



Buona cucina
e buon vino,
è il paradiso sulla terra.
Enrico IV

LE INSALATE

Insalata di polpo e seppia con croccante di pane e pesto di zucchine [1-4-5] € 16

Cuore di lattuga con pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostino all'olio di oliva e salsa Caesar [3-4-9] € 15

Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana e pesto di basilico ✓ [3-5] € 16

Insalata "I Sofà" con formaggio feta, pomodori datterini, olive di Gaeta, avocado e frutta esotica di stagione ✓ [3] € 15

GLI ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio [3] € 17

Tagliere di salumi e formaggi nostrani del Lazio con mostarda di agrumi e miele d'acacia accompagnato da cornettino con semi di papavero [3-4-5] € 16

Involtino di salmone affumicato al timo farcito con mousse di caprino e agrumi su insalatina di songino e coulis di lampone [1-3-4] € 17

Flan di melanzane e mozzarella di bufala campana con crema di pomodori San Marzano ed emulsione di basilico ✓ [3-4] € 16

The dishes served in this menu may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Regulation No. UE 1169/2011 such as:

1. Fish and products thereof
2. Molluscs and products thereof
3. Milk and products thereof (including lactose)
4. Cereals containing gluten or derivatives thereof
5. Nuts and products thereof
6. Crustaceans and products thereof
7. Peanuts and products thereof

I PRIMI

Spaghetti alla chitarra con astice e pomodorini datterini •• [4-6-9] € 23

Tonnarelli di pasta gialla al cacio e pepe con crema di pecorino romano •• [3-4-9] € 17

Bucatini all'amatriciana con guanciale croccante di Amatrice, pomodorini di Pachino e percorino romano • [3-4] € 17

Tortello ripieno di melanzane affumicate con salsa di pomodoro del piennolo e pesce spada •• [1-3-4-9] € 18

Mezze maniche alla carbonara con guanciale laziale e pecorino romano • [3-4-9] € 17

Spaghetti di grano duro trafileti al bronzo con pomodorino fresco e basilico ✓✓ • [4] € 17

Riso con infusione di pomodoro, gamberi scottati e polvere di peperoni cruschi [3-6] € 19



• Questi piatti si contraddistinguono per l'utilizzo della pasta di Gagnano di semola di grano duro 100% italiano, prodotto a marchio IGP.

•• Questi piatti si contraddistinguono per l'utilizzo della pasta fresca all'uovo.

8. Lupin and products thereof
9. Eggs and egg-based products
10. Sulphur dioxide and sulphites
11. Soybeans and products thereof
12. Sesame seeds and products thereof
13. Mustard and products thereof
14. Celery and celery based products

If you have a food intolerance or allergy, please inform the restaurant staff

I SECONDI

Pescato del giorno... [1-6] € 28

Piramide di crostacei con ostriche, scampi rossi, mazzancolle e tartare di tonno [1-2-6] € 30

Trilogia di tartare di spigola, salmone e tonno con salsa andalusa al lime, salsa tartare e gazpacho al Jack Daniel's [1-9-10] € 26

Tartare di filetto di manzo con battuto di pomodorini su cialda di pasta kataifi [3-4-9-11] € 28

Filetto di Angus con salsa di soia e finocchio selvatico [10-11-14] € 28

Galletto arrosto con sale alle erbe e salsa barbecue [10] € 24

IL DESSERT E LA FRUTTA

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini [3-4-9] € 11

"Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente [3-4-5-9] € 11

Cheesecake al mango [3-4] € 11

Crème brûlée con croccante alla nocciola e cacao [3-5-9] € 11

Tortino di mele con pasta sablée accompagnato da gelato alla vaniglia e cannella [3-4-5-9] € 11

Gelati e sorbetti della casa [3-4-9] € 10

Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione € 11

✓ Piatto vegetariano ✓✓ Piatto vegano

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.