



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

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali:

1. Pesce e prodotti a base di pesce
2. Molluschi e prodotti a base di molluschi
3. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
4. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
5. Frutta a guscio
6. Crostacei e prodotti a base di crostacei
7. Arachidi e prodotti a base di arachidi

## 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. Lupino e prodotti a base di lupino
9. Uova e prodotti a base di uova
10. Anidrite solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Senape e prodotti a base di senape
14. Sedano e prodotti a base di sedano

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante

## 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 finocchietto 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.