

## Menu Servito... Siate Creativi!

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace offre la possibilità ai suoi ospiti di creare un **menù servito** personalizzato con il supporto del nostro Chef. Di seguito una ricca selezione di **antipasti, primi, secondi e dolci** dalla quale potrete scegliere i vostri piatti preferiti e creare il vostro menù dedicato. Tutti i menù che comporrete includeranno:

**Il benvenuto dello Chef** con flûte di Spumante, rustici e pizzette calde

**Il pane fatto in casa** al pomodoro, alle olive nere, alle noci e bianco

**Le acque** San Benedetto naturale e frizzante ed effervescente Nepi

**I vini bianchi e rossi** dalla cantina **Casale del Giglio**

**Il caffè**



### Gli Antipasti

Alici al gratin su mousse alla norma e chips di melanzane  
Insalata di polpo alla cacciatora su cremoso di patate  
Calamari con carciofi alla romana e salsa ai frutti di mare  
Salmone affumicato in effusione di mandarancio con mela osmotizzata  
Spring roll di gamberi e verdure con maionese al pomodoro  
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio  
Tagliere di salumi e formaggi con mostarda di agrumi e miele d'acacia con crostoni di pane  
Millefoglie di manzo con pomodorini confit con scaglie di parmigiano e cicoria  
Carpaccio di vitella scottato con crema di Topinambur e funghi chiodini  
Terrina di pollo ripieno di mortadella su insalatina di vinaigrette e riduzione di aceto balsamico  
Parmigiana di zucchine al profumo di bosco con funghi e taleggio

### I Primi

Risotto con cacio, pepe e gamberi  
Risotto al Barolo con crema di parmigiano e cioccolato  
Risotto con crema di pomodoro datterino, frutti di mare e salsa al prezzemolo  
Rigatoni all'Amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino romano  
Rigatoni alla Gricia con guanciale, pepe, pecorino romano e carciofi  
Tortello con zucca con demi glacé al tartufo e riduzione di vino rosso  
Fusilli al pesto rosso e zucchine  
Lasagnetta con ragù di Scottona e taleggio  
Paccheri con funghi e ragù di vitella  
Gnocchi rossi su battuta di olive taggiasche, pomodoro datterino e cozze

# i Sofà

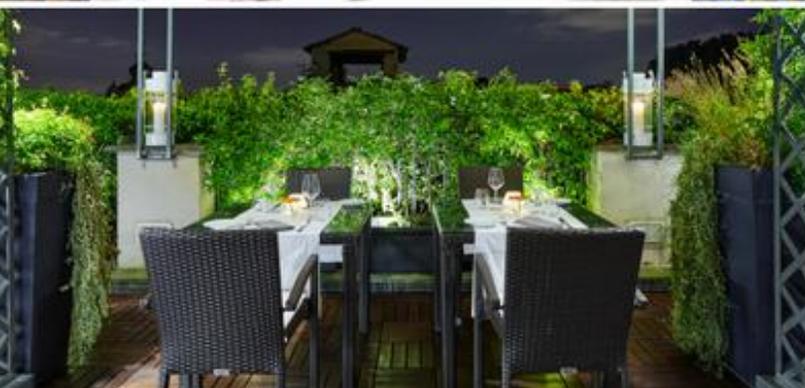
BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

## I Secondi

Turbante di orata con gambero rosso e salsa agli agrumi su letto di spinaci  
Cartoccio di zuppa di pesce in carta fata  
Girella di spigola ripiena di melanzane con panatura alle erbe  
Salmone in crosta di couscous su patate affumicate  
Filetto di manzo con demi-glacé al barolo e salvia croccante e millefoglie di patate alle erbe  
Saltimbocca alla romana rivisitato con purè di patate  
Entrecôte di manzo con cicoria strofinata  
Costolette di agnello in crosta di pane al pecorino e salsa alla rucola con carciofo alla romana  
Tagliata di pollo con salsa paprica e patate dipper  
Millefoglie di verdure con stracciatella e crema di pomodoro

## I Dolci

"Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente  
Fagottino con pere cioccolato e cannella  
Triangolo di mela alla Malaga con rispettiva salsa  
Semifreddo al Whisky con prugna speziata  
Cannolo aperto con crema di castagne e nocciole con salsa al vincotto  
Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini  
Tagliata di frutta di stagione ed esotica  
Crostatina con crema al limone e gocce di frutti rossi  
Millefoglie al cioccolato scomposto  
Crumble ai cereali con mouse allo zabaione



## Roof Terrace

Durante la stagione estiva, condizioni meteo permettendo, il Roof Terrace può ospitare fino a 80 persone per un menù a buffet con tavoli di appoggio o 40 persone per un menù servito.

## Ristorante

Durante l'inverno il ristorante può ospitare fino a 60 persone per un menù a buffet o per un menù servito.

**I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace @ Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62 | 00186 Roma | T: +39 0668661846 | E: [isofadiviagiulia@hotel-invest.com](mailto:isofadiviagiulia@hotel-invest.com) | W: [www.isofadiviagiulia.com](http://www.isofadiviagiulia.com)