

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 crostini 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 nocchie 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 | W: www.isofadiviagiulia.com