

# SOFIA

TRATTORIA  VINERIA

## ANTIPASTI & SFIZI

- ARANCINI** *alla BOLOGNESE* 9  
Boule de risotto fritz farcie à la sauce bolognese pois vert et mozzarella, sauce tomate / Risotto ball stuffed with bolognese sauce, green peas & mozzarella
- SARDINE RIPIENE** *al PESTO* 13  
Sardines farcies au pesto, piments, olives, câpres, persil, thym et chapelure, sauce au citron / Sardines stuffed with pesto, olives, capers, parsley, thyme, bread crumbs, chilli & lemon sauce
- POLPETTINA** *di CARNE* 8  
Boulette de viande braisé en sauce tomate / Veal meat ball, tomato sauce, bufala, parmigiano, crostini with garlic & basil
- PANINO** *alla PORCHETTA* 6  
Sandwich à la porchetta, mozzarella di bufala et roquette  
Porchetta sandwich, buffalo mozzarella et rucola
- INVOLTINI** *di MELANZANE* 6  
Aubergine, mozzarella di bufala, tomate et basilique / Eggplant, mozzarella di bufala, chutney tomatoes and fresh basil
- POLIPO** *alla SICILIANA* 16  
Pieuvre grillé, olives, câpres, persil, piments / Grilled octopus, olives, capers, parsley, chilli & braised fennel's raisins
- FRITTURA** *di GAMBERI* 14  
Crevettes frites, salade de tomate-ail épicée et mayonnaise / Fried shrimps, spicy tomato garlic & mayo panzanella salad
- SALSICCIA ITALIANA** 6  
Sausage italienne poivrons roties, pommes de terre et rapini  
Italian sausage, roasted peppers, potatoes and rapini

### TAGLIERE *di SALUMI*

Prosciutto di Parma, bresaola, soppressata calabrese, olives marinée, parmigiano / Italian cured meats, olives and parmigiano

22

- CAPRESE** *di MOZZARELLA di BUFALA* 16  
Tomates heirloom et «mozzarella di bufala», olives et figs / Mozzarella di bufala and heirloom tomatoes, olives, Prosciutto di Parma and crostini
- INSALATA** *di RUCOLA con POMODORI* 13  
Salade de roquette avec tomates cerises et parmigiano  
Rucola salad with cherry tomatoes and parmigiano
- INSALATA** *alla CESARE* 14 *poulet* 16  
Salade César d'endives et radicchio, prosciutto, croutons de fromage asiago frites, câpres baies et tomates cerise confit / Endives & radicchio Cesar salad with prosciutto, fried asiago cheese croutons, caper berries, confit cherry tomatoes

## CRUDO

- TARTARE** *di MANZO CON RUGHETTA e REGGIANO* 14  
Tartare de bœuf, roquette, parmigiano, vinaigrette au citron-piment et huile d'olive / Beef tartare, rucola, parmigiano, lemon-chilli vinaigrette
- TARTARE** *di SALMONE* 13  
Tartare de saumon, vinaigrette aux câpres et moutarde de Dijon / Salmon tartare, capers-dijon mustard vinaigrette
- CEVICHE** *di CAPESANTE* 14  
Ceviche de pétoncles, jus de citron frais, piments, persil et feuilles de céleri / Sea Scallops ceviche, fresh lemon juice, chilli, parsley and celery leaves
- CARPACCIO** *di TONNO* 16  
Carpaccio de thon, céleri, olives, tomates, piments, Tamari / Tuna Carpaccio, celery, olives, tomatoes, chilli, Tamari

## PASTA

- CAVATELLI** *al POMODORO* 19  
Cavatelli sauce tomate et basilique frais / Homemade Cavatelli, tomatoe and fresh basil sauce
- LASAGNA** 21  
Lasagne, sauce tomate, béchamel, fior di latte / Lasagna, tomato sauce, béchamel and fior di latte
- FUSILLI** *alla BOLOGNESE* 22  
Fusilli ragu à la viande « bolognese » / Fusilli with Bolognese meat ragu
- RISOTTO** *ai FUNGHI PORCINI* 24  
Risotto aux champignons porcini / Risotto with wild mushrooms
- RAVIOLI** *della MASSAIA* 26  
Ravioli farcie de veau braisé, sauce aux champignons sauvages / Homemade braised veal ravioli, wild mushroom sauce
- LINGUINE** *allo SCOGLIO* 26  
Linguine aux fruits de mer, crevettes, moules, palourdes, roquette, piments et vin blanc / Seafood linguini, shrimps, mussels, clams, arugula, white wine & chilli
- FETTUCINE** *all' ARAGOSTA* 28  
Fettucine avec homard, bisque aux tomates épicées / Fettucini with lobster, artichokes, porcini, and a spicy tomato confit

## CARNE

- VITELLO** *alla PARMIGIANA* 24  
Escalope de veau panné, sauce tomate, fior di latte gratinée, linguine sauce au beurre, ail et vin blanc / Breaded veal cutlet, tomato sauce, fior di latte gratin, linguine in a white wine-garlic and butter sauce
- SCALOPPINE** *di VITELLO ai FUNGHI* 24  
Escalope de veau, sauce aux champignons sauvages, purée de pomme de terre et haricots verts fins / Veal cutlet, wild mushroom sauce, mashed potato and green beans
- COSTOLETTE** *di AGNELLO alla GRIGLIA* 36  
Côtelettes d'agneau marinée et grillées, frites de polenta croustillante, salade de radicchio et cresson / Marinated grilled lambs chops, crispy polenta fries, radicchio & watercress salad
- BISTECCA AMERICANA** « COWBOY » 42  
«Cowboy» purée de pomme de terre au citron et thym, chicorée braisée, tomates cerises rôties au four / Grilled cowboy steak, lemongrass fork mash potato, braised chickory, roasted cherry tomatoes

## PESCE

- SGOMBRO** *alla GRIGLIA, ASPARAGI e MELANZANE* 24  
Maquereau grillé, caviar d'aubergines et asperges grillées  
Grilled mackerel, eggplant caviar and grilled asparagus
- SALMONE GRIGLIATO, INSALATA** *di POMODORI* 24  
Saumon grille avec salade de tomates, fenouil et pomme terres, salsa verde / Grilled salmon with tomatoes, fennel and potatoes salad
- SPIGOLA** *alla GIGLIA* 32  
Bar rayée grillé, sauce aux palourdes, poivrons rôtis et olive vert, chou frisé sauté et riz basmati au citron et thym / Grilled striped Sea Bass, roasted pepper-green olive clam sauce, sautéed kale and lemongrass basmati rice

SOFIA VINERIA.COM

