

S O F F I O

DINNER MENU



S O F F I O

Benvenuti / *Welcome*



“SOFFIO” SNACKS

SALMON TACOS (2 pz)

€ 12

Tacos croccante, tartare di salmone, crema di avocado, sesamo e gel di ponzu

Crispy tacos, salmon tartare, avocado cream, sesame and ponzu gel

allergeni / allergens: 1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 11 - 12

PULLED PORK TACOS (2 pz)

€ 12

Tacos croccante, spalla di maiale, spuma di patate e togarashi

Crispy tacos, pulled pork, potato foam and togarashi

allergeni / allergens: 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12

BLACK ANGUS BUNS (2 pz)

€ 14

Panino artigianale al vapore, burger di black angus, maionese al wasabi, pomodoro e cipolla rossa

Homemade steamed bun, black angus burger, wasabi mayo, tomato and red onion

allergeni / allergens: 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12 - 14

FISH BUNS (2 pz)

€ 14

Panino al latte artigianale, crocchetta di pesce, cavolo viola marinato e salsa tonkatsu

Homemade steamed bun, white fish croquette, marinated purple cabbage and tonkatsu sauce

allergeni / allergens: 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 11 - 12 - 14

CLUB SANDWICH E CHIPS DI PATATE

€ 20

Pane tostato, cosciotto di pollo, uova strapazzate, pancetta affumicata, lattuga, maionese e pomodori

Toasted bread, chicken leg, scrambled eggs, smoked bacon, mayonnaise and tomatoes

allergeni / allergens: 1 - 3 - 5 - 7

ANTIPASTI / STARTERS

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

€ 18

Mostarda di zucca, frutto del capperio e Parmigiano Reggiano

Piedmontese Fassona beef, caper fruit and Parmigiano Reggiano cheese

allergeni / allergens: 3 - 4 - 5 - 7 - 10 - 12

FRITTO DI MARE

€ 18

Frittura croccante di calamari e gamberi all'orientale, salsa agrodolce

Crispy fried calamari and prawns oriental style, sweet & sour sauce

allergeni / allergens: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 14

POLPO IN PIGNATA

€ 18

Spuma di patate e prezzemolo

Stewed octopus pignata style, potato foam and parsley

allergeni / allergens: 3 - 7 - 9 - 12 - 14

CAPONATA DI VERDURE

€ 14

Ricotta, uva passa e mandorle

Vegetable caponata, ricotta cheese, raisin and almonds

allergeni / allergens: 7 - 8 - 9

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 14

Crema di burrata e basilico

Eggplant parmigiana, burrata cream and basil

allergeni / allergens: 1 - 5 - 7

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES***RISOTTO AL POMODORO**

€ 18

Fonduta di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” e pesto di basilico disidratato

Tomato Risotto, Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” e dehydrated basil pesto

allergeni / allergens: 5 - 7

TUBETTINO “BENEDETTO CAVALIERI”

€ 22

Sugo di crostacei e pesci di scoglio, ceci e prezzemolo

Crustacean and rockfish sauce, chickpeas and parsley

allergeni / allergens: 1 - 2 - 4 - 5 - 9 - 14

SPAGHETTO “BENEDETTO CAVALIERI”

€ 18

Burro, alici e bottarga

Butter, anchovies and bottarga

allergeni / allergens: 1 - 4 - 7

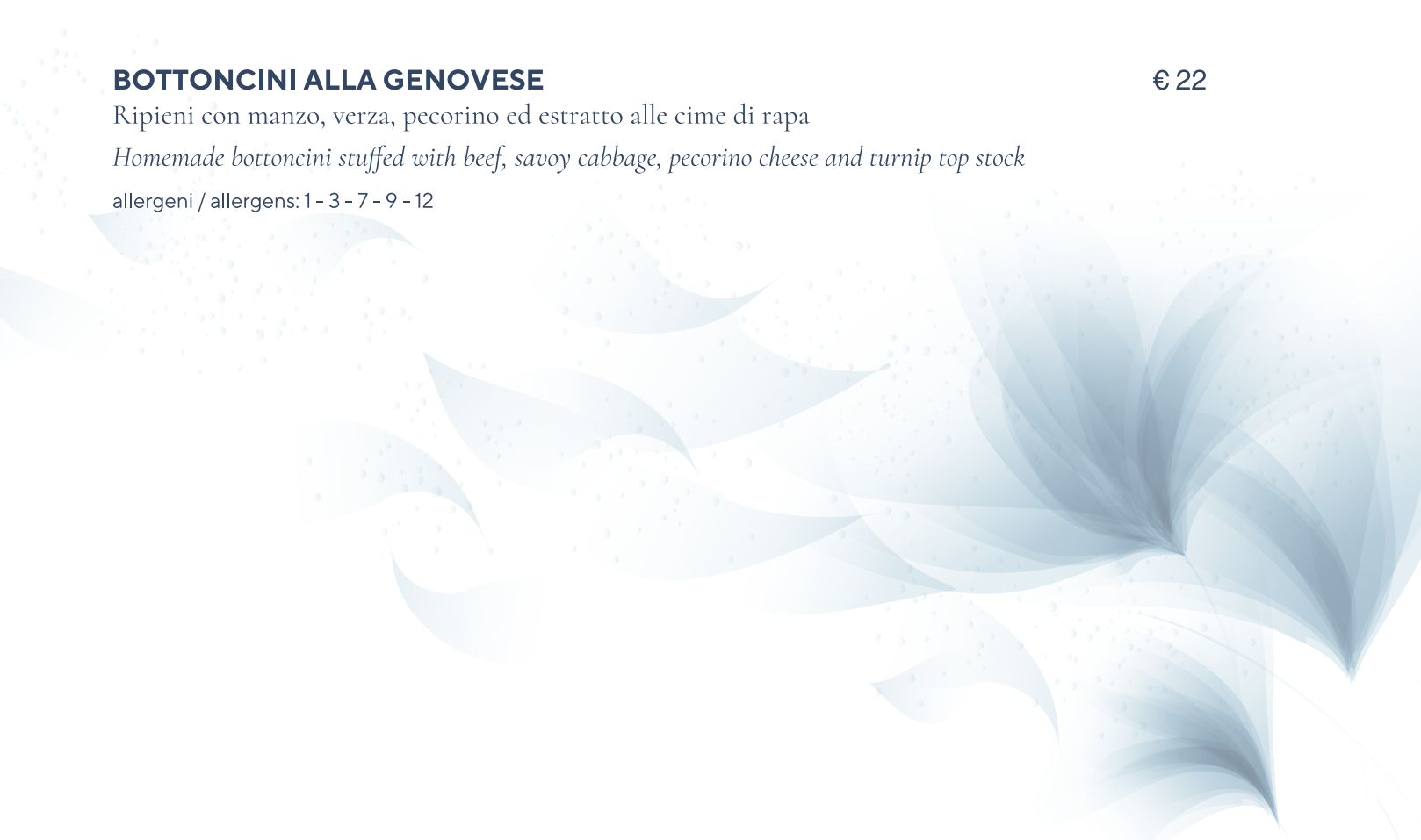
BOTTONCINI ALLA GENOVESE

€ 22

Ripieni con manzo, verza, pecorino ed estratto alle cime di rapa

Homemade bottoncini stuffed with beef, savoy cabbage, pecorino cheese and turnip top stock

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7 - 9 - 12



SECONDI / MAIN COURSE

COTOLETTA DI VITELLO RIPIENA

€ 24

Con caciocavallo podolico, crema di carote dolci e radicchio brasato

Breaded veal cutlet stuffed with podolic caciocavallo cheese, sweet carrot and braised red chicory

allergeni / allergens: 1 - 3 - 5 - 7 - 12

GUANCIA DI MAIALINO

€ 20

Brasata al Primitivo, spuma di patate e cardoncelli

Braised pork cheek in Primitivo wine, potato foam and king oyster mushrooms

allergeni / allergens: 3 - 7 - 9 - 12

FILETTO DI MANZO

€ 28

Al pepe verde, millefoglie di patate e sedano rapa

Green pepper beef fillet, potato millefeuille and celeriac

allergeni / allergens: 5 - 7 - 9 - 12

OMBRINA

€ 22

Cotta a bassa temperatura, riduzione di acqua pazza, cozze e cannellini

Slow cooked shi drum fillet, acqua pazza reduction, mussels and cannellini beans

allergeni / allergens: 4 - 9 - 12 - 14

SALMONE IN PANURE AL PREZZEMOLO

€ 22

Cavolo viola marinato e crema di zucca

Parsley crumbed salmon, marinated purple cabbage and pumpkin cream

allergeni / allergens: 1 - 4 - 5 - 7 - 10

SOFFIO

DINNER MENU

CONTORNI / *SIDE DISHES*

PATATE AL FORNO

Baked potato

allergeni / allergens: 7

€ 6

VERDURE COTTE DI STAGIONE

Cooked seasonal vegetables

€ 6

CHIPS DI PATATE

Potato chips

€ 6



DOLCI / *DESSERTS***CRÈME BRÛLÉE**

€ 10

Alle mandorle e fichi

Almond and fig crème brûlée

allergeni / allergens: 3 - 7 - 8

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

€ 10

E crumble al cacao

Vanilla panna cotta and cocoa crumble

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7

CREMOSO TIRAMISÙ

€ 10

Creamy tiramisù

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE

€ 8

*Seasonal fruit salad***GELATI E SORBETTI DEL GIORNO**

€ 8

Daily ice creams and sorbets

allergeni / allergens: 3 - 7 - 8

COPERTO

€ 3

ALLERGENI / ALLERGENS

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | GLUTINE / GLUTEN
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati) | 9 | SEDANO E DERIVATI / CELERY
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali) |
| 2 | CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEAN
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili) | 10 | SENAPE E DERIVATI / MUSTARD
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda) |
| 3 | UOVA / EGG
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo) | 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME SEED
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale) |
| 4 | PESCE E DERIVATI / FISH
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali) | 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta) |
| 5 | ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi) | 13 | LUPINO E DERIVATI / LUPINS
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari) |
| 6 | SOIA E DERIVATI / SOY
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili) | 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc. . .) |
| 7 | LATTE E DERIVATI / MILK
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie) | | |
| 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / FRUIT IN SHELL
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi) | | |

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi
Prices in €, VAT and service charge included.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento
Based on local market availability some of the products might have been frozen.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004
Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione.
Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze
Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded.
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

SOFFIO
BISTROT E RESTAURANT

+39 378 30 75 622 - INFO@SOFFIOBISTROTERESTAURANT.IT - WWW.SOFFIOBISTROTERESTAURANT.IT