

SOFFIO

BISTROT E RESTAURANT

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



SOFFIO

LOUNGE MENU



MENU

FRITTO DI MARE

€ 18

Calamari e gamberi marinati e salsa agrodolce
Crispy fried marinated calamari and prawns and sweet & sour sauce
allergeni / allergens: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 12 - 14

POLPO MORBIDO IN PIGNATA

€ 18

Spuma di patate e prezzemolo
Slow braised octopus in clay pot, potato foam and parsley
allergeni / allergens: 3 - 7 - 9 - 12 - 14

FIORE DI ZUCCA PASTELLATO

€ 14

Acciuga e fiordilatte, salsa di peperone in agrodolce
Lightly fried zucchini flower filled with anchovy and fiordilatte mozzarella, sweet & sour pepper sauce
allergeni / allergens: 1 - 3 - 4 - 6 - 7

INSALATA CAPRESE

€ 14

Caprese salad, fresh tomatoes and mozzarella
allergeni / allergens: 7

CAESAR SALAD

€ 16

Pollo arrosto e bacon o gamberi scottati
Roasted chicken and bacon or seared prawns
allergeni / allergens: 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 10

BRUSCHETTA DI SEMOLA

€ 14

Burratina affumicata, capocollo di Martina Franca, confettura di cipolla rossa e rucola selvatica
Semolina bruschetta, smoked burrata, capocollo ham from Martina Franca, red onion jam and wild rocket
allergeni / allergens: 1 - 7 - 12

FOCACCIA PUGLIESE

€ 18

Pomodoro e olive, stracciatella e prosciutto crudo
Traditional Apulian focaccia, tomatoes and olives, stracciatella and cured ham
allergeni / allergens: 1 - 7

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 14

Mozzarella di bufala e basilico
Eggplant parmigiana, buffalo mozzarella and basil
allergeni / allergens: 1 - 7

ORECCHIETTA ARTIGIANALE

€ 16

Salsa di pomodoro fresco e basilico
Handmade orecchiette, fresh tomato sauce and basil
allergeni / allergens: 1



DOLCI / *DESSERTS*

CRÈME BRÛLÉE

Alle mandorle e fichi
Almond and fig crème brûlée

allergeni / allergens: 3 - 7 - 8

€ 10

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

E crumble al cacao
Vanilla panna cotta and cocoa crumble

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7

€ 10

CREMOSO TIRAMISÙ

Creamy tiramisù

allergeni / allergens: 1 - 3 - 7

€ 10

MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit salad

€ 8

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

Daily ice creams and sorbets

allergeni / allergens: 3 - 7 - 8

€ 8

COPERTO / COVER CHARGE

€ 2

BEVANDE / *BEVERAGES*

CAFFETTERIA

Espresso, Orzo, Ginseg, Decaffeinato
Americano, Cappuccino, Latte macchiato
Doppio Espresso

€ 2

€ 3

€ 4

TÈ E INFUSI / TEA AND INFUSION

La nostra selezione “Dammann”
Our “Dammann” selection

€ 6

SPREMUTE / SQUEEZED JUICE

Squeezed Juice

€ 5

ESTRATTI / ORGANIC PRESSED JUICE

SUN: mela, carota e zenzero / *apple, carrot and ginger*

ENERGY: pera, mela e limone / *pear, apple e lemon*

DETOX: Cetriolo, sedano, mela e finocchio / *cucumber, apple, celery and fennel*

€ 7

SUCCHI / BOTTLED FRUIT JUICE

arancia, ace, pesca, pera, ananas / *orange, ace, peach, pear, pineapple*

€ 4

INTERNATIONAL SOFT DRINK

€ 5

ACQUA / WATER

Orsini Black & Platinum, Parco Nazionale Alta Murgia 75cl
Ferrarelle 75cl

Bottled water, natural or sparkling

€ 3

BIRRE / BEERS

Nastro Azzurro - Italia - Roma
Menabrea - Italia - Biella
Agricola - Italia - Leverano
Heineken - Olanda

€ 6

GIN & TONIC

TANQUERAY
BOMBAY SAPPHIRE
SILENT POOL
PLYMOUTH
ETSU
ROKU

MALFY LEMON
MALFY PINK
MALFY ORANGE
CITADELLE
DR. GIN
HENDRIK'S

BOBBY'S
GIN MARE
GIN ARTE
BEEFEATER
SABATINI
SIPSMITH

€ 12

GIN & TONIC

TANQUERAY RAGPUR
TANQUERAY FLOR DE SIVILLA
N° 1
No. 3
DUNA
PORTOFINO
HENDRIK'S - AMAZONIA
HENDRIK'S - ORBUM
HENDRIK'S - FLORA ADORA
ENGINE

THE ILLUSIONIST
GIN DEL PROFESSORE - MONSIEUR
GIN DEL PROFESSORE - MADAME
GIN DEL PROFESSORE - CROCODILE
GIN DEL PROFESSORE - FIGHT BEAR
NIKKA COFFEA GIN
CITADELLE - JARDIN D'ÉTÉ
DR. GIN - BREZZA MARINA
BROCKMANS GIN
MONKEY 47

€ 14

GIN & TONIC

GIN MARE CAPRI
J. ROSE

TANQUERAY N° TEN
ELEPHANT GIN

€ 16

COCKTAILS

CLASSICI / *CLASSIC*
ANALCOLICI / *VIRGIN*

€ 10
€ 8

VODKA

MOSKOWSKAYA - Russia
STOLICHNAYA - Russia
BELVEDERE - Polonia
GREY GOOSE - Francia
CIROC - Francia
BELUGA - Russia

€ 7
€ 7
€ 10
€ 10
€ 10
€ 10

WHISKEY

BOURBON
BULLET
WILD TURKEY - RARE BREED
FOUR ROSES - SINGLE BARRELL

€ 9

SCOTCH
J&B
PIG'S NOISE
BLACK LABEL

€ 9

RYE
JIM BEAM
BULLEIT
WILD TURKEY

€ 9

SINGLE MALT
OBAN 14yrs
TALISKER 10yrs
LAGAVOULIN 16yrs
MCCALLAN 12yrs
BLU LABEL

€ 16
€ 13
€ 18
€ 26
€ 40

TENNESSEE
JACK DANIEL'S
JACK DANIEL'S HONEY

€ 9

JAPANESE
NIKKA FROM THE BARREL
THE YAMAZAKI - SINGLE MALT
HIBICHI
YOICHI - SINGLE MALT

€ 18
€ 35
€ 26
€ 22

RUM

PAMPERO SPECIAL	€ 8
PAMPERO ANNIVERSARY	€ 8
HAVANA CLUB 7 YEARS	€ 8
ZACAPA 23	€ 13
DIPLOMATICO RESERVE	€ 13
DON PAPA	€ 13
MATUZALEM	€ 13
BUMBU	€ 13
DIPLOMATICO MANTUANO	€ 13
ZACAPA XO	€ 20

TEQUILA & MEZCAL

ESPOLON TEQUILA BLANCO	€ 9
CORALEJO TEQUILA BLANCO	€ 9
ALTOS OLMECA TEQUILA BLANCO	€ 9
ALTOS OLMECA TEQUILA REPOSADO	€ 9
ALIPUS SAN BALTAZAR MEZCAL	€ 9
ALIPUS SAN JUAN MEZCAL	€ 9
MONTELOBOS - MEZCAL	€ 9
CASAMIGOS - MEZCAL	€ 18

BRANDY & COGNAC

VECCHIA ROMAGNA - BRANDY	€ 9
CARDENAL MENDOZA - BRANDY	
CARLOS I - BRANDY	
COURVOISIER - COGNAC	
MARTEL VSOP - COGNAC	

GRAPPA

LIBARNA - WHITE	€ 8
CANDOLINI - WHITE	
CALIERA - BARRIQUES	
LIBARNA - BARRIQUES	
18 MOONS - BARRIQUES	
BORGO ANTICO SAN VITALE - BARRIQUES	
BONOLLO - BARRIQUES	

AMARI & BITTER

AMARO LUCANO	€ 7
AMARO AVERNA	
AMARO AMARA	
MONTENEGRO	
FERNET BRANCA	
BRANCA MENTA	
CYNAR	
RAMAZZOTTI	
JEFFERSON	
SALENTO CLASSICO	
SALENTO AMARISSIMO	
UNICUM - AUSTRIA	
PETRUS - AUSTRIA	
JEGERMAISTER - GERMANIA	

SPIRIT

BLACK SOUL
SALENTO LIMONCELLO
AMARETTO DI SARONNO
ZEDDA PIRAS
BAYLES
KALHUA
SAMBUCA
BLACK SINNER
DRAMBUIÈ
PORTO
GRAND MARNIER
CHAURTREUSE VERT
CHAURTREUSE JAUNE

€7
€7
€7
€7
€7
€7
€7
€7
€7
€7
€7

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 SO2 - 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: arrosti, 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.*