

S O F F I O

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**

€ 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



BEVANDE / BEVERAGES

CAFFETTERIA

Espresso, Orzo, Ginseg, Decaffeinato	€2
Americano, Cappuccino, Latte macchiato	€3
Doppio Espresso	€4

TÈ E INFUSI / TEA AND INFUSION

La nostra selezione "Dammann"	€6
Our "Dammann" selection	

SPREMUTE / SQUEEZED JUICE

Squeezed Juice	€5
----------------	----

ESTRATTI / ORGANIC PRESSED JUICE

SUN: mela, carota e zenzero / apple, carrot and ginger	€7
ENERGY: pera, mela e limone / pear, apple e lemon	
DETOX: Cetriolo, sedano, mela e finocchio / cucumber, apple, celery and fennel	

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	€3
Ferrarelle 75cl	
Bottled water, natural or sparkling	

BIRRE / BEERS

Nastro Azzurro - Italia - Roma	€6
Menabrea - Italia - Biella	
Agricola - Italia - Leverano	
Heineken - Olanda	

GIN & TONIC

€ 12

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

GIN & TONIC

€ 14

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 COFFEE GIN
CITADELLE - JARDIN D'ÉTÉ
DR. GIN - BREZZA MARINA
BROCKMANS GIN
MONKEY 47

GIN & TONIC

€ 16

GIN MARE CAPRI
J. ROSE

TANQUERAY N° TEN
ELEPHANT GIN



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 € 16
TALISKER 10yrs € 13
LAGAVOULIN 16yrs € 18
MCCALLAN 12yrs € 26
BLU LABEL € 40

TENNESSEE

JACK DANIEL'S
JACK DANIEL'S HONEY

€ 9

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL € 18
THE YAMAZAKI - SINGLE MALT € 35
HIBICHI € 26
YOICHI - SINGLE MALT € 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

SOFFIO

LOUNGE MENU

BRANDY & COGNAC

€9

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

GRAPPA

€8

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

AMARI & BITTER

€7

AMARO LUCANO
AMARO AVERNA
AMARO AMARA
MONTENEGRO
FERNET BRANCA
BRANCA MENTA
CYNAR

RAMAZZOTTI
JEFFERSON
SALENTO CLASSICO
SALENTO AMARISSIMO
UNICUM - AUSTRIA
PETRUS - AUSTRIA
JEGERMAISTER - GERMANIA



SOFFIO

LOUNGE MENU

SPIRIT

BLACK SOUL	€7
SALENTO LIMONCELLO	€7
AMARETTO DI SARONNO	€7
ZEDDA PIRAS	€7
BAYLES	€7
KALHUA	€7
SAMBUCA	€7
BLACK SINNER	€7
DRAMBUIÈ	€7
PORTO	€7
GRAND MARNIER	€7
CHAURTREUSE VERT	€7
CHAURTREUSE JAUNE	€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 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

