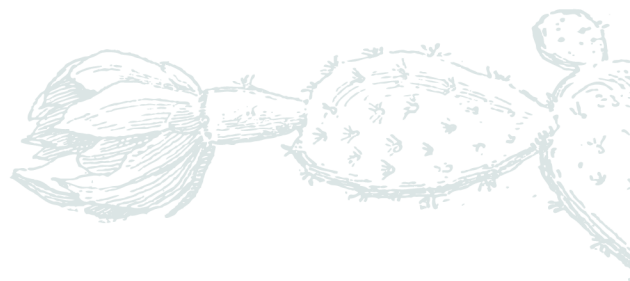




SOFFIO

Dinner menu



"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 - 7 - 5





ANTIPASTI STARTERS

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Mostarda di zucca, frutto del capperone e Parmigiano Reggiano

Piedmontese Fassona beef, caper fruit and Parmigiano Reggiano cheese

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

€ 18

FRITTO DI MARE

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

€ 18

POLPO IN PIGNATA

Spuma di patate e prezzemolo

Stewed octopus pignata style, potato foam and parsley

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

€ 18

CAPONATA DI VERDURE

Ricotta, uva passa e mandorle

Vegetable caponata, ricotta cheese, raisin and almonds

allergeni/allergens: 7 - 8 - 9

€ 14

PARMIGIANA DI MELANZANE

Crema di burrata e basilico

Eggplant parmigiana, burrata cream and basil

allergeni/allergens: 1 - 5 - 7

€ 14





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

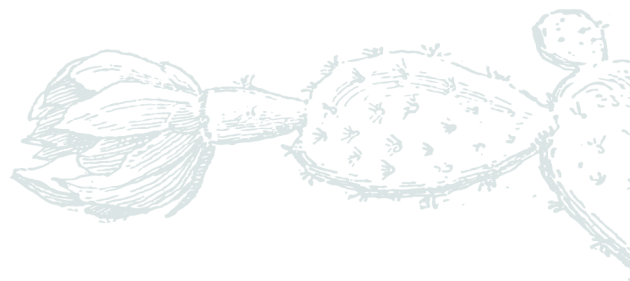
€ 22

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 PIATTI MAIN COURSE

COTOLETTA DI VITELLO RIPIENA

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

€ 24

GUANCIA DI MAIALINO

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

€ 20

FILETTO DI MANZO

Al pepe verde, millefoglie di patate e sedano rapa

Green pepper beef fillet, potato millefeuille and celeriac

allergeni/allergens: 5 - 7 - 9 - 12

€ 28

OMBRINA

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

€ 22

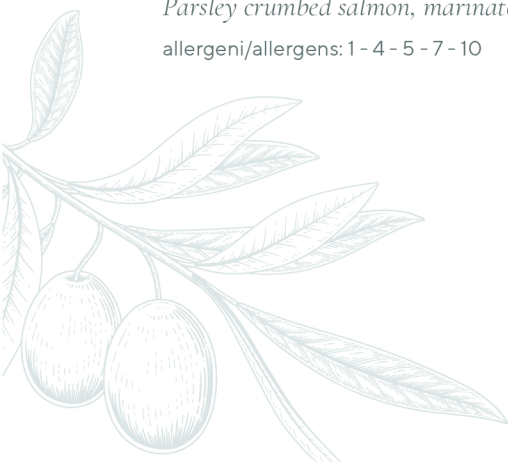
SALMONE IN PANURE AL PREZZEMOLO

Cavolo viola marinato e crema di zucca

Parsley crumbed salmon, marinated purple cabbage and pumpkin cream

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

€ 22





CONTORNI SIDE DISHES

PATATE AL FORNO

Baked potato

allergeni / allergens: 7

€ 6

VERDURE COTTE DI STAGIONE

Cooked seasonal vegetables

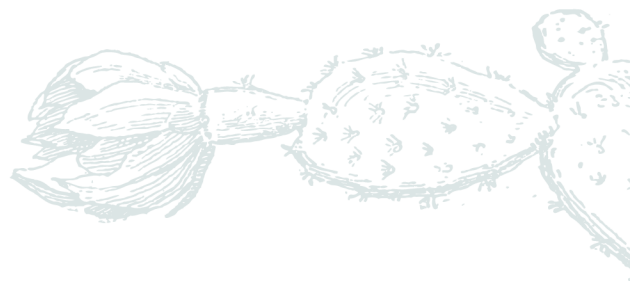
€ 6

CHIPS DI PATATE

Potato chips

€ 6





DOLCI DESSERTS

“SOFFIO” TIRAMISÙ

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7

€ 10

CROSTATA CALDA AL CIOCCOLATO

E crema alla vaniglia

Warm chocolate tart and vanilla cream

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7

€ 10

CRÈME BRÛLÉE

Alla fava Tonka

Tonka bean crème brûlée

allergeni/allergens: 3 - 7

€ 10

COPERTO / COVER CHARGE

€ 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)		
6	SOIA E DERIVATI / SOY (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)		
7	LATTE E DERIVATI / MILK (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)	13	LUPINO E DERIVATI / LUPINS (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
8	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / FRUIT IN SHELL (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)	14	MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

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.

S O F F I O

+39 0832 246311 - INFO@RISORGIMENTORESORT.IT - WWW.RISORGIMENTORESORT.IT