



SOFFIO

Lounge menu



S O F F I O S N A C K S

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, lettuce, mayonnaise and tomatoes

allergeni/allergens: 1 - 3 - 7 - 5





S O F F I O M E N U

INSALATA CAPRESE

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

€ 14

CAPONATA DI VERDURE

Ricotta, uva passa e mandorle
Vegetable caponata, ricotta cheese, raisin and almonds
allergeni/allergens: 7 - 8 - 9

€ 14

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

ORECCHIETTE ARTIGIANALI

Pomodoro, fonduta di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" e basilico
Handmade orecchiette, fresh tomato, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" and basil
allergeni/allergens: 1 - 7

€ 18

SPAGHETTO "BENEDETTO CAVALIERI"

Alla carbonara
Carbonara style
allergeni/allergens: 1 - 3 - 7

€ 18

FILETTO DI MANZO

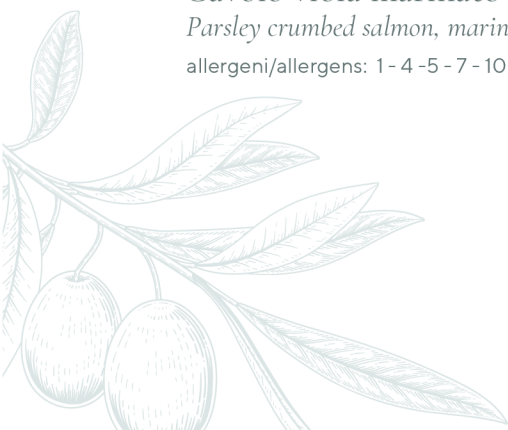
Al pepe verde, millefoglie di patate e sedano rapa
Green pepper beef fillet, potato millefeuille and celeriac
allergeni/allergens: 5 - 7 - 9 - 12

€ 28

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





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

€ 2





BEVANDE BEVERAGES

CAFFETTERIA

| | |
|--|-----|
| Espresso, Orzo, Ginseng, 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*

| | |
|------------------------|-----|
| <i>Squeezed Juices</i> | € 5 |
|------------------------|-----|

ESTRATTI / *ORGANIC PRESSED JUICE*

| | |
|--|-----|
| SUN : mela, carota e zenzero / <i>apple, carrot and ginger</i> | € 7 |
| ENERGY : pera, mela e limone / <i>pear, apple and lemon</i> | |
| DETOX : cetriolo, mela, sedano e finocchio / <i>cucumber, apple, celery and fennel</i> | |

SUCCHI / *BOTTLED FRUIT JUICE*

| | |
|--|-----|
| arancia, ace, pesca, pera, ananas / <i>orange, ace, peach, pear, pineapple</i> | € 4 |
|--|-----|

INTERNATIONAL SOFT DRINKS

€ 5

ACQUA / *WATER*

€ 3

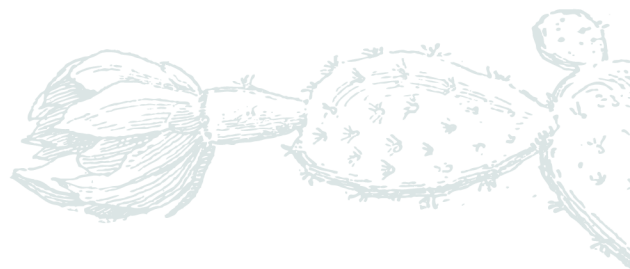
Orsini Black & Platinum, Parco Nazionale Alta Murgia 75cl
Ferrarelle 75cl
Bottled water, natural or sparkling

BIRRE / *BEERS*

€ 6

Nastro Azzurro - Italia - Roma
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

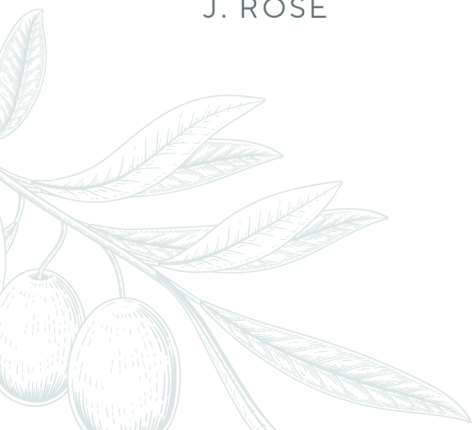
THE ILLUSIONIST
GIN DEL PROFESSORE - MONSIEUR
GIN DEL PROFESSORE - MADAME
GIN DEL PROFESSORE - CROCODILE
GIN DEL PROFESSORE - FIGHT BEAR
NIKKA COFFEA GIN
CITADELLE - JARDIN D'ÉTÉ
DR. GIN - BREZZA MARINA
BROCKMANS GIN
MONKEY 47

GIN & TONIC

16

GIN MARE CAPRI
J. ROSE

TANQUERAY N° TEN
ELEPHANT GIN





COCKTAILS

| | |
|---------------------|------|
| CLASSICI / CLASSIC | € 10 |
| ANALCOLICI / VIRGIN | € 8 |

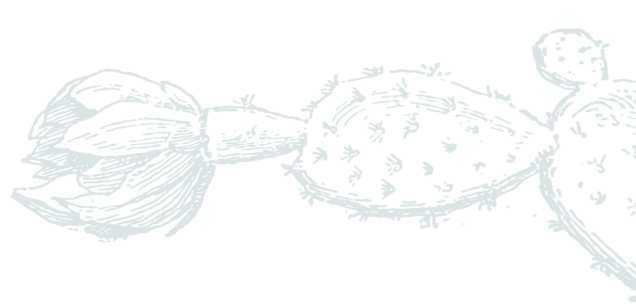
VODKA

| | |
|----------------------|------|
| MOSKOWSKAYA - RUSSIA | € 7 |
| STOLICHNAYA - RUSSIA | € 7 |
| BELVEDERE - POLONIA | € 10 |
| GREY GOOSE - FRANCIA | € 10 |
| CIROC - FRANCIA | € 10 |
| BELUGA - RUSSIA | € 10 |

WHISKEY

| | | | |
|-----------------------------|------------|----------------------------|------------|
| BOURBON | € 9 | SCOTCH | € 9 |
| BULLET | | J&B | |
| WILD TURKEY - RARE BREED | | PIG'S NOISE | |
| FOUR ROSES - SINGLE BARRELL | | RED LABEL | |
| | | BLACK LABEL | |
| RYE | € 9 | SINGLE MALT | |
| JIM BEAM | | OBAN 14yrs | € 16 |
| BULLEIT | | TALISKER 10yrs | € 13 |
| WILD TURKEY | | LAGAVOULIN 16yrs | € 18 |
| | | MCCALLAN 12yrs | € 26 |
| | | BLU LABEL | € 40 |
| TENNESSEE | € 9 | JAPANESE | |
| JACK DANIEL'S | | NIKKA FROM THE BARREL | € 18 |
| JACK DANIEL'S HONEY | | 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 |





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





SPIRITS

| | |
|---------------------|----|
| BLACK SOUL | €7 |
| SALENTO LIMONCELLO | €7 |
| AMARETTO DI SARONNO | €7 |
| ZEDDA PIRAS | €7 |
| BAYLES | €7 |
| KALHUA | €7 |
| SAMBUCA | €7 |
| BLACK SINNER | €7 |
| DRAMBUIE' | €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) | | |
| 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