

ROOF TOP BAR & RESTAURANT
RISTORANTE I SOFÀ DI VIA GIULIA

ST. GEORGE ROMA

www.stgeorgehotel.it

ROOF RESTAURANT LUNCH MENU

Menù di carne, di pesce,
vegetariano, cucina romana
e sfiziosi spuntini.

Choose between
meat, fish or vegetarian menus,
authentic Roman dishes
and delicious snacks.



Lasciatevi tentare
dai colori e dai sapori
della grande
tradizione gastronomica.

Il nostro Chef Marco Petroni
vi aspetta per sedurvi
con i suoi peccati di gola.

Roof Top Bar & Restaurant
Ristorante I Sofà di Via Giulia

dalle 12:00 alle 14:30

Per “**La Merenda Snack**”
Vi aspettiamo al nostro
Ristorante I Sofà di Via Giulia

dalle 14:30 alle 19:00
dalle 22:30 alle 24.00

Let yourself be tempted
by the colours and flavours
of great
gastronomic tradition.

Our Chef Marco Petroni
is on hand to spoil you
with his sublime culinary specialties.

Roof Top Bar & Restaurant
Restaurant I Sofà di Via Giulia

from 12:00 noon to 2:30 pm

For a “**La Merenda Snack**”
visit our
Restaurant I Sofà di Via Giulia

from 2:30 pm to 7:00 pm
from 10:30 pm to 12:00 pm



LE INSALATE COMPOSTE

PIATTO A SCELTA con acqua e caffè

€ 16

Insalata di polipo e patate con salsa al limone

Insalata Nizzarda con fagiolini, pomodoro, tonno, patate e uova sode

Insalata verde con petto di pollo grigliato, scaglie di grana e crostini di pane

Insalata mista aromatica con tagliata di tonno fresco e chips di patate

Insalata di rape rosse, mela verde e carote con salsa allo zenzero

COMBINATION OF MIXED SALADS

CHOICE OF ANY COURSE with water and coffee

€ 16

Octopus and potatoe salad with lemon sauce

Nizzarda salad with green beans, tomatoes, tuna-fish, potatoes and boiled eggs

Green salad with grilled chicken, Parmigiano cheese and croutons

Mixed aromatic salad with fresh sliced tuna and chips

Beetroots salad, green apple and carrots with ginger sauce



LE PROPOSTE DELLO CHEF

- 1 PORTATA A SCELTA con acqua e caffè € 15
- 2 PORTATE A SCELTA con acqua e caffè € 25
- 3 PORTATE A SCELTA con acqua e caffè € 35

Salmone affumicato con rughetta crostini di pane e burro speziato
Pomodoro e treccia di mozzarella di bufala
Prosciutto amatriciano con spicchi di melone e aceto balsamico
Verdure grigliate di stagione con caprino tiepido
Tavolozza di formaggi, mostarde di frutta e verdura con pane caldo all'uvetta

Pomodori ripieni di riso con patate stufate
Spaghetti con pomodorini freschi e foglie di basilico
Spaghetti alla Carbonara
Rigatoni all'Amatriciana
Lasagnetta ai carciofi con mentuccia alla romana
Gnocchi di patate con seppie e zucchine

Saltimbocca alla Romana con patate arrosto
Involtini di manzo alla Romana con cicoria
Filetto di spigola alla griglia con verdure miste
Parmigiana di melanzane con squaglio di grana
Straccetti di manzo rucola e Parmigiano
Trancio di pesce spada con olive e capperi



CHEF'S MENU SUGGESTIONS

- CHOICE OF 1 COURSE with water and coffee € 15
- CHOICE OF 2 COURSES with water and coffee € 25
- CHOICE OF 3 COURSES with water and coffee € 35

Smoked salmon with rucola salad and small bruschetta bread
Bufala mozzarella with fresh tomatoe and basil
Amatriciano prosciutto with melon and balsamic vinegar
Grilled season vegetables with warm goat cheese
Selection of cheese with fruit and vegetable mustard and warm raison bread

Stuffed tomatoe with rice and stewed potatoes
Spaghetti with fresh tomaoes and basil leaves
Spaghetti Carbonara sauce
Rigatoni pasta Amatriciana style
Artichokes lasagna with Roman mint
Potatoes dumplings with cuttlefish and zucchini

Roman veal, ham and sage saltimbocca
Beef rolls Roman style with chicory
Grilled Sea-bass fillet with mixed vegetables
Egg-plant Parmigiana with melted cheese
Sliced beef with rucola salad and Parmigiano cheese
Sword fish with olives and capers

LE TENTAZIONI

PIATTO A SCELTA con acqua e caffè

€ 15

Burger St. George di Manzo da 250 gr con patate fritte
Club Sandwich St. George con patate fritte
Pizza con pomodoro fresco e mozzarella di bufala
Filetto di pesce panato con patatine fritte
Calzone ripieno con prosciutto crudo e provola affumicato

TEMPTATIONS

CHOICE OF ANY COURSE with water and coffee

€ 15

St. George 250g Beef Burger with French Fries
St. George Club Sandwich with French Fries
Fresh Tomato and Buffalo Mozzarella Pizza
Fillet of Breaded Fish with French Fries
Stuffed calzone with raw ham and smoked provolone cheese



I DOLCI I GELATI LA FRUTTA

€ 9

Creme caramel
Tiramisù al caffè
Piccoli babà al rum
Torta al limone
Gelati e sorbetti della casa
Tagliata di frutta fresca



DESSERTS ICE CREAM FRESH FRUIT

€ 9

Creme caramel
Coffee Tiramisù
Small Rum babà
Lemon cake
Home made sherberts and ice cream
Sliced fresh fruit platter



LA MERENDA SNACK

Ristorante i Sofà di Via Giulia

dalle 14:30 alle 19:00
dalle 22:30 alle 24:00

PIATTO A SCELTA con acqua e caffè € 15

Tavolozza di formaggi con mostarde di frutta e verdure
Prosciutto crudo con mozzarella
Verdure alla griglia con bufala
Insalata Caprese con pomodoro, ovoline e basilico
Salmone leggermente affumicato al legno di quercia su insalatina di rucola e finocchi
Parmigiana di melanzane
Millefoglie di pasta all'uovo con ragout di selvaggina

PIATTO A SCELTA con acqua e caffè € 9

Toast prosciutto e formaggio con chips di patate
Zuppa di verdure di stagione
Tagliata di frutta di stagione

TORTA DEL GIORNO € 9



LA MERENDA SNACK

Restaurant i Sofà di Via Giulia

from 2:30 pm to 7:00 pm
from 10:30 pm to 12:00 pm

CHOICE OF ANY COURSE with water and coffee € 15

Selection of Italian cheeses with mustard
Prosciutto crudo with Buffalo mozzarella
Grilled vegetables with Buffalo mozzarella
Caprese salad
Smoked salmon on rucola and fennel salad
Egg-plant Parmigiana
Millefoglie salad with Game ragout

CHOICE OF ANY COURSE with water and coffee € 9

Ham and cheese toast with potato chips
Minestrone soup
Sliced fruit salad

OUR DAILY CAKE € 9



*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.
Some products may be frozen depends on the availability and season.*