

Cerca questi simboli per trovare la migliore opzione per te:

 vegetariano  vegano

SoFare

MUCH MORE THAN PASTA



Antipasti:



Tagliere di casa SoFare

*opzione vegetariana disponibile 
€ 24,90 (ideale per 2 persone)

La nostra selezione unica di salumi e formaggi provenienti da piccoli produttori italiani, come la Finocchiona Toscana IGP, la Mortadella di Bologna IGP, la Burrata delle Marche, l'Asiago DOP Scorza Nera e altri. (Allergeni: A, C, G)



Insalata del giorno

piccola € 7,90 | grande € 9,90

Ogni giorno una versione diversa dai nostri chef.

Chiedi qual è la specialità del giorno.

(Allergeni: L, O, per la lista completa chiedere al personale in sala)

Bruschetta Tricolore

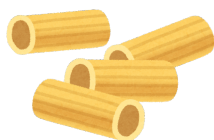
Pomodorini freschi, mozzarella di bufala e pesto di basilico: € 10,90
un tuffo tra i colori e i sapori dell' Italia. (Allergeni: A, G, H)



Come funziona 1) Scegli il formato di pasta + 2) Abbina la salsa che preferisci

Pasta Fresca Fatta in Casa

Preparata con FARINA biologica e UOVA biologiche. (Allergeni: A, C)



Rigatoni all'uovo
€ 5,90



Tagliatelle all'uovo
€ 5,90



Strozzapreti
€ 4,90 



Strozzapreti Integrali
€ 4,90 



Spaghettoni all'uovo
€ 5,90



Polenta
opzione senza glutine
€ 4,90 

Le Nostre Autentiche Salse



Carbonara

(Allerg. C, O) € 9,90

Non ha bisogno di descrizione, ma la nostra è realizzata con uova biologiche.



Provalo con:
Primitivo



Ajo, Ojo e Peperoncino

(Allerg. A) € 9,90

Interpretazione "gourmet" di un'icona della cucina italiana. Con aglio nero fermentato e un tocco di olio Evo piccante.



Provalo con:
Chianti



Pesto alla Genovese

(Allerg. G, H) € 8,90

Usiamo la ricetta di Mamma Giovanna, Ligure DOC. Il nostro segreto? Basilico direttamente dalla Liguria, mandorle e una noce di burro.



Provalo con:
Vermentino



Pomo d'Oro

(Allerg. No) € 7,90

Con il pomodoro San Marzano DOP dell' Agro Sarnese Nocerino. Vegana, dolce, leggera.



Provalo con:
Pinot Grigio



Cacio e pepe

(Allerg. No) € 8,90

Un classico romano. Con Pecorino Romano DOP e la nostra selezione di pepi: nero, Sichuan e Timut. Cremosa, intensa e perfettamente equilibrata.



Provalo con:
Pinot Grigio



Pesto Siciliano

(Allerg. H) € 8,90

Tipico della tradizione siciliana: pomodori secchi, mandorle, basilico, con l'aggiunta di Pecorino Romano DOP. Dolce e sapido, cremoso e croccante, perfetto per chi ama i contrasti.



Provalo con:
Chianti

Quanta fame hai?

Più Pasta, grazie!

Porzione extra-large
€ 3,90

Condimento extra

€ 2,50

Extra guanciale

€ 2,50

Cestino di Pane ^(A)

€ 3,90

Pecorino Romano

€ 2,00

Parmigiano 16 mesi

€ 1,50

Burrata (G)

€ 5,90

Bevande

Acqua Minerale Vöslauer	330ml	€ 3,50
Soda	500ml	€ 3,90
Acqua di Vienna	500ml	€ 1,00

I nostri drink

Bevande analcoliche – consentite ai minori



Franzis infusion fatta in casa 500ml € 5,90

Con menta e zenzero, salutare e rinfrescante.



Iced Tea fatto in casa 500ml € 5,90

Miele di acacia biologico e limone.



Lemon Soda fatta in casa 500ml € 5,50

Fatta con limoni siciliani spremuti ogni giorno.



Succo di Mela (bio) 250ml € 5,50

Servito con acqua o soda (500ml).



Sambuco 500ml € 5,50

Preparato fresco con sciroppo di sambuco.



Lampone 500ml € 5,50

Preparato fresco con sciroppo di lampone.



Succo di arance calabresi fatto in casa 500ml € 5,90

Spremuto fresco e servito con soda o Leitungswasser.

Birre (A)

Augustiner 500ml € 7,90

Dalla Baviera, l'unica birra nella nostra selezione che non proviene dall'Italia; vale davvero la pena provarla! Alcol 5,2% vol.

Baladin 330ml € 8,90

Dal Piemonte, la prima birra artigianale non filtrata creata in Italia, dal 1996. Alcol 6,5% vol.

Messina 330ml € 5,95

Dalla Sicilia, birra a bassa fermentazione con cristalli di sale. Alcol 5% vol.



Nastro Azzurro 330ml € 4,90

Premium Pilsner, **senza alcol**.



Ichnusa 330ml € 5,95

Dalla Sardegna, non filtrata: un'esplosione di sapore. Alcol 5% vol.

Vini (O)

125ml calice o 750ml bottiglia

Vermentino

€ 6,5 (calice) € 28 (bottiglia)

Vino bianco **DOC** della cantina La Cala, Sardegna. Fresco e minerale, con note di agrumi, frutta bianca e macchia mediterranea. Elegante, sapido. Alcol 12,5% vol.

Pinot Grigio

€ 7 (calice) € 30 (bottiglia)

Vino bianco **DOC** dalla cantina Collavini, Friuli. Con profumi delicati di pera, mela verde e fiori bianchi. Fresco, equilibrato e minerale. Alcol 12,5% vol.

Chianti

€ 8 (calice) € 36 (bottiglia)

Chianti **DOCG** Borgo Scopeto, Toscana. Un rosso intenso ed equilibrato, con note di ciliegia matura, frutti rossi e leggere sfumature speziate. Morbido, elegante e perfetto con la pasta e con i salumi. Alcol 13% vol.

Primitivo

€ 7,5 (calice) € 30 (bottiglia)

Primitivo **IGT** Villa Santera, Puglia. Un vino rosso dal profilo morbido e molto mediterraneo, prodotto principalmente con uve Primitivo coltivate nel Salento. Alcol 14,5% vol.



Prosecco DOCG

€ 6,5 (calice) € 29 (bottiglia)

Ariò - Antica Quercia, Veneto. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore **DOCG**, Rive di Scomigo, Extra Dry. Colore giallo paglierino con perlage fine ed elegante. Aromi di frutta matura con note floreali e agrumate. Bollicina cremosa, palato ampio, equilibrato e fresco. Alcol 11,5% vol. **Bio**.



Aperitivo (O)

Negroni sbagliato

125ml € 8,50

Nato a Milano nel 1972 e famoso in tutto il mondo.

Arancello o Limoncello Spritz

250ml € 9,90

Con Prosecco DOCG dal Veneto e il nostro Arancello o Limoncello fatto in casa.

Veneziano Spritz

250ml € 8,50

L'originale: con Prosecco DOCG dal Veneto. Scegli tra Select, Aperol o Campari.

Rosso/Bianco Royal Spritz

250ml € 8,50

Con Prosecco DOCG dal Veneto e Vermouth rosso/bianco di Torino.

Hugo Spritz

250ml € 8,50

Con Prosecco DOCG dal Veneto e sciroppo biologico di Sambuco.

Mimosa

250ml € 8,50

Con Prosecco DOCG dal Veneto e succo di arancia.



Vermouth Rosso 125ml € 8,50
Da Torino.

Vermouth Bianco 125ml € 8,50
Da Torino.

Cerca questi simboli per trovare
la migliore opzione per te:

 vegetariano  vegano

SoFàre
MUCH MORE THAN PASTA



I nostri deliziosi Desserts

Fatti in casa, con amore.



Tiramisù al limone (A, C, G)

€ 8,90

Il classico tiramisù, reinterpretato da Anna con **una delicata nota agrumata: vellutata crema al mascarpone, soffici savoiardi e un fresco sentore di limone.**



Pannacotta (A, G)

€ 7,90

Un dolce classico piemontese. La nostra versione è servita con la nostra **marmellata di arance fatta in casa** e crumble di biscotti alle mandorle. Un perfetto equilibrio tra dolcezza e note agrumate, arricchito da una piacevole croccantezza.



Bûnet (A, C, G, H)

€ 7,90

Un dessert tradizionale della regione Piemonte, è un **ricco budino al cioccolato e amaretti, al sapore di mandorla**. Uno dei dolci più classici e amati della cucina piemontese, **perfetto per gli amanti del cioccolato.**

Concludi con un Liquore!



Mirto dalla Sardegna

Un liquore tradizionale sardo dal sapore intenso e aromatico, con sentori di erbe e bacche.

€ 5,90 | 50ml



Arancello

La nostra specialità **fatta in casa**, il "cugino" del Limoncello, preparato con arance.

€ 6,90 | 50ml



Grappa di Prosecco

Distillato dalle vinacce di uva Prosecco, con un profilo morbido, aromatico e un tocco di dolcezza.

€ 5,90 | 50ml



e se hai amato la nostra pasta...

Non dimenticare di dare un'occhiata alla nostra selezione di pasta fresca alla cassa, perfetta per quei giorni impegnati in cui non hai tempo di venire al SoFàre Bistrot!

Cerca questi simboli per trovare
la migliore opzione per te:

 vegetariano  vegano

SoFare
MUCH MORE THAN PASTA



La nostra Filosofia del Caffè

Non ci piace il cibo che proviene dalle grandi industrie, e lo stesso vale per il caffè.

Il nostro caffè proviene dal vero commercio equo e solidale: è acquistato direttamente dalle famiglie di agricoltori in Sud America e Africa da Michael Prem e tostato a Vienna, nel 9° distretto, da Prem FrischKaffee.

Semplicemente bevendo caffè e scegliendo consapevolmente come farlo, **possiamo cambiare il mondo!**

Il nostro caffè ha un sapore di frutti rossi, vaniglia e banana. Se ti aspetti un caffè amaro e "bruciato", il nostro non fa per te!

Se anche tu credi nella missione di Michael, **puoi acquistare il FrischKaffee nel nostro negozio.**



I Classici



latte di mandorla disponibile



Espresso

100% dal
Guatemala,
Coperativa
COIPEC.
€ 3,50



Double

Doppio
shot di
Espresso
€ 4,50



Cappuccino

Un caffè
cremoso.
€ 4,50



Americano

Diluito con
acqua tiepida.
€ 4,50



Macchiato

Macchiato
con schiuma
di latte.
€ 3,90



Corretto

Espresso con
un mini shot
di Grappa
Prosecco.
€ 5,50

Speciali



Espresso-misù (C, G)

Espresso Speciale con la
nostracrema di Tiramisù.
€ 4,90



Caffè Leccese (H)

Espresso con ghiaccio
e sciroppo di mandorla.
€ 4,90