



Sophia Loren

RESTAURANT

Menu





Sophia Loren

RESTAURANT

PERCHÉ SOPHIA

Nella mia vita ho avuto tante passioni, una di queste è senza dubbio il cibo. Nessun regista è mai riuscito a mettermi a dieta e non ho mai rinunciato a un buon piatto di pastasciutta in favore della linea. Le ore che ho trascorso in cucina ad impastare, friggere, infornare e rosolare, sono state tra le più felici della mia esistenza. Quando mi hanno chiesto di aprire una catena di ristoranti in mio onore, ho riflettuto molto sugli oneri e le responsabilità che avrebbe comportato associare il mio nome ad un'insegna. Non ho mai voluto prendere parte a "storie" che non sento mie: questo è valso per i film che ho interpretato in sessant'anni di carriera come per qualsiasi progetto che mi vede partecipante, ma nessuno mi ha corteggiato tanto come Luciano Cimmino e oggi sono felice di aver acconsentito a questa meravigliosa avventura e fiera di far parte di una squadra di napoletani talentuosi che desiderano esportare la "veracità" della cucina partenopea nel mondo. Per me e Luciano, mangiare è una cosa sacra e per condividerla con quelli che la pensano come noi abbiamo costruito un "tempio" della convivialità, un luogo unico e suggestivo, dove i migliori chef mondiali si cimentano in primi piatti e pizze che *so' na squisitezze'*.

WHY SOPHIA?

In my life I had many passions, one of these is undoubtedly food. No director has ever managed to put me on a diet and I have never given up a good plate of pasta. The hours I spent in the kitchen kneading, frying, baking and browning were among the happiest of my life. When they asked me to open a chain of restaurants in my honor, I thought a lot about the burdens and responsibilities that it would entail to associate my name with a sign. I never wanted to take part in "stories" that I don't feel mine: this was true for the films I have interpreted in my sixty-year career as well as for any project in which I am a participant, but no one has courted me as much as Luciano Cimmino and today I am happy to have consented to this wonderful adventure and proud to be part of a team of talented Neapolitans who wish to export the "veracity" of Neapolitan cuisine to the world. For me and Luciano, eating is a sacred thing and to share it with those who think like us we have built a "temple" of conviviality, a unique and extra virgin olivecative place, where the best chefs in the world try their hand at first courses and pizzas that *"so' na squisitezze' "*.

gli ANTIPASTI/STARTERS

FRISELLA ALLA NAPOLETANA € 14,00

con gamberi, acciughe, calamari e pomodorini gialli e rossi
with shrimps, anchovies, squid and yellow and red cherry tomatoes

BATTUTA DI FASSONA € 18,00

Fassona di razza piemontese presidio slow food con robiola, colatura di alici e misticanza
Fassona tartare slow food presidium with robiola cheese, anchovy and mixed salad

BUFALA E PROSCIUTTO € 15,00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto di san daniele DOP e datterini rossi e gialli
Mozzarella di bufala campana PDO, prosciutto di san daniele PDO and red and yellow datterini tomatoes

CAPRESE CON DATTERINI ROSSI E GIALLI E BURRATINA VACCINA € 8,00

Caprese with red and yellow datterini tomatoes and burratina

i FRITTI/FRIED FOOD

MONTANARA GENOVESE € 5,00

Ragù tipico campano con bovino, suino, cipolle e Parmigiano Reggiano DOP
"Montanara" with beef, pork, onions and Parmigiano Reggiano PDO

MONTANARA AL POMODORO € 5,00

con salsa al pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP e basilico
"Montanara" with tomato sauce, Parmigiano Reggiano PDO and basil

MONTANARA AL LARDO € 5,00

con Valle d'Aosta Lardo d'Arnad DOP
"Montanara" with Valle d'Aosta Lardo d'Arnad PDO

MONTANARA CON MELANZANE € 5,00

con melanzane a funghetto e Parmigiano Reggiano DOP
"Montanara" with mushroom-shaped aubergines and Parmigiano Reggiano PDO

ASSAGGIO DI MONTANARA € 8,50

Montanara genovese, montanara al pomodoro e montanara con melanzane
"Tasting of montanara"

CROCCHÈ DI PATATE (3 pezzi) € 5,00

ripiene di provola e prezzemolo
Potato croquettes with provola cheese and parsley

FRITTATINE DI PASTA (4 pezzi) € 6,00

Frittatina classica con provola, piselli e macinato di bovino e suino e frittatina cacio e pepe
Classic pasta omelette with provola cheese, peas and minced beef and pork and cacio e pepe pasta omelette

ARANCINO ROSSO (3 pezzi) € 5,00

di riso al ragù, piselli e provola
Arancino with ragù, peas and provola cheese

lo SPECIALE

L'ANTIPASTO DI CASA LOREN € 13,00

2 arancini di riso, 2 crocchè di patate, 2 frittatine di pasta cacio e pepe, 1 frittatina di pasta classica
*THE LOREN'S HOUSE APPETIZER:
2 arancino, 2 potato croquettes, 2 small frittatina cacio e pepe, 1 small frittatina classica*

MOZZARELLA BAR

BUFALA E ACCIUGHE € 15,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, acciughe e pomodorini confit
Mozzarella di Bufala Campana PDO, anchovies and confit cherry tomatoes

BUFALA E SALMONE € 16,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, salmone affumicato e datterini rossi e gialli
Mozzarella di Bufala Campana PDO, smoked salmon and red and yellow datterini tomatoes

BUFALA, OLIVE E TARALLI AL PEPERONCINO € 12,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, olive leccine, datterini rossi e gialli e taralli al peperoncino
Mozzarella di Bufala Campana PDO, Leccine olives, red and yellow datterini tomatoes and chilli taralli

BUFALA E MORTADELLA CON TARTUFO NERO € 14,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, mortadella con tartufo nero e datterini rossi e gialli
Mozzarella di Bufala Campana PDO, mortadella with black truffle and red and yellow datterini tomatoes

BUFALA, TONNO E CAPPERI € 17,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, tonno, datterini rossi e gialli e frutto del capperone
Mozzarella di Bufala Campana PDO, tuna, red and yellow datterini tomatoes and caper berries

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA, CARCIOFI SOTT'OLIO E DATTERINI ROSSI E GIALLI € 9,00

Smoked Mozzarella di Bufala Campana PDO, artichokes in oil and red and yellow datterini tomatoes



Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni relative agli allergeni contenuti nei piatti e agli ingredienti congelati o surgelati all'origine, consulta il QR code dedicato.

*More information about the characteristics of the products on the last page.
For information about the dishes allergens and frozen or deep frozen ingredients, consult the dedicated QR code.*

la PIZZA di SOPHIA LOREN

MARGHERITA € 12,50

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Mozzarella, olio EVO e basilico
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino PDO, Mozzarella, oil and basil

BUFALA € 14,00

Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico
Tomato sauce, Mozzarella di Bufala Campana PDO and basil

ALLA NAPOLETANA € 13,00

Pomodoro, acciughe, capperi, olive leccino, aglio e basilico
Tomatoes, anchovies, capers, Leccino olives, garlic and basil

CAPRICCIOSA € 14,50

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive e salame
Tomato sauce, Mozzarella, baked ham, champignon mushrooms, artichokes, salami and olives

DIAVOLA € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella e salame
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino PDO, mozzarella and salami

5 FORMAGGI € 15,00

Mozzarella, provola affumicata, salsa al parmigiano reggiano, robiola, primo sale, zola e chips di parmigiano
Mozzarella, smoked provola cheese, parmigiano reggiano sauce, robiola cheese, primo sale cheese, zola cheese and parmigiano chips



la PIZZA di SOPHIA LOREN

SALSICCIA E FRIARIELLI € 15,00

Mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico
Mozzarella, sausage, broccoli rabe, basil

SOPHIA LOREN € 14,00

Stracciatella, scarola riccia, pomodorini confit, acciughe, capperi e olive leccine
Stracciatella, escarole, tomato confit, anchovies, capers and leccino olives

NORMA € 15,00

Pomodoro, provola affumicata, melanzane e cacioricotta
Tomato, smoked provola cheese, eggplant, and cacioricotta cheese

COSACCA € 13,00

Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP e pepe
Tomato, Parmigiano Reggiano PDO, Pecorino Romano PDO and pepper

TONNO E CIPOLLA € 14,00

Mozzarella, filetti di tonno, cipolla rossa, olive leccino, pomodorini datterini e basilico
Mozzarella, tuna fillets, red onion, Leccino olives, cherry tomatoes, and basil

da AGGIUNGERE/TO ADD

Acciughe, olive, funghi champignon, carciofini, salame Milano
Anchovies, olives, champignon mushrooms, artichokes, salami Milano
€ 1,50

Mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola DOP, pancetta, salame piccante
Mozzarella, ham, gorgonzola PDO cheese, bacon, spicy salami
€ 2,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, stracciatella, tonno, pollo, prosciutto San Daniele DOP
Mozzarella di Bufala Campana PDO, stracciatella cheese, tuna, chicken, prosciutto San Daniele PDO
€ 2,50

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni relative agli allergeni contenuti nei piatti e agli ingredienti congelati o surgelati all'origine, consulta il QR code dedicato.

*More information about the characteristics of the products on the last page.
For information about the dishes allergens and frozen or deep frozen ingredients, consult the dedicated QR code.*

i PRIMI/FIRST COURSES

SPAGHETTI AL POMODORO CON BASILICO FRESCO € 15,00

Tomato spaghetti with fresh basil

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 16,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Gnocchi with tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano PDO and basil

LASAGNA € 20,00

con ragù e basilico

Lasagna with ragù and basil

SCIALATIELLI ALLA GENOVESE € 17,00

Ragù tipico napoletano con bovino, suino, cipolle, carne e Parmigiano Reggiano DOP

Scialatielli pasta "alla genovese" typical ragù from Naples with beef, pork, onions, meat with pork and Parmigiano Reggiano PDO

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 16,00

con guanciale e Pecorino Romano DOP

Mezze maniche alla carbonara with bacon and Pecorino Romano PDO

TAGLIATELLE ALFREDO € 19,00

con salsa al burro e Parmigiano Reggiano DOP

with butter sauce and Parmigiano Reggiano PDO

i SECONDI/MAIN COURSES

FRITTURA MISTA SOPHIA LOREN € 25,00

Fritto di calamari e gamberi con peperoni, melanzane e zucchine.

Servito con patatine fritte, pomodorini datterini e salsa tartara

Fried calamari and shrimps with peppers, aubergines and courgettes.

Served with french fries, datterini tomatoes and tartar sauce

TAGLIATA FASSONA PIEMONTESE € 26,00

con pomodorini datterini, misticanza e sale maldon

Piedmont Fassona steak with datterini tomatoes, mixed salad and Maldon salt

TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE € 17,00

Petto di pollo grigliato con verdure grigliate, rucola e pomodorini

Grilled chicken breast with grilled vegetables, rocket salad and cherry tomatoes

POLPETTE AL SUGO € 18,00

Meatballs with tomato sauce



le INSALATE/SALADS

CAESAR SALAD € 17,00

Insalata mista, pomodorini datterino gialli, filetto di pollo, Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar.

Servita con focaccia romana croccante

Mixed salad, yellow datterino cherry tomatoes, chicken fillet, Parmigiano Reggiano PDO and Caesar sauce.

Served with crunchy focaccia

INSALATA VERDE € 11,00

Insalata mista, spinacino e pomodorini datterini

Mixed salad, baby spinach and datterini tomatoes

gli SFIZI della CUCINA NAPOLETANA

SCAROLA MARITATA CON OLIVE, CAPPERI, PINOLI E UVETTA € 6,00

Escarole with olives, capers, pine nuts and raisin

CIME DI RAPA SALTATE CON PEPERONCINO E AGLIO € 6,00

Turnip with chilli and garlic

MELANZANE A FUNGHETTO CON POMODORINI E AGLIO € 6,00

Eggplant with cherry tomatoes and garlic

i DOLCI/DESSERTS

TIRAMISÙ € 8,00

BABÀ AL RHUM SAL DE RISO € 8,00

DELIZIA AL LIMONE € 8,00

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa d'Amalfi IGP"

Sponge cake with lemon juice custard and covered with a sauce flavored with Costa d'Amalfi PGI lemon peels

TORTA TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA € 8,00

Biscotto al cioccolato e mousse al cioccolato fondente Coeur de Guanaja, mousse al latte Bahibè e mousse Dulcey de Valrhona

Chocolate biscuit and Coeur de Guanaja dark chocolate mousse, Bahibè milk chocolate mousse, and Dulcey de Valrhona mousse

TORTA DELLA NONNA € 8,00

con pasta frolla alla vaniglia, crema pasticcera e pinoli

with vanilla pastry, custard and pine nuts

MACEDONIA € 7,00

con frutta di stagione

fruit salad

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.
Per informazioni relative agli allergeni contenuti nei piatti e agli ingredienti congelati o surgelati all'origine, consulta il QR code dedicato.

*More information about the characteristics of the products on the last page.
For information about the dishes allergens and frozen or deep frozen ingredients, consult the dedicated QR code.*

ACQUA/WATER

ACQUA 50 CL. € 3,00

BIBITE/SOFT DRINKS

BIBITE 33 CL. € 4,00

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite

TÈ FREDDO 25 CL. € 4,00

Indian tea limone / Indian tea pesca

LURISIA 27,5 CL. € 4,50

Gazzosa Lurisia / Chinotto Lurisia / Aranciata Lurisia / Limonata Lurisia / Tonica Lurisia

APERITIVI/APERITIFS

SPRITZ € 12,00

Aperol / Campari / Limoncello

BIRRA in BOTTIGLIA/BOTTLED BEERS

BIRRA MORETTI

FILTRATA A FREDDO 33 CL. € 6,00

OFFICINA DELLA BIRRA BIO 33 CL. € 6,00

Bionda / Rossa / Weizen

LISA BIRRA DEL BORGO 33 CL. € 6,00

ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL. € 6,00

BIRRA MESSINA 33 CL. € 6,00

PERONI

NASTRO AZZURRO ZERO 33 CL. € 4,00

BIRRA alla SPINA/DRAFT BEERS

30 CL. € 4,00

Messina "Vivace" / Moretti "La Rossa" / Moretti "La Bianca"

40 CL. € 6,00

Messina "Vivace" / Moretti "La Rossa" / Moretti "La Bianca"

le BOLLICINE/SPARKLING WINES

Ferrari	FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS	€ 60,00	€ 15,00
Ferrari	FERRARI MAXIMUM ROSÉ	€ 60,00	€ 15,00
Contadi Castaldi	FRANCIACORTA DOCG BRÛT	€ 52,00	€ 13,00
Contadi Castaldi	FRANCIACORTA DOCG SATÈN	€ 60,00	€ 15,00

i ROSSI/RED WINES

Antinori	ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE	€ 52,00	€ 13,00
Antinori	BOLGHERI ROSSO IL BRUCIATO GUADO AL TASSO	€ 60,00	€ 15,00
Capraia	CAPRAIA CHIANTI CLASSICO	€ 32,00	€ 9,00
Capraia	CAPRAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	€ 60,00	€ 15,00
Planeta	ETNA ROSSO DOC	€ 40,00	€ 11,00
Vinusco	IRPINIA FILUMENA DOC	€ 45,00	€ 12,00
Vinusco	IRPINIA AGLIANICO DOC	€ 32,00	€ 8,00

i BIANCHI/WHITE WINES

Antinori	PIETRABIANCA CHARDONNAY DOC	€ 48,00	€ 12,00
Antinori	BRAMITO DELLA SALA UMBRIA IGT 2021	€ 48,00	€ 12,00
Planeta	ALASTRO MENFI DOC	€ 29,00	€ 7,00
Planeta	ALLEMANDA NOTO DOC	€ 29,00	€ 7,00
Vinusco	CAMPANIA CODA DI VOLPE DOC	€ 32,00	€ 8,00

i ROSATI/ROSÉ WINES

Vinusco	L'AURA IRPINIA DOC	€ 32,00	€ 8,00
---------	--------------------	---------	--------

AMARI e LIQUORI/BITTERS and LIQUEURS

AMARI E LIQUORI € 5,00

Bitters and liqueurs

il CAFFÈ/COFFEE

ESPRESSO POMPEI € 2,50

Un'esplosione di gusto unico e persistente, dal carattere forte e deciso come Pompei

An explosion of unique and persistent taste, with a strong and decisive character like Pompei

ESPRESSO 5 ORIGINI € 2,50

100% arabica - *Five origins coffee 100% arabic*

ESPRESSO CAPRI € 2,50

Un esclusivo caffè dal gusto avvolgente ed intenso, come l'Isola di Capri

An exclusive coffee with an enveloping and intense taste, like the Isle of Capri

ESPRESSO DECAFFEINATO € 2,50

Decaffeinated coffee

SERVIZIO A PERSONA/Service charge per person € 2,50

Per informazioni relative agli allergeni contenuti nei piatti e agli ingredienti congelati o surgelati all'origine, consulta il QR code dedicato. La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti. / For information about the dishes allergens and frozen or deep frozen ingredients, consult the dedicated QR code. Beer contains gluten. Wine contains sulfites.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: gnocchi, lasagna alla napoletana, patatine fritte, frittura mista, crocchè di patate, arancino rosso, frittatina di pasta, frittatina di pasta cacio e pepe, gamberi, scarola, salsiccia, cime di rapa, dolci, pane, calamari, mazzancolle, montanarine, melanzane, pasta, sugo carbonara, petto di pollo.

Deep-frozen or originally frozen products: gnocchi, Neapolitan lasagna, french fries, mixed fried fish, potato croquettes, arancino rosso, pasta omelette, cacio e pepe pasta omelette, prawns, escarole, sausage, turnip greens, desserts, bread, calamari, mazzancolle, montanarine, aubergines, pasta, carbonara sauce, chicken breast.

