

ANTIPASTI

STARTERS

IL FRITTO DI SOPHIA 1, 3, 5, 7, 8, 11 2 crocchè di patate, 2 arancini di riso al ragù, 2 fiori di zucchini ripieni di ricotta e mentuccia, 2 mozzarella impanata e fritta, 2 montanarina al sugo Sophia's fried selection: 2 potato croquettes, 2 rice arancini with meat ragù, 2 zucchini flowers stuffed with ricotta and mint, 2 breaded and fried mozzarella, 2 mini fried pizzas with tomato sauce	16,00€
FIORI DI ZUCCA 4PZ 1, 3, 5, 7, 8, 11 Ripieni di ricotta e mentuccia Zucchini flowers (4 pcs) stuffed with ricotta and mint	16,00€
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA GR.250 7 Servita con pomodorini e basilico Buffalo mozzarella D.O.P. 500g served with cherry tomatoes and basil	14,00€
CAPRESE 7 Pomodori e mozzarella Tomatoes and mozzarella	16,00€
BURRATA 7 Su caponata di verdure On Vegetable Caponata	14,00€
PARMIGIANA DI MELANZANE 1, 3, 5, 7, 8 Melanzane fritte, fior di latte, grana, basilico Eggplant parmigiana: fried eggplants, fior di latte mozzarella, Parmigiano, basil	16,00€
POLPO GRIGLIATO 1, 3, 7, 14 Su sfornato di patate e salsa al limone Grilled Octopus on Potato Flan with Lemon Sauce	18,00€
TARTARE DI SALMONE 4 Con avocado e lime Salmon Tartare with Avocado and Lime	22,00€
VITELLO TONNATO 3, 4, 7 Veal with Tuna Sauce	20,00€
BATTUTA DI FASSONA 3, 4 Fassona Beef Tartare	24,00€

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTO AL POMODORO FRESCO E BASILICO 1 Spaghetti with fresh tomato and basil	16,00€
FETTUCCINE AL RAGU BOLOGNESE 1, 9 Fettuccine Bolognese	18,00€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1, 3, 7 Spaghetti carbonara	18,00€
SPAGHETTONI ALLA NERANO 1, 7, 8 Spaghettoni "alla nerano"	18,00€
TONNARELLI CACIO E PEPE 1, 3, 7 Tonnarelli with Cacio e Pepe	16,00€
RISOTTO ALLA MILANESE 7, 9 Milanese-style Risotto with Saffron	20,00€
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSO BUCO 1, 7, 9 Milanese-style Risotto with Saffron with Ossobuco	38,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1, 14 Spaghetti with Clams	22,00€
PACCHERI ALLA PESCATORA 1, 2, 4, 13, 14 Paccheri Pasta with Seafood in Tomato Sauce	24,00€
TAGLIATELLE ALFREDO 1, 7 Fettuccine Pasta with Creamy Parmesan Sauce	18,00€

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

SALMONE AL FORNO Con guacamole e spinacino Baked Salmon with Guacamole and Baby Spinach	24,00€
SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE 1, 7 Servita con patate al forno Chicken Scaloppine with Lemon, served with Roasted Potatoes	18,00€
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1, 3, 5, 7, 8 Servita con rucola e pomodorini Veal Milanese with Arugula and Cherry Tomatoes	32,00€
POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO 1, 3, 5, 7, 8 Servite con friarielli napoletani Meatballs in Neapolitan Ragù, served with Neapolitan Friarielli	18,00€
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 1, 2, 5, 8 Fried Shrimps and Calamari	26,00€
TAGLIATA DI MANZO 7 Con rucola pomodorini e grana Sliced Beef with Arugula, Cherry Tomatoes and Grana Padano	30,00€
GALLETTO RUSPANTE 7 Con crema di patate alla paprika affumicata e fagiolini Free-Range Spring Chicken with Paprika Potato Cream and Green Beans	20,00€

INSALATE

SALADS

INSALATA GRECA 7 Misticanza, feta, olive nere, cetrioli, pomodorini Mixed Greens with Feta, Black Olives, Cucumbers and Cherry Tomatoes	16,00€
CAESAR SALAD 1, 3, 6, 7, 10 Insalata verde, pollo alla griglia, bacon, crostini di pane, scaglie di grana, salsa caesar Green salad, grilled chicken, bacon, bread croutons, parmigiano shavings, caesar dressing	16,00€
NIZZARDA 3, 4 Insalata verde, fagiolini al vapore, patate, uova, tonno, acciughe, olive nere Green salad, steamed green beans, potatoes, eggs, tuna, anchovies, black olives	15,00€

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO Baked potatoes	8,00€
FRIARIELLI NAPOLETANI Neapolitan friarielli	8,00€
SCAPECE DI ZUCCHINE Zucchini marinated in vinegar	8,00€
SCAROLA RIPASSATA 8 Sautéed escarole	8,00€
MELANZANE A FUNGHETTI Eggplant with Mushrooms	8,00€

PIZZE

PIZZAS

MARGHERITA 1,7 Pomodoro san marzano biologico, fior di latte. Fuori cottura: basilico e olio EVO Organic san marzano tomato, fior di latte mozzarella. After baking: basil and EVO oil	12,00€
CAPRICCIOSA 1,7 Pomodoro san marzano biologico, fior di latte, prosciutto cotto, salame napoli, funghi champignon, olive nere e carciofi. Fuori cottura: basilico e olio EVO Organic San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, Napoli salami, champignon mushrooms, black olives, artichokes. After baking: basil and EVO oil	18,00€
BURRATA E CRUDO 1,7 Pomodoro San Marzano biologico, fior di latte. Fuori cottura: prosciutto crudo, burrata, basilico e olio EVO Organic San Marzano tomato, fior di latte. After baking: cured ham, burrata, basil and extra virgin olive oil	20,00€
NAPOLETANA 1,4 Pomodoro san marzano biologico, capperi, olive nere, origano, basilico. Fuori cottura: alici, basilico e olio EVO Organic san marzano tomato, capers, black olives, oregano, basil. After baking: anchovies, basil and EVO oil	16,00€
4 FORMAGGI 1,7 Crema ai formaggi, provola affumicata. In uscita: chips di parmigiano, gorgonzola, basilico Cheese cream, smoked provola. After baking: parmesan chips, gorgonzola, basil	18,00€
SOPHIA LOREN 1,4,7 Scarola riccia, datterino giallo e rosso confit, olive nere, capperi, stracciatella di burrata. Fuori cottura: alici e olio EVO Curly escarole, yellow and red confit datterino tomatoes, black olives, capers, burrata stracciatella. After baking: anchovies and EVO oil	18,00€
LA FILETTO 1,7 Mozzarella di bufala, datterino rosso. Fuori cottura: basilico e olio EVO Buffalo mozzarella, red cherry tomatoes. After baking: basil and extra virgin olive oil	16,00€
SALSICCIA E FRIARIELLI 1,7 Friarielli freschi, fior di latte, salsiccia di maiale tagliata a punta di coltello. Fuori cottura: olio EVO Fresh neapolitan broccoli, fior di latte mozzarella, hand-cut pork sausage. After baking: EVO oil	18,00€
LA NORMA 1,7 Pomodoro San Marzano bio, melanzane a funghetto e provola. In uscita: cacioricotta, ricotta salata, basilico e olio EVO Organic San Marzano tomato, diced eggplant and provola. After baking: cacioricotta, salted ricotta, basil and extra virgin olive oil.	16,00€
COSACCA 1,7 Passata di pomodoro dolce. Fuori cottura: parmigiano reggiano, pecorino romano, basilico e olio EVO Sweet tomato sauce. After baking: parmigiano reggiano, pecorino romano, basil and EVO oil	10,00€
ORTOLANA 1,3,7 Fior di latte, verdure di stagione. Fuori cottura: basilico e olio EVO Fior di latte mozzarella, seasonal vegetables. After baking: basil and EVO oil	16,00€
5 CONSISTENZE DI POMODORO 1,7,12 Crema di datterino arrosto, pomodorini ciliegino semi-dried, datterino giallo e rosso confit, mozzarella di bufala campana D.O.P. Fuori cottura: primo sale di bufala, pomodorini secchi, basilico e olio EVO Roasted cherry tomato cream, semi-dried cherry tomatoes, yellow and red confit cherry tomatoes, Campanian D.O.P. buffalo mozzarella. After baking: buffalo primo sale cheese, dried cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil	20,00€

DIAVOLA 1,7 Pomodoro San Marzano bio, fior di latte, spianata calabra piccante, basilico e olio EVO Organic San Marzano tomato, fior di latte, spicy Calabrian salami, basil and extra virgin olive oil	16,00€
CALZONE AL FORNO 1,7 Provola, ricotta, salame Napoli, pepe nero, pomodoro San Marzano bio, parmigiano. Baked calzone with provola, ricotta, Napoli salami, black pepper, organic San Marzano tomato, parmesan.	18,00€



MILANO
Sophia Loren
RESTAURANT

COPERTO
3,00€

INDICE ALLERGENI

1 Glutine, 2 Crostacei e derivati, 3 Uova e derivati, 4 Pesce e derivati, 5 Arachidi e derivati, 6 Soia e derivati, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio e derivati, 9 Sedano e derivati, 10 Senape e derivati, 11 Semi di sesamo e derivati, 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2, 13 Lupino e derivati, 14 Molluschi e derivati

BIBITE

BEVERAGES

ACQUA PANNA 0,75 L ACQUA PANNA MINERAL WATER	4,00€
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 L SAN PELLEGRINO WATER	4,00€
ACQUA MICROFILTRATA 0,75 L MICROFILTERED WATER	3,00€
COCA COLA 0,33 L COCA COLA	4,00€
COCA COLA ZERO 0,33 L COCA COLA ZERO	4,00€
FANTA 0,33 L FANTA	4,00€
SPRITE 0,33 L SPRITE	4,00€
THE LIMONE LEMON ICED TEA	4,00€
THE PESCA PEACH ICED TEA	4,00€
SUCCO DI FRUTTA ALLA PESCA PEACH FRUIT JUICE	4,00€
SUCCO DI FRUTTA ALL'ANANAS ANANAS FRUIT JUICE	4,00€
SPREMUTA DI ARANCIA FRESH ORANGE JUICE	6,00€
HEINEKEN IN BOTTIGLIA HEINEKEN BOTTLE	5,00€
ICHNUSA NON FILTRATA IN BOTTIGLIA ITALIAN BEER	6,00€
BIRRA ALLA SPINA 0,2 L DRAFT BEER 0,2 L	5,00€
BIRRA ALLA SPINA 0,4 L DRAFT BEER 0,4 L	7,00€

CAFFETTERIA

COFFEE & HOT DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO	3,00€
CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO MACCHIATO	3,50€
CAFFÈ DECAFFEINATO DECAF ESPRESSO	3,00€
CAFFÈ AMERICANO AMERICANO COFFEE	4,00€
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	5,00€
GINSENG GINSENG COFFEE	4,00€
ORZO BARLEY COFFEE	4,00€
LATTE MACCHIATO LATTE MACCHIATO	5,00€
THE CALDO HOT TEA	5,00€

DIGESTIVI

DIGESTIFS

AMARI E DISTILLATI BITTERS AND SPIRITS	8,00€
SPECIAL SPIRITS SPECIAL SPIRITS	12,00€