



S O F F I O

*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

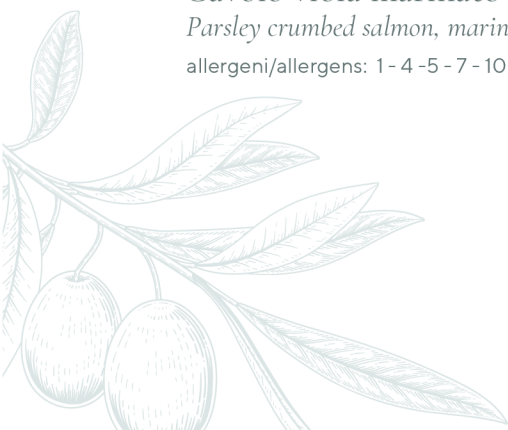
*Al pepe verde, millefoglie di patate e sedano rapa*  
*Green pepper beef fillet, potato millefeuille and celeriac*  
allergeni/allergens: 5 - 7 - 9 - 12

€ 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

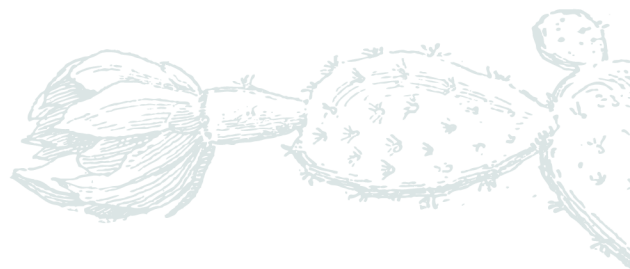
Orsini Black & Platinum, Parco Nazionale Alta Murgia 75cl  
Ferrarelle 75cl  
*Bottled water, natural or sparkling*

### 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

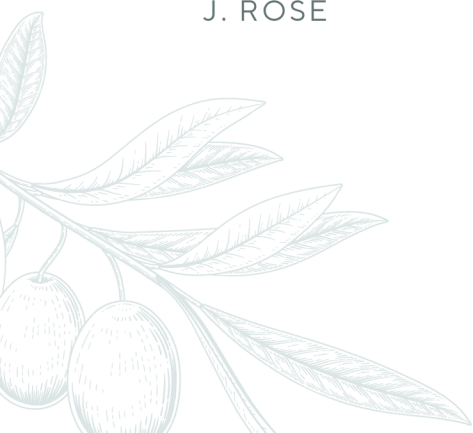
## GIN & TONIC

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

---

<b>BOURBON</b>	<b>€ 9</b>	<b>SCOTCH</b>	<b>€ 9</b>
BULLET		J&B	
WILD TURKEY - RARE BREED		PIG'S NOISE	
FOUR ROSES - SINGLE BARRELL		RED LABEL	
		BLACK LABEL	
<b>RYE</b>	<b>€ 9</b>	<b>SINGLE MALT</b>	
JIM BEAM		OBAN 14yrs	€ 16
BULLEIT		TALISKER 10yrs	€ 13
WILD TURKEY		LAGAVOULIN 16yrs	€ 18
		MCCALLAN 12yrs	€ 26
		BLU LABEL	€ 40
<b>TENNESSEE</b>	<b>€ 9</b>	<b>JAPANESE</b>	
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

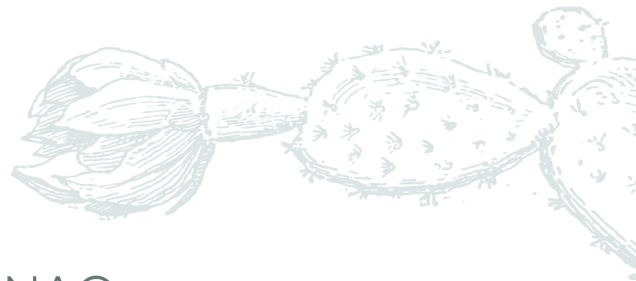
## TEQUILA & MEZCAL

---

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

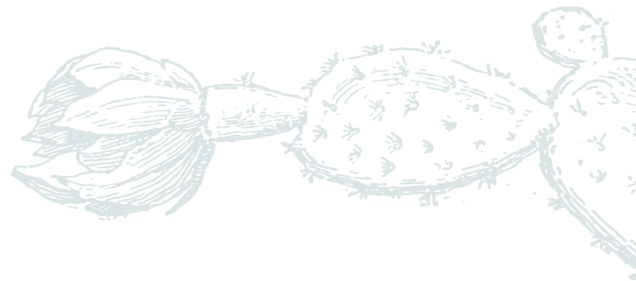
## AMARI & BITTER

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 <sub>2</sub> - 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](mailto:INFO@RISORGIMENTORESORT.IT) - [WWW.RISORGIMENTORESORT.IT](http://WWW.RISORGIMENTORESORT.IT)