



Sophia Loren

RESTAURANT

PERCHE' 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 dividerla 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 squisitezza*.

BARI - ROMA - FIRENZE - MILANO

LE OSTRICHE

OSTRICHE FINE DE CLAIRE

provenienza Marennes-Oléron

3 pz. € 12,00 | 6 pz. € 22,00 | 12 pz. € 45,00

OSTRICHE GILLARDEAU

provenienza Marennes - Oléron

3 pz. € 18,00 | 6 pz. € 33,00 | 12 pz. € 65,00

OSTRICHE REGAL ORO

provenienza Irlanda

3 pz. € 21,00 | 6 pz. € 40,00 | 12 pz. € 70,00

LE DEGUSTAZIONI DI FRUTTI DI MARE

SCAMPI E GAMBERI ROSSI [14]

€ 9,00/hg

RICCI

Secondo quotazione

MOLLUSCHI s.d. [7]

€ 7,00/hg

PLATEAU

3 Ostriche Fine de Claire, 3 Ostriche Gillardeau, 3 scampi [2], 3 gambero rosso 1° [2]
1 tartare di tonno [4], 1 tartare di salmone

€ 75.00

LA MOZZARELLA DI SOPHIA SERVITA CON INSALATA DI POMODORINI

Viaggia di notte per arrivare all'alba, tutti i giorni, a Bari.

BUFALA 250 GR [7]
€ 10.00

TRECCIA 500 GR [7]
€ 20.00

ZIZZONA DI BATTIPAGLIA 1KG [7]
€ 40.00

BOCCONCINO 2PZ. CLASSICI, 2PZ. AFFUMICATI [7] € 12.00

CAPRESE CON BUFALA 250gr E BASILICO [7] € 15.00

GLI ANTIPASTI

LINGOTTO DI BACCALÀ € 20.00
su vellutata di carote, lime e menta [4, *]

CARPACCIO DI SALMONE € 15.00
Marinato al cavolo viola [4]

TEMPURA DI GAMBERO IN CROSTA DI MANDORLE € 15.00
Con salsa teriyaki [2,8,11]

TARTARE DI TONNO ROSSO PINNE GIALLE [4, *] € 18.00
con crema di passion fruit

“SGAGLIOZZA” CON BURRO SALATO E LINGOTTO DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO SOCKEYE [1, 4, 7] € 22.00

CARPACCIO DI PESCE FRESCO [7] € 7.00/hg
Secondo disponibilità del giorno

BATTUTO DI GAMBERO ROSSO VIOLETTA [2] € 8.00/hg

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI SELEZIONI DELLO CHEF (min. per 2 pax) € 30.00
4 portate tra mare e terra a cura del nostro Chef [2, 5, 6, 7, 8, 11, 14]

PARMIGIANA DI MELANZANE [1, 7] € 14.00

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE € 18.00
con senape, capperi e dressing di burrata [7]

VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI MARTINA FRANCA € 15.00
con bocconcini di bufala [7]

COSTINE DI CINTA SENESE € 15.00
con salsa bernese, barbecue e tartara [7, 3, 9]

ANTIPASTO CASA LOREN

2 Montanara con crudo e stracciatella, 2 Montanara al pomodoro e parmigiano,
2 Crocchè, 2 Arancino, 2 Frittatina, 2 scamorza affumicata.
Bocconcino di bufala affumicato e classico. [1, 3, 7]
€ 15.00

I FRITTI DELLA TRADIZIONE CAMPANA

2 **Crocchè** classico di patate con prosciutto cotto affumicato, mozzarella affumicata, prezzemolo e grana
2 **Arancino** di riso con ragù di marchigiana, grana e mozzarella affumicata
2 **Frittata** classica di pasta con besciamella e prosciutto cotto [1, 3, 7]
€ 15.00

I PRIMI

SPAGHETTO ALLE COZZE € 13.00
Su crema di fave [1, 14]

GNOCCO ALLA SORRENTINA GRATINATO AL FORNO [1, 7] € 16.00

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI € 20.00
e bottarga di muggine [1, 4]

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE € 16.00
Con acciughe e pan grattato fritto [1, 4]

PACCHERO CON CREMA DI ZUCCA € 18.00
Al reggiano affumicato [1, 7]

LINGUINA ALL'ASTICE € 25.00
Con datterino confit e basilico [1, 2]

CAPUNTO CON CARDONCELLI € 16.00
tartare di gambero rosso e datterino giallo [1, 2, 7]

I SECONDI

PESCE D'AMO DAL BANCO 7,00 €/hg
secondo disponibilità di mercato [4]

FRITTURA DI PESCE € 20.00
gamberi, calamari, merluzzo, accompagnata da misticanza e maionese al lime [1, 3, 4, 14]

TRANCIO DI SALMONE € 17.00
scottato con fagiolini al vapore e crema di datterino giallo [4]

TAGLIATA DI TONNO € 19.00
scottato con misticanza e olio evo [4, *]

TAGLIATA DI MANZO € 22.00
alla griglia con rucola, pomodorini e scaglie di grana riserva vacche rosse [7]

FILETTO DI MANZO € 25.00
grill con patate arrosto e salsa bernese [3]

CARRÈ D'AGNELLO € 28.00
Cotto a bassa temperatura con carciofo alla giudia [3]

LE PIZZE DI SOPHIA LOREN

MARGHERITA € 8.00
pomodoro san marzano d.o.p., fior di latte, olio evo, basilico [1, 7]

BUFALA € 10.00
pomodoro san marzano d.o.p., mozzarella di bufala campana d.o.p., olio evo, basilico [1, 7]

SOPHIA LOREN € 18.00
Scarola riccia, datterino giallo e rosso, confit, olive taggiasche, capperi, stracciatella di burrata, fuori cottura: alici di trapani, olio evo [1,4,7]

L'INSOLITO BACCALÀ € 18.00
Crema di pomodoro arrosto, fior di latte, capperi di salina, baccalà*, fuori cottura: polvere di olive e basilico [1, 4, 7]

ASSOLUTO DI CIPOLLA € 17.00
crema di cipolla, cipolla croccante, cipolla bruciata, olio evo, cipolla mosto d'uva, mozzarella fior di latte, basilico [1, 7]

CAPRICCIOSA € 17.00
pomodoro San Marzano d.o.p. bio, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignons, salame, carciofi, olive evo, basilico [1, 7]

5 CONSISTENZE DI POMODORO € 16.00
crema di pomodoro arrosto, datterino semi dry, mozzarella di bufala, formaggio primo sale, pomodorino secco, basilico, olio evo [1, 7]

VEGANA 2.0 € 17.00
Pesto di pomodori secchi, funghi di stagione spadellati e mandorle a fette
Fuori cottura: olio evo [1]

CALZONE AL FORNO € 15.00
Ripieno con prosciutto cotto, fior di latte, parmigiano reggiano, pomodoro san marzano, ricotta di bufala, olio evo e basilico [1, 7]

5 FORMAGGI € 15.00
fonduta di parmigiano, provola, gorgonzola, formaggio primo sale, chips di parmigiano, ricotta, olio evo, basilico [1, 7]

IN BUONE MANI € 17.00
Crema di friarielli in acqua di ricotta di bufala, mozzarella di bufala, salsiccia di suino nero a punta di coltello, pecorino e olio evo [1, 7]

ZUCCONA € 16.00
Crema di zucca, guancialetto croccante, fuori cottura: stracciatella olio evo e basilico [1, 7]

MARINARA DOPPIA COTTURA € 20.00
Pizza doppia cottura: frita a 180°, al forno 500°, crema di pomodoro arrosto, pesto di aglio orsino, capperi, olive [1, 7]

CONTORNI

PATATE ARROSTO € 5.00

CHIPS DI PATATE [11] € 5.00

VERDURE ALLA GRIGLIA € 8.50
melanzane, indivia belga, peperoni e
zucchine

INSALATA MISTA € 6.00
con pomodorini

LE INSALATE

CAESAR SALAD € 15.00
con misticanza, petto di pollo, bacon croccante e scaglie di parmigiano [7]

NIZZARDA € 15.00
con uova soda, misticanza, acciughe, tonno, patate al vapore,
fagiolini e olive taggiasche [3, 4, 7]

VEGETARIAN SALAD € 10
con misticanza, feta, pomodoro semi dry, semi di zucca
e salsa allo yogurt [5, 11]

DESSERT

SELEZIONE FRUTTA DI STAGIONE € 7.00

DOLCE MONOPORZIONE [7] € 6.00

COPPA DI GELATO [3, 5, 7] € 6.00

LE BEVANDE

ACQUA € 3.00
SOFT DRINKS € 3.50

BIRRE ALLA SPINA [1]

STELLA ARTOIS
€4,00 (20 CL) - €6,00 (40 CL)

LEFFE BLOND/ROUGE
€5,00 (25 CL) - €7,00 (50 CL)

BIRRE IN BOTTIGLIA [1]

FRANZISKANER
(50 CL) 7,00€

CORONA
(33CL) 5,00€

BECK'S ANALCOLICA
(33CL) 4,00€

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO € 1,20
CAFFÈ AMERICANO € 2,50
CAPPUCCINO € 3,00

AMMAZZACAFFÈ

AMARI da € 5,00
LIQUORI da € 5,00
LIMONCELLO € 5,00

SERVIZIO € 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.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa oppure sono congelati o surgelati all'origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.