

DOLCI

TORTE DI SOPHIA heerlijk gebak	4.50
CANNOLI SICILIANI krokante deegrolletjes, wisselende vulling	8.00
TIRAMISU di Sophia	8.00
PANNACOTTA AI FRUTTO DI BOSCO bosvruchten-roompudding	7.50

FOCACCIA

-Italiaans brood-

SPINATA ROMANA Romeinse salami, Provolone kaas, tomaat, veldsla, pesto	8.50
MOZZARELLA MELANZANE <VEG> fior di latte mozzarella, gemarineerde aubergine	7.90
CARPACCIO DI SALMONE dun gesneden gemarineerde zalm, kappertjes, pomodorini, rucola, Tropea ui	9.50
PARMA Parmaham DOP, gegrilde courgette, gepofte knoflookcrème, 8 jr gerijpte balsamico di Modena IGT, tomaat, rucola	9.50

PIADINA

-dun Italiaans platbrood-

MEDITERRANEA gerookte kip, rode pesto, rucola, fior di latte mozzarella, zongedroogde tomaatjes	8.50
CAPRESE <VEG> buffelmozzarella DOP, Monterosa tomaat, EV olijfolie, basilicum, 12 jr gerijpte balsamico di Modena IGT, zwarte peper, zeezout	9.00
ROMAGNOLA fior di latte mozzarella, Provolone kaas, Parmaham, gegrilde groente	8.90
TONNO tonijn, zongedroogde tomaatjes, Tropea ui, veldsla	10.50
CARPACCIO pesto, pijnboompitten, rucola	11.00
-extra verse zwarte truffel uit Umbria +8,00	

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO <VEG> gebonden tomatensoep, San Marzano tomaten, basilicum	6.50
ZUPPA DI POLLO TOSCANO helder, Toscaanse kip, geroosterde paprika	6.50

INSALATE

CAPRESE <VEG> buffelmozzarella di Campania, Monterosa tomaat, EV olijfolie, basilicum, 12 jr gerijpte balsamico, zwarte peper, zeezout	12.50
BURRATA E PEPERONI <VEG> burrata dalla Murgia, geroosterde paprika, EV olijfolie	14.50
-extra verse zwarte truffel uit Umbria +8,00	
CHIANTIGIANA <VEG> frisée, caciotta kaas, pancetta, gepocheerd ei	13.50
FILETTI DI PEPERONI ARROSTITI geroosterde paprikareepjes, ansjovis, veldsla	12.50
CALAMARI ALLA GRIGLIA gegrilde inktivis, Monterosa tomaat, salsa picante	15.50

SPECIALI

CARPACCIO DI MANZO rucola, parmigiano Reggiano 24 maanden gerijpt, pijnboompitten, EV olijfolie	11.50
-extra verse zwarte truffel uit Umbria +8,00	
PARMIGIANA DI MELANZANE <VEG> aubergine, fior di latte mozzarella uit Puglia, San Marzano tomatensaus, Grana Padano, verse basilicum, EV olijfolie	17.00
LASAGNA AL RAGU klassiek, huisgemaakte ragu, bechamelsaus, zijdezachte pasta, mozzarella	17.50

PIZZE

PARMA E BUFALA tomatensaus, fior di latte, Parmaham, buffelmozzarella DOP, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP, rucola	18.00
SOPHIA tomatensaus, mozzarella firo di latte, in munt gemarineerde courgette, Parmaham, Grana Panado kaas, zwarte peper	17.50
SALMONE E GORGONZOLA tomatensaus, mozzarella fior di latte, gemarineerde zalm, gorgonzola, kappertjes, Tropea ui	16.50
TERRA <VEG> tomatensaus, mozzarella fior di latte, funghi porcini, gegrilde groenten, Tropea ui	16.00
TARTUFO zwarte truffel-champignoncrème, mozzarella fior di latte, Portobello, Pecorino Romano, verse zwarte truffel uit Umbria, basilicum	23.50

APERITIVO

-15.00-17.30u-

ANTIPASTO SOPHIA proeverij van Italiaanse kaas, worst en vleeswaren, Piadanina oliiventapenade, vijgencompote, tomatensalsa, EV olijfolie, olijven	15.00
-extra verse zwarte truffel uit Umbria +8,00	
TAGLIERE DI SALUMI MISTI proeverij van Italiaanse worst en vleeswaren	12.50
TAGLIERE DI FORMAGGI <VEG> proeverij van 3 Italiaanse kazen, kweepeermosterd, vijgen-amandellbrood	12.50
BRUSCHETTA AL POMODORO <VEG> gegrild knoflookbrood, fijngehakte tomaat, basilicum	6.00
BRUSCHETTA AGLIO&OLIO eekhoortjesbrood, parmham, vijgencompote	5.00
GRISSINI dunne deegsticks met parmaham met aioli	6.00
PANE DI TERNI <VEG> heerlijk brood uit Umbria, 2 Italiaanse wisselende smeersels	5.50

<VEG> = vegetarisch • Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!
sophia-schagen.nl & volg ons op facebook + insta