

...dal 1908

La passione della nostra famiglia per la ristorazione e la buona cucina dura dal 1908 quando Nonno Antonio apre I Tre Scalini a Piazza Navona e il Ristorante Sora Cecilia a Via Poli che hanno fatto la storia dei ristoranti di impronta abruzzese nel centro storico di Roma.

Nel 1946 è il turno di Papà Mimmo che dopo una gavetta nei grandi Hotel come il Bernini Bristol e l'Excelsior apre Il 38 a Via Flavia. Ma è con il Ristorante La Soffitta aperto nel 1960 in Via dei Villini che la seconda generazione della nostra famiglia lascia il segno nella ristorazione. Frequentato da clientela internazionale, celebrità del cinema e politici italiani, il locale era sempre pieno malgrado non avesse neppure una insegna e l'arredamento fosse informale, rustico, a tratti pittoresco e ricordasse, appunto, una soffitta.

Nel 1990 è la volta della terza e attuale generazione, quella di Massimo e Stefano, che aprono al piano terra Il Forno della Soffitta portando per la prima volta a Roma la pizza napoletana. La loro idea ebbe subito un grande successo tanto da vincere nel 1995 il primo premio del Campionato Europeo dei Pizzaioli.

Nel 2005 la storica Soffitta di Via dei Villini chiude per fine locazione, concludendo così un'epoca di successi durata 40 anni. Nonostante ciò non si perdono d'animo e aprono nel 2006 La Soffitta Renovatio a Piazza del Risorgimento. Una nuova rinascita che ripropone la stessa formula vincente de La Soffitta, lo spirito delle origini e gli insegnamenti della nostra tradizione, ma con i giusti rinnovamenti dettati dalla cucina contemporanea.

**LA SOFFITTA RENOVATIO PRENDE SUL
SERIO L'INTOLLERANZA DELLE PERSONE
AFFETTE DALLA CELIACHIA.**



Ogni pietanza senza glutine è contraddistinta da una bandierina, per favore prestate attenzione che il vostro piatto ne abbia una al momento del servizio.

Gluten free dishes are marked by a flag.

Los platos sin gluten tienen siempre una banderita.

Les plats sans gluten sont signalés avec un drapeau.

Avvisate il cameriere in maniera tale da ricevere le giuste attenzioni del caso.

ANTIPASTI

FOCACETTA MORTADELLA, BURRATINA E CREMA DI PISTACCHIO [1,7,8] Mini focaccia with mortadella, burrata and pistachio cream	16€
CARTOCCIO DI CALAMARETTI E ZUCCHINE FRITTI(*) [2,4,5,11,14] Fried baby squid and zucchini	15€
TORTINO DI CECI CON FONDUTA DI PECORINO [4,3] Savoury chickpea pie with pecorino cheese fondue	12€
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CASEIFICIO "LA NUOVA CASEARIA" [7,12] Parma ham and buffalo mozzarella cheese	15€
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ACCOMPAGNATO DA FOCACETTA [1,7,8,12] Selection of Italian cheese, salami and ham with mini focaccia	26€
CARPACCIO DI POLPO CON LA SUA MAIONESE(*) [5,12,14] Octopus carpaccio with its own mayonnaise	18€
TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE, PISTACCHIO E CIPOLLA CARAMELLATA [4,5,8,12] Tuna tartare with guacamole, pistachio and caramelised onion	22€



FRITTI



FRITTO MISTO (1 supplì, 1 crocchetta, 2 pizzottelle e verdure miste fritte) [2,3,4,5,6,7,11,13,14]

Italian mixed fry

14€

FIORE DI ZUCCA (2 PEZZI) [2,4,5,7,11,14]

Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies (2)

6€

FILETTO DI BACCALÀ (2 PEZZI) [2,4,5,7,11,14]

100 gr. fried cod fillet

6€

SUPLÌ [2,4,5,6,7,11,13,14]

A fried ball of rice with ragout sauce stuffed with mozzarella cheese

3€

CROCCHETTA DI PATATE [2,4,5,6,7,11,13,14]

Potato croquette

3€

PIZZOTTELLE FRITTE (2 PEZZI) PIZZA FRITTA CON POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO [2,4,5,7,11,14]

Fried mini pizzas with tomato, parmesan and basil

5€

PRIMI

gluten free + 1€

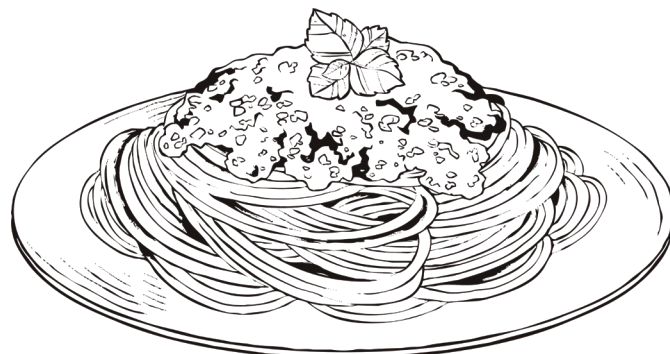
PASTA ACQUA E FARINA AL CACIO E PEPE [1,7] 13€
Homemade pasta with pecorino cheese and ground pepper

AMATRICIANA [1,7,12] 13€
Pasta with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese

CARBONARA [1,3,7] 14€
Pasta with eggs, guanciale, pepper and pecorino cheese

GRICIA [1,7] 13€
Pasta with guanciale, pepper and pecorino cheese

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI [1,14] 18€
Spaghetti with clams



SECONDI DELLA TRADIZIONE ROMANA

TRIPPA ALLA ROMANA [9,7,12]	16€
Tripe with tomato sauce and pecorino cheese	
CODA ALLA VACCINARA [9,12]	18€
Roman-style braised Oxtail in tomato sauce	
SALTIMBOCCA DI VITELLA ALLA ROMANA [7,12]	20€
Veal cutlet, smoked ham and sage	



SECONDI

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA 300GR. 300gr. beef grilled steak	22€
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO [7,12] Sliced beef steak flavored with rosemary	24€
FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PARMIGIANO [7] Fillet steak with parmesan cream	28€
OSSO BUCO DI VITELLA [9,12] Braised veal shanks	18€
PANINO DI PANE PIZZA CON HAMBURGER 200GR DI MANZO ITALIANO, PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA, POMODORINI E CUORE DI LATTUGA [1,4,7,12] Pizza bread with hamburger 200 gr (Italian beef) with provola cheese, smoked bacon, tomato and lettuce	18€



SECONDI DI PESCE

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA [4,7] Grilled salmon	22€
POLPO ALLA CATALANA [14] Octopus with sweet paprika, potatoes, onions, cherry tomatoes and olives	24€
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI(*) [3,5,14] Fried squid and shrimps	22€
PESCATO DEL GIORNO [2,4,14] Catch of the day	8€ 100gr
TATAKI DI TONNO CON SEMI DI PAPAVERO E SESAMO [4,5,8,11] Sliced tuna with poppy and sesame seeds	24€



CONTORNI

INSALATA MISTA

Mixed salad

7€

CICORIA RIPASSATA

Pan-seared chicory

7€

PATATE AL FORNO O FRITTE

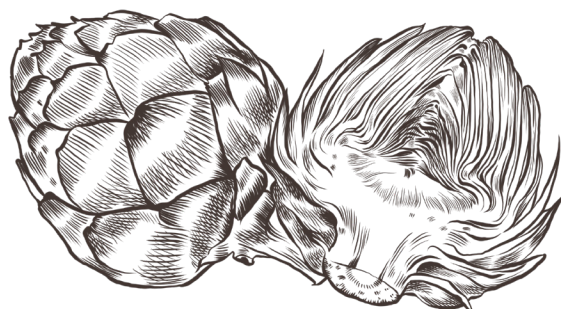
Baked or fried potatoes

6€

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

8€



LE PIZZE GOURMET

gluten free + 1€

DUCHESSA DI PARMA (salsa di pomodoro, burratina e prosciutto di parma) [1,6,7] Tomato, burrata cheese and Parma ham	16€
CAMPANA (salsa al datterino giallo, bufala a strappi, alici e capperi) [1,4,6,7] Yellow tomato, raw buffalo mozzarella, anchovies and capers	14€
LA TARTUFO (provola affumicata, lardo dell'az. agricola Cetrone e tartufo nero) [1,6] Smoked provola cheese, lard and black truffle	25€
NOSTRA REGINA (pomodoro, bufala D.O.P. a strappo e crema di basilico) [1,6,7] Tomato, raw buffalo mozzarella and basil cream	13€
MARINARA DEL GHIOTTONE (pomodoro, aglio, origano, capperi, peperoncino e alici) [1,4,6] Tomato, garlic, organ, capers, chili pepper and anchovies	9€



LE PIZZE SU PALA

PER 2 PERSONE 3 GUSTI A VOSTRA SCELTA NON
TRA LE GOURMET

for 2 people 3 TYPES (NOT GOURMET)

26€

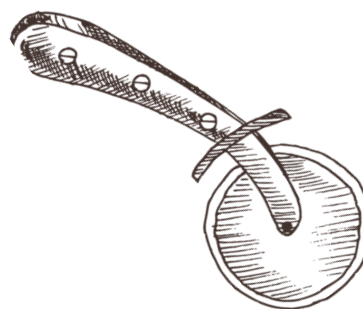
LE NOSTRE PIZZE SINGOLE POSSONO ESSERE DI
FARINA INTEGRALE, DI FARRO E SENZA GLUTINE.

Single pizzas can be wholegrain, made of spelt or
gluten free



LE PIZZE

gluten free + 1€

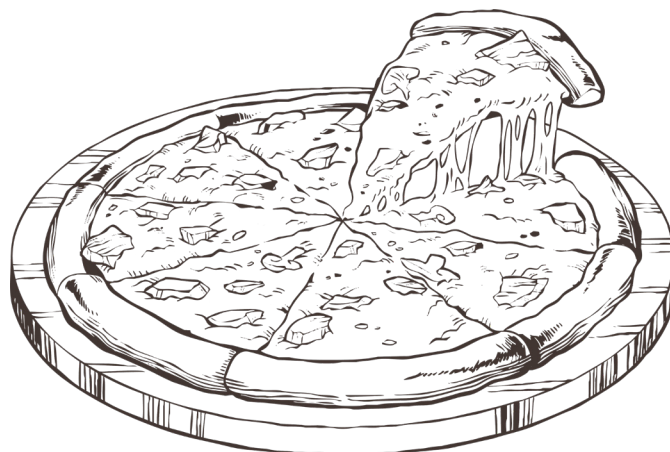


MARGHERITA (pomodoro, mozzarella e basilico) [1,6,7] Tomato, mozzarella cheese and basil	8€
NAPOLI (pomodoro, mozzarella e alici) [1,4,6,7] Tomato, mozzarella cheese and anchovies	10€
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P. e basilico) [1,6,7] Tomato, buffalo mozzarella cheese and basil	12€
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella e ventricina piccante) [1,6,7] Tomato, mozzarella cheese and spicy salami	13€
CRUDO (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) [1,6,7] Tomato, mozzarella cheese and smoked ham	13€
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, carciofini, champignon, prosciutto cotto e uovo sodo) [1,3,6,7] Tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, boiled ham and boiled egg)	14€
FUNGHI (pomodoro, mozzarella e champignon) [1,6,7] Tomato, mozzarella cheese and mushrooms	10€

<p>CENTURIONE (provola affumicata, pancetta e pecorino romano) [1,6,7] Provola smoked cheese, italian bacon and pecorino cheese</p>	13€
<p>FUME' (provola affumicata e speck) [1,6,7] Provola smoked cheese and speck</p>	13€
<p>VERACE (provola affumicata e pomodorini) [1,6,7] Smoked provola cheese and cherry tomatoes</p>	12€
<p>PRIMAVERA (mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini e basilico) [1,6,7] Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</p>	12€
<p>QUATTRO FORMAGGI (brie, taleggio, gorgonzola e scaglie di grana) [1,6,7] Brie, taleggio, gorgonzola and parmesan cheese</p>	14€
<p>VEGETARIANA (mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni) [1,6,7] Mozzarella cheese, zucchini, eggplant and peppers</p>	14€
<p>BOSCAIOLA (mozzarella, salsiccia e funghi) [1,6,7] Mozzarella cheese, sausage and mushrooms</p>	12€



FIORI DI ZUCCA (mozzarella, fiori di zucca e alici) [1,4,6,7] Mozzarella cheese, zucchini flowers and anchovies	12€
TONNO (pomodoro, mozzarella e tonno) [1,4,6,7] Tomato, mozzarella cheese and tuna	12€
COTTO (pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) [1,6,7] Tomato, mozzarella cheese boiled ham	12€
FOCACCIA [1,6] Focaccia bread	6€



CALZONI

gluten free + 1€

PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella
e prosciutto cotto) [1,6,7] 12€

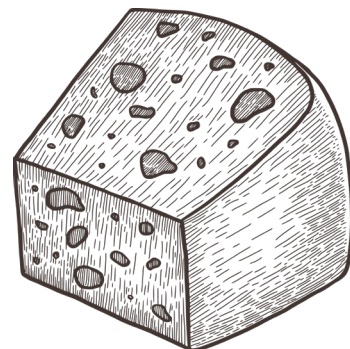
Tomato, mozzarella cheese and boiled ham

PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella
e prosciutto crudo) [1,6,7] 12€

Tomato, mozzarella cheese and smoked ham

RICOTTA E SALAME PICCANTE (ricotta e salame
piccante) [1,4,6,7] 12€

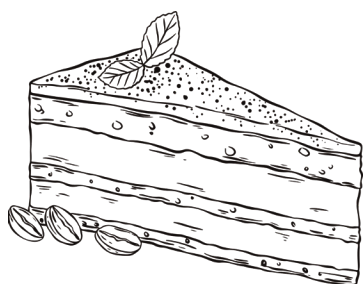
Tomato, mozzarella cheese and spicy salami



DESSERT

PER I DESSERT CHIEDERE LA LISTA DEL GIORNO

Ask the waiter for the dessert menu



BEVANDE

ACQUA Water	3€
BIBITA IN LATTINA Soft drinks (CocaCola, Fanta, Sprite, Succo)	4€
TÈ ALLA PESCA O AL LIMONE Peach or Lemon Ice tea 0,3 l	4€
CAFFÈ ESPRESSO	2,50€
CAPPUCCINO, AMERICANO, CAFFÈ LATTE, TÈ CALDO	4€
AMARO	6€
SPRITZ	9€



ALLERGENI - ALLERGENS

del Regolamento UE 1169/2011

Quando si usa il termine allergia alimentare si intende una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

When the term food allergy is used we intend an immunological reaction to normally tolerated food proteins defined as allergens.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten, that is:

grain, rye, barley, oat, spelt, kamut or hybrid strains and derived products.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Shellfish and shellfish products

3. Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and egg products

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and fish products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanut products

6. Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy products

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and milk products (including lactose)

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

Nuts, meaning: almonds, hazelnut, walnuts, pistacchi and their product

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and celery products

10. Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard products

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and sesame seed products

12. Anidride solforosa e solfiti.

Sulphur dioxide and sulfites

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupin seeds and lupin seed products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Mollusk and mollusks products

(*) prodotti congelati

frozen products