

...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]** 20€
Mini focaccia with mortadella, burrata
and pistachio cream

**CARTOCCIO DI CALAMARETTI E ZUCCHINE
FRITTI(*) [14, 15]** 16€
Fried baby squid and zucchini

**TORTINO DI CECI CON FONDUTA DI PECORINO
[3, 4, 7]** 12€
Savoury chickpea pie with pecorino cheese fondue

**PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI
BUFALA CAMPANA DOP CASEIFICIO "LA NUOVA
CASEARIA" [7, 12]** 15€
Parma ham and buffalo mozzarella cheese

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
PER DUE PERSONE [7, 8, 12]** 24€
Selection of Italian cheese, salami and ham
for two people

**TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE,
PISTACCHIO E CIPOLLA CARAMELLATA [4, 8, 12]** 24€
Tuna tartare with guacamole, pistachio
and caramelised onion



FRITTI



FRITTO MISTO (1 supplì, 1 crocchetta, 2 pizzottelle e verdure miste fritte) [3, 7, 9, 15]

Italian mixed fry

15€

FIORE DI ZUCCA (2 PEZZI) [4, 7, 15]

Fried zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies (2)

6€

FILETTO DI BACCALÀ (1 PEZZO) [4, 15]

50 gr. fried cod fillet

5€

SUPPLÌ [7, 9, 15]

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

3,50€

CROCCHETTA DI PATATE [7, 15]

Potato croquette with cheese and black pepper

3€

PIZZOTTELLE FRITTE (2 PEZZI) PIZZA FRITTA CON POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO [7, 15]

Fried mini pizzas with tomato, parmesan and basil

6€

PRIMI

gluten free + 1€

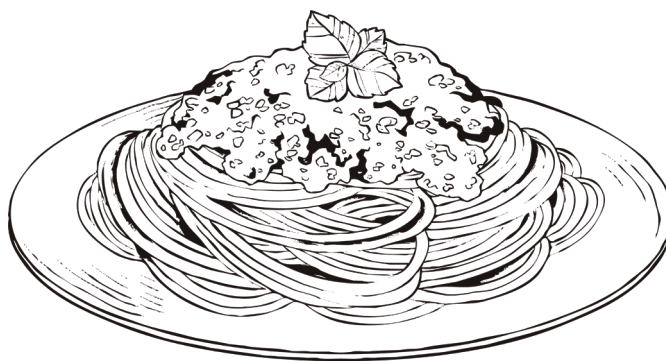
PASTA ACQUA E FARINA AL CACIO E PEPE [1, 7] 13€
Homemade pasta with pecorino cheese
and ground pepper

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

CARBONARA [1, 3, 7, 12] 14€
Pasta with eggs, guanciale, pepper
and pecorino cheese

GRICIA [1, 7, 12] 13€
Pasta with guanciale, pepper and pecorino cheese

SPAGHETTI ALLE VONGOLE [1, 12, 14] 20€
Spaghetti with clams



SECONDI DELLA TRADIZIONE ROMANA

TRIPPA ALLA ROMANA [7, 9, 12]	18€
Tripe with tomato sauce and pecorino cheese	
CODA ALLA VACCINARA [9, 12]	20€
Roman-style braised Oxtail in tomato sauce	
SALTIMBOCCA DI VITELLA ALLA ROMANA [7, 12]	22€
Veal cutlet, smoked ham and sage	



SECONDI

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA 300GR. 300gr. beef grilled steak	24€
--	-----

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO Sliced beef steak flavored with rosemary	25€
--	-----

FILETTO DI MANZO CON CREMA DI PARMIGIANO [7] Fillet steak with parmesan cream	28€
--	-----

PANINO DI PANE PIZZA CON HAMBURGER 200GR DI MANZO ITALIANO, PROVOLA AFFUMICATA, PANCETTA, POMODORO E CUORE DI LATTUGA [1, 7, 12] Pizza bread with hamburger 200 gr (Italian beef) with provola cheese, smoked bacon, tomato and lettuce	20€
--	-----



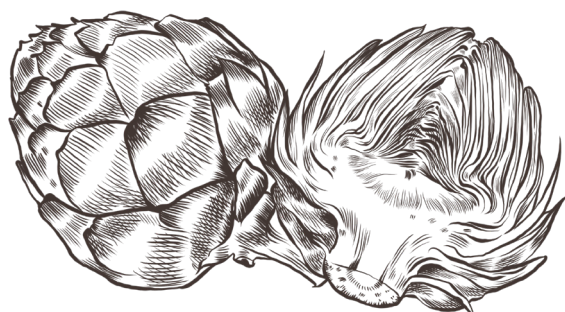
SECONDI DI PESCE

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA [4, 12, 14] Grilled salmon	22€
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI(*) [2, 14, 15] Fried squid and shrimps	22€
PESCATO DEL GIORNO [4] Catch of the day	8€ 100gr
TATAKI DI TONNO CON SEMI DI PAPAVERO E SESAMO [4, 11, 15] Sliced tuna with poppy and sesame seeds	25€



CONTORNI

INSALATA MISTA Mixed salad	8€
CICORIA RIPASSATA Pan-seared chicory	8€
PATATE AL FORNO Baked potatoes	7€
PATATE FRITTE [15] Fried potatoes	7€
VERDURE GRIGLIATE Grilled vegetables	10€



LE PIZZE GOURMET

gluten free + 1€

DUCHESSA DI PARMA (salsa di pomodoro,
burratina e prosciutto di parma) [1, 6, 7] 18€
Tomato, burrata cheese and Parma ham

CAMPANA (salsa al datterino giallo, bufala a
strappi, alici e capperi) [1, 4, 6, 7] 17€
Yellow tomato, raw buffalo mozzarella, anchovies
and capers

NOSTRA REGINA (pomodoro, bufala D.O.P. a
strappo e crema di basilico) [1, 6, 7] 16€
Tomato, raw buffalo mozzarella and basil cream

MARINARA DEL GHIOTTONE (pomodoro, aglio,
origano, capperi, peperoncino e alici) [1, 4, 6] 10€
Tomato, garlic, organ, capers, chili pepper and
anchovies



LE PIZZE SU PALA

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

for 2 people 3 TYPES (NOT GOURMET)

30€

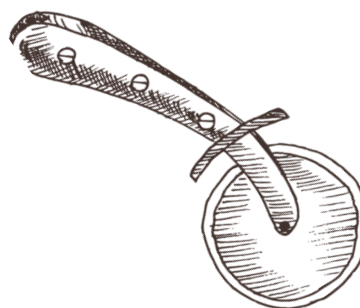
LE NOSTRE PIZZE SINGOLE POSSONO ESSERE DI
FARINA INTEGRALE, DI FARRO E SENZA GLUTINE.

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



LE PIZZE

gluten free + 1€



MARGHERITA (pomodoro, mozzarella e basilico)

9€

[1, 6, 7]

Tomato, mozzarella cheese and basil

NAPOLI (pomodoro, mozzarella e alici) [1, 4, 6, 7]

12€

Tomato, mozzarella cheese and anchovies

**BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P.
e basilico) [1, 6, 7]**

14€

Tomato, buffalo mozzarella cheese and basil

**DIAVOLA (pomodoro, mozzarella e ventricina
piccante) [1, 6, 7, 12]**

14€

Tomato, mozzarella cheese and spicy salami

**CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, carciofini,
champignon, prosciutto cotto e uovo sodo)
[1, 3, 6, 7, 12]**

16€

Tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms,
boiled ham and boiled egg)

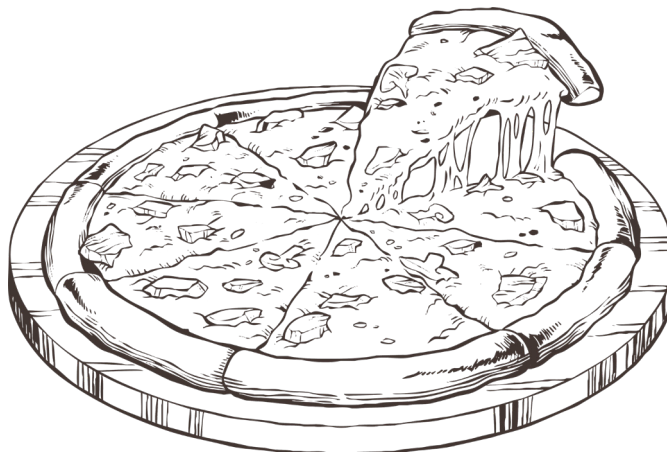
**CENTURIONE (provola affumicata, pancetta
e pecorino romano) [1, 6, 7, 12]**

17€

Provola smoked cheese, italian bacon
and pecorino cheese



PRIMAVERA (mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini e basilico) [1, 6, 7] Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil	14€
QUATTRO FORMAGGI (brie, taleggio, gorgonzola e scaglie di grana) [1, 6, 7] Brie, taleggio, gorgonzola and parmesan cheese	17€
VEGETARIANA (mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni) [1, 6, 7] Mozzarella cheese, zucchini, eggplant and peppers	16€
BOSCAIOLA (mozzarella, salsiccia e funghi) [1, 6, 7] Mozzarella cheese, sausage and mushrooms	16€
FIORI DI ZUCCA (mozzarella, fiori di zucca e alici) [1, 4, 6, 7] Mozzarella cheese, zucchini flowers and anchovies	14€
FOCACCIA [1, 6] Focaccia bread	7€



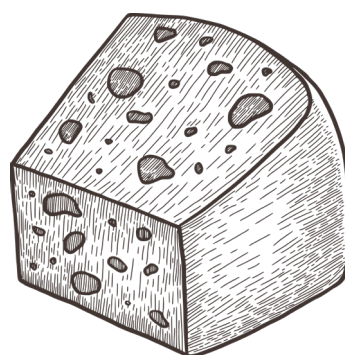
CALZONI

gluten free + 1€

PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella
e prosciutto cotto) [1, 6, 7, 12] 14€
Tomato, mozzarella cheese and boiled ham

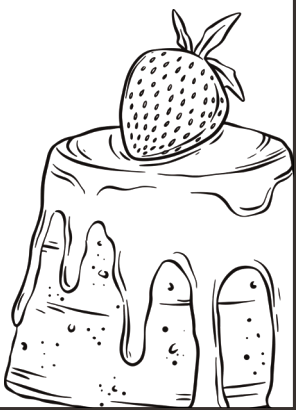
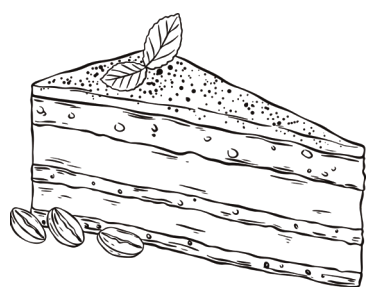
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella
e prosciutto crudo) [1, 6, 7, 12] 16€
Tomato, mozzarella cheese and smoked ham

RICOTTA E SALAME PICCANTE (ricotta e salame
piccante) [1, 6, 7, 12] 16€
Tomato, ricotta 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, CocaCola Zero, Fanta, Sprite, Limonata, Acqua Tonica, Lemon Soda)	4€
TÈ ALLA PESCA O AL LIMONE Peach or Lemon Ice tea 0,3 l	4€
SPREMUTA D'ARANCIA Fresh orange juice	5€
SUCCHI: MELA VERDE, ARANCIA ROSSA E ANANAS Juices: green apple, blood orange, and pineapple	4€
CAFFÈ ESPRESSO	2,50€
CAPPUCCINO, AMERICANO, CAFFÈ LATTE, TÈ CALDO	4€
AMARO/LIMONCELLO	6€
AMARO PREMIUM	9€



HUGO SPRITZ	10€
CAMPARI SPRITZ	10€
APEROL SPRITZ	9€
LIMONCELLO SPRITZ	10€
VIRGIN HUGO SPRITZ	10€
GIN TONIC/LEMON BASE	10€
GIN TONIC/LEMON PREMIUM	18€
RUM/WHISKY COLA	10€
RUM/WHISKY COLA PREMIUM	18€
NEGRONI	13€
AMERICANO	13€
VODKA TONIC/LEMON	10€



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

15. Alcuni prodotti possono contenere tracce di allergeni da contaminazione crociata, dovuta alla lavorazione in cucina: 2,3,4,6,7,11,13,14.

Some products may contain traces of allergens from cross-contamination, due to kitchen processing: 2,3,4,6,7,11,13,14

(*) prodotti congelati

frozen products



LA SOFFITTA

RENOVATIO