



# Sophia Loren

RESTAURANT

ROMA FIUMICINO

## PERCHÉ 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 condividerla 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 squisitezze*'.

# MENU

## gli ANTIPASTI

### TARTARE DI ZUCCHINE E MANDORLE € 12,00

zucchine, crema di mandorle, basilico, menta e aglio  
*courgettes, almond cream, basil, mint and garlic*

### CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO € 21,00

con crumble di tarallo al peperoncino, misticanza e composta di limone e arance  
*red prawn carpaccio with mixed salad, chilli taralli crumble and lemon and orange compote*

### BATTUTA DI FASSONA € 18,00

fassona di razza piemontese presidio slow food con robiola, colatura di alici e misticanza  
*fassona tartare slow food presidium with robiola cheese, anchovy and mixed salad*

## i FRITTI

### MONTANARA GENOVESE € 5,00

ragù tipico campano con cipolle e parmigiano  
*"montanara" with onions and parmesan*

### MONTANARA AL POMODORO € 5,00

con salsa al pomodoro, parmigiano e basilico  
*"montanara" with tomato sauce, parmesan and basil*

### MONTANARA AL LARDO € 5,00

con Valle d'Aosta Lardo d'Arnad DOP  
*"montanara" with Valle d'Aosta Lardo d'Arnad PDO*

### ASSAGGIO DI MONTANARA € 7,00

montanara genovese e montanara al pomodoro  
*"tasting of montanara"*

### CROCCHÈ DI PATATE (3 pezzi) € 5,00

con mozzarella, prosciutto cotto e pecorino  
*potato croquettes with mozzarella, cooked ham and pecorino*

### FRITTATINA CLASSICA (2 pezzi) € 5,00

frittatina di spaghetti pastellata con carne, piselli e mozzarella  
*frittatina classica with spaghetti omelette battered with meat, peas and mozzarella*

### ARANCINO SICILIANO (3 pezzi) € 7,90

pomodoro, mozzarella e ragù di carne e piselli  
*tomato, mozzarella, meat and pea ragù*

### MOZZARELLA IN CARROZZA (2 pezzi) € 7,90

con prosciutto cotto  
*with ham*

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.  
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

*More information about the characteristics of the products on the last page.  
For information on the allergens, consult the information to be requested from the waiter.*

# Sophia Loren

RESTAURANT

## lo SPECIALE

### L'ANTIPASTO DI CASA LOREN € 13,00

2 crochè di patate, 1 frittatina di pasta, 4 frittelle di alghe, 1 montanara genovese, 1 montanara al pomodoro  
*the Loren's House appetizer:*

*2 potato croquettes, 1 small frittatina, 4 seaweed fritters, 1 montanara genovese, 1 montanara with tomato sauce*

## i PRIMI

### SPAGHETTI AL POMODORO CON BASILICO FRESCO € 15,00

*tomato spaghetti with fresh basil*

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 16,00

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, parmigiano, basilico  
*gnocchi with tomato sauce, buffalo mozzarella, parmesan, basil*

### MEZZE MANICHE GAMBERI E ZUCCHINE € 17,00

con basilico e menta  
*mezze maniche pasta, shrimps and zucchini with basil and mint*

### SCIALATIELLI ALLA GENOVESE € 17,00

sugo tipico napoletano con cipolle, carne e parmigiano  
*scialatielli pasta "alla genovese" typical sauce from Naples with onions, meat with pork and parmesan*

### LASAGNA ALLA NAPOLETANA € 20,00

con polpettine di manzo e maiale, ragù napoletano, uovo, pecorino, ricotta, parmigiano, mozzarella  
*neapolitan lasagna with beef and pork meatballs, neapolitan ragù, egg, pecorino cheese, ricotta cheese, parmesan, mozzarella*

## i SECONDI

### TRANCIO DI TONNO SCOTTATO CON SCAROLA, CARCIOFI E POMODORINI SECCHI € 25,00

*tuna with endive, artichokes and dried tomatoes*

### TAGLIATA FASSONA PIEMONTESE € 26,00

con pomodorini datterini, misticanza e sale maldon  
*piedmont fassona steak with datterini tomatoes, mixed salad and maldon salt*

### POLPETTE AL SUGO € 18,00

*meatballs with tomato sauce*

## le INSALATE

### CAESAR SALAD € 17,00

insalata mista, spinacino, rucola, pomodorini datterini gialli e rossi, carote, zucchine, straccetti di pollo, scaglie di parmigiano reggiano DOP e salsa caesar  
*mixed salad, baby spinach, rocket, yellow and red datterini tomatoes, carrots, courgettes, chicken strips, parmigiano reggiano cheese slice and caesar sauce*

### INSALATA VERDE € 11,00

insalata mista, spinacino, pomodorini datterini  
*mixed salad, baby spinach, datterini tomatoes*

## gli SFIZI della CUCINA NAPOLETANA

### SCAROLA MARITATA con olive, capperi, pinoli e uvetta € 6,00

*escarole with olives, capers, pine nuts and raisin*

### CIME DI RAPA SALTATE con peperoncino e aglio € 6,00

*turnip with chilli and garlic*

## i DOLCI

### TIRAMISÙ € 8,00

### BABÀ AL RHUM SAL DE RISO € 8,00

### DELIZIA AL LIMONE SAL DE RISO € 8,00

pan di spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni costa di amalfi igp"  
*sponge with lemon juice flavoured pastry cream, topped by a sauce with aroma of "pdi costa di amalfi" lemon rind*

### PASTIERA NAPOLETANA SAL DE RISO € 8,00

### MACEDONIA € 7,00

con frutta di stagione  
*fruit salad*

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.  
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

*More information about the characteristics of the products on the last page.  
For information on the allergens, consult the information to be requested from the waiter.*



# MOZZARELLA BAR

## TRECCIA E PROSCIUTTO

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello,  
Prosciutto di San Daniele DOP e datterini rossi e gialli

*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO, Prosciutto San Daniele PDO  
and red and yellow datterini tomatoes*

**€ 15,00**

## TRECCIA E ALICI

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello, alici del Cantabrico e pomodorini confit

*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO, Cantabrian anchovies and confit cherry tomatoes*

**€ 15,00**

## TRECCIA E SALMONE

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello, salmone affumicato e datterini rossi e gialli

*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO, smoked salmon and red and yellow datterini tomatoes*

**€ 16,00**

## TRECCIA, OLIVE E TARALLI AL PEPERONCINO

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello,  
olive leccine, datterini rossi e gialli e taralli al peperoncino

*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO, Leccine olives,  
red and yellow datterini tomatoes and chilli taralli*

**€ 12,00**

## TRECCIA E MORTADELLA CON TARTUFO NERO

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello,  
mortadella con tartufo nero e datterini rossi e gialli

*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO,  
mortadella with black truffle and red and yellow datterini tomatoes*

**€ 14,00**

### **TRECCIA, TONNO E CAPPERI**

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello,  
filetto di tonno sott'olio, datterini rossi e gialli e frutto del capperone  
*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO, tuna fillets in oil,  
red and yellow datterini tomatoes and caper berries*

**€ 17,00**

### **CAPRESE CON DATTERINI ROSSI E GIALLI E BURRATINA VACCINA**

*Caprese with red and yellow datterini tomatoes and burratina*

**€ 8,00**

### **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA, CARCIOFI SOTT'OLIO E DATTERINI ROSSI E GIALLI**

*Smoked Mozzarella di Bufala Campana PDO, artichokes in oil  
and red and yellow datterini tomatoes*

**€ 9,00**

### **DEGUSTAZIONE DI BUFALA**

Mozzarella di Bufala Campana DOP treccia al coltello, Mozzarella di Bufala Campana DOP  
affumicata e Mozzarella di Bufala Campana DOP bocconcino con mostarda di pere,  
alici del Cantabrico, datterini rossi e gialli e olive leccine

*BUFFALO TASTING: braided Mozzarella di Bufala Campana PDO, smoked Mozzarella di Bufala  
Campana PDO, Mozzarella di Bufala Campana PDO with pear mustard, Cantabrian anchovies,  
red and yellow datterini tomatoes and Leccine olives*

**€ 22,00**

## **DA CONDIVIDERE / TO SHARE**

### **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP TRECCIA DI CIRCA 1KG. CON DATTERINI ROSSI E GIALLI**

*Braided Mozzarella di Bufala Campana PDO about 1 kg. with red and yellow datterini tomatoes*

**€ 35,00**

### **MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA DI CIRCA 1KG. CON DATTERINI ROSSI E GIALLI**

*Mozzarella di latte di bufala about 1 kg. with red and yellow datterini tomatoes*

**€ 35,00**



# la PIZZA di SOPHIA LOREN

## MARGHERITA

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP,  
mozzarella Fior di Latte, olio EVO e basilico

*Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino PDO, Fior di Latte mozzarella, oil and basil*

**€ 12,50**

## BUFALA

pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico  
*tomato sauce, Mozzarella di Bufala Campana PDO and basil*

**€ 14,00**

## CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto,  
funghi champignon, carciofi, olive e salame  
*tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, baked ham,  
champignon mushrooms, artichokes, salami and olives*

**€ 14,50**

## DIAVOLA

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, mozzarella e salame  
*Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino PDO, mozzarella and salami*

**€ 14,00**

## LA MEDITERRANEA

pomodoro, straciatella, zeste di limone e basilico  
*tomato sauce, straciatella, lemon zest and basil*

**€ 13,50**

## 5 FORMAGGI

mozzarella Fior di Latte, provola affumicata, salsa al parmigiano reggiano, robiola, primo sale, zola e chips di parmigiano

*Fior di Latte mozzarella, smoked provola cheese, parmigiano reggiano sauce, robiola cheese, primo sale cheese, zola cheese and parmigiano chips*

**€ 15,00**

## ICONICA PARMIGIANA

crema di melanzane, mozzarella Fior di Latte, provola affumicata, salsa al parmigiano reggiano, melanzane in polvere e basilico

*eggplant cream, Fior di Latte mozzarella, smoked provola cheese, parmigiano reggiano sauce, aubergine powder and basil*

**€ 14,00**

## PROFONDO SUD

crema alla scarola, mozzarella Fior di Latte e in uscita dal forno filetti di tonno all'olio d'oliva, polvere di olive, ciuffi di maionese con 'Nduia calabrese piccante

*escarole cream, Fior di Latte mozzarella.*

*After cooking: tuna fillet in olive oil, olive powder, mayonnaise with spicy Calabrian 'Nduia*

**€ 17,00**

## SOPHIA LOREN

stracciatella, scarola riccia, pomodorini confit, alici, capperi e olive leccine

*stracciatella, escarole, tomato confit, anchovies, capers and leccine olives*

**€ 14,00**

## 4 CONSISTENZE DI POMODORO

crema di pomodorini, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini confit gialli e rossi e in uscita dal forno formaggio primo sale e basilico

*cherry tomatoes sauce, Mozzarella di Bufala Campana PDO, red and yellow tomato confit, primo sale cheese and basil*

**€ 17,00**

## RUSTICA

pesto di Pra', Mozzarella di Bufala Campana DOP, salsiccia e pomodorini

*pesto di Pra', Mozzarella di Bufala Campana PDO, sausage and cherry tomatoes*

**€ 16,00**

Servizio a persona / Service charge per person **€ 2,50**

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere. *Food may contain allergens, ask the waiter.*

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: pesto di Pra', salsiccia, salsa al parmigiano reggiano, crema di melanzane, crema di scarola.

*List of frozen or deep frozen products at origin: pesto di Pra', sausage, parmigiano reggiano sauce, aubergine cream, escarole cream.*

## ACQUA

acqua 75 cl. € 3,50

## BIBITE

**BIBITE 33 cl. € 4,00**

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Fanta Lemon / Sprite

**INDIAN BLACK TEA 25 cl. € 4,00**

Indian tea limone / Indian tea pesca

**LURISIA 27,5 cl. € 4,50**

gazzosa Lurisia / chinotto Lurisia / aranciata Lurisia / tonica Lurisia

**BIBITE SANPELLEGRINO 20 cl. € 4,00**

Sanpellegrino Aranciata amara BIO / Sanpellegrino Limonata BIO / Sanpellegrino Chinotto

## BIRRA in BOTTIGLIA

**OFFICINA DELLA BIRRA BIO 33 cl. € 6,00**

Birra Bionda bio - officina / Birra Weizen bio - officina / Birra Rossa bio - officina

**PERONI NASTRO AZZURRO 33 cl. € 5,50**

**PERONI NASTRO AZZURRO ZERO 33 cl. € 4,00**

**LISA BIRRA DEL BORGO 33 cl. € 6,00**

**GRIMBERGEN BLANCHE 33 cl. € 6,00**

**BIRRE ESTERE 33 cl. € 5,50**

(Becks / Heineken / Bavaria / Pna / Peroni chill lemon / Bud)

**ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl. € 6,00**

## BIRRA ALLA SPINA

**20 cl. € 4,00**

Moretti "Filtrata a Freddo" / Moretti "La Rossa" / Moretti "La Bianca

**40 cl. € 6,00**

Moretti "Filtrata a Freddo" / Moretti "La Rossa" / Moretti "La Bianca

## AMARI e LIQUORI

**AMARI E LIQUORI DA / Bitters and Liqueurs from € 5,00**

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in ultima pagina.  
Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

*More information about the characteristics of the products on the last page.  
For information on the allergens, consult the information to be requested from the waiter.*

## ROSSI

			
Antinori	ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE ANTINORI 2020 (14%)	52,00	13,00
Antinori	BOLGHERI ROSSO IL BRUCIATO GUADO AL TASSO ANTINORI 2021 (14%)	60,00	15,00
Capraia	CHIANTI CLASSICO (13,5%)	32,00	9,00
Capraia	CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG (13,5%)	60,00	15,00
Planeta	ETNA ROSSO (14%)	40,00	11,00

## BIANCHI

			
Antinori	PIETRABIANCA CHARDONNAY (13,50%)	48,00	12,00
Antinori	BRAMITO DELLA SALA UMBRIA IGT 2021 (12,5%)	48,00	12,00
Planeta	ALASTRO MENFI D.O.C. (13%)	29,00	7,00
Planeta	ALLEMANDA NOTO D.O.C. (13,5%)	29,00	7,00

## BOLLICINE

			
Ferrari	FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS (12,5%)	60,00	15,00
Ferrari	FERRARI MAXIMUM ROSÉ (12,5%)	60,00	15,00
Contadi Castaldi	FRANCIACORTA DOCG BRÛT (12,5%)	52,00	13,00
Contadi Castaldi	FRANCIACORTA DOCG SATÈN (12,5%)	60,00	15,00

Tutti i prezzi sono espressi in Euro

## il CAFFÈ

### ESPRESSO POMPEI € 2,50

Un'esplosione di gusto unico e persistente, dal carattere forte e deciso come Pompei  
*An explosion of unique and persistent taste, with a strong and decisive character like Pompei*

### ESPRESSO CAPRI € 2,50

Un esclusivo caffè dal gusto avvolgente ed intenso, come l'Isola di Capri  
*An exclusive coffee with an enveloping and intense taste, like the Isle of Capri*

### ESPRESSO 5 ORIGINI € 2,50

*100% arabica five origins coffee 100% arabic*

### ESPRESSO DECAFFEINATO € 2,50

*decaffeinated*

### SERVIZIO A PERSONA / Service charge per person € 2,50

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere. La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti.  
*Food may contain allergens, ask the waiter. Beer contains gluten. Wine contains sulfites.*

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine:

parmigiana di melanzane, carpaccio di gambero rosso, crocchè di patate, arancino siciliano, frittatina di pasta, mezze maniche, gamberi, scialatielli, tonno, scarola, carciofi, frittelle di alghe, branzino, spaghetti, mezzi paccheri, lasagna alla napoletana, cime di rapa, dolci, pane.

*Deep-frozen or originally frozen products:*

*aubergine parmigiana, tuna, red prawn carpaccio, potato croquettes, arancino siciliano, seaweed fritters, fillet of seabass, spaghetti, pasta omelette, pasta, Neapolitan lasagna, croaker, turnip greens, escarole, artichokes, desserts, bread.*