



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

PARMIGIANA DI MELANZANE € 16,00

melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano
eggplant parmigiana with tomato sauce, basil, mzzarella and parmesan

TARTARE DI ZUCCHINE E MANDORLE € 12,00

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

TARTARE* DI GAMBERO ROSSO € 23,00

tartare di gambero rosso con misticanza e composta di limone e arance
red shrimp tartare with mixed salad and lemon and orange compote

BATTUTA DI FASSONA € 18,00

fassona di razza piemontese presidio slow food con formaggio caprino, colatura di alici e misticanza piemontese
fassona tartare slow food presidium with goat 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

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

ARANCINO RAGÙ E MOZZARELLA (1 pezzo) € 6,50

arancino meat and mozzarella

CROCCHETTE DI BACCALÀ E PATATE (2 pezzi) € 5,50

cod croquettes and potatoes

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

lo SPECIALE

L'ANTIPASTO DI CASA LOREN € 15,00

2 crocchè di patate, 1 frittatina di pasta, 4 frittelle di alghe
the Loren's House appetizer: 2 potato croquettes, 1 small frittatina, 4 seaweed fritters

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

la MOZZARELLA di Sophia

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 200g € 8,00

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 200g € 8,00

BURRATINA DI BUFALA 125g € 8,00

i PRIMI

SPAGHETTI AL POMODORO CON POMODORO E BASILICO FRESCO € 16,00

tomato spaghetti with tomatoes and fresh basil

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 18,00

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

MEZZE MANICHE GAMBERI E ZUCCHINE € 20,00

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

SCIALATIELLI MELANZANE E PROVOLA € 18,00

con salsa di pomodoro, pomodori datterini, provola affumicata, melanzane, basilico
scialatielli pasta with eggplant and provola with tomato sauce, datterini tomatoes, smoked provola, aubergines, basil

MEZZI PACCHERI ALLA GENOVESE € 18,00

ragù tipico campano con cipolle e parmigiano
mezzi paccheri pasta "alla genovese" typical ragù from campania with onions 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

FILETTO DI OMBRINA ALL'ACQUAPAZZA € 24,00

ombrina fillet

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

tuna with endive, artichokes and dried tomatoes

SEDANO RAPA FONDENTE € 15,00

con cimette di rapa, kefir, burro vegano e composto di arancia amara
dark celeriac with kefir, vegan butter and bitter orange

TAGLIATA FASSONA PIEMONTESE € 26,00

con pomodorini datterini, misticanza e sale maldon
piemont 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 e salsa Caesar
mixed salad, baby spinach, rocket, yellow and red datterini tomatoes, carrots, courgettes, chicken strips and Caesar sauce

GRAN CAPRESE € 16,00

con prosciutto crudo di parma, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, spinacino, olive leccine, basilico
parma ham, buffalo mozzarella, datterini tomatoes, spinach, leccine olives, basil

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 € 7,00
escarole with olives, capers, pine nuts and raisin

CIME DI RAPA SALTATE con peperoncino e aglio € 7,00
turnip with chilli and garlic

CIANFOTTA DI VERDURE € 7,00
verdure saltate, cipolla, aglio, menta e basilico fresco
sautéed vegetables, onion, garlic, mint and fresh basil

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.*

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 / Service € 2,00

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgeti 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, tartare di gambero rosso, crocchè di patate, arancino ragù e mozzarella, crocchette di baccalà, frittatina di pasta, mezze maniche, gamberi, scialatielli, spaghetti, tonno, scarola, carciofi, mezzi paccheri, lasagna alla napoletana, ombrina, cime di rapa, dolci, pane.

Deep-frozen or originally frozen products:

aubergine parmigiana, spaghetti, tuna, red prawn tartare, potato croquettes, arancini ragù and mozzarella, cod croquettes, pasta omelette, pasta, Neapolitan lasagna, croaker, turnip greens, escarole, artichokes, desserts, bread.

L'OSTRICARO FISICO

Nel film **“Pane, amore e...”** di Dino Risi, con Vittorio de Sica e Sophia Loren, mentre quest'ultima è intenta a vendere il pesce, alle sue spalle campeggia la scritta **“Ostricarò Físico”**.

Chi era l'Ostricarò Físico? Abbiamo un'affascinante storia per Voi...

Il Re Ferdinando I di Borbone amava travestirsi da popolano e girare in incognito a Napoli per captare gli umori della gente, ma anche per divertirsi escludendo l'etichetta di corte.

Parlava fluentemente il dialetto napoletano che, per la verità, era considerato la lingua ufficiale del Regno, frequentava le taverne e le case di belle e disponibili signore. Durante questi suoi giri scendeva a piedi, naturalmente, da Palazzo Reale verso il quartiere di Santa Lucia. Lungo la strada i pescatori e gli ostricari esponevano la loro merce: il pesce appena preso nelle loro reti, ostriche ed altri frutti di mare. Un giorno il Re si fermò più del solito davanti ad uno di questi banchi di ostriche e ne assaggiò in gran numero. Alla fine del suo improvvisato banchetto il Re fece tanti complimenti all'ostricarò e gli disse: “Hai dei frutti di mare squisiti, mi sono consolato! Vorrei farti un bel regalo, cosa preferiresti?”

Lo scaltro ostricarò, che nel frattempo aveva riconosciuto il Re, sentendosi ormai in confidenza col Sovrano gli rispose: “Maestà io Vi ho riconosciuto e Vi ringrazio per il regalo che desiderate farmi, ma non so se svelare il mio desiderio.”

Il Re lo incoraggiò: “Non temere, esprimi il tuo desiderio!” L'ostricarò colse al volo l'invito e disse al Re: “Maestà in verità vorrei un titolo nobiliare, è una cosa che desidero da quando sono nato!”

Il Re sorrise e gli disse: “Mò hai un poco esagerato, come ti posso dare così su due piedi un titolo nobiliare?”

Dopo essersi fermato a pensare il Sovrano disse: “Aspetta, aspetta, mi è venuta un'idea: inginocchiati!”

L'ostricarò non se lo fece dire due volte e si inginocchiò davanti al Re il quale, sguainata la spada, gliela posò sulla spalla dicendo in tono solenne: “In nome di sua Maestà ti nomino Ostricarò Físico!”

Il Re prese spunto dal titolo che spesso a Napoli si usavano dare da sè alcuni medici, ovvero il “Dottor Físico” con il quale volevano indicare quanto la loro arte medica fosse accompagnata dalla ricerca scientifica.

La storia finisce qui, ma il naturale seguito fu il titolo di cui si fregiavano, del tutto autonomamente, i venditori di ostriche che si ritenevano più bravi dei concorrenti riconoscibili dal chiosco dipinto di verde, giallo o nero, sui cui svettava l'insegna “Ostricarò Físico”, appunto, oppure “Ostricarò d'Europa”.

Nel solco di questa tradizione è nostra intenzione offrirVi la migliore selezione di ostriche e frutti di mare accompagnata da eccellenti vini e da champagne di alta qualità.

*In the film **“Scandal in Sorrento”** (“Pane, amore e...”) by Dino Risi, with Vittorio de Sica and Sophia Loren, while the latter is intent on selling fish, the words “Ostricarò Físico” stand out behind him.*

*Who was the **Ostricarò Físico** (“Physical Oyster Seller”)?*

We have a fascinating story for you ...

King Ferdinando I di Borbone loved to dress up as a commoner and go undercover in Naples to capture the moods of the people, but also to have fun excluding the court etiquette.

He fluently spoke the Neapolitan dialect which, in truth, was considered the official language of the Kingdom, he frequented the taverns and houses of beautiful and helpful ladies.

During these tours, he walked from the Royal Palace towards the district of Santa Lucia. Along the way, fishermen displayed their wares: freshly caught fish in their nets, oysters and other seafood.

One day the King stopped more than usual in front of one of these oysters' stand and tasted them in large numbers.

At the end of his improvised banquet, the King complimented the oyster and said: “You have delicious seafood, I am consoled! I'd like to give you a nice gift, what would you prefer? ”

The shrewd seller, who in the meantime had recognized the King, now feeling in confidence with the Sovereign, replied: “Majesty, I recognized you and I thank you for the gift you wish to give me, but I don't know whether to reveal my desire.” The King encouraged him: “Don't be afraid, make your wish!” The fisherman caught the invitation immediately and said to the King: “Majesty, in truth I would like a noble title, it's something I've wanted since I was born!” The King smiled and said to him: “Now you have exaggerated a little, how can I give you a noble title on the spot?”. After pausing to think, the Sovereign said: “Wait, wait, I have an idea: get on your knees.” The man was not told twice and knelt in front of the King who, unsheathed his sword, placed it on his shoulder saying in a solemn tone: “In the name of his Majesty I name you Ostricarò Físico!”.

The King took his cue from the title that often in Naples some doctors used to give themselves, or the “Physical Doctor” with which they wanted to indicate how much their medical art was accompanied by scientific research.

Our story ends here, but the natural sequel was the title that the oyster sellers, who considered themselves better than the competitors, gave themselves. They were recognizable by the kiosk painted green, yellow or black, on which stood the sign “Ostricarò Físico” or “European Ostricarò ”.

In the wake of this tradition it is our intention to offer you the best selection of oysters and seafood accompanied by excellent wines and high quality champagne.

le OSTRICHE

SPECIAL DE CLAIRE IGP

con limone *with lemon*

provenienza/*origin* Marennes-Oléron

Dalla consistenza decisa e un notevole equilibrio tra dolcezza e salinità.
With a strong consistency and a remarkable balance between sweetness and salinity.

€ 4,00

FINE DE CLAIRE IGP

con limone *with lemon*

provenienza/*origin* Marennes-Oléron

Le acque pure ed un grande bacino all'ombra dell' Isola di Oléron alimentato con sostanze nutritive dal susseguirsi delle maree producono delle ostriche particolarmente polpose.

The pure waters and a large basin in the shade of the Ile de Oléron fed with nutrients by the succession of the tides produce particularly luscious oysters.

€ 5,00

PRESTIGE DE MERS

con limone *with lemon*

provenienza/*origin* Normandia

Gusto equilibrato tra dolcezza e sapidità, un sapore piacevole che rimane in bocca a lungo, un'ostrica particolare che saprà soddisfare qualsiasi palato

Balanced taste between sweetness and sapidity, a pleasant flavor that remains in the mouth for a long time, a particular oyster that will satisfy any palate.

€ 7,00

SELEZIONE 3 OSTRICHE

(SPECIAL DE CLAIRE IGP, FINE DE CLAIRE IGP, PRESTIGE DES MERS)

con limone *with lemon*

€ 15,00