

ANTIPASTI

Ne focusam pe ingrediente de calitate de la producatori atent selectionati din diferite regiuni ale Italiei

BRUSCHETTA POMODORI cu Pesto de Busuioc Facut in Casa si Parmezan *disponibil doar cand este sezonul rosiiilor (iunie-septembrie)	25	MOZARELLA DI BUFALA in Castron Cu Sos de Rosii, Focaccia Artizanală, Sos Pesto, Rosii Coapte si Busuioc	38
ANTIPASTO Selectie de Minunate Mezeluri, Branzeturi si Legume Italienesti	45	CARPACIO di BRESAOLA Bresaola, Parmezan Scalie, Rucola, Aceto di Modena	39
BUFALA FOCACCIA "To Share" 3-4 Persoane Focaccia cu Parmezan, Rosii cu Busuioc Mozarella di Bufala, Ulei de Masline, Piper	50	STRACCIATELLA BOWL Stracciatella Proaspata cu Ulei de Masline, Busuioc si Focaccia Artizanală	32
		FOCACCIA oregano / parmezan / la tava	20/24

ZUPPA

ZUPPA DEL GIORNO Supa sau Crema Zilei, Servita cu Focaccia Artizanală	20	ZUPPA FRUTTI DI MARE E PESCE Supa cu Fructe de Mare si Peste, un Pic Picanta	40
---	----	--	----

PASTA FRESCA e RISOTTI

Paste Proaspete, Facute de Noi

RIGATONI POMODORO e STRACCIATELLA Sos de Rosii, Stracciatella, Parmezan, Busuioc, Rosii Coapte	40	LINGUINE AMATRICIANA Guanciale Stagionato, Sos de Rosii, Peperoncino, Pecorino Romano	49
RIGATONI al PESTO GENOVESE e PINOLI Pesto cu Busuioc Facut in Casa, Muguri de Pin, Parmezan, Rosii Coapte	46	RIGATONI FORMAGGI TARTUFATA Branzeturi Italienesti, Salsa de Trufe Negre	49
RIGATONI BOLOGNESE Sos de Ragu Bolognese Facut in Casa, Sos de Rosii si Parmezan	49	RAVIOLI Ravioli Umpluti, intreaba ospatarul ce sortiment avem astazi	49
LINGUINE FRUTTI DI MARE Fructe de Mare, Vin Alb, Usturoi, Rosii Coapte, Peperoncino	49	LASAGNA BOLOGNESE Sos de Ragu Bolognese Facut in Casa, Parmezan, Mozarella, Busuioc Sos de Rosii, Bechamel, Pasta Facute in Casa	49
LINGUINE GAMBERI ZUCCHINI e PISTACCHIO Creveti, Zucchini, Fistic de Sicilia, Sos Rosii, Smantana de Gatit	49	MELANZANA PARMIGIANA Vinete Coapte, Parmezan, Sos de Rosii, Mozarella, Busuioc	49
LINGUINE alle VONGOLE Scoici Vongole, Vin Alb, Usturoi, Peperoncino, Patrunjel	49	RISOTTO MILANESE con GAMBERI Sofran, Creveti, Unt si Parmezan	55
LINGUINE alla CARBONARA Guanciale Stagionato, Galbenus de Ou, Piper, Parmezan si Pecorino	49	RISOTTO RAGU BOLOGNESE Ragu Bolognese Facut in Casa si Parmezan	50
		RISOTTO FORMAGGI TARTUFO Branzeturi Italienesti, Salsa de Trufe Negre	50

*tipul de paste poate sa diferite fata de cele mentionate in dreptul fiecarui preparat

INSALATE

Ne straduim ca legumele si salatele sa fie de la producatori locali, crescute sustenabil, cu respect fata de natura

BURRATA FRESCA Cu Burrata Proaspata, Salata Romana Masline de Sicilia, Rosii Datterini, Fistic de Sicilia Pesto de Busuioc Facut in Casa, Ulei de Masline	45	VERDURE GRIGLATE Cu Rosii Coapte, Dovlecei, Vinete Coapte Ardei Copt, Masline de Sicilia, Seminte de Dovleac Crutoane, Ulei de Masline, Salata Romana	45	BRESAOLA e TALEGGIO Cu Muschi de Vita Bresaola, Masline de Sicilia Rosii Coapte, Formaggio Taleggio, Aceto Balsamic di Modena, Salata Romana	45
GAMBERI e AVOCADO Cu Rosii Datterini, Avocado, Salata Romana Creveti pe Plita, Susan, Ulei de Masline Capere Coapte, Lamaie	45	POLLO NOSTRANO Cu Piept de Pui Gatit Sous Vide, Salata Romana Confit de Rosii Datterini, Avocado, Migdale Coapte Masline de Sicilia	45	PARMIGIANO Cu Salata Romana, Rosii Coapte, Parmezan Reducție Otet Balsamic, Ulei de Masline	35
				Adauga Burrata	22
				Adauga Mozzarella di Bufala	18

PIZZA

Aluatul nostru pentru pizza este facut cu faina integrala si drojdie naturala

Dospirea lentă de cel puțin 48 de ore face ca pizza noastră să fie parfumată, ușoară și digerabilă

BIANCOVERDE cu Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Busuioc, Parmezan	44	DIAVOLA cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante	49
MARGHERITA cu Mozarella Fior di Latte, Sos de Rosii, Busuioc, Parmezan	44	CRUDO DI PARMA cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo , Rucola, Parmezan	49
Ulei de Masline			
*Adauga Stracciatella	10		
VERDURE cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte	49	CAPRESE TRICOLORE cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte, Busuioc	49
Zucchini Grill , Vinete Grill , Rosii Coapte , Parmezan		Parmezan, Rosii Datterini, Pesto de Busuioc Facut in Casa, Muguri de Pin	
FILETTI DI TONNETTO cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte,	49	ALICI cu Sos de Rosii, Ansoa , Busuioc Proaspat, Stracciatella	49
File de Ton , Rosii Coapte, Masline de Sicilia, Busuioc Proaspat		Rosii Coapte	
FORMAGGI con Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino Romano	49	'NDUJA cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte, Salam 'Nduja Tartinabil	49
Parmezan, Scamorza Affumicata		Parmigiano Regiano, Busuioc	
PANCETTA STRACCIATELLA cu Mozzarella Fior di Latte, Pancetta	49	PROSCIUTTO e FUNGHI cu Sos de Rosii, Mozzarella Fior di Latte	49
Afumicata, Stracciatella , Parmezan, Fistic de Sicilia		Prosciutto Cotto , Ciuperci Trase la Tigaie, Parmezan	

SECONDI

Carnea, pestele si fructele de mare vin de la producatori atent alesi

PETTO DI POLLO NOSTRANO	45	POLPO GRIGLIATO	90
Piept de Pui Gatit Sous Vide, Cartofi Copti, Rosii Coapte		Tentacule de Caracatita Grill, Buratta, Sos de Rosii Coapte si Zucchini	
Sos de Parmezan			
TAGLIATA DI MANZO	90	FRITTO MISTO	70
Muschi de Vita Gatit Sous Vide, Rucola, Rosii Coapte, Parmezan		Creveti, Calamari, Carne de Scoici, Dovlecei, Toate Prajite	
Cartofi Copti			
BURGER ITALIANO	50	GRIGLIATA DI MARE	70
Carne de Vita Angus, Prosciutto Crudo, sos Pesto de Busuioc Facut in Casa		Creveti, Calamari, Carne de Scoici, Dovlecei, Toate pe Plita	
Salata Rucola, Fasii de Parmezan, Rosii, Coapte, servit cu Cartofi Prajiti si sos			
STEAK DE TON	80	GAMBERI A O P	70
la Gratar, Servit cu Legume de Sezon, Salata Verde si Lamaie		Creveti Trasi in Unt cu Usturoi, Vin Alb, Peperoncino, Patrunjel	
SALMONE / ORATA alla GRIGLIA	70	STUFATO di PESCE	60
Somon sau Dorada la Gratar, Fulgi de Migdale Coapte		Tocana cu Peste si Fructe de Mare, Sos de Rosii, Usturoi	
Servit cu Legume de Sezon, Salata Verde, Lamaie si Ulei de Masline		Vin Alb, Masline de Sicilia, Telina Aplo si Lamaie	

DOLCI

Dulciurile noastre sunt facute in casa, dupa retete traditionale si contemporane

TIRAMISU	30	CHEESECAKE	30
GELATO ARTIGIANALE	20		
*facuta de noi cu ingrediente naturale, intreaba-ne ce sortimente avem astazi			

PIADINA

O lipie originara din regiunea Emilia Romagna, nordul Italiei

SALAME NAPOLI cu Crema de Formaggio, Salame Napoli, Rucola	27	CRUDO DI PARMA cu Mozzarella di Bufala, Posciutto Crudo Parmezan, Rosii	29
PRIMAVERA cu Legume Sote, Mozzarella Fior di Latte	28	BRESAOLA cu Bresaola, Parmegiano Regiano Scalie, Rosii Uscate	29
SALAME PICCANTE cu Salame Ventricina Piccante Rucola, Crema de Formaggio	27	FORMAGGI con Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino Romano Parmezan, Taleggio	29

COLAZIONE

Mic dejun copios, servit pana la ora pranzului

FRITATTA – omleta	35	COLAZIONE BURGER	35
FORMAGGIO cu Branzeturi Italienesti		Scramble cu Ceapa si Mozzarella, Pancetta Crispy, Sos de Mayo	
CAPRESE cu Mozzarella di Bufala, Pesto de Busuioc, Rosii Datterini		Facuta in Casa in Briosă de Burger	
PRIMAVERA cu Legume de Sezon si Mozzarella di Bufala		SCRAMBLE con MASCARPONE	35
PANCETTA cu Pancetta si Mozzarella di Bufala		Scrambled cu Mascarpone, Parmegiano Regiano si Peperoncino	
*insotite de salata verde si focaccia artizanala		pe Focaccia Artizanala si Salata Verde	
SCRAMBLE con PANCETTA	35	TOAST CU OUA POSATE si AVOCADO	40
Scrambled cu Pancetta Crispy, Focaccia Artizanala si Salata Verde		Oua Posate, Focaccia Artizanala, Avocado, Salata Verde	

PASTICCERIA

Croasante coapte in ficare dimineata

CROASANT UNT	8	CROASANT CAISE	10
CROASANT CIOCOLATA	10	CROASANT ZMEURA	10