



Meniu Bar

Băutura fără alcool

APĂ PLATĂ

Aqua Panna	500 ML	12 LEI
------------	--------	--------

Aqua Panna	750 ML	18 LEI
------------	--------	--------

APĂ MINERALĂ

San Pelegrino	500 ML	12 LEI
---------------	--------	--------

San Pelegrino	750 ML	18 LEI
---------------	--------	--------

Coca-Cola / Fanta / Schweppes /Sprite/ Cappy	250 ML	9 LEI
---	--------	-------

Băutura cu alcool

PROSECCO

Amanti extra dry 10,5% alc.	750 ML	100 LEI
-----------------------------	--------	---------

Masottina brut DOC Treviso 11% alc.	750 ML	120 LEI
-------------------------------------	--------	---------

Masottina rose brut DOC Trev. 11% alc	750 ML	130 LEI
---------------------------------------	--------	---------

VIN ALB

Ai Palazzi Dorsoduro Pinot Grigio 12,5% alc.	750 ML	120 LEI
--	--------	---------

Ai Palazzi Rizzardo Coli di Conegliano 13% alc	750 ML	160 LEI
--	--------	---------

VIN ROŞU

Ai Palazzi Cabernet Sauvignon 13% alc	750 ML	120 LEI
---------------------------------------	--------	---------

Ai Palazzi Merlot 13% alc.	750 ML	160 LEI
----------------------------	--------	---------

Amarone dalla Valpolicella Sartori 15% alc	750 ML	250 LEI
--	--------	---------

Campone Brunello di Montalcino 14% alc	750 ML	250 LEI
--	--------	---------

Barolo Fontanafredda piemont 14% alc	750 ML	250 LEI
--------------------------------------	--------	---------

Ilmorante Primitivo di Manduria 14.5% alc	750 ML	250 LEI
---	--------	---------

10 Vandemie Tenuta Ulisse	750 ML	350 LEI
---------------------------	--------	---------

(Limited Edition 99p) 14.5% alc		
---------------------------------	--	--

Un pahar de vin	150 ML	24 LEI
-----------------	--------	--------

BĂUTURI DISTILATE (40% ALC.)

Vodka Ketel One	40 ML	17 LEI
-----------------	-------	--------

Rom Captain Morgan Spiced Gold	40 ML	14 LEI
--------------------------------	-------	--------

Whisky Johnnie Walker Red	40 ML	17 LEI
---------------------------	-------	--------

Whisky Johnnie Walker Black	40 ML	23 LEI
-----------------------------	-------	--------

Gin Tanqueray Royale	40 ML	17 LEI
----------------------	-------	--------

Cognac Vecchia Romagna	40 ML	17 LEI
------------------------	-------	--------

Bere Lager Sticla

PERONI NASTRO AZZURRO 5,1%	330 ML	11 LEI
KOZEL PREMIUM 4,6%	330 ML	11 LEI
PILSNER URQUELL 4,4%	330 ML	12 LEI
URSUS PREMIUM 5,0%	330 ML	10 LEI

Bere fara alcool

PERONI NASTRO AZZURRO 0,0%	330 ML	10 LEI
URSUS PREMIUM 0,0%	330 ML	10 LEI
COOLER LEMON 0,0%	330 ML	9 LEI
COOLER GRAPEFRUIT 0,0%	330 ML	9 LEI
COOLER CHERRY 0,0%	330 ML	9 LEI

Cidra

KINGSWOOD APPLE 4,5%	400 ML	9 LEI
----------------------	--------	-------

Specialitati de bere

URSUS RETRO (NEPASTERIZATA) 5,3%	330 ML	12 LEI
URSUS BLACK GRIZZLY 6,0%	330 ML	12 LEI

Bere craft

BARLOG PALOSUL LUI STEFAN (INDIA PALE ALE) 6,3%	330 ML	19 LEI
AZUGA WEISSBIER (NEFILTRATA) 5,3%	500 ML	18 LEI
AZUGA NEPASTERIZATA 5.5 %	500 ML	13 LEI

DIGESTIV

Bitter Branca Menta 28% alc.	40 ML	11 LEI
Limoncello 28% alc	40 ML	10 LEI
Vecchio Amaro del Capo 35% alc.	40 ML	12 LEI

COCKTAIL APERITIV 5 - 25% ALC.

Aperol Spritz (Aperol, prossecco, apă minerală, gheăță, portocală)	200 ML	27 LEI
---	--------	--------

Cafea

Ristretto	9 LEI
Expresso	9 LEI
Americano	10 LEI
Cappuccino	11 LEI
Latte macchiato	12 LEI
Cafe macchiato	11 LEI
Ceai	10 LEI



Meniu Bucătărie

Pastele

sunt făcute artizanal în casă după rețete traditionale italienești, realizate dintr-un amestec de 3 tipuri de făinuri și ouă proaspete, toate fiind tăiate manual cu unelte folosite ca și acum 100 de ani de către artizanii italieni.

Toate ingredientele folosite pentru realizarea meniului sunt aduse din Italia, iar produsele sunt făcute proaspete în casă zilnic din ingrediente naturale de cea mai bună calitate.

Pasta

is handcrafted at home according to traditional Italian recipes, made from a mixture of 3 types of flour and fresh eggs, all being hand-cut with tools used as 100 years ago by Italian artisans.

All the ingredients used to make the menu are brought from Italy, and the products are made fresh at home every day from natural ingredients of the highest quality.

Produsele conțin alergeni de tip :

1. Cereale care conțin gluten (adică grâu, secără, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora);
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusive lactoză);
8. Fructe cu coajă, adică migdale (*Amygdalus Communis L.*), alune de pădure (*Corylus Avellana*), nuci (*Juglans Regia*), anacarde (*Anacardium Occidentale*), nuci Pecan (*Carya Illinoiensis*(*Wangenh.*) K.Koch), nuci de Brazilia (*Bertholletia Excelsa*), fistic (*Pistacia Vera*), nuci de Macadamia și nuci Queen's Land (*Macadamia Ternifolia*) și produse derivate;
9. Țelină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfite în concentrații de peste 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

Vă mulțumim pentru înțelegere!

Antipasti / Starter

Aperitivo minim (2 pers)

Branzeturi, masline, creme tartinabile, carciofi, pomodori secchi, afettati misti e piadina fatta in casa.

Cheeses, olives, spreads, artichokes, sun-dried tomatoes, mixed cold cuts and homemade piadina.

300 gr **35 LEI**

Supa zilei/ Soup of the day

Intreaba colegii nostri, iar acestia iti vor spune ce am pregatit proaspata pentru azi.

Ask our colleagues, and they will tell you what we freshly prepared for today.

350 gr **25 LEI**

Salate

Salată cu pui/Chicken salad

Piept de pui aromatizat cu oregano
asezat pe un pat de mix de salata
proaspata cu masline, mozzarella
rosii cherry, ou, sunca de porc,
totul asezat cu o vinegretă de
miere si mustar dijon

Chicken breast flavored with oregano
placed on a bed of fresh salad mix
with olives, mozzarella, cherry tomatoes
egg, pork ham, all seasoned
with a honey vinaigrette and
dijon mustard

420 gr **39 LEI**

Salata cu Ton/ Tuna Salad

Ton marinat in ulei de masline asezat
pe un pat de mix de salata proaspata
cu masline, rosii cherry, mozzarella,
totul asezat cu o vinegretă de capere,
ansoa, nuci caju, ulei de maslie si lamaie

Tuna marinated in olive oil placed on a
bed of fresh salad mix with olives,
cherry tomatoes, mozzarella, all
seasoned with a caper vinaigrette,
anchovies, cashews, olive oil and lemon

420 gr **39 LEI**

Salată Vegetariană/Vegetarian Salad

Un mix de salata proaspata cu masline,
mozzarella, rosii cherry, ou, totul
asezonat cu o vinegretă de miere
si mustar dijon

450 gr **37 LEI**

A mix of fresh salad with olives,
mozzarella, cherry tomatoes, egg, all
seasoned with a honey and mustard
vinaigrette dijon

To Bite

Piadina

Piadina facuta in casa cu rucola, rosii cherry, mozzarella si prosciutto crudo.

Homemade piadina with arugula, cherry tomatoes, mozzarella and prosciutto crudo.

300 gr **35 LEI**

Beef Burger

Carne de vita asezonata cu sare si piper mozaic, pusa intr-o chifla proaspata coapta in casa, ceapa caramelizata, ceapa crocanta prajita, castraveti murati, cascaval, maioneza cu usturoi, sos bbq, si cartofi prajiti cu sos salsa rosa

Beef seasoned with salt and mosaic pepper, placed in a freshly baked in house bun, caramelized onions, fried crispy onions, pickled cucumbers, garlic mayonnaise, bbq sauce, and fries with salsa rosa sauce.

430 gr **47 LEI**

Beef Cheesburger

Carne de vita asezonata cu sare si piper mozaic, pusa intr-o chifla proaspata coapta in casa, ceapa caramelizata, ceapa crocanta prajita, castraveti murati, cascaval, maioneza cu usturoi, sos bbq, si cartofi prajiti cu sos salsa rosa

Beef seasoned with salt and mosaic pepper, placed in a freshly baked bun, caramelized onions, fried crispy onions, pickles, cheese, garlic mayonnaise, bbq sauce, and fries with salsa rosa sauce.

510 gr **49 LEI**

Burger Vegetarian/Veggi Burger

Pastila vegetiana este facuta dintr-un amestec fin de legume proaspete și piure de cartofi, stropite cu condimente delicioase și acoperite cu pesmet crocant de pâine, aceste chifle de burger se asigură că fiecare gură de burger are un gust absolut delicios servit împreună cu cartofi prăjiți

Veggie Burger Patty are a fine blend of fresh vegetables and mashed potatoes, sprinkled with delicious spices and coated with crispy bread crumbs, these burger patties ensure that each mouthful of burger tastes absolutely delectable served with french fries

300 gr **42 LEI**

Gujoane de pui prăjite / Crispy Chicken Fingers

200 g / **23 LEI**

Aripioare de pui prăjite / Crispy Chicken Wings

250 g / **23 LEI**

Aripioare de pui picante / Hot Crispy Chicken Wings

250 g / **23 LEI**

Batoane cu mozzarella / Mozzarella Sticks

150g / **17 LEI**

Inele de ceapa / Onion Rings

150g / **17 LEI**

Cartofi prăjiti / French fries

150g / **15 LEI**

Pasta

Lasagna Bolognese

Un sote parfumat de legume, telina apio, morcov si ceapa, carne de vita si porc calita si stinsa in vin rosu Sangiovese di Romagna si fierint molcom cu pulpa de rosii timp de 6-8 ore, aromatizat cu cimbrisor, foi de dafin si ienupar, sos besamel, totul aranjat in paturi de paste proaspete artizanale

A fragrant sauté of vegetables, celery, carrots and onions, beef and pork tempered and dipped in Sangiovese di Romagna red wine and boiled quietly with tomato pulp for 6-8 hours, flavored with thyme, bay leaves and juniper , besamel sauce, all arranged in beds of fresh artisanal pasta

400 gr **45 LEI**

Spaghetti

Spaghetti chitarra al pomodoro

Ceapa si usturoi calite in ulei de masline extra virgin fierite cu pulpa de rosii si aromatizat cu busuioc proaspat.

Onions and garlic cooked in extra virgin olive oil boiled with tomato pulp and flavored with fresh basil.

380 g **35 LEI**



Spaghetti chitarra all'Arrabbiata

Ceapa si usturoi calite in ulei de masline extra virgin fierte cu pulpa de rosii si aromatizat cu busuioc si peperoncino

Onions and garlic cooked in extra virgin olive oil boiled with tomato pulp and flavored with basil and chili.

380 g **36 LEI**

Spaghetti chitarra con pesto

Pesto facut in casa din busuioc proaspat, ulei de masline extra virgin, parmezan si nuci caju.



Homemade pesto made from fresh basil, extra virgin olive oil, Parmesan cheese and cashews.

420 g **38 LEI**

Spaghetti chitarra e pesto e gamberi

Pesto facut in casa din busuioc proaspat, ulei de masline extra virgin, parmezan, nuci caju si creveti trasi la tigaie.

Homemade pesto made from fresh basil, extra virgin olive oil, Parmesan cheese, cashews and pan-fried shrimp.

480 g **49 LEI**

Spaghetti chitara all'Amatriciana

Pancetta afumata, ceapa si usturoi calite in ulei de masline extra virgin fierte cu pulpa de rosii si aromatizat cu busuioc.

Smoked bacon, onion and garlic cooked in extra virgin olive oil boiled with tomato pulp and flavored with basil.

480 g **45 LEI**



Spaghetti chitarra alla carbonara

Pancetta afumata rumenita in unt facut in casa, parmezan din abundenta, galbenus de ou si smantana de gatit

Homemade smoked bacon browned in butter, plenty of Parmesan, egg yolk and cooking cream.

420 g **45 LEI**



Spaghetti ai frutti di mare

Midii, creveti, calamari toate trase la tigaie cu unt si usturoi, stinse in vin alb, iar la sfarsit adaugam sos de rosii cu busuioc, pentru un gust desavarsit.

Mussels, shrimp, squid all pan-fried with butter and garlic, dipped in white wine, and at the end we add tomato sauce with basil, for a perfect taste.

480 g **49 LEI**

Spaghetti chitarra al tonno

Ceapa si usturoi calite in ulei de masline extra virgin fierite cu pulpa de rosii si aromatizate cu busuioc proaspat, masline, capere si ton.

Onions and garlic cooked in extra virgin olive oil boiled with tomato pulp and flavored with fresh basil, olives, capers and tuna.

530 g **48 LEI**



Tagliatelle

Tagliatelle ragu

Un sote parfumat de legume, telina apio, morcov si ceapa, carne de vita si porc calita si stinsa in vin rosu Sangiovese di Romagna si fierit molcom cu pulpa de rosii timp de 6-8 ore, aromatizat cu cimbrisor, foi de dafin si ienupar, totul imbracat cu iuza ardelenesc.

A fragrant sauté of vegetables, celery, carrots and onions, beef and pork tempered and dipped in Sangiovese di Romagna red wine and boiled quietly with tomato pulp for 6-8 hours, flavored with thyme, bay leaves and juniper , all dressed in Transylvanian scent.

550 g **44 LEI**

Tagliatelle gamberi zucchini e pomodorini

Creveti trasi la tigaie cu ulei de masline extra virgin cu usturoi si stinsi cu vin, acompaniati de dovlecei zucchini crocanti, rosii cherry, imbracati in smantana dulce si parfumati cu patrunjel proaspata tocata.

Pan-fried shrimp with extra virgin olive oil with garlic and quenched with wine, accompanied by crispy zucchini, cherry tomatoes, dressed in sweet cream and flavored with freshly chopped parsley.

500 g **49 LEI**



Tagliatelle con crema di Tartufo e pancetta afummicata

Crema de trufe parfumata cu usturoi si acompaniata de un sos cu parmezan, smantana dulce si pancetta afumata.

Truffle cream scented with garlic and accompanied by a sauce with parmesan, sweet cream and smoked pancetta.

490 g **48 LEI**

Tagliatelle quattro formaggi e pancetta afumicata

4 tipuri de branzeturi calibrate perfect pentru a face un sos delicios si cremos (mozzarella, parmezan, blue cheese, gorgonzola) si pancetta afumata

4 types of cheese perfectly calibrated to make a delicious and creamy sauce (mozzarella, parmesan, blue cheese, gorgonzola) yes smoked bacon.

470 g **49 LEI**

Tagliatelle funghi misti e salsiccia

Un mixt parfumat din ciuperci de padure caramelizate trase la tigai, carnat italienesc cu fenicul framantat in sampanie, totul imbracat intr-un sos de smantana dulce cu ceapa, usturoi si parmezan si parfumat cu patrunjel proaspas tocata.

A fragrant mix of caramelized forest mushrooms baked in a pan, Italian sausage with fennel kneaded in champagne, all dressed in a sweet sour cream sauce with onion, garlic and parmesan and fragrant with freshly chopped parsley.

570 g **49 LEI**

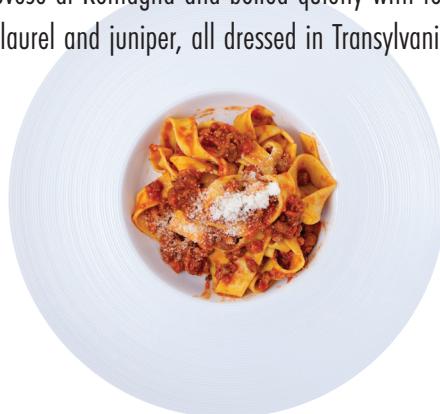


Tagliatelle ragu peperoncino

Un sote parfumat de legume, telina apio, morcov si ceapa si ardei iute, carne de vita si porc calita si stinsa in vin rosu Sangiovese di Romagna si fierit molcom cu pulpa de rosii timp de 6- 8 ore, aromatizat cu cimbrisor, foi de dafin si ienupar, totul imbracat cu iz ardelenesc.

A fragrant sauté of vegetables, celery, carrots and onions and hot peppers, beef and pork tempered and quenched in red wine Sangiovese di Romagna and boiled quietly with tomato pulp for 6-8 hours, flavored with thyme, leaves laurel and juniper, all dressed in Transylvanian scent.

550 g **45 LEI**



Tagliatelle funghi misti e panna

Un mixt parfumat din ciuperci de padure caramelizate, trase la tigai, cu usturoi, ceapa si ulei de masline extra virgin totul imbracat in smantana dulce si parfumat cu patrunjel proaspăt.

A fragrant mix of caramelized wild mushrooms, pan-fried, with garlic, onion and extra virgin olive oil all dressed in sweet cream and scented with fresh parsley.

520 g **47 LEI**



Tagliatelle con crema di Tartufo

Crema de trufe parfumata cu usturoi si acompaniata de un sos cu parmezan si smantana dulce.

Cream of truffles scented with garlic and accompanied by a sauce with parmesan and sweet cream.

440 g **43 LEI**

Tagliatelle quattro formaggi

4 tipuri de branzuri calibrate perfect pentru a face un sos delicios si cremos (mozzarella, parmezan, blue cheese, gorgonzola)

4 types of cheeses perfectly calibrated to make a delicious and creamy sauce (mozzarella, parmesan, blue cheese, gorgonzola)

450 g **47 LEI**

Tagliatelle al ragu pasticciato

Un sote parfumat de legume, telina apio, morcov si ceapa, carne de vita si porc calita si stinsa in vin rosu Sangiovese di Romagna si fierit molcom cu pulpa de rosii timp de 6 -8 ore, aromatizat cu cimbrisor, foi de dafin si ienupar, totul imbracat cu iz ardenesc la care se adauga putina smantana de gatit.

A fragrant sauté of vegetables, celery, carrots and onions, beef and pork hardened and dipped in Sangiovese di Romagna red wine and boiled quietly with tomato pulp for 6-8 hours, flavored with thyme, bay leaves and juniper, all dressed in Transylvanian flavor to which is added a little cooking cream.

560 g **46 LEI**

Main Course

Galetto la cuptor

Cocos de munte gafit sous vide pus langa o garnitura fina de cartofi piure si ardei copt, totul asezat cu ulei de masline infuzat cu busuioc.

Coquelet coocked sous vide placed next to a fine garnish of mashed potatoes and roasted peppers, all seasoned with olive oil infused with basil.

550 gr 53 LEI

Frutti di mare in guazzetto

Supa din fructe de mare (calamari, creveti de argentina, midii, baby caracatita) trase la tigarie cu usturoi totul stins in vin sec sauvignon blanc, rosii cherri, asezonata cu patrunjel proaspat tocata si paine prajita.

Seafood soup (squid, Argentinian shrimp, mussels, baby octopus) pan-fried with garlic all quenched in dry sauvignon blanc wine, cherry tomatoes, seasoned with freshly chopped parsley and toast.

520 gr 75 LEI

Gamberoni al sale

Creveti rosii de Argentina trasi la tigaii
in ulei de masline si cu usturoi,
flambati in cognac si pusi pe un pat de
salata proaspata si piadina facuta in
casa prajita pe plita.

Argentine red shrimp pan-fried in olive
oil and with garlic, flambéed in cognac
and put on a bed of fresh salad and
homemade piadina on the stove.

420 gr **55 LEI**

Polenta al ragu

Mamaliguta aromatizata cu cimbrisor
si parmezan prajita la grill acompaniata
de un sos din carne de porc si vita,
ou ochi si telemea rasa.

Polenta flavored with thyme and
Parmesan grilled, accompanied by
a sauce made of pork and beef,
or eyes and grated telemea

450 gr **48 LEI**

Muschiulet de porc/ Pork tenderloin

Musciulet de porc gatit la sous vide
in bere neagra aromatizat cu cimbrisor,
cartofi cu branza si smantana gratinati
la cuptor, totul acompaniat de
un sos de visine

Pork tenderloin cooked sous vide in
dark beer flavored with cimbrisor,
potatoes with cheese and cream gratin
in the oven, all accompanied
by a cherry sauce

420 gr **49 LEI**

Sosuri

Sos de maioneza cu usturoi
100 g / 7 LEI
Sos BBQ
100 g / 7 LEI
Sos Salsarosa
100 g / 7 LEI
Sos Sweet chili
100 g / 7 LEI

Extra

Parmezan
10 g / 5 LEI
Pancetta
30 g / 7 LEI
Creveti
50 g / 10 LEI
Ciuperci
25 g / 7 LEI
Piadina
80 g / 8 LEI
Smantana
35 g / 4 LEI
Paine
40 g / 4 LEI

Dolci / Dessert

Tiramisù

150 g 22 LEI

Ciocolată de casă cu alune
de pădure, fructe, piper și
reducție de oțet balsamic
Modena

Homemade chocolate with
hazelnuts, fruits, pepper
and Moderna balsamic
vinegar reduction

Panna Cotta cu vanilie și
piersici caramelizate
Vanilla and caramelised
peaches Panna Cotta

150 g 21 LEI

Semifreddo
Inghetata facuta in casa
Homemade italian ice cream

125 g 24 LEI



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANȚELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerrespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice **0800.800.085**



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza apărate de market electronice fiscale.



GUVERNUL ROMÂNIEI
AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR

TELEFONUL CONSUMATORILOR

0219551

Comisariatul Regional pentru Protecția Consumatorilor Regiunea
București-Ilfov

Comisariatul pentru Protecția Consumatorilor al Municipiului București

Adresa: București, Str. Transilvaniei nr. 2, sectorul 1, cod 010798

Telefon: 021/310.63.75

Fax: 021/310.63.80

www.anpc.gov.ro

**Reprezentanții asociațiilor de consumatori nu
au drept de control al operatorilor economici,
conform art.42 din O.G. nr. 21/1992.**

Apelarea numărului 0219551 poate fi taxată în funcție de tipul de abonament deținut de consumator

