

# PIZZA GOURMET

Made on wood-fired oven

## STARTERS

- Focaccia si unt cu chives (1,7) 150g 15 Lei  
Focaccia and butter with chives
- Focaccia si unt cu trufe (1,7) 150g 21 Lei  
Focaccia and butter with truffles
- Focaccia si masline kalamata marinate  
(1) 150g 13 Lei
- Focaccia si humus naut si house-made  
pesto (1) 200g 26 Lei  
Focaccia, hummus and house-made pesto
- Focaccia si pesto de rosii uscate (1) 150g 16 Lei  
Focaccia and dried tomatos pesto
- Focaccia, rosii cherry, usturoi si  
busuioc (1) 150g 19 Lei  
Focaccia, cherry tomatoes, garlic and fresh basil

## SALADS

- Burrata, rucola, rosii cherry,  
pesto dressing (7) 300g 39 Lei  
Burrata, rucola, cherry tomatoes, house-made pesto dressing
- Burrata trufe, pesto, mix salata,  
sos quattro formaggi, rosii cherry, chives,  
pecorino (7) 300g 39 Lei  
Truffle Burrata, pesto, salad mix, Quattro formaggi dressing,  
cherry tomatoes, chives, pecorino.
- Salata Caesar -piept de pui, salata Romana,  
anchois, parmezan, crutoane, smantana, oregano,  
usturoi, mustar (4,7,10) 250g 29 Lei  
Caesar salad- chicken breast, Romaine salad, anchois, parmesan,  
croutons, sour cream, oregano, garlic, mustard.
- Humus naut, spanac, radicchio, seminte pin,  
seminte dovleac, nuci, germeni,  
chives, usturoi, ulei susan (1,8,11) 250 g 29 Lei  
Chickpea Hummus, spinach, radicchio, toasted pine nuts,  
pumpkin seeds, walnuts, sprouts, chives, garlic sesame oil..
- Rata confiata, spanac, radicchio, valeriana,  
chives, rosii uscate, rosii cherry, nuci,  
semnite dovleac, parmesan  
(1,7,8,11) 230 g 43 Lei  
Confit duck, spinach, radicchio, valerian, chives, dried tomatoes,  
cherry tomatoes, walnuts, pumpkin seeds, parmesan cheese.
- Salata mix frunze 150g 15 Lei  
(salad mix green leaves)

**ONE:** San Marzano, bufala, busuioc proaspat, Grana Padano (1,7) 350/450g 30/38 Lei  
San Marzano tomato sauce, bufala, fresh basil, Grana Padano cheese.

**TWO:** San Marzano, Fior di Latte, provolone, Grana Padano, gorgonzola (1,7) 350/450g 33/39 Lei  
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte cheese, provolone cheese, Grana Padano cheese, gorgonzola.

**THREE:** San Marzano, Fior di Latte, salsiccia, trufe (1,7) 350/450g 35 / 43 Lei  
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte cheese, salsiccia sausage, truffles;

**FOUR:** San Marzano, Fior di Latte, dovlecel, sparanghel, gorgonzola (1,7) 350/450g 31 / 39 Lei  
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte cheese, zucchini, asparagus, gorgonzola.

**FIVE:** San Marzano, Fior di Latte, salame Ventricina picante (1,7) 350/450g 32 / 38

**SIX:** Fior di Latte, provolone, mortadella, Parmigiano Reggiano, jalapenos (1,7) 350/450g 32 / 39 Lei

**SEVEN:** Mascarpone, ciuperci brune, somon marinat Gravlax usor afumat, germeni de ridiche,  
ceapa rosie (1,7) 350/450g 37 / 45 Lei  
Sour cream, Brown Champignons, Gravlax Salmon fume, red onion.

**EIGHT:** San Marzano, Fior di Latte, mascarpone, speck, trufe, rucola (1,7) 350/450g 37 / 45 Lei

**NINE:** San Marzano, prosciutto crudo San Daniele, rosii cherry, mozzarella ciliegine  
rucola, Grana Padano (1,7) 350/450g 37 / 45 Lei

**TEN:** Fior di Latte, pancetta, oua prepelita, piper negru, Parmigiano Reggiano (1,3,7).  
350/450g 31 / 38 Lei  
Fior de latte, pancetta, quail eggs, black pepper, Parmigiano Reggiano

**VEGAN:** Emulsie rosii proaspete, sparanghel, dovlecel, usturoi, ciuperci,  
rosii uscate, (1) 350/450g 30 / 38 Lei

## FRESH PASTA

Quattro formaggi si trufe (1,7) 250g 42 Lei  
Brie, goronzola, mozzarella, Parmiggiano-Reggiano,  
sour cream, truffles.

Caccio e pepe (1,7) 250g 34 Lei  
Pecorino, black pepper

Pesto si muguri de pin (1,8) 250g 29 Lei  
House-made pesto, toasted pine nuts

Carbonara (1,7) 280g 32 Lei  
Pancetta, eggs, Pecorino Romano

\*A.O.P. cu creveti black tiger (1,2) 300g 55 Lei  
Black tiger shrimps, olive oil, garlic, chilli flakes.

Rosii cherry, usturoi, busuioc  
proaspat, parmezan (1,7) 250g 29 Lei  
Cherry tomatoes, garlic, fresh basil, parmezan

## SANDWICHES

Rata confiata, dulceata de ceapa facuta in casa, sparanghel, emmentaler, mustar dijon,  
mix salata, paine cu maia. ( 1, 7, 10) 400g 39 Lei  
Confit duck, house-made onion jam, roasted asparagus, emmentaler, dijon mustard, salad mix,  
house-made sourdough bread.

\*Pork, castraveti murati, emmentaler, maioneza de casa, mustar dijon, mix salata,  
paine cu maia. (1,3,7,10) 450g 32 Lei  
Pork, pickled cucumbers, emmentaler, mayo sauce, dijon mustard, salad mix, salad mix, house-made sourdough bread.



## CHARCUTERIE TO SHARE

(2 pers)

Prosciutto crudo San Daniele, Coppa di Parma, Speck,  
Fior di Latte, rosii cherry, house-made pesto  
Pecorino Romano, house-made Parmesan grissini,  
masline kalamata, (1,7) 500g 65 Lei

Gorgonzola DOP Dolce, BLU di Bufala,  
Parmigiano Reggiano 60 mesi, Salsiccia al Vermentino,  
Salamino di Camoscio, Salame al Primitivo,  
house-made Parmesan grissini (1, 7) 400g 95 Lei

## DESERT

Pizza Nutella (1,8) 250g 25 Lei  
Cannolo siciliano (1,7) 75g 10 Lei  
Tiramisu (1,3,7) 100g 18 Lei  
Panna cotta (1,3,7) 150g 19 Lei  
Cheese cake (1,3,7, 8) 175g 18 Lei  
Lava cake 175g 19 Lei

## EXTRA TOPPING

Parmezan (7) 50g 8 Lei  
Mozzarella (7) 80g 8 Lei  
Pecorino 30g 8 Lei  
Salsiccia (7) 100g 8 Lei  
Salam picant 80g 8 Lei  
Prosciutto crudo 70g 10 Lei  
Crema de trufe 20g 10 Lei  
Carpaccio trufe 10g 14 Lei  
Creveti Black Tiger (2) 90g 12 Lei

## SOFT DRINKS

Apa plata / minerala 330 ml 8 Lei  
Apa plata / minerala 750 ml 15 Lei  
Coca cola/ Fanta / Schweppes 250 ml 9 Lei  
Karma Cola /Gingerella /Lemony 330 ml 14 Lei  
Curiosity Cola 275 ml 14 Lei  
Fever Tree tonic 200 ml 12 Lei  
House-made lemonade 14 Lei  
Fresh portocale 15 Lei  
Niasca Portofino Limonata/ Mandarinata / Festivo 250ml 12 Lei

## HOT DRINKS

Espresso Nespresso 9 Lei  
Cappuccino 14 Lei  
Caffe Latte 15 Lei  
Ceai organic 13 Lei

## COCKTAILS

Aperol spritz 25 Lei  
Gin tonic 35 Lei  
Campari orange 25 Lei  
Martini tonic 24 Lei

## SPIRITS 40ml

Gin Tanqueray 18 Lei  
Martini 16 Lei  
Rom Diplomatico 20 Lei  
Aperol 16 Lei  
Hennessy Fine de cognac 35 lei  
Dom Profesor 20 Lei  
Jagermeister 12 Lei  
Wiskey Glenfiddich 15y 33 Lei  
Limoncello 12 Lei  
Grappa Nonino Antica 20 Lei  
Amaro Nonino 18 Lei  
Amaretto Disaronno 17 Lei  
Fernet Branca Menta 16 lei  
Tequilla Patron 35 Lei

## BEER

Peroni Nastro Azzurro draught 400ml 11 Lei  
Peroni Nastro Azzurro 330 ml 11 Lei  
Ursus retro 500 ml 13 Lei  
Ursus Premium 330 ml 9 Lei  
Ursus NA 330ml 9 Lei  
Ursus Black 500ml 12 Lei  
Pilsner Urquel 330ml 12 Lei  
Grolsch Swingtop 450ml 14 Lei  
Grolsch Weizen 500ml 18 Lei  
Azuga Nepasteurizata 500ml 18 Lei  
Asahi Super Dry 330 ml 16 Lei  
Meantine London Lager 330ml 19 Lei  
Meantine Red Yakima 330ml 19 Lei  
Meantime Pale Ale 330ml 19 Lei  
Ginger beer 14 Lei



### GRUPE DE ALERGENI

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

1. Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora) si produse derivate;
2. Crustacee si produse derivate;
3. Oua si produse derivate;
4. Peste si produse derivate;
5. Arahide si produse derivate;
6. Soia si produse derivate;
7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza);
8. Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de padure (*Corylus avellana*), nuci (luglas regia), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan [*Caraya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch]], nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia si nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) si produse derivate;
9. Telina si produse derivate;
10. Mustar si produse derivate;
11. Seminte de susan si produse derivate;
12. Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin si produse derivate;
14. Moluste si produse derivate.

\* va rugam sa semnalati personalului nostru eventualele alergii sau intolerante la alimente. in caz contrar, nu ne asumam responsabilitatea.

\* please notify our staff of possible allergies or intolerance to food. otherwise, we are not responsible.