

SALADS

- Somon marinat gravlax usor afumat cu caviar si smantana proaspata pe focaccia cu maia 150g 29 Lei
Sourdough focaccia with salmon gravlax, caviar and creme fraiche
- File de ansoa de Cetara cu unt si ceapa chives pe focaccia cu maia 150g 24 Lei
Sourdough focaccia with Cetara anchovies, butter and chives
- Felii de focaccia cu maia si unt cu trufe (1,7) 150g 24 Lei
Sourdough focaccia and butter with truffles
- Felii de focaccia cu maia si masline de Gaeta marinate cu usturoi (1) 150g 18 Lei
Sourdough focaccia with Gaeta marinated olives
- Felii de focaccia cu maia, cu hummus si pesto facut in casa (1) 200g 28 Lei
Sourdough focaccia, hummus and house-made pesto
- Felii de focaccia cu maia, rosii cherry, usturoi si busuioc (1) 150g 19 Lei
Sourdough focaccia, cherry tomatoes, garlic and fresh basil
- *Creveti Black Tiger A.O.P. (2) 130g 45 Lei
Black Tiger Shrimps with A.O.P. sauce
- Felii de focaccia cu maia 100g 11 Lei

SALADS

- Mozzarella de bivolita, rosii cherry, busuioc proaspata, ulei masline extra virgin si focaccia cu maia (7) 250 g 29 Lei
Fresh buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil and sourdough focaccia
- Burrata, rucola, rosii cherry, sos pesto (7) 300g 41 Lei
Burrata, rocket, cherry tomatoes, house-made pesto dressing
- Burrata trufe, pesto, mix frunze, sos quattro formaggi, rosii cherry, ceapa chives, pecorino (7) 300g 43 Lei
Truffle Burrata, pesto, fresh salad leaves, Quattro formaggi sauce, cherry tomatoes, chives, pecorino.
- Pui de ferma cu sos caesar, mix de frunze, anchois, parmezan, crutoane, ceapa rosie, usturoi, mustar (4,7,10) 250g 32 Lei
Farm chicken, caesar dressing, fresh salad leaves, anchovies, croutons, parmesan cheese, red onion, garlic, mustard.
- Hummus, mix frunze, seminte pin, seminte dovleac, fulgi de migdale, germenii, chives, usturoi, ulei susan (1,8,11) 250 g 30 Lei
Chickpeas hummus, fresh salad leaves, toasted pine nuts, pumpkin seeds, sprouts, chives, garlic, sesame oil.
- Salata mix frunze 150g 18 Lei
(fresh salad green leaves)
- (Mix-ul de frunze este de la o ferma locala ecologica)

PIZZA CU MAIA

Wood-fired oven gourmet pizza

- ONE:** Sos de rosii San Marzano, mozzarella bufala, busuioc proaspata, parmezan (1,7) 350/450g 33/39 Lei
San Marzano tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, Parmigiano Reggiano
- TWO:** Mozzarella Fior di Latte, branza provolone, parmezan, branza Stilton si ceapa chives (1,7) 350/450g 35/41 Lei
Fior di Latte fresh mozzarella cheese, provolone cheese, Parmigiano Reggiano cheese, Blu di Bufala cheese.
- THREE:** Sos de rosii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, carnat proaspata salsiccia, trufe (1,7) 350/450g 36/44 Lei
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte fresh mozzarella cheese, italian salsiccia sausage, truffles;
- FOUR:** Sos de rosii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, dovlecel, sparanghel, branza Stilton (1,7) 350/450g 34/42 Lei
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte cheese, zucchini, asparagus, english Stilton cheese.
- FIVE:** Sos de rosii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salam Venticrina picant (1,7) 350/450g 35/41 Lei
San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, Venticrina picante salami
- SIX:** Mozzarella Fior di Latte, branza provolone, mortadella artigianala din Bologna, parmezan, ardei jalapenos fresh (1,7) 350/450g 35/41 Lei
Fior di Latte mozzarella, provolone cheese, artisan Bologna mortadella, Parmigiano Reggiano, fresh jalapenos
- SEVEN:** Smantana proaspata, somon marinat Gravlax usor afumat, caviar de somon, ceapa chives (1,7) 350/450g 45 / 59 Lei
Creme fraiche, salmon gravlax, caviar and chives
- EIGHT:** Sos de rosii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, mascarpone, sunca speck, trufe, rucola (1,7) 350/450g 38/46 Lei
San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, mascarpone, speck, truffles, rocket.
- NINE:** Sos de rosii San Marzano, prosciutto crudo San Daniele, rosii cherry, mozzarella ciliegine, rucola, parmezan (1,7) 350/450g 38 / 46 Lei
San Marzano, prosciutto crudo San Daniele, cherry tomatoes, mozzarella ciliegine, rocket, Grana Padano
- TEN:** Mozzarella Fior di Latte, pancetta, oua prepelita, piper negru, branza pecorino (1,3,7). 350/450g 34 / 39 Lei
Fior de latte mozzarella, pancetta, quai eggs, black pepper, pecorino

- VEGAN:** Emulsie rosii prospete, sparanghel, dovlecel, usturoi, ciuperci brune, rosii uscate, (1) 350/450g 33 / 39 Lei
Fresh tomatoe sauce with garlic and fresh basil, asparagus, zucchini, garlic, brown mushrooms, sun dried tomatoes

FRESH PASTA

- Cacio e pepe (1,7) 250g 36 Lei
Quattro Formaggi si trufe (1,7) 250g 43 Lei
House-made Quattro Formaggi sauce and truffles
- *Nduja Calabrese picanta (1,7) 250g 34 Lei
Spicy Nduja Calabrese
- Salsiccia, sos alb si Trufe (1,7) 250g 39 Lei
Salsiccia, sour cream and truffles
- Pesto si muguri de pin (1,8) 250g 32 Lei
- Spaghetti Carbonara (1,7) 280g 34 Lei
Pancetta, eggs yolk, Pecorino Romano
- *A.O.P. cu creveti Black Tiger, usturoi si fulgi de ardei iute (1,2) 300g 56 Lei
Black Tiger Shrimps, olive oil, garlic, chili flakes.
- Rosii cherry, usturoi, busuioc proaspata, parmezan (1,7) 250g 31 Lei
Cherry tomatoes, garlic, fresh basil, parmezan



GOURMET SANDWICHES

Rata confiata, dulceata de ceapa facuta in casa, sparanghel, branza provolone, mustar dijon, mix frunze, paine cu maia. (1,7,10) 400g 42 Lei
Confit duck house-made onion jam, roasted asparagus, provolone, dijon mustard, green leaves mix

Porchetta di Aricia IGP, castraveti murati, branza emmental maioneza de casa usor picanta, ceapa chives, mustar dijon, mix frunze, paine cu maia. (1,3,7,10) 450g 36 Lei
Porchetta di Aricia IGP, pickled cucumbers, emmental cheese, slightly spicy mayo sauce, dijon mustard, salad mix, house-made sourdough bread.

CHARCUTERIE TO SHARE

(2 pers)

Prosciutto Crudo San Daniele, sunca crud uscata Copa di Parma, sunca Speck, Rosii cherry, branza Grana Padano, branza Pecorino Romano masline de Gaeta marinate cu usturoi, grissine cu maia facute in casa (1,7) 500g 65 Lei
Prosciutto Crudo San Daniele, Copo di Parma, Speck, Rosii cherry, Grana Padano, Pecorino Romano, marinated Gaeta olives sourdough house-made grissini

Branza Gorgonzola DOP Dolce, Branza BLU di Bufala, parmezan maturat 60 de luni, carnat crud uscat macerat in vin alb Vermentino, Salamino de capra neagra, salam crud uscat macerat in vin rosu Primitivo, bere tartinabila, grissine cu maia (1,7) 400g 95 Lei
Gorgonzola DOP Dolce, BLU di Bufala cheese, Parmigiano Reggiano 60 months, Salsiccia al Vermentino, Salamino di Carnascio, Salame al Primitivo, biers spatnabile, sourdough house-made grissini

DESERT

Pizza Nutella (1,8) 250g 30 Lei
Cannolo siciliano (1,7) 75g 15 Lei
Tiramisu (1,3,7) 100g 24 Lei
Grapa panna cotta (1,3,7) 150g 25 Lei
Cheese cake (1,3,7, 8) 175g 25 Lei

EXTRA TOPPING

Parmesan (7) 50g 8 Lei
Mozzarella (7) 80g 8 Lei
Pecorino (7) 30g 8 Lei
Salsiccia (7) 100g 8 Lei
Salam picant (Spicy salami) 80g 8 Lei
Prosciutto crudo 70g 10 Lei
Crema de trufe (Truffle cream) 20g 10 Lei
Carpaccio de trufe (truffle carpaccio) 10g 14 Lei
Creveti Black Tiger (Black Tiger Shrimps) (2) 90g 12 Lei
Sos de rosii (Tomato sauce) 80g 5 Lei
Sos de rosii picant (spicy tomato sauce) 80g 5 Lei

SOFT DRINKS

Apa plata / minerala 330 ml 9 Lei
Apa plata / minerala 750 ml 16 Lei
Coca cola 250 ml 9 Lei
Fanta Klasik 250 ml 14 Lei
Schweppes 250 ml 9 Lei
Curiosity Cola 275 ml 14 Lei
Rose Lemonade 275 ml 14 Lei
Mellow Apple / Ananas 330 ml 14 Lei
Fentimans tonic 200 ml 14 Lei
House-made lemonade 16 Lei
Fresh portocale 16 Lei
Niasca Portofino Limonata/ Mandarinata / Festivo 250ml 14 Lei

COFFEE & HOT DRINKS

Espresso Nespresso/ Filicori 9 Lei
Cappuccino 15 Lei
Caffe Latte 15 Lei
Iced Latte 15 Lei
Ceai organic 13 Lei

SPIRITS 40ml

Gin Bombay 18 Lei
Gin Sul 22 Lei
Martini 16 Lei
Rom Bumbu 20 Lei
Aperol 16 Lei
Hennessy Fine de cognac 35 lei
Dom Profesor 20 Lei
Jagermeister 10 Lei
Manifest 12 Lei
Wiskey Glendronach 33 Lei
Wiskey Benriach 28 Lei
Wiskey Jack Daniels 22 Lei
Grappa Nonino Antica 20 Lei
Amaro Nonino 18 Lei
Amaretto Disaronno 17 Lei
Fernet Branca Menta 16 lei
Tequila Patron 35 Lei

LONG DRINKS & COCKTAILS

Aperol spritz 26 Lei
Hugo 30 Lei
Strawberry Gin tonic 35 Lei
Campari orange 25 Lei
Martini tonic 24 Lei
Negroni 30 Lei

GRUPE DE ALERGIENE

Conform Directivei 2000/13/CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2003 alergeni din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

1. Cereale care contin gluten (grâu, secară, orz, 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. Anhidri si produse derivate;
6. Soia si produse derivate;
7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coaja, adica migdale (Amygdalus communis L.), alune de padure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), anacarde (Anacardium occidentale), nuci Pecan [Carya (Ilincoiesă (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. Dozări de sulf si sulfuri in concentrări 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 eventuale 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.



BEER

Peroni Nastro Azzurro draught 400ml 14 Lei
Peroni Nastro Azzurro 330 ml 12 Lei
Peroni piccola 250 ml 11 lei
Ursus retro 500 ml 14 Lei
Ursus Premium 330 ml 10 Lei
Ursus NA 330ml 10 Lei
Ursus Black 500ml 14 Lei
Grolsch Swingtop 450ml 15 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
Meantine Pale Ale 330ml 19 Lei
Ginger beer 14 Lei