

DESSERT

Pizza Nutella ^{1 8}	250 g	30 Lei	Grappa panna cotta ^{3 7}	150 g	25 Lei
Italian Cannolo ^{1 7 8}	85 g	15 Lei	NY Cheesecake ^{1 3 7 8}	175 g	25 Lei
Tiramisu ^{1 3 7}	100 g	24 Lei			

COFFEE & HOT DRINKS

Espresso Nespresso	9 Lei	Iced Latte	15 Lei
Cappuccino	15 Lei	Ceai organic	15 Lei
Caffe Latte	15 Lei	Organic Tea	

SOFT DRINKS

Coca cola / Schweppes	250 ml	9 Lei	Fresh portocale		16 Lei
Curiosity Cola	275 ml	14 Lei	Orange juice		
Rose Lemonade	275 ml	14 Lei	Apă plată / minerală	330 ml	9 Lei
Mellow Apple / Ananas	330 ml	14 Lei	Still / sparkling water		
Fentimans tonic	200 ml	14 Lei	Apă plată / minerală	750 ml	16 Lei
Limonadă de casa		16 Lei	Still / sparkling water		
House-made lemonade					

LONG DRINKS & COCKTAILS

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

SPIRITS 40 ML

Gin Bombay	18 Lei	Whiskey Glendronach	33 Lei
Gin Sul	22 Lei	Whiskey Benriach	28 Lei
Martini	18 Lei	Whiskey Jack Daniels	22 Lei
Rom Bumbu	20 Lei	Grappa Nonino	20 Lei
Aperol	16 Lei	Amaro Nonino	18 Lei
Hennessy Fine de cognac	35 Lei	Amaretto Disaronno	17 Lei
Dom Profesor	20 Lei	Fernet Branca Menta	16 Lei
Jagermeister	14 Lei	Tequilla Patron	35 Lei
Manifest	16 Lei		

EXTRA TOPPING Parmesan⁷ 50 g / 8 Lei | Mozzarella⁷ 80 g / 8 Lei | Pecorino 730g / 8 Lei | Salsiccia⁷ 100 g / 8 Lei | Salam picant Spicy salam 80 g / 8 Lei | Prosciutto crudo 70 g / 10 Lei | Cremă de trufe Truffle cream 333 ml / 10 Lei
Carpaccio de trufe Truffle carpaccio 10 g / 14 Lei | Creveți Black Tiger Black Tiger Shrimps 90 g / 12 Lei | Sos de roșii Tomato sauce 80 g / 5 Lei | Sos de roșii picant Spicy tomato sauce 80 g / 5 Lei

GRUPE DE ALERGENI	ALLERGEN GROUPS
Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:	According to Directive 2000/13 / EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000, food allergens can fall into the following groups:
¹ Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora și produse derivate;	¹ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, big wheat or hybrids their products and derivatives;
² Crustacee și produse derivate;	² Crustaceans and derivative;
³ Ouă și produse derivate;	³ Eggs and derived products;
⁴ Pește și produse derivate;	⁴ Fish and derived products;
⁵ Arahide și produse derivate;	⁵ Peanuts and derived products;
⁶ Sola și produse derivate;	⁶ Soy and derived products;
⁷ Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);	⁷ Milk and derivatives (including lactose);
⁸ Fructe urcate cu coajă (migdale Amydalus communis L., alune de pădure Corylus avellana, nuci Luglas regia, anacarde Anacardium occidentale, nuci Pecan, nuci de Brazilia Bertholletia excelsa, fistic Pistacia vera, nuci de Macadamia și nuci de Queensland Macadamia ternifolia și produse derivate;	⁸ Nuts (Amydalus communis L. almonds, Corylus avellana hazelnuts, Luglas regia nuts, cashews Anacardium occidentale, Pecan nuts, Brazil nuts Bertholletia excelsa, pistachio Pistacia vera, Macadamia nuts and Queensland nuts Macadamia ternifolia and derivative products;
⁹ Telină și produse derivate;	⁹ Celery and derived products;
¹⁰ Muștar și produse derivate;	¹⁰ Mustard and derived products;
¹¹ Semințe de susan și produse derivate;	¹¹ Sesame seeds and derived products;
¹² Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 1.0mg/litru;	¹² Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 1.0mg/liter;
¹³ Lupin și produse derivate;	¹³ Lupine and derived products;
¹⁴ Moluște și produse derivate;	¹⁴ Molluscs and derived products;
Vă rugăm să semnalati personalului nostru eventuale alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.	Please report any allergies or food intolerances to our staff. Otherwise,we do not take responsibility.
[*] Acest preparat conține materie primă decongelată în anumite perioade ale anului Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA	[*] This dish contains raw material that has beed defrosted in certains periods of the year All prices are expressed in RON and include VAT

M

STARTERS

Somon marinat <i>Gravlax</i> ușor afumat cu caviar de somon, smântână proaspătă, ceapă chives pe focaccia cu maia Slightly smoked salmon <i>Gravlax</i> , salmon caviar, creme fraiche, chives on sourdough focaccia	150 g	29 Lei	Felii de focaccia cu maia și măslina verzi Nocellara Sourdough focaccia with green Nocellara olives	150 g	22 Lei
File de anșoa din Cetara, unt, ceapă chives pe focaccia cu maia Anchovies from Cetara, butter, chives on sourdough focaccia	150 g	24 Lei	Felii de focaccia cu maia, hummus și pesto făcut în casă Sourdough focaccia, hummus and house-made pesto	200 g	28 Lei
Felii focaccia cu maia și unt cu trufe Sourdough focaccia and truffle butter	150 g	24 Lei	Felii de focaccia cu maia, roșii cherry, usturoi și busuioc Sourdough focaccia, cherry tomatoes, garlic and fresh basil	150 g	22 Lei
Creveți Black Tiger A.O.P. pe focaccia cu maia* Black Tiger Shrimps with A.O.P. sauce on sourdough focaccia*	150 g	29 Lei	Felii de focaccia cu maia Sourdough focaccia	100 g	11 Lei

CHARCUTERIE TO SHARE

Prosciutto crudo <i>San Daniele</i> , șuncă crud uscată <i>Copa di Parma</i> , șuncă <i>Speck</i> , roșii cherry, brânză <i>Grana Padano</i> , brânză <i>Pecorino Romano</i> , măslina verzi, grisine cu maia facute în casă San Daniele prosciutto crudo, <i>Copa di Parma</i> cured ham, <i>Speck</i> ham, cherry tomatoes, <i>Grana Padano</i> cheese, <i>Pecorino Romano</i> cheese, green olives, sourdough house-made grissini	500 g	65 Lei	Brânză gorgonzola dulce <i>D.O.P.</i> , brânză BLU di Bufala, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> maturat 60 de luni, cârnaț crud uscat al <i>Vermentino</i> , salam de capră neagră, salam crud uscat al <i>Primitivo</i> , bere tartinabilă, grisine cu maia D.O.P. Gorgonzola dolce cheese, BLU di Bufala cheese, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese 60 months aged, salsiccia al <i>Vermentino</i> , chamois salami, salame al <i>Primitivo</i> , birra spalmabile, sourdough house-made grissini	400 g	95 Lei
--	-------	--------	--	-------	--------

MAIN COURSE

“Italian Pie” cu ragu de vită și San Daniele, piure de cartofi, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> “Italian Pie” with beef and San Daniele ragu, mashed potatoes, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese	350 g	39 Lei	Piept de pui de fermă cu piure de cartofi și trufe Farm chicken breast with truffle potato puree	400 g	43 Lei
Tagliata de vită argentiniană cu sparanghel verde, rucola și parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> Argentinian beef tagliata with green asparagus, rocket leaves and <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese	350 g	89 Lei	Piept de rață gătit încet cu piure de morcovi și portocală Slow cooked duck breast with carrot puree and orange	400 g	55 Lei
Antricot de vită argentiniană cu cartofi colorați ecologici Argentinian rib-eye steak with organic potatoes	450 g	95 Lei	Peștele zilei cu legume de sezon la grătar Fish of the day with seasonal grilled vegetables	350 g	65 Lei

FRESH PASTA

Spaghetti Cacio e pepe — brânză Pecorino Romano, piper Spaghetti Cacio e pepe — Pecorino Romano cheese, black pepper <small>1 7</small>	250 g	36 Lei	Spaghetti A.O.P. cu creveți <i>Black Tiger</i>, ulei de masline, usturoi, fulgi de ardei iute* Spaghetti A.O.P. with <i>Black Tiger</i> shrimps, olive oil, garlic, chilli flakes* <small>1 2</small>	300 g	56 Lei
Spaghetti Quattro Formaggi și trufe Spaghetti Quattro Formaggi and truffles <small>1 7</small>	250 g	43 Lei	Caserecce cu roșii cherry, usturoi, busuioc proaspăt, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> Caserecce with cherry tomatoes, garlic, fresh basil, <i>Parmigiano Reggiano</i> chesse <small>1 7</small>	250 g	31 Lei
Caserecce cu cârnat proaspăt salsiccia, sos alb și trufe Caserecce with italian salsiccia sausage, cream and truffle <small>1 7</small>	250 g	39 Lei	“Lasagna aperta” cu ragu de vită și San Daniele, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> Open lasagna with beef and San Daniele ragu, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese <small>1 3 7</small>	350 g	39 Lei
Tagliatelle cu pesto făcut în casă și muguri de pin Tagliatelle with house-made pesto and pine nuts <small>1 7 8</small>	250 g	32 Lei	Tagliatelle cu antricot de vită argentiniană și sos roșu cu Chianti Tagliatelle with argentinian beef in red sauce and Chianti <small>1 3 7</small>	350 g	45 Lei
Spaghetti Carbonara — Pancetta afumată, ou, brânză Pecorino Romano Spaghetti Carbonara — smoked pancetta ham, egg, Pecorino Romano cheese <small>1 3 7</small>	280 g	37 Lei			

GOURMET SANDWICHES

Rață gătită încet, dulceață de ceapă făcută în casă, sparanghel verde, brânză provolone, muștar Dijon, mix de frunze, ciabatta cu maia Slow cooked duck, house-made onion jam, green asparagus, provolone cheese, Dijon mustard, fresh salad leaves, sourdough ciabatta <small>1 7 10</small>	450 g	42 Lei	Porchetta di Ariccia I.G.P., brânză emmental, maioneză de casă ușor picantă, ceapă chives, muștar Dijon, mix de frunze, castraveți murați, ciabatta cu maia Porchetta di Ariccia I.G.P., emmental cheese, house-made slightly spicy mayo sauce, Dijon mustard, fresh salad leaves, pickled cucumbers, sourdough ciabatta <small>1 3 7 10</small>	450 g	36 Lei
--	-------	--------	---	-------	--------

FRESH SALADS

Mozzarella de bivoliță, roșii cherry, busuioc proaspăt, ulei măsline extra virgin, focaccia cu maia Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil, sourdough focaccia <small>1 7</small>	250 g	29 Lei	Piept de rață, mix de frunze, dulceață de ceapă, muștar Dijon, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> Slow cooked duck breast, fresh salad leaves, onion jam, Dijon mustard, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese <small>7 10</small>	250 g	42 Lei
Burrata, rucola, roșii cherry, pesto făcut în casă Burrata cheese, rocket leaves, cherry tomatoes, house-made pesto <small>7</small>	300 g	41 Lei	Linte verde, brânză de capră, ceapă roșie, sparanghel verde, sfeclă roșie, oțet balsamic Modena I.G.P. Green lentil, goat cheese, red onion, green asparagus, beetroot, balsamic vinegar of Modena I.G.P.	300 g	29 Lei
Burrata cu trufe, pesto făcut în casă, mix frunze, sos quattro formaggi, roșii cherry, ceapă chives, brânză Pecorino Romano Truffle Burrata cheese, house-made pesto, fresh salad leaves, quattro formaggi sauce, cherry tomatoes, chives, Pecorino Romano <small>7</small>	300 g	43 Lei	Hummus, mix de frunze, muguri de pin, semințe de dovleac, fulgi de migdale, ceapă chives, usturoi, ulei susan Hummus, fresh salad leaves, pine nuts, pumpkin seeds, almond flakes, chives, garlic, sesame oil <small>1 8 10</small>	250 g	30 Lei
Pui de fermă, sos Caesar, mix de frunze, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i>, ceapă roșie, usturoi, muștar, crutoane Farm chicken, Caesar dressing, fresh salad leaves, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese, red onion, garlic, mustard, croutons <small>4 7 10</small>	300 g	36 Lei	Mix de frunze proaspete Mix of fresh salad leaves	150 g	18 Lei

P

350 / 450 g

PIZZAMANIA

350 / 450 g

PIZZA CU MAIA

ONE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella de bivoliță, busuioc proaspăt, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> San Marzano tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese <small>1 7</small>	33 / 39 Lei
------------	--	-------------

TWO	Mozzarella Fior di Latte, brânză provolone, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i>, brânză <i>Stilton</i>, ceapă chives Fior di Latte mozzarella cheese, provolone cheese, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese, <i>Stilton</i> cheese, chives <small>1 7</small>	35 / 41 Lei
------------	--	-------------

THREE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, cârnat proaspăt salsiccia, trufe San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella cheese, italian salsiccia sausage, truffles <small>1 7</small>	36 / 44 Lei
--------------	---	-------------

FOUR	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, dovlecel, sparanghel, brânză <i>Stilton</i> San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella cheese, zucchini, asparagus, <i>Stilton</i> cheese <small>1 7</small>	34 / 42 Lei
-------------	---	-------------

FIVE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salam Salsiccia Napoli Piccante San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, Salsiccia Napoli Piccante salami <small>1 7</small>	35 / 41 Lei
-------------	--	-------------

VEGAN	Emulsie de roșii proaspete cu usturoi și busuioc, sparanghel verde, dovlecel, ciuperci brune, roșii uscate Fresh tomato sauce with garlic and fresh basil, green asparagus, zucchini, brown mushrooms, sun dried tomatoes <small>1</small>	35 / 41 Lei
--------------	---	-------------

SOURDOUGH PIZZA

SIX	Mozzarella Fior di Latte, brânză provolone, mortadella Artigian Quality, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i>, ardei jalapeños proaspăt Fior di Latte mozzarella, provolone cheese, Artigian Quality mortadella, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese, fresh jalapeños <small>1 7</small>	35 / 41 Lei
------------	--	-------------

SEVEN	Smântână proaspătă, somon marinat Gravlax ușor afumat, caviar de somon, ceapă chives Creme fraiche, slightly smoked salmon Gravlax, salmon caviar, chives <small>1 7</small>	45 / 59 Lei
--------------	---	-------------

EIGHT	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, mascarpone, șuncă Speck, trufe, rucola San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, mascarpone, Speck ham, truffles, rocket leaves <small>1 7</small>	38 / 46 Lei
--------------	---	-------------

NINE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto crudo San Daniele, roșii cherry, rucola, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, San Daniele prosciutto crudo, cherry tomatoes, rocket leaves, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese <small>1 7</small>	38 / 46 Lei
-------------	---	-------------

TEN	Mozzarella Fior di Latte, pancetta afumată, ouă prepețiță, piper negru, brânză Pecorino Romano Fior di Latte mozzarella, smoked pancetta ham, quail eggs, black pepper, Pecorino Romano cheese <small>1 3 7</small>	36 / 41 Lei
------------	--	-------------