



PIZZAMANIA

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 1 7	150 g	38 Lei	Famous Vitello Tonnato — Felii subțiri de vită, sos cu ton și maioneză făcută în casă, capere, castraveți murați Thin sliced cold Veal, tuna sauce, shaved cornichon, capers 1 3	250 g	45 Lei
File de anșoa din Cetara, unt, ceapă chives pe focaccia cu maia Anchovies from Cetara, butter, chives on sourdough focaccia 1 7	150 g	31 Lei	Pate de ton făcut în casă și focaccia cu maia House made tuna spread with sourdough focaccia 1	350 g	43 Lei
Creveți <i>Black Tiger</i> A.O.P. pe focaccia cu maia* <i>Black Tiger</i> Shrimps with A.O.P. sauce on sourdough focaccia* 1 2	150 g	38 Lei	Hummus, pesto făcut în casă și focaccia cu maia Hummus, house-made pesto and sourdough focaccia 1 7	200 g	37 Lei
Felii de focaccia cu maia Sourdough focaccia 1 7	250 g	18 Lei	Felii focaccia cu maia și unt cu trufe Sourdough focaccia and truffle butter 1 7	150 g	33 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>, măsline verzi, grisine cu maia făcute în casă <i>San Daniele</i> 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 1 7	500 g	93 Lei	Brânză gorgonzola dulce D.O.P., brânză <i>Verdalpe</i> erborinato di capra, <i>Parmigiano Reggiano</i> maturat 60 de luni, salam <i>Soppressata di Calabria</i>, salam de capră neagră, bresaola de <i>cavallino</i>, bere tartinabilă, grisine cu maia D.O.P. gorgonzola dolce cheese, <i>Verdalpe</i> erborinato di capra cheese, 60-month-old <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese, salami <i>Soppressata di Calabria</i> , black goat salami, bresaola equina, spread beer, sourdough house-made grissini 1 7	400 g	126 Lei
---	-------	--------	---	-------	---------

MAIN COURSE

Italian Pie cu ragu de vită și <i>San Daniele</i>, piure de cartofi, parmezan <i>Parmigiano Reggiano</i> <i>Italian Pie</i> with beef and <i>San Daniele</i> ragu, mashed potatoes, <i>Parmigiano Reggiano</i> cheese 7	350 g	45 Lei	Antricot de vită argentiniană cu cartofi colorați ecologici Argentinian rib-eye steak with organic potatoes 7	450 g	149 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 7	400 g	139 Lei	Piept de pui de fermă cu piure de cartofi și trufe Farm chicken breast with truffle potato puree 7	400 g	51 Lei
Tagliata de miel românesc cu broccoletti Local lamb tagliata and broccoletti 7	350 g	89 Lei	Peștele zilei cu legume de sezon Fish of the day with seasonal vegetables 4	350 g	69 Lei
			Pulpă de rață confiată cu piure de cartofi și Dijon Duck leg confit and mashed potatoes with Dijon 5	350 g	59 Lei

FRESH PASTA

Spaghetti Cacio e Pepe & 'Nduja — brânză Pecorino Romano, piper, 'Nduja Spaghetti Cacio e Pepe & 'Nduja — Pecorino Romano cheese, black pepper, 'Nduja 1 7	250 g	45 Lei	Tagliatelle cu pesto făcut în casă și muguri de pin Tagliatelle with house-made pesto and pine nuts 1 7 8	250 g	46 Lei
Spaghetti Quattro Formaggi și trufe Spaghetti Quattro Formaggi and truffles 1 7	250 g	53 Lei	Tagliatelle cu peștele zilei Tagliatelle with fish of the day 1 4	350 g	49 Lei
Spaghetti A.O.P. cu creveți Black Tiger, ulei de masline, usturoi, fulgi de ardei iute* Spaghetti A.O.P. with Black Tiger shrimps, olive oil, garlic, chilli flakes* 1 2	300 g	63 Lei	Tagliatelle cu antricot de vită argentiniană și sos roșu cu Chianti Tagliatelle with argentinian beef in red sauce and Chianti 1 3 7	350 g	63 Lei
Spaghetti Carbonara — Pancetta afumată, ou, brânză Pecorino Romano Spaghetti Carbonara — smoked pancetta ham, egg, Pecorino Romano cheese 1 3 7	280 g	49 Lei	Caserecce cu roșii cherry, usturoi, busuioc proaspăt, parmezan Parmigiano Reggiano Caserecce with cherry tomatoes, garlic, fresh basil, Parmigiano Reggiano chesse 1 7	250 g	45 Lei
Lasagna aperta cu ragu de vită și San Daniele, parmezan Parmigiano Reggiano Open lasagna with beef and San Daniele ragu, Parmigiano Reggiano cheese 1 3 7	350 g	49 Lei	Caserecce cu cârnat proaspăt salsiccia, sos alb și trufe Caserecce with italian salsiccia sausage, cream and truffle 1 7	250 g	49 Lei

GOURMET SANDWICHES

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 1 3 7 10	450 g	46 Lei	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 1 7 10	450 g	49 Lei
			Rib-Eye Steak sandwich cu sos de maioneză de casă ușor picant, ceapă roșie caramelizată și scamorza affumicata Rib-Eye Steak sandwich, slightly spicy home made mayo sauce, caramelized red onion and smoked Scamorza italian cheese 1 3 7	400 g	55 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 1 7	250 g	49 Lei	Pulpă de rață confiată, mix de frunze, dulceață de ceapă, muștar Dijon, parmezan Parmigiano Reggiano Confit duck leg, fresh salad leaves, onion jam, Dijon mustard, Parmigiano Reggiano cheese 7 10	250 g	49 Lei
Burrata, rucola, roșii cherry, pesto făcut în casă Burrata cheese, rocket leaves, cherry tomatoes, house-made pesto 7	300 g	47 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	43 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 7	300 g	49 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 1 8 10	250 g	43 Lei
Pui de fermă, sos Caesar, mix de frunze, parmezan Parmigiano Reggiano, ceapă roșie, usturoi, muștar, crutoane Farm chicken, Caesar dressing, fresh salad leaves, Parmigiano Reggiano cheese, red onion, garlic, mustard, croutons 4 7 10	300 g	47 Lei	Mix de frunze proaspete Mix of fresh salad leaves	150 g	22 Lei



PIZZAMANIA

350 / 450 g

350 / 450 g

SOURDOUGH PIZZA

ONE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella de bivoliță, busuioc proaspăt, parmezan Parmigiano Reggiano <i>San Marzano tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, Parmigiano Reggiano cheese</i> 1 7	44 / 53 Lei	SIX	Mozzarella Fior di Latte, brânză provolone, mortadella Artigian Quality, parmezan Parmigiano Reggiano, ardei jalapeños proaspăt <i>Fior di Latte mozzarella, provolone cheese, Artigian Quality mortadella, Parmigiano Reggiano cheese, fresh jalapeños</i> 1 7	45 / 54 Lei
TWO	Mozzarella Fior di Latte, brânză provolone, parmezan Parmigiano Reggiano, brânză Stilton, ceapă chives <i>Fior di Latte mozzarella cheese, provolone cheese, Parmigiano Reggiano cheese, Stilton cheese, chives</i> 1 7	45 / 53 Lei	SEVEN	Smântână proaspătă, somon marinat Gravlax ușor afumat, caviar de somon, ceapă chives, ceapă roșie <i>Creme fraiche, slightly smoked salmon Gravlax, salmon caviar, chives, red onion</i> 1 7	62 / 77 Lei
THREE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, cârnă proaspăt salsiccia, trufe <i>San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella cheese, italian salsiccia sausage, truffles</i> 1 7	46 / 55 Lei	EIGHT	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, mascarpone, șuncă Speck, trufe, rucola <i>San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, mascarpone, Speck ham, truffles, rocket leaves</i> 1 7	46 / 55 Lei
FOUR	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, dovlecel, sparanghel, brânză Stilton <i>San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella cheese, zucchini, asparagus, Stilton cheese</i> 1 7	45 / 54 Lei	NINE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto crudo San Daniele, roșii cherry, rucola, parmezan Parmigiano Reggiano <i>San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, San Daniele prosciutto crudo, cherry tomatoes, rocket leaves, Parmigiano Reggiano cheese</i> 1 7	46 / 57 Lei
FIVE	Sos de roșii San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salam Salsiccia Napoli Piccante <i>San Marzano tomato sauce, Fior di latte mozzarella, Salsiccia Napoli Piccante salami</i> 1 7	45 / 56 Lei	TEN	Mozzarella Fior di Latte, pancetta afumată, ouă prepeliță, piper negru, brânză Pecorino Romano <i>Fior di Latte mozzarella, smoked pancetta ham, quail eggs, black pepper, Pecorino Romano cheese</i> 1 3 7	45 / 56 Lei
VEGAN	Emulsie de roșii proaspete cu usturoi și busuioc, sparanghel verde, dovlecel, ciuperci brune, roșii uscate <i>Fresh tomato sauce with garlic and fresh basil, green asparagus, zucchini, brown mushrooms, sun dried tomatoes</i> 1				45 / 52 Lei

DESSERT

Pizza Nutella ^{1 8}	250 g	37 Lei	Grappa Panna Cotta ^{3 7}	150 g	31 Lei
Italian Cannolo (2 buc) ^{1 7 8}	85 g	27 Lei	NY Cheesecake ^{1 3 7 8}	175 g	33 Lei
Tiramisu ^{1 3 7}	100 g	31 Lei	Famous Babà a rum ^{1 7}	200 g	36 Lei

COFFEE & HOT DRINKS

Espresso Nespresso	12 Lei	Iced Latte	17 Lei
Cappuccino	17 Lei	Ceai organic	17 Lei
Caffe Latte	17 Lei	Organic Tea	

SOFT DRINKS

Coca cola / Schweppes	250 ml	12 Lei	Fresh portocale	300 ml	20 Lei
Curiosity Cola	275 ml	17 Lei	Orange juice		
Rose Lemonade	275 ml	17 Lei	Apă plată / minerală Lurisia Premium	330 ml	14 Lei
Mellow Apple	330 ml	17 Lei	Still / sparkling water Lurisia Premium		
Limonadă de casa	400 ml	22 Lei	Apă plată / minerală Lurisia Premium	750 ml	24 Lei
House-made lemonade			Still / sparkling water Lurisia Premium		

LONG DRINKS & COCKTAILS

Fiero Martini Spritz	35 Lei	Orange Campari	35 Lei
Hugo Pizzer Spritzer	38 Lei	Martini Spritz	35 Lei
Gin Tonic Basil	38 Lei	Negroni Pizzoni	38 Lei
Bellini Spritz	35 Lei		

SPIRITS 40 ML

Martini Rosso / Bianco	20 Lei	Whiskey Benriach	28 Lei
Vermut Antica Formula	25 Lei	Whiskey Jack Daniels	28 Lei
Rom Bumbu X.O	25 Lei	Grappa Nonino	20 Lei
Remy Martin VSOP	35 Lei	Amaro Nonino	20 Lei
Dom Profesor	20 Lei	Amaretto Disaronno	20 Lei
Jagermeister	18 Lei	Fernet Branca Menta	20 Lei
Manifest	20 Lei	Tequilla Patron	26 Lei
Whiskey Glendronach	33 Lei		

EXTRA TOPPING Parmesan⁷ 50 g / 10 Lei | Mozzarella⁷ 80 g / 10 Lei | Pecorino 50 g / 15 Lei | Salsiccia⁷ 100 g / 10 Lei | Salam picant Spicy salam 80 g / 10 Lei | Prosciutto crudo 70 g / 15 Lei | Cremă de trufe Truffle cream 10 g / 15 Lei | Carpaccio de trufe Truffle carpaccio 10 g / 20 Lei | Creveți Black Tiger Black Tiger Shrimps 90 g / 20 Lei | Sos de roșii Tomato sauce 80 g / 7 Lei | Sos de roșii picant Spicy tomato sauce 80 g / 7 Lei

GRUPE DE ALERGENI

Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- ¹ Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrid) ai acestora și produse derivate;
 - 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 (inclusiv lactoză);
 - ⁸ Fructe urcate cu coajă (migdale *Amygdalus communis* L., alune de pădure *Corylus avellana*, nuci *Juglas 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;
 - ⁹ Telină și produse derivate;
 - ¹⁰ Muștar și produse derivate;
 - ¹¹ Seminte de susan și produse derivate;
 - ¹² Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru;
 - ¹³ Lupin și produse derivate;
 - ¹⁴ Moluște și produse derivate;
- Vă rugăm să semnalati personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.

*Acest preparat conține materie primă decongelată în anumite perioade ale anului
Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA

ALLERGEN GROUPS

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 Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, big wheat or hybrids) their products and derivatives;
 - ² Crustaceans and derivative;
 - ³ Eggs and derived products;
 - ⁴ Fish and derived products;
 - ⁵ Peanuts and derived products;
 - ⁶ Soy and derived products;
 - ⁷ Milk and derivatives (including lactose);
 - ⁸ Nuts (*Amygdalus communis* L. almonds, *Corylus avellana* hazelnuts, *Juglas 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 Celery and derived products;
 - ¹⁰ Mustard and derived products;
 - ¹¹ Sesame seeds and derived products;
 - ¹² Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter;
 - ¹³ Lupine and derived products;
 - ¹⁴ Molluscs and derived products;
- Please report any allergies or food intolerances to our staff.
Otherwise, we do not take responsibility.

*This dish contains raw material that has been defrosted in certain periods of the year
All prices are expressed in RON and include VAT



PIZZAMANIA

INTERNATIONAL WINE

RED

Col d'Orcia Italy, Toscana, Chianti	110 Lei
A Mano Italy, Imprint Primitivo	28 / 110 Lei
Ornellaia Italy, Le Volte	170 Lei

WHITE

Castel Firmian Italy, Pinot Grigio, Merlot Trentino DOC	98 Lei
Mastroberardino Italy, Greco di Tufo DOCG	140 Lei
Jermann Italy, Chardonnay	185 Lei
Illuminati Italy, Pecorino	27 / 98 Lei

ROSE

Mastroberardino Italy, Lacrimarosa	29 / 130 Lei
Chateau Minuty France, Cotes de Provence	145 Lei

SPARKLING

Villa Sandi Italy, Prosecco Rose	25 / 110 Lei
Val d'Oca Rive di San Pietro di Barbozza Italy, Prosecco Superiore, Valdobbiadene	25 / 130 Lei
Billecart Salmon France, Brut Reserve'	300 Lei



PIZZAMANIA

BEER

PERONI

Peroni Nastro Azzurro 5,1 % Draught	400 ml	16 Lei
Peroni Nastro Azzurro 5,1 %	330 ml	17 Lei

URSUS

Ursus Retro 5,3 %	330 ml	16 Lei
Ursus Premium 5,0 %	330 ml	16 Lei
Ursus Non Alcoholic 0,0 %	330 ml	16 Lei
Ursus Black 6,0 %	330 ml	16 Lei
Ursus Pale Ale 4,5 %	330 ml	16 Lei
Ursus Cooler, Lemon 0,0 %	330 ml	16 Lei

GROLSCH

Grolsch Swingtop 5,0 %	450 ml	18 Lei
-------------------------------	--------	--------

AZUGA

Azuga Nepasteurizatã 5,5 %	500 ml	19 Lei
Azuga Weisbier 5,3 %	500 ml	19 Lei

PILSNER URQUELL

Pilsner Urquell Czech Republic Pilsner 4,4 %	330 ml	16 Lei
--	--------	--------

B

PIZZAMANIA

LOCAL CRAFT BEER

BÂRLOG

Legenda lui Matei Corvin Cluj Craft Lager, 5,5 %	330 ml	17 Lei
Paloșul lui Ștefan India Pale Ale, 6,3 %	330 ml	17 Lei
Țeapa lui Vlad Red Ale, 5,2 %	330 ml	17 Lei

ZĂGANU

Blonda 5,3 %	330 ml	20 Lei
Bruna 7 %	330 ml	21 Lei
Hop Hooligans IPL 6 %	330 ml	22 Lei

W

PIZZAMANIA

LOCAL WINE


RED

Alira Merlot	25 / 98 Lei
Domeniul Bogdan  Organic Syrah	25 / 98 Lei
S.E.R.V.E. Merlot & Cab.Sauv. & Fet.Neagră	28 / 110 Lei
Davino Iacob Roșu Fet.Neagră & Cab.Sauv.	28 / 120 Lei
Davino Domaine Ceptura Rouge Cab.Sauv. & Fet.Neagră & Merlot	190 Lei
Rasova Sur Mer Cab.Sauv. & Syrah	125 Lei
S.E.R.V.E. Cuv. Charlotte Cab.Sauv. & Merlot & Fet.Neagră	190 Lei

WHITE

Negrini Premium Sauv. Blanc & Fet. Regală	24 / 89 Lei
Domeniul Bogdan  Organic Chardonnay	25 / 98 Lei
Le Reve Sauvignon Blanc	25 / 98 Lei
Petro Vaselo Chardonnay & Riesling	25 / 98 Lei
Davino Iacob Alb Sauv. Blanc & Fet. Albă	28 / 120 Lei
Davino Domaine Ceptura Blanc Sauv. Blanc & Fet. Albă & Riesling	160 Lei
Rasova Cuvee Chardonnay & Sauv. Blanc & Fet. Albă	110 Lei

ROSE

Rasova Sur Mer Pinot Noir & Syrah	28 / 110 Lei
Purcari Cab.Sauv. & Merlot & Rară Neagră	25 / 98 Lei
Domeniul Bogdan  Organic Rose	25 / 98 Lei
Le Reve Pinot Noir	25 / 98 Lei
S.E.R.V.E. Cuvee Sissi Pinot Noir & Cab.Sauvignon	130 Lei