PIZZAMANIA

DESSERT

Pizza Nutella[1 8]	250 g	45 Lei
Italian Cannolo (2 buc) [1 7 8]	85 g	36 Lei
Tiramisu[1 3 7]	160 g	39 Lei
Grappa Panna Cotta[3 7]	150 g	39 Lei
NY Cheesecake[1 3 7 8]	175 g	39 Lei
Famous Babà al rum[1 7]	200 g	41 Lei

COFFEE & HOT DRINKS

Espresso Nespresso		16 Lei	
Cappuccino		19 Lei	
Caffe Latte		19 Lei	
Iced Latte		22 Lei	
Ceai organic Organic Tea		22 Lei	

SOFT DRINKS

Pepsi Vintage / Max / Mirinda / 7UP	250 ml	17 Lei
Evervess Tonic	250 ml	17 Lei
Cortese BIO Aranciata Rossa	275 ml	19 Lei
Curiosity Cola	275 ml	24 Lei
Rose Lemonade	275 ml	24 Lei
Limonadă de casa House-made lemonade	400 ml	26 Lei
Fresh portocale Orange juice	300 ml	27 Lei
Apă plată / minerală AQUA Carpatica Still / sparkling water	330 ml	15 Lei
Apă plată / minerală AQUA Carpatica Still / sparkling water	750 ml	24 Lei

LONG DRINKS & COCKTAILS

Fiero Martini Spritz		39 Lei	
Hugo Pizzer Spritzer		45 Lei	
Gin Tonic Basil		45 Lei	
Bellini Spritz		39 Lei	
Gin Zero Tonic		45 Lei	
Campari Soda		39 Lei	
Negroni Pizzoni		45 Lei	
AperolSpritz		39 Lei	
Espresso Martini		39 Lei	
Cosmopolitan		39 Lei	

SPIRITS 40 ML

Martini Rosso / Bianco		29 Lei	
Vermut Canone Occidentale		34 Lei	
Rom Bumbu X.O		39 Lei	
Remy Martin VSOP		45 Lei	
Dom Profesor		25 Lei	
Jagermeister		25 Lei	
Whiskey Glenfiddich 12y		39 Lei	
Whiskey Balvenie 14y		49 Lei	
Whiskey Jack Daniels		39 Lei	
Grappa Nonino		30 Lei	
Amaro Nonino		30 Lei	
Amaretto Disaronno		30 Lei	
Fernet Branca Menta		29 Lei	
Tequilla Patron		39 Lei	
Grappa Sibona		35 Lei	

EXTRA TOPPING **Parmesan**[7] 25 g /10 Lei | **Mozzarella**[7] 50 g /10 Lei | **Pecorino** 25 g / 15 Lei | **Salsiccia**[7] 50 g / 10 Lei | **Salam picant** Spicy salam 25 g / 10 Lei | **Prosciutto crudo** 40 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 75 g (3buc) / 20 Lei | **Sos de roșii** Tomato sauce 80 g / 8 Lei | **Sos de roșii picant** Spicy tomato sauce 80 g / 8 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 hibrizi 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 uscate 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 Queesland Macadamia ternifolia și produse derivate;
9 Telină și produse derivate;
10 Muștar și produse derivate;
11 Semințe 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 semnalați 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 (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 Queesland 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 beed defrosted in certains periods of the year
All prices are expressed in RON and include VAT

STARTERS

Somon marinat *Gravlax* ușor afumat cu caviar de somon, smântână proaspătă, ceapă chives pe focaccia cu maia Slightly smoked salmon *Gravlax*, salmon caviar, creme fraiche, chives on sourdough focaccia [1 7]	150 g	49 Lei
File de anșoa din Marea Cantabrică, unt afumat, ceapă chives pe focaccia cu maia Cantabrian Anchovies, butter, chives on sourdough focaccia [1 7]	150 g	39 Lei
Creveți în sos aglio olio peperoncino și focaccia cu maia* Shrimps with A.O.P. sauce and sourdough focaccia* [1 2]	250 g	59 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	58 Lei
Pate de ton făcut în casă și foccacia cu maia House made tuna spread with sourdough focaccia [1]	350 g	55 Lei
Hummus, pesto făcut în casă și focaccia cu maia Hummus, house-made pesto and sourdough focaccia [1 7]	200 g	42 Lei

CHARCUTERIE TO SHARE 2—4 PERS.

Prosciutto crudo *San Daniele*, șuncă crud uscată *Copa di Parma*, șuncă *Speck*, roșii cherry, brânză *Grana Padano*, brânză *Pecorino Romano*, măsline verzi, grisine cu maia facute în casă *San Daniele* prosciutto crudo, *Copa di Parma* cured ham, *Speck* ham, cherry tomatoes, *Grana Padano* cheese, *Pecorino Romano* cheese, green olives, sourdough house-made grissini [1 7]	500 g	97 Lei
Mozzarella proaspătă de bivoliță, prosciutto crudo *San Daniele*, ulei de măsline extravirgin BIO și focaccia cu maia Fresh buffalo mozzarella, *San Daniele* prosciutto crudo, organic extravirgin olive oil and sourdough focaccia [1 7]	350 g	69 Lei

MAIN COURSE

Medalion din ceafă de porc gătit încet cu cartofi colorați și puțin usturoi Slow cooked pork neck and colourful potatoes with a bit of garlic [7]	400 g	67 Lei
Italian Pie* cu ragu de vită și *San Daniele*, piure de cartofi, parmezan *Parmigiano Reggiano *Italian Pie* with beef and *San Daniele* ragu, mashed potatoes, *Parmigiano Reggiano* cheese [7]	3 50 g	56 Lei
Tagliata de vită argentiniană cu sparanghel verde, rucola și parmezan *Parmigiano Reggiano* Argentinian beef tagliata with green asparagus, rocket leaves and *Parmigiano Reggiano* cheese [7]	400 g	165 Lei
Peștele zilei cu legume de sezon Fish of the day with seasonal vegetables [4]	350 g	73 Lei
Pulpă de rață confiată cu piure de cartofi și Dijon Duck leg confit and mashed potatoes with Dijon [5]	350 g	69 Lei
Tagliata de „Vitello bianco", piure de cartofi cu San Daniele și sos Gorgonzola "Vitello bianco" tagliata, San Daniele mashed potatoes and Gorgonzola sauce [7]	350 g	74 Lei
Antricot de vită argentiniană cu cartofi colorați ecologici Argentinian rib-eye steak with organic potatoes [7]	450 g	169 Lei
Piept de pui de fermă cu piure de cartofi și trufe Farm chicken breast with truffle mashed potatoes [7]	400 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	56 Lei
Spaghetti Quattro Formaggi și trufe Spaghetti Quattro Formaggi and truffles 1 7	250 g	59 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	69 Lei
Spaghetti Carbonara — Pancetta afumată, ou, brânză *Pecorino Romano* Spaghetti Carbonara — smoked pancetta ham, egg, *Pecorino Romano* cheese 1 3 7	280 g	58 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	61 Lei

SIGNATURE SANDWICHES

Porchetta di Ariccia I.G.P., brânză provolone dolce, maioneză de casă ușor picantă, ceapă chives, muștar *Dijon*, mix de frunze, castraveți murați, ciabatta cu maia Porchetta di Ariccia I.G.P., provolone dolce cheese, house-made slightly spicy mayo sauce, *Dijon* mustard, fresh salad leaves, pickled cucumbers, sourdough ciabatta 1 3 7 10	450 g	59 Lei

FRESH SALADS

Mozzarella proaspătă 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	57 Lei
Fresh burrata, rucola, roșii cherry, pesto făcut în casă Burrata cheese, rocket leaves, cherry tomatoes, house-made pesto 7	300 g	58 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	63 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	57 Lei

Tagliatelle cu pesto făcut în casă și muguri de pin Tagliatelle with house-made pesto and pine nuts 1 7 8	250 g	55 Lei
Tagliatelle cu peștele zilei Tagliatelle with fish of the day 1 4	350 g	69 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	69 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	51 Lei
Caserecce cu cârnat proaspăt *salsiccia*, sos alb și trufe Caserecce with italian *salsiccia* sausage, cream and truffle 1 7	250 g	59 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	61 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	63 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	59 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. 7 10	300 g	52 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	52 Lei
Salată cu strips de vită maturată, sos de gorgonzola, nucă coaptă și Grana Padano Rib Eye steak strips salad, gorgonzola cheese sauce, wood oven roasted walnuts and Grana Padano 7 10	300 g	59 Lei

PIZZAMANIA

400 / 500 g

SOURDOUGH PIZZA

ONE	**Sos de roșii *San Marzano*, mozzarella proaspătă de bivoliță, busuioc proaspăt, parmezan *Parmigiano Reggiano*** *San Marzano* tomato sauce, fresh buffalo mozzarella, fresh basil, Parmigiano Reggiano cheese 1 7	55 / 65 Lei
TWO	**Mozzarella *Fior di Latte*, brânză provolone, parmezan *Parmigiano Reggiano*, brânză *Stilton*, ceapă chives** *Fior di Latte* mozzarella cheese, provolone cheese, *Parmigianno Reggiano* cheese, *Stilton* cheese, chives 1 7	56 / 66 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 1 7	56 / 66 Lei
FOUR	**Sos de roșii *San Marzano*, mozzarella *Fior di Latte*, dovlecel, sparanghel, brânză *Stilton*** *San Marzano* tomato sauce, *Fior di Latte* mozzarella cheese, zucchini, asparagus, *Stilton* cheese 1 7	55 / 65 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 1 7	54 / 64 Lei

PIZZA CU MAIA

SIX	**Mozzarella *Fior di Latte*, brânză provolone, mortadella *Artigian Quality*, parmezan *Parmigiano Reggiano*, ardei jalapeños proaspăt** *Fior di Latte* mozzarella, provolone cheese, *Artigian Quality* mortadella, *Parmigiano Reggiano* cheese, fresh jalapeños 1 7	56 / 66 Lei
SEVEN	**Smântână proaspătă, somon marinat *Gravlax* ușor afumat, caviar de somon, ceapă chives, ceapă roșie** Creme fraiche, slightly smoked salmon *Gravlax*, salmon caviar, chives, red onion 1 7	66 / 79 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 1 7	57 / 69 Lei
NINE	**Sos de roșii *San Marzano*, mozzarella *Fior di Latte*, prosciutto crudo *San Daniele*, rosii cherry, rucola, stracciatella** *San Marzano* tomato sauce, *Fior di Latte* mozzarella, *San Daniele* prosciutto crudo, cherry tomatoes, rocket leaves, *stracciatella* 1 7	57 / 69 Lei
TEN	**Mozzarella *Fior di Latte*, pancetta afumată, ouă prepeliță, piper negru, brânză *Pecorino Romano*** *Fior di Latte* mozzarella, smoked pancetta ham, eggyolk, black pepper, *Pecorino Romano* cheese 1 3 7	55 / 65 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 1	53 / 63 Lei