



Aperitive

Antipasti Latino (platou cu preparate din carne tipice italiene, cu carciofini marinați, pepperoni, măsline și mini ardei umpluți cu cremă de brânză)	(300g)	65.0 lei
Tapas di Mare (crostini cu creveți Black Tiger și guacamole, sashimi de ton cu alge de mare și sos de soia, anșoa cu roșii, somon afumat cu salată de fenicul și castraveți, caracatiță cu humus de linte roșie și salsa verde)	(300g)	75.0 lei
Capesante alla Thailandese (Scoici Saint-Jaques servite cu orez negru și sos de lapte de cocos cu curry roșu și chili)	(200g)	75.0 lei
Tartare di Mare (ton și somon proaspăt, suc de lămâie, tabasco, ceapă verde, mărar, susan și avocado)	(250g)	74.0 lei
Carpaccio di manzo (mușchiuleț de vită marinat cu ulei de măsline și lămâie, așchii de parmezan, rucola și ciuperci)	(150g)	54.0 lei
Carpaccio di anatra (piept de rață afumat, rucola și ulei aromatizat)	(150g)	52.0 lei
Piatto di formaggi (asortiment de brânzeturi fine, smochine și nuci, servite cu muștar de fructe)	(250g)	74.0 lei
Bruschette al pomodoro (pâine prăjită, servită cu roșii proaspete, ulei de măsline, busuioc, peperoncino și usturoi)	(200g)	29.0 lei
Bruschette con salmone (pâine prăjită, servită cu cremă de brânză, pomodori secchi, somon afumat și mărar proaspăt)	(200g)	39.0 lei
Bruschette Parma (pâine prăjită, servită cu mozzarella di Buffalo și prosciutto di Parma)	(200g)	39.0 lei
Bruschette mixte	(200g)	38.0 lei
Pizza panne (blat de pizza cu ulei de măsline și oregano)	(200g)	11.0 lei
Pizza panne cu mozzarella	(200g)	24.0 lei
Pizza panne cu parmezan	(200g)	26.0 lei
Pâinea casei	(200g)	11.0 lei

Salate

Insalata Caprese (asortiment de salate, mozzarella di Buffala și roșii proaspete aromatizate cu ulei de măsline și busuioc)	(350g)	44.0 lei
Insalata Parma (asortiment de salate, rucola, prosciuto di Parma, pere, nuci și brie, dressing de rodii)	(350g)	49.0 lei
Insalata Caesare (asortiment de salate asezonat cu dressing Caesar, piept de pui la grătar, crutoane, ardei copti, pancetta crocantă și așchii de parmezan)	(350g)	48.0 lei
Insalata di gamberi (asortiment de salate, creveți cajun, avocado, roșii cherry, porumb, ceapă roșie, fulgi de migdale coapte, dressing de citrice cu miere și chili)	(350g)	56.0 lei
Insalata di Pollo (asortiment de salate, piept de pui pane, sparanghel verde, roșii cherry și parmezan, aromatizată cu ulei de trufe)	(350g)	49.0 lei
Insalata Mediterraneana (asortiment de salate, creveți, midii, calamari și caracatiță la grătar, fenicul, grapefruit, capere și roșii cherry)	(350g)	65.0 lei
Insalata Boscaiola (asortiment de salate, morcov, roșii, castraveți, semințe de dovleac, însoțite de un mix de ciuperci rumenite la tigaie)	(350g)	47.0 lei

Supe. Creme. Ciorbe

(smântâna, ardeii și mujdeiul sunt incluse în preț)

Ciorbă de burtă	(400g)	27.0 lei
Ciorbă rădăuțeană	(400g)	27.0 lei
Ciorbă de văcuță	(400g)	27.0 lei
Ciorbă de perișoare	(400g)	27.0 lei
Supă de pui	(400g)	25.0 lei
Crema di pomodoro (supă cremă de roșii cu busuioc)	(400g)	25.0 lei
Bouillabaisse (supă franțuzească cu fructe de mare)	(350g)	49.0 lei



Paste de casă

Ravioli con ricotta e spinaci (paste de casă umplute cu ricotta și spanac, sos de unt și parmezan)	(400g)	45.0 lei
Tortellini con funghi e pollo (paste de casă umplute cu ciuperci, piept de pui, parmezan și sos de unt)	(450g)	47.0 lei
Strozzapreti all'anatra (paste de casă cu piept de rață afumat, mix de ciuperci, ceapă, sos brun cu parmezan)	(400g)	50.0 lei
Strozzapreti al salmone (paste de casă, somon proaspăt, spanac, roșii cherry, dovlecei și sos de unt aromatizat cu busuioc)	(450g)	53.0 lei
Gnocchi alla Chef (paste de casă cu cartofi, mușchi de vită, trufe, hribi, parmezan și sos natur)	(450g)	58.0 lei
Gnocchi alla sorrentina (paste de casă cu cartofi, cu sos de roșii cu busuioc proaspăt, parmezan și mozzarella di Buffala)	(450g)	47.0 lei

Risotto

Risotto ai funghi e tartufo (orez arborio cu hribi, ciuperci pleurotus aromat cu trufe, așchii de parmezan și pancetta crocantă)	(400g)	55.0 lei
Risotto con pollo e broccoli (orez basmati cu sos de smântână, piept de pui și broccoli)	(450g)	48.0 lei
Risotto con asparagi e salmone (orez basmati cu sos de smântână, somon și sparanghel)	(450g)	50.0 lei
Risotto alla marinara (orez arborio cu sos de roșii, cozi de creveți, calamari, midii, caracatiță, ardei gras, ceapă verde, usturoi și busuioc)	(400g)	86.0 lei

Paste clasice

Lasagna Bolognese (foi de lasagna cu sos Bolognese, sos bechamel și mozzarella pregătită la cuptor)	(500g)	46.0 lei
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (paste cu ulei de măsline, usturoi, pătrunjel și peperoncino)	(350g)	34.0 lei
Spaghetti Carbonara (paste cu sos de smântână, ou și pancetta)	(400g)	44.0 lei
Tagliatelle Genovese (paste cu sos pesto, spanac baby, roșii cherry, parmezan și muguri de pin)	(400g)	46.0 lei
Tagliatelle ai gamberoni (paste cu sos natur, cozi de creveți, usturoi, ceapă verde, roșii cherry și busuioc)	(400g)	54.0 lei
Tagliatelle gorgonzola (paste cu sos de gorgonzola, spanac baby și fâșii de mușchi de vită la grătar)	(400g)	56.0 lei
Tagliatelle al salmone affumicato (paste cu sos cremos de smântână, zucchini și somon afumat)	(400g)	50.0 lei
Rigatoni Toscana (paste cu sos de roșii, mușchi de vită, ceapă și parmezan)	(400g)	52.0 lei
Rigatoni Bolognese (paste cu sos de roșii, ragu de carne și parmezan)	(400g)	44.0 lei
Penne della Nonna al forno (paste cu sos roze, piept de pui, ciuperci, pancetta și mozzarella)	(400g)	48.0 lei
Penne Quattro Formaggi (paste cu patru feluri de brânză)	(400g)	44.0 lei
Spaghetti Napoli	(400g)	36.0 lei
Parmezan "Grana Padano"	(40g)	12.0 lei



Pește

Misto di mare (platou cu scoici Saint-Jacques, file de doradă, calamari, creveți Black Tiger și caracatiță la grătar, servit cu mix de legume și sos de vin alb cu roșii cherry, măsline și capere)	(550g)	232.0 lei
Somon cu sos de creveți (file de somon și crevete Black Tiger pregătite pe plită încinsă, servite cu sos cremos de creveți cu usturoi și mărar)	(300g)	87.0 lei
Salmone brasato (file de somon poșat cu lapte de cocos și lime, servit cu legume julienne și orez negru)	(350g)	87.0 lei
Tagliata di tonno al sesame (file de ton roșu în crustă de susan negru servit cu salată de alge și piure de morcov)	(350g)	89.0 lei
Ton Basquaise (file de ton roșu cu sos de ardei grași, roșii cherry, măsline, ceapă verde și usturoi)	(350g)	89.0 lei
Orata Mediterranea (file de doradă prăjit servit cu sos de vin alb cu roșii cherry, măsline kalamata, capere, ceapă verde și usturoi, cartofi natur cu mărar)	(400g)	86.0 lei
Trota al rafano (file de păstrăv cu sos de hrean servit cu sfeclă roșie și cartofi copti)	(400g)	66.0 lei
Chili Scampi (creveți Black Tiger glazurați cu sos chili cu miere și usturoi serviți cu salată de spanac cu morcov și porumb, orez negru)	(400g)	98.0 lei
Calamari fritti (inele de calamari pane cu dressing de aceto balsamico, ceapă verde și muștar)	(350g)	62.0 lei
Polpo Romesco (caracatiță la grătar cu salată de cartofi cu salsa verde și măsline, sos romesco)	(350g)	129.0 lei
File de păstrăv prăjit în crustă de mălai (servit cu mămliguță și sos de usturoi)	(350g)	59.0 lei
File de somon la grătar	(200g)	69.0 lei
File de doradă la grătar	(200g)	69.0 lei
File de ton la grătar	(200g)	77.0 lei
Caracatiță la grătar	(200g)	118.0 lei
Scampi la grătar	(250g)	85.0 lei
Calamari la grătar	(250g)	59.0 lei

Special steaks

Tenderloin steak Argentina (mușchi de vită import Argentina lipsit de grăsime, dar succulent, cu textură fină, fermă și compactă)	(220g)	134.0 lei
Rib eye steak Argentina (antricot de vită import Argentina, aromat, succulent, cu strat de grăsime printre fibre)	(350g)	148.0 lei
T-Bone steak Black Angus (steak cu gust memorabil, rezultat în urma îmbinării frăgezimii mușchiului cu aroma specifică vrăbioarei, însoțit de savoarea osului în formă de T)	(630g)	229.0 lei
Tomahawk di vitello (coastă de vițel de lapte cu os, cu aromă ușoară de vită)	(350g)	156.0 lei

Garnituri recomandate

Sparanghel la grătar	(200g)	34.0 lei
Cartofi wedges	(200g)	15.0 lei
Cartofi la cuptor	(200g)	15.0 lei
Mix de legume	(200g)	19.0 lei
Fasole verde la tigaie cu usturoi	(200g)	18.0 lei

Sosuri recomandate

Sos de piper verde	(80g)	13.0 lei
Sos de gorgonzola	(80g)	15.0 lei
Sos de hribi	(80g)	15.0 lei
Sos BBQ	(80g)	11.0 lei



Berbecuț “Noua Zeelandă”

Costolette d’agnello (cotlete de berbecuț pregătite la grătar, servite cu legume rădăcinoase și aioli cu spanac)	(400g)	118.0 lei
Souris d’agneau (rasol de berbecuț pregătit la foc mic, servit cu mămăliguță și sos de hribi, aromatizat cu cimbru și rozmarin)	(500g)	98.0 lei
Pastramă de berbecuț (pulpă de berbecuț marinată în vin și ierburi aromate, servită cu mămăliguță, brânză de burduf și murături)	(400g)	78.0 lei

Vită

Ossobuco (rasol de vițel pregătit la cuptor servit cu legume natur)	(500g)	89.0 lei
Filetto al tartufo nero (mușchi de vită în sos de vin Marsala cu trufe negre și parmezan crocant)	(250g)	94.0 lei
Filetto Bourbon (mușchi de vită cu sos de whiskey, servit cu piure de țelină și fasole verde)	(250g)	94.0 lei
Wok di manzo (fâșii de mușchi de vită cu legume julienne, susan, sos de soia, ușor picant, servit cu orez natur)	(300g)	98.0 lei
Filetto con foie gras (mușchi de vită și ficat de rață, sos de vin porto, servite cu spanac)	(400g)	108.0 lei
Straccetti di manzo (fâșii de mușchi de vită la tigaie aromatizate cu vin alb și oțet balsamic, servite cu salată de rucola, roșii cherry și parmezan)	(300g)	92.0 lei
Filetto alla griglia (mușchi de vită la grătar)	(220g)	78.0 lei
Cotoletta Viennese (șnițel crocant din carne de vițel de lapte servit cu dulceață de coacăze)	(250g)	72.0 lei

Porc

Stinco di maiale al forno (rasol de porc pregătit la cuptor servit cu cartofi copti și sos de bere cu rozmarin și usturoi)	(500g)	78.0 lei
Coaste de porc la cuptor (coaste de porc marinate la cuptor, glazurate cu sos barbeque, servite cu cartofi wedges)	(500g)	79.0 lei
File Mignon con prugne (mușchiuleț de porc pregătit pe plită încinsă, servit cu piure de cartofi cu praz și sos dulce acrișor cu prune uscate)	(400g)	72.0 lei
Maiale al zenzero (mușchiuleț de porc pregătit pe plită încinsă cu sos de soia cu ghimbir și usturoi, servit cu orez cu legume)	(400g)	72.0 lei
Mușchiuleț de porc la grătar	(200g)	46.0 lei
Șnițel din mușchiuleț de porc	(200g)	46.0 lei
Ceafă la grătar	(250g)	44.0 lei

Pasăre

Petto d'anatra con foie gras (piept de rață și ficat de rață servite cu piure de cartofi, cu alune de pădure și sos de vin porto)	(450g)	106.0 lei
Thai Pollo (piept de pui cu ardei grași, zucchini și morcov, cu sos de lapte de cocos și curry roșu cu lime, ușor picant, servit cu orez)	(450g)	76.0 lei
Pollo Toscana (piept de pui cu sos cremos cu spanac, usturoi și ardei copti, gratinat cu parmezan)	(300g)	60.0 lei
Pollo porcini (piept de pui cu sos de hribi)	(300g)	57.0 lei
Tacchino gorgonzola (piept de curcan cu sos de gorgonzola)	(250g)	60.0 lei
Tacchino Caprese (piept de curcan gratinat cu mozzarella și roșii, servit cu sos de unt cu busuioc)	(300g)	56.0 lei
Piept de curcan la grătar	(220g)	44.0 lei
Șnițel din piept de curcan	(200g)	44.0 lei
Piept de pui la grătar	(220g)	40.0 lei
Șnițel din piept de pui	(200g)	40.0 lei



Garnituri

Cartofi la cuptor cu rozmarin	(200g)	15.0 lei
Cartofi piure	(200g)	15.0 lei
Cartofi wedges cu usturoi	(200g)	15.0 lei
Cartofi prăjiți	(200g)	15.0 lei
Cartofi natur cu unt și mărar	(200g)	15.0 lei
Cartofi piure cu trufe	(200g)	24.0 lei
Mix de legume	(200g)	19.0 lei
Fasole verde la tigaie cu usturoi	(200g)	18.0 lei
Spanac la tigaie cu parmezan	(200g)	18.0 lei
Sparanghel verde la grătar	(200g)	34.0 lei
Orez cu legume	(200g)	18.0 lei
Orez cu parmezan	(200g)	20.0 lei
Orez negru	(200g)	18.0 lei

Salate

Salată de rucola cu roșii cherry	(200g)	22.0 lei
Salată de ardei copti	(200g)	18.0 lei
Salată de sfeclă roșie cu hrean	(200g)	14.0 lei
Salată mixtă	(200g)	18.0 lei
Salată verde	(150g)	14.0 lei
Salată de varză	(200g)	12.0 lei
Salată de murături	(200g)	14.0 lei

Deserturi

Gâteau au chocolat noir (tort de ciocolată)	(150g)	35.0 lei
Mi-cuit au chocolat noir (brioșă cu cremă de ciocolată fierbinte servită cu înghețată de vanilie)	(150g)	35.0 lei
Tort "Toffee" (blat de biscuit cu cacao, caramel cu alune, cremă de brânză și glasaj de ciocolată)	(150g)	34.0 lei
Mousse de maracuja (mousse de ciocolată albă cu fructul pasiunii, genoise cu nucă de cocos)	(150g)	34.0 lei
Semifreddo al pistacchio (spumă de înghețată cremoasă cu fistic și nuci caramelizate)	(150g)	33.0 lei
Tiramisu (cremă de mascarpone, pișcoturi, cafea, amaretto)	(150g)	29.0 lei
Tartelettes aux fruits (tartă cu cremă de fructul pasiunii servită cu fructe și mousse de ciocolată albă)	(150g)	34.0 lei
Ștrudel cu mere (servit cu înghețată de vanilie)	(150g)	28.0 lei
Piatto di formaggi (asortiment de brânzeturi fine, smochine și nuci, servite cu muștar de fructe)	(250g)	74.0 lei