



MENIU

by Chef Mihai Teodorescu

STARTERS

Chef's Recommendation

ZUPPA DI MARE 109 lei
creveti, scoici, calamar, somon, ton, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin, paine prajita

SCOICI MARINARA 69 lei
800 g scoici proaspate, usturoi, patrunjel, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, paine prajita, ulei de masline

SCOICI MARINARA CU SOS ROSU 69 lei
800 g scoici proaspate, usturoi, pasata de rosii, patrunjel, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, ulei de masline, paine prajita

SCOICI CHAMPS-ÉLYSÉES - SOS CAFE DE PARIS 75 lei
800 g scoici proaspate, usturoi, sos Café de Paris, patrunjel, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, panna, unt, lamaie, ulei de masline, paine prajita

CREVETI IN SOS DE UNT CU USTUROI 88 lei

SI BISQUE DE HOMAR
7 creveti, usturoi, unt, vin, sare roz de Himalaya, piper, lamaie, chilli, mustar Dijon, ulei de masline, bisque de homar

CREVETI CU CREMA AVOCADO SPICY 53 lei
3 creveti, avocado, philadelphia, spicy chilli, peperoncini dolcelacrima, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

CREVETI IN SOS CREMOS DE USTUROI 82 lei

SI MOZZARELLA
7 creveti, usturoi, unt, smantana, mozzarella, rucola, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

CREVETI CU SALATA QUINOA 49 lei
3 creveti, quinoa, ulei de masline, castraveti, ardei gras rosu, lamaie, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 38 lei
vanata, faina, parmezan, sos rosii, mozzarella

ZUCCHINI BALLS & TZATZIKY 35 lei
zucchini, faina Caputto, sare roz de Himalaya, piper, patrunjel, menta, busuioc, ceapa, feta, ou, crema tzatziky

TZATZIKY 18 lei
iaurt 10%, castravete, ulei de masline, usturoi, marar

BURRATA PROASPATA 59 lei
burrata proaspata, rosii cherry, ulei de masline, capere, sare roz de Himalaya, piper

BURRATA CU TRUFE 69 lei
burrata proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare roz de Himalaya, piper

MEZELURI ITALIA MIXTE 59 lei
prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, salami toscani, parmezan

BRANZETURI ITALIA MIXTE 59 lei
gorgonzola, brie, gouda cu pesto rosu, gouda cu pesto, scalii de parmezan

ICRE DE STIUCA 37 lei
icre de stiuca, ulei vegetal, suc de lamaie, paine prajita

ZACUSCA SI PAINE DE CASA 21 lei
legume coapte la gratar, ulei

HUMUS CU MUGURI DE PIN 26 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin

Chef's Recommendation

HUMUS CU TRUFE 45 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe

HUMUS CU CARNE 43 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita

BRUSCHETE

BRUSCHETE CU ROSII	22 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, rosii tocate, usturoi, ulei de masline, busuioc, oregano, sare roz de Himalaya, piper	
BRUSCHETE CU SOMON AFUMAT	44 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, somon afumat, usturoi, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya, piper	
BRUSCHETE CU FUNGHI PORCINI	29 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, ciuperci porcini, panna, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper	
BRUSCHETE CU CARACATITA HUMUS SI ROSII USCATE	39 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, caracatita, humus, rosii uscate, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper	
BRUSCHETE CU GORGONZOLA MIERE SI NUCI	36 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, gorgonzola, miere, miez de nuca, oregano, sare roz de Himalaya, piper	
MIX 5 BRUSCHETE	45 lei

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE	16 lei
faina, ulei masline, rozmarin, sare roz de Himalaya	
FOCACCIA ALL' AGLIO	18 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare roz de Himalaya	
FOCACCIA AL PARMIGIANO	23 lei
faina, ulei masline, parmezan, sare roz de Himalaya	
FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO	28 lei
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare roz de Himalaya	
CHIFLE FOCACCIA CU PARMEZAN - 2 buc	15 lei
faina, ulei masline, parmezan, maia, sare roz de Himalaya	
LIPIE LIBANEZA ARTIZANALA	9 lei
faina, iaurt, sare roz de Himalaya, ulei masline	
PAINA ARTIZANALA	12 lei
faina, buttermilk, unt, miere, sare roz de Himalaya, ulei de masline	

TARTAR

Chef's Recommendation

TARTAR DE HOMAR	245 lei
1 Homar (carne si cleste), edamame, avocado, home-made mayo, limes, icre tobico, wasabi, usturoi, ulei masline	

TARTAR DE TON CU AVOCADO	86 lei
ton file rosu proaspat, avocado, apio, capere din Creta, ceapa verde, microplante, ulei de masline, salsa sriracha iute, sare roz de Himalaya, piper	
TARTAR DE TON CU AVOCADO IN SOS DE WASABI	95 lei
ton file rosu proaspat, avocado, apio, capere din Creta, sos wasabi, ceapa verde, microplante, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
TARTAR DE SOMON	84 lei
somon file proaspat, avocado, ceapa verde, sos worchestershire, microplante, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
TARTAR DE AVOCADO (GUACAMOLE)	43 lei
avocado, rosii, ceapa, coriandru, ceapa verde, sare roz de Himalaya, piper, chilli, ulei de masline	

CARPACCIO

CARPACCIO DE VITA	49 lei
muschi de vita, parmezan, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper, emulsie aceto	
VITTELO TONATO	46 lei
muschi de vita, maioneza, ton, capere, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
CARPACCIO DE CARACATITA	59 lei
tentacul caracatita, zeama lamaie, ulei de masline, rucola, capere, sare roz de Himalaya, piper	

PASTA

PASTA A.O.P. spaghetti, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline	40 lei
PENNE AL PESTO penne, salsa pesto, ulei de masline, parmezan, panna, sare roz de Himalaya, piper, usturoi	45 lei
PENNE AL POMODORO penne, salsa rosii, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, usturoi, busuioc	45 lei
SPAGHETTI ALLA CARBONARA spaghetti, ou, panna, guanciale, ulei masline, parmezan	62 lei
SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	65 lei
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE spaghetti, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	59 lei
LASAGNA foi lasagna, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, mozzarella, sos bechamel, ulei de masline	59 lei
PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO penne, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	69 lei
PASTA A.O.P. CON GAMBERI spaghetti, creveti, usturoi, ardei iute, unt, ulei de masline, vin alb	69 lei
TAGLIATELLE AL TARTUFO tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper, usturoi	68 lei
Chef's Recommendation	
TAGLIATELLE AI VONGOLE & MENTUCCIA tagliatelle, vongole, rosii cherry, baby dovlecel, usturoi, ardei iute, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	83 lei
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE linguine, creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline	86 lei
TAGLIATELLE AL TARTUFO E GAMBERI tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, creveti, sare roz de Himalaya, piper, usturoi	99 lei
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE SUPREME linguine, creveti, crevete black tiger, scoici, vongole, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iut, ulei de masline	125 lei
LOBSTER RAVIOLI lobster, creveti, somon salbatic, saint jacques, ravioli, chutney de rosii, unt, usturoi, stoc homar, chilli, sos citronette, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	119 lei
GLUTEN FREE	
SUPLIMENT PASTA GLUTEN FREE	
Linguini / rigatoni	10 lei
Spaghetti / penne	15 lei
Tagliatelle	25 lei

RISOTTI



RISOTTO AL PESTO risotto, salsa pesto, usturoi, unt, panna, ulei masline, parmezan	45 lei
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI risotto, ciuperci porcini, vin, usturoi, panna, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan, cimbru	69 lei
RISOTTO PRIMAVERA risotto, ciuperci, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, panna, parmezan, unt, ulei de masline	58 lei
Chef's Recommendation	
RISOTTO AL TARTUFO risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan	68 lei
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE risotto, creveti, caracatita, calamar, scoici, vongole, panna, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan	86 lei
RISOTTO AL TARTUFO E GAMBERI risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan, creveti	99 lei
Signature Dishes	
VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI E GORGONZOLLA CON PROSCIUTTO Risotto Acquerello 7 ani invecchit, baby spanac, gorgonzola, ceapa, unt, parmezan, prosciutto crudo prajit, ulei de masline	75 lei
MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO Risotto Acquerello 7 ani invecchit, ciuperci, miere, gorgonzola, salsa trufe, extract varza rosie, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	88 lei
BLU RISOTTO ACQUERELLO CON SPIRULINA E SALMONE Risotto Acquerello 7 ani invecchit, extract albastru de spirulina, somon, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	99 lei
RISOTTO ACQUERELLO CON GRANCHIO (crab) Risotto Acquerello 7 ani invecchit, carne crab snow white, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline	126 lei

Orezul Acquerello Carnaroli este cultivat în Piemont, udat cu apă limpede topită de la Montblanc și este păstrat pentru o perioadă excepțional de lungă de 7 ani.

SUPLIMENT TOPPING PUI 100GR	21 lei
SUPLIMENT NERO DI SEPPIA	15 lei
PARMEZAN 50 GR	10 lei

PESCE

Chef's Recommendation

TONNO SASHIMI ALLA GRIGLIA AL SESAMO 84 lei
250 g ton rosu file, ulei de masline, susan alb si negru, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SALMONE ALLA GRIGLIA 89 lei
250 g somon file, ulei de masline, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

DORADA ALLA GRIGLIA 79 lei
dorada 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

DORADA AL FORNO CON CONTORNO 114 lei
dorada 400/600 g, ulei de masline, usturoi, ceapa rosie, cartofi, rosii, morcov, dovlecel, masline, capere, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

BRANZINO ALLA GRIGLIA 79 lei
lup de mare 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

BRANZINO AL FORNO CON CONTORNO 114 lei
lup de mare 400/600 g, ulei masline, usturoi, ceapa rosie, cartofi, rosii, morcov, dovlecel, masline, capere, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

FRUTTI DI MARE

CREVETI GRILL CU SOS DE VIN SI USTUROI 68 lei
6 creveti, vin, ulei de masline, usturoi, unt, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

CREVETI IN SOS DE UNT CU USTUROI SI BISQUE DE HOMAR 88 lei
7 creveti, usturoi, unt, vin, bisque de homar, sare roz de Himalaya, piper, lamaie, chilli, mustar Dijon, ulei de masline

CREVETI IN SOS CREMOS DE USTUROI SI MOZZARELLA 82 lei
7 creveti, usturoi, unt, pana, mozzarella, rucola, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

CALAMAR GRILL CU USTUROI SI PATRUNJEL 77 lei
300 g calamar grill cu usturoi si patrunjel, lamaie, unt, sare de Himalaya, piper, ulei de masline

TENTACUL CALAMAR TEMPURA CU MAYO DE USTUROI 69 lei
tentacul calamar, tempura, ulei de masline, maioneza, usturoi, sare roz de Himalaya, piper, salata

Chef's Recommendation

CARACATITA GRILL CU SALATA DE CEAPA ROSIE SI MIX DE FRUNZE 95 lei
1 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, ceapa rosie, mix de frunze, sare roz de Himalaya, piper

CARACATITA GRILL CU SOS DE UNT GHIMBIR SI CEAPA ROSIE 114 lei
2 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, unt, ghimbir, ceapa rosie, sare roz de Himalaya, piper

MIX DE FRUCTE DE MARE (FRITTO MISTO) 149 lei
inele de calamar, tentacule calamar, creveti, carne scoica, morcov, dovlecei, cartofi prajiti, usturoi, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

Chef's Recommendation

FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA 2 PERSOANE - PRODUS PREGATIT IN CUPTORUL DE PIZZA 277 lei
creveti, ton rosu, somon, calamar, tentacul calamar, carne midii, usturoi, ulei de masline, lamaie, patrunjel

PLATOU FRUCTE DE MARE 4 PERSOANE 489 lei
12 creveti, 1 x dorada 400/600 g, 1 x lup de mare 400/600 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, vinegrette, ulei de masline

PLATOU FRUCTE DE MARE 2 PERSOANE 263 lei
6 creveti, 1 x dorada 400/600 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, vinegrette

PUI DE BALTA (RANE FRITTE) CU MAYO 77 lei
300 g picioare de broasca marinate cu: soia, teriyaki, oyster sauce; panko, ou, sare roz de Himalaya, piper, maioneza cu usturoi, ulei de masline

FROM THE FARM

CIORBE

CIORBA DE PERISOARE	29 lei
CIORBA DE VACUTA	29 lei
SUPA DE GAINA DE TARA CU TAITEI	29 lei
carne de gaina de tara, taitei, morcov, telina, ceapa, ardei gras rosu de California, radacina de patrunjel, frunze de patrunjel	
SUPA CREMA DE ROSII	34 lei
rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita	
MINISTRONE / CU PUI	35 / 42 lei
ceapa, usturoi, morcov, telina, apio, dovlecel, rosii in bulion, sare roz de Himalaya, piper / piept pui	
CRUTOANE	9 lei
paine coapta, unt, sare roz de Himalaya, ulei de masline	
SMANTANA	6 lei
ARDEI IUTE	4 lei

CARNE DE PUI CARNE GATITA SOUS-VIDE

PIEPT DE PUI LA GRATAR (SOUS VIDE)	44 lei
350 g crud / 200 g gatit, ulei de masline	
PIEPT DE PUI LA GRATAR (CLASIC)	39 lei
300 g crud / 250 g gatit, ulei de masline	
SNITEL DE PUI	48 lei
piept de pui, panko, sare roz de Himalaya, piper	
POLLO AL POMODORO	49 lei
piept de pui, salsa pomodoro, ceapa, usturoi, oregano, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	59 lei
piept de pui, prosciutto crudo, salvie, vin alb, unt, ulei de masline, sare roz de Hymalaia	
PUI CURRY CU OREZ JASMINE	59 lei
piept de pui, curry Madras, tikka masala, panna, ceapa, usturoi, chili, sare roz de Himalaya piper, orez jasmine, ulei de masline	
MONGOLIAN CHICKEN	59 lei
piept de pui julienne, sos soia, sos hoisin, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde, ulei de masline	
PUI CAFE DE PARIS	59 lei
piept de pui, unt, ceapa, usturoi, patrunjel, cimbru, mustar de Dijon, capere, ansoa, lamaie, sos Worcestershire, boia, curry, piper cayenne, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
INVOLTINI DE PUI CU BRIE	65 lei
SI SOS GORGONZOLA	
pulpa de pui, prosciutto crudo, branza brie, sos gorgonzola, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
POLLO ITALIA CU FUNGHI PORCINI	74 lei
piept de pui, prosciutto cotto, mozzarella, ciuperci champignon, ciuperci porcini, vin, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
PIEPT DE RATA GRILL CU SOS DE PORTOCAL	97 lei
SI MAR CARAMELIZAT	
piept de rata, mar, zahar, unt, suc de portocale, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

MUSCHI DE VITA LA GRATAR	119 lei
200 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper	
TAGLIATA DE VITA CU FUNGHI PORCINI (ANTRICOT)	85 lei
200 g antricot de vita maturat 25 de zile - feliat, panna, funghi porcini, ulei masline, unt, rucola, parmezan, vin alb, sare roz de Himalaya, piper	
CHATEAUBRIAND - 2 PERSOANE	299 lei
SERVIT PE PLITA INCINSA CU SOSURI GORGONZOLA, PORCINI, PIPER VERDE SI CARTOFI PE PLITA	
400 g muschi de vita maturat 25 de zile, unt, rozmarin, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, sos gorgonzola / porcini / piper verde, cartofi cu rozmarin, cooking show la masa	
MONGOLIAN BEEF	55 lei
200 g flank steak vita, sos soia, sos hoisin, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde	
— Chef's Recommendation —	
BURGER VITA ARGENTINA	79 lei
carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti, ulei de masline	
BURGER CURCUBEU	95 lei
carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza mov velvet, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti Garibaldi, usturoi, parmezan, patrunjel, sos cremos cheddar, chifla curcubeu	
T-BONE	255 lei
t-bone vita (aprox 600 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
TOMAHAWK	450 lei
tomahawk vita (aprox 1400 g), cartofi pe plita / piure cu trufe, sparanghel, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline	
COOKING SHOW PLITA INCINSA	25 lei

SOSURI

SOS TRUFE	20 lei
SOS GORGONZOLA	18 lei
SOS PORCINI	17 lei
SOS PIPER VERDE	15 lei

SALATE

— Chef's Recommendation —	
SALATA CAMEMBERT	56 lei
mix salata verde, roata camembert la gratar, rosii cherry, coacaze rosii, seminte susan, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	

SALATA TABBOULEH	29 lei
patrunjel, rosii, castraveti, ceapa rosie, couscous, lamaie, ulei de masline, frunze salata, sare roz de Himalaya, piper	

SALATA CU TON SASHIMI LA GRATAR SI SUSAN	67 lei
mix salata verde, ton file la gratar, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei de masline, seminte susan, sare roz de Himalaya, piper	
SALATA CAESAR pui / creveti	55/69 lei
mix salata verde, piept de pui grill / creveti grill, rosii cherry, reductie otet balsamic, ulei de masline, sos Caesar, sare roz de Himalaya, piper	

FROM THE FARM

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET TOMAHAWK 89 lei
800 g cotlet porc urias cu os, ulei de masline

COTLET DE PORC FRAGEZIT LA GRATAR 58 lei
350 g cotlet de porc cu os, ulei de masline

MUSCHIULET DE PORC LA GRATAR 68 lei
(gatit sous vide) 400 g crud / 270 g gatit, ulei de masline

CEAFA DE PORC LA GRATAR (CLASIC) 44 lei
300 g crud / 250 g gatit, ulei de masline

CEAFA DE PORC LA GRATAR 53 lei
(gatit sous vide) 400 g crud / 200 g gatit, ulei de masline

INVOLTINI DE PORC CU PUI, CHEDDAR SI SOS PORCINI 86 lei

300 g muschiulet de porc, piept de pui, cheddar, sos porcini, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

Chef's Recommendation

COASTE BBQ 95 lei
550 g coaste porc gatite sous vide, sos barbeque, ulei de masline

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR (STINCO) 73 lei
450 g ciolan de porc semiafumat, ulei de masline

CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI SI MURATURI 83 lei

spata de porc 500g, vin, usturoi, ceapa, untura, piure de cartofi, muraturi, sare roz de Himalaya, piper

MICI 15 lei
1 buc

CARNATI MACELARESTI CU USTUROI (SALSICIA) 53 lei
300 g crud - carnati Salsicia, ulei de masline

PLATOU MIX GRILL - 2 persoane 184 lei
carnati 2 buc, mici 2 buc, ceafa porc sous vide x 1, piept pui sous vide x 1, cartofi Garibaldi x 2, maioneza cu usturoi, muraturi

PLATOU MIX GRILL - 4 PERSOANE 298 lei
carnati Salsicia x 200 gr, mici x 4 buc, cotlet porc Tomakawk x 1 (800 g), ceafa porc CLASIC X 350 gr, piept pui CLASIC X 300 gr, cartofi Garibaldi x 2

SOSURI

SOS BARBECUE 13 lei

MAIONEZA CU USTUROI 13 lei

GARNITURI

CARTOFI PRAJITI 18 lei
cartofi, ulei, sare roz de Himalaya

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN 18 lei
cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare roz de Himalaya, piper

PIURE DE CARTOFI 18 lei
cartofi, unt, lapte, sare roz de Himalaya

CARTOFI CRISPY - SPICY 24 lei
cartofi, ulei, chilli, sare roz de Himalaya, ceapa verde

Chef's Recommendation

CARTOFI GARIBALDI 28 lei
cartofi prajiti, usturoi, chilli, patrunjel, ulei de masline, parmezan

CARTOFI NOI PE PLITA CU MARAR SI USTUROI 25 lei
cartofi noi, unt, ulei de masline, marar, usturoi, sare roz de Himalaya, piper

LEGUME LA GRATAR CU USTUROI SI OTET BALSAMIC 35 lei
dovlecel, vanata, ceapa, ardei gras, rosii cherry, ciuperci, usturoi, otet balsamic, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper

BROCCOLI SOTE CU USTUROI SI PARMEZAN 39 lei
broccoli, usturoi, unt, ulei de masline, ardei iute, parmezan, sare roz de Himalaya, piper

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE 30 lei
cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, sare roz de Himalaya

SPARANGHEL LA GRATAR 39 lei
sparanghel, usturoi, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

Chef's Recommendation

TERRA-MARE 44 lei
cartof copt, rosii cherry, rosii uscate, capere, file ansoa, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

OREZ JASMINE 18 lei

SALATE

SALATA MIXTA 23 lei
salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

SALATA MICA ROSII CHERRY 19 lei
rosii cherry, ulei de masline, sare roz de Himalaya piper

SALATA CU HRISCA 39 lei
boabe hrisca, rucola, rosii, castravete, ceapa rosie, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

SALATA RUCOLA, ROSII CHERRY, PARMEZAN 27 lei
salata rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline

SALATA VARZA CU MARAR 15 lei

SALATA DE MURATURI 15 lei

PIZZA con mozzarella Fior di Latte

PIZZA MARGHERITA	36 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, busuioc, ulei de masline	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO	48 lei
blat, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, prosciutto cotto	
PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	53 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, ulei de masline, oregano	
PIZZA CAPRICIOSA	59 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline, oregano	
PIZZA DIAVOLA	46 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, chilli, ulei de masline, oregano, ardei iute proaspat	
PIZZA BOLOGNESE	46 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ragu de vita, parmezan, ulei de masline	
PIZZA SUPREMA	66 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, salam, masline, ardei gras, ceapa, ulei de masline, oregano	
PIZZA CALZZONE	58 lei
blat impaturit, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, masline, ulei de masline	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	66 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, salam, ciuperci champignon, masline, ulei de masline (ingredientele sunt amestecate pe pizza)	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	65 lei
blat, sos smantana, mozzarella Fior di Late, emmentaler, gorgonzola, brie, parmezan, ulei de masline, oregano, ulei de masline	
PIZZA VEGETARIANA	57 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci champignon, ardei gras, porumb, dovlecel, vinete, masline, rucola, rosii cherry, sos pesto, ulei de masline, oregano (legumele sunt sotate la tigele)	
PIZZA MEDITERANEU	59 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, zucchini, rosii uscate, Feta, usturoi, oregano, ulei de masline	
PIZZA MEXICANA	52 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salam picant, ardei iute, ardei gras, porumb, ulei de masline	
SOS DE ROSII - DULCE	11 lei
SOS DE ROSII - IUTE	11 lei
ULEI DE MASLINE IUTE 50ml	10 lei

PIZZA PRIMAVERA	69 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, prosciutto cotto, ciuperci champignon, rosii, porumb, ardei gras, piept pui, ulei de masline	
PIZZA POLLO	56 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, piept pui, masline, porumb, ulei de masline	
PIZZA POLLO E FUNGHI	58 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ciuperci champignon, piept pui, porumb, ulei de masline, oregano	
PIZZA POLLO E GORGONZOLA	79 lei
blat, mozzarella Fior di Late, salsa pomodoro, piept pui, gorgonzola, rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline	
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E GORGONZOLA	80 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, gorgonzola, prosciutto crudo, parmezan, ulei de masline	
PIZZA QUATTRO CARNE	65 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, salsiccia (carnat proaspat), prosciutto cotto, bacon, salam, ulei de masline, oregano, ulei de masline	
PIZZA TARTUFO E PORCINI	69 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, salsa trufe, ciuperci champignon, ciuperci porcini, oregano, ulei de masline	
PIZZA TONNO E CIPOLLA	48 lei
blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Late, ton, ceapa, porumb, ulei de masline	
PIZZA CU FRUCTE DE MARE	85 lei
blat, salsa pomodoro, cocktail fructe de mare sote, midii proaspete, usturoi, vin, ulei de masline	

Chef's Recommendation

PIZZA REGGINA	95 lei
blat, mozzarella Fior di Late, prosciutto crudo, rucola, buratta, crema de branza, pomodori secchi, rosii cherry, ulei de masline	
PIZZA TARTUFO & PATATE	57 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, cartofi chips, salsa tartufo, ulei de masline	
PIZZA CARBONARA	58 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, bacon, ou, parmezan	
PIZZA AL SALMONE AFFUMICATO	77 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos roze, capere, somon fume, ulei de masline	
PIZZA CON GAMBERI	88 lei
blat, mozzarella Fior di Late, sos roze, creveti, rosii cherry, parmezan, ulei de masline	

SUPLIMENT PIZZA GLUTEN FREE



24 lei

CREAZA-TI PROPRIA PIZZA - ADAUGA LA PIZZA MARGHERITA

TOPPING 5 lei: CIUPERCI 50 GR / DOVLECEL 50 GR / PORUMB 50 GR / OU 1 BUC

TOPPING 7 lei: MASLINE 50 GR / VANATA 70 GR / ROSII CHERRY 80 GR / CARTOFI PRAJITI 50 GR

TOPPING 10 LEI: MOZZARELLA 100 GR / PARMEZAN 40 GR / SALSICIA 50 GR

TOPPING 12 LEI

GORGONZOLA 70 GR / EMENTALLER 70 GR / BRIE 70 GR / PROSCIUTTO COTTO 70 GR / GUANCIALE 70 GR / BACON 70 GR

TOPPING 18 LEI

SALSA TRUFE 30 GR / TON 75 GR / MORTADELLA 70 GR / SALAM PICANT 70 GR / PROSCIUTTO CRUDO 70 GR / PUI 100 GR

DOLCI

TIRAMISÙ 35 lei

Chef's Recommendation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANT 38 lei

PAVLOVA 35 lei

bezea, crema pavlova, chutney fructe de padure, fructe proaspete

CHEESECAKE 35 lei

crema de branza, blat cake crumby, mix fructe de padure

INGHETATA DE LAMAIE SERVITA IN COAJA 35 lei

INGHETATA ARTIZANALA 35 lei

DE FISTIC CROCANT

INGHETATA ARTIZANALA 35 lei

DE VANILIE MADAGASCAR

INGHETATA ARTIZANALA 35 lei

DE CHOCO BISCOTTI

INGHETATA ARTIZANALA 35 lei

DE FRUCTE DE PADURE

PORTOKALOPITA 35 lei

TORTINO (LAVA CAKE) 35 lei

CU INGHETATA DE VANILIE

CHOCHOLATE ORANGE 35 lei

PRALINE CAMELINA LETCHE 35 lei

ANANAS PASSION BANANA 35 lei

C A F F È

ESPRESSO	14 lei	FRAPPE CLASIC	24 lei
ESPRESSO DUBLU	20 lei	IRISH COFFEE	29 lei
ESPRESSO MACCHIATO	15 lei	ICE COFFEE	22 lei
CAPPUCCINO CLASIC	18 lei		
CAPPUCCINO VIENEZ	21 lei	FRAPPE DE KUYPER AMARETTO	32 lei
CAFFE LATTE	20 lei	FRAPPE NAPOLI RUM BACARDI	32 lei
AMERICANO	15 lei		
FLAT WHITE	22 lei	CIOCOLATA CALDA- ALBA NEAGRA	24 lei
		CEAI	18 lei

R A C O R I T O A R E

APA PLATA / MINERALA		SCHWEPPESS	17 lei
PUREZZA (330ML/350ML)	14 lei	TONIC BITTER LEMON MANDARIN PINK (ZMEURA SI MENTA)	
PUREZZA (750ML)	22 lei		
PERRIER APA MINERALA 750 ML	33 lei	GRANINI	17 lei
		COACAZE GRAPEFRUIT ROZ PORTOCALE MAR PIERSICA	
COCA COLA	15 lei	FRESH PORTOCALE GREPFRUIT MIX	28 lei
COCA COLA ZERO	15 lei		
FANTA	15 lei		
PORTOCALE PORTOCALE ZERO STRUGURI			
SPRITE	15 lei		

LIMONADA

LIMONADA CU SOC	28 lei	LIMONADA CU AFINE	28 lei
LIMONADA CU YUZU	28 lei	LIMONADA CU FRUCTUL PASIUNII	28 lei
LIMONADA CU MANGO	28 lei	LIMONADA CU CAPSUNI	28 lei
LIMONADA CU ZMEURA	28 lei	LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR	28 lei
LIMONADA CU KIWI	28 lei	LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE	35 lei
LIMONADA CU ANANAS	28 lei	LIMONADA LURISIA ACIDULATA	28 lei
LIMONADA CU LICE	28 lei	CU PORTOCAL ROSII DE SICILIA CU 3 FELURI DE LAMAI	

BERE 33 cl

WEIHENSTEPHAN	35 lei	CARLSBERG Draught 0.25	15 lei
CORONA	26 lei	CARLSBERG Draught 0.40	24 lei
		CARLSBERG 33 cl sticla	21 lei
BUCUR BLONDA	20 lei		
BUCUR BRUNA	24 lei	TUBORG	17 lei
		TUBORG FARA ALCOOL	16 lei
		BERE DE GHIMBIR	20 lei
		200 ML - FARA ALCOOL	

VIN ALB

BANFI PINOT GRIGIO

LA NIVEL OLFACTIV SE DESCHIDE IN JURUL UNUI BUCHET COMPLEX, DIN CARE NU LIPSESC NOTELE DE PERE, PIERSICI, ANASON SAU MIERE. GUSTATIV, ACEST VIN SE PRESCHIMBA SI PROPUNE SENZATII DEOSEBIT DE PLACUTE, ASEMANATOARE FRUCTELOR CROCANTE PLINE DE PROSPETIME. A SE CONSUMA CA APERITIV SAU IN COMPANIA MANCARURILOR USOARE.



280 lei

RECAS SOLO QUINTA

SUPER PREMIUM SOLO QUINTA ESTE UN CUPAJ ÎNCÂNTĂTOR, CARE COMBINĂ ELEGANT CINCI SOIURI DE STRUGURI: CHARDONNAY, MUSCAT OTTONEL, FETEASCĂ REGALĂ, SAUVIGNON BLANC ȘI, ÎN FUNCȚIE DE AN, UN SOI MUSAFIR PRECUM NEGRU DE DRĂGĂȘANI, MERLOT, FETEASCĂ NEAGRĂ, CABERNET FRANCSAU SYRAH. STRUGURII SUNT CULEȘI MANUAL



260 lei

GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO

PARFUMUL ESTE INTENS ȘI PERSISTENT. NAS: SE RECUNOSC SENZAȚII NETE DE FRUCTE. LA GUST SE PERCEP IMEDIAT FONDUL ACID ȘI MINERALITATEA ACCENTUATĂ, TIPICE VIȚEI-DE-VIE CULTIVATE LA TUFO. URMEAZĂ NOTE BALSAMICE MOI.



225 lei

COMPAGNIA SICILIANA GRILLO BLANCHE

COMPAGNIA SICILIANA GRILLO BLANCHE PREZINTA UN PARFUM DELICAT DE FLORI DE PORTOCAL; PIERSICĂ ALBĂ; FRUCTE TROPICALE PRECUM MANGO ȘI PAPAYA. GUSTUL ESTE PROASPĂT, ARMONIOS, FLORAL ȘI ECHILIBRAT, CU ACIDITATE DELICATĂ. CULOARE: GALBEN-PAI STRĂLUCITOR. BUCHET: PARFUM DELICAT DE FLORI DE PORTOCAL; PIERSICĂ ALBĂ; FRUCTE TROPICALE PRECUM MANGO ȘI PAPAYA. GUST: PROASPĂT, ARMONIOS, FLORAL ȘI ECHILIBRAT, CU ACIDITATE DELICATĂ ȘI SFĂRȘIT LUNG, MINERAL .ASOCIERI CULINARE: APERITIVE, FRUCTE DE MARE, PEȘTE, RISOTTO. TEMPERATURA DE SERVIRE: 12-14°C. PUNCTAJ 95 - LUCA MARONI



210 lei

RECAS SOLE CHARDONNAY

SOLE CHARDONNAY SEC ESTE UN SOI DE VIN ELEGANT, CU AROME DEBORDANTE, AMAGITOARE SI CONTRASTANTE INCA DE LA PRIMUL CONTACT OLFACTIV SI GUSTATIV. MODALITATEA DE PRODUCTIE, INSPIRATIA VINIFICATORILOR, DAR SI CONSERVAREA SA IN BUTOAI DE LEMN LA UN ANUMIT BARIC AU CONTOPIT IN RANDUL ACESTUI VIN AROME INTENSE DE PERE SUCULENTE SI PEPENE GALBEN, IMBOGATITE CU DIFERITE NUANTE CATIFELATE DE TIP VANILAT, DATORITA LEMNULUI DE STEJAR CARE A FOST OBIECT COMUN DE CONSERVARE VREME DE CATEVA LUNI.



185 lei

SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY

PROASPĂT, VIOI, EXUBERANT, CU UN PARFUM DEBORDANT DE MERE VERZI, PEPENE GALBEN, LĂMÂIE ȘI PIERSICĂ. DUPĂ CE STĂ CÂTEVA MINUTE ÎN PAHAR, EMANĂ NOTE DE IASOMIE ȘI GARDENIA, COAJĂ DE LIME ȘI GRAPEFRUIT. BUCHET: FLORI ALBE, IASOMIE, CITRICE (GRAPEFRUIT, PORTOCALĂ), ANANAS, MĂR, PARĂ, MANGO ȘI NOTE UȘOARE DE BANANĂ. GUST: TENUTA SANT'ANTONIO SCAIA GARGANEGA CHARDONNAY ESTE PROASPĂT ȘI PLĂCUT, CU ACIDITATE SUSȚINUTĂ. ASOCIERI CULINARE: APERITIVE CU PEȘTE SAU LEGUME DE SEZON, PLATOURI RECI, MÂNCĂRURI CU LEGUME, RISOTTO-URI CU LEGUME, PASTE ȘI PEȘTE CU SOS UȘOR.



175 lei

VIN ALB

MUSE WHITE

MUSE WHITE ESTE CUVEE-UL CRAMELOR RECAS DEDICAT ZILELOR DE VARA! STRUGURII DE FETEASCA REGALA SI MUSCAT SUNT ALESI SI CULESI LA MOMENTUL POTRIVIT, PENTRU A ASIGURA O INTENSITATE AROMATICA SI O PROSPETIME PERFECTA. VINUL ESTE DE CULOARE GALBEN-PAI, LIMPEDE SISTRALUCITOR. NASUL ESTE INTENS SI FLORAL: TRANDAFIR, IASOMIE, COMPLETAT CU NOTE DE FRUCTE DE VARA: CAISE, PERE SI PEPENE GALBEN. GUSATIV, VINUL ESTE DEMISEC, CU UN CORP LEJER SI ACIDITATE RACORITOARE. ALCOOLUL ESTE IMPERCEPTIBIL, IAR POST GUSTUL USOR MENTOLAT.



175 lei

DAVINO IACOB ALB

VINUL ESTE ASOCIEREA UNUI SOI FRANȚUZESC, SAUVIGNON BLANC, CU UNUL AUTOHTON, FETEASCĂ ALBĂ, CARE SE ARMONIZEAZĂ RECIPROC FOARTE BINE PENTRU A CONTURA UN BUCHET EXPRESIV, PLĂCUT ȘI DEOSEBIT. GUST PROASPAT, FRUCTUOS, ECHILIBRAT, FIN DAR AMPLU, EXTRACTIV SI PERSISTENT. VIN CU O CULOARE GALBEN-VERZUI, BUCHET INTENS SI PERSISTENT, FLORAL, CU NUANTE DE FLORI DE VITA DE VIE SI NOTE USOR MINERALE, PERSISTENT. NAS: INTENS ȘI PERSISTENT, FLORAL, CU IZ DE FLOARE DE LĂMÂI ȘI NOTE UȘOR VEGETALE, PERSISTENT.



170 lei

AVINCIS CRAMPOSIE SELECTIONATA

CRĂMPOȘIA SELECȚIONATĂ ESTE UN SOI LOCAL DIN DRĂGĂȘANI. ACEST VIN ARE UN BUCHET PROASPĂT ȘI EXPRESIV DE FLORI DE TEI ȘI MĂR VERDE. GUSTUL SĂU ESTE VIOI SI PLIN DE VIAȚĂ, CU NOTE CITRICE ȘI DE MĂR VERDE COMBinate CU O MINERALITATE PERSISTENTĂ ACOMPANIAZĂ FOARTE BINE APERITIVELE, PEȘTELE SAU FRUCTELE DE MARE.



160 lei

AVINCIS CUVEE PETIT SAUVIGNON BLANC

ACEST SAUVIGNON BLANC SE DIFERENȚIAZĂ DE ALTE VINURI OBTINUTE DIN ACELAȘI SOI PRIN FAPTUL CĂ PREZINTĂ O CORPOLENȚĂ MAI RIDICATĂ. SORTIMENTUL CE ETALEAZĂ UN CARACTER ONEST ȘI O PALETĂ AROMATICĂ PROASPĂTĂ ȘI NATURALĂ ESTE REALIZAT EXCLUSIV DIN STRUGURI SAUVIGNON BLANC RECOLTAȚI MANUAL DIN PODGORIA DRĂGĂȘANI.



155 lei

PURCARI NOCTURNE - SAUVIGNON BLANC

VIN ALB SEC, DIN STRUGURI SAUVIGNON BLANC, ARE O CULOARE GALBEN-PAI, STRALUCITOARE. AROMA REVIGORANTA, DE CITRICE, BOGATA IN ACCENTE DE GRAPEFRUIT SI LIME, ESTE COMPLETATA DE NOTELE FRUCTELOR EXOTICE SI DE DISCRETE NUANTE FLORALE.

- PINOT GRIGIO

OBTINUT DIN STRUGURI PINOT GRIGIO CARE SUNT RECOLTATI MANUAL SI VINIFICATI PRIN METODA TRADITIONALA. ACEST VIN DE CULOARE GALBEN PAI DESCHIS ARE O AROMA PLACUTA DE LAMAIE, LIME, MERE VERZI, PERE SI CAPRIFOI, PRECUM SI O ACIDITATE RIDICATA.

- CHARDONNAY

ACEST VIN ESTE OBTINUT DIN STRUGURI 100 % CHARDONNAY, SI PREZINTA O CULOARE GALBEN-PAI, STRALUCITOARE, IMPRESIONAND DATORITA AROMEI REVIGORANTE DE CITRICE, CU ACCENTE DE GRAPEFRUIT SI LIME, DAR SI NOTE DE FRUCTE EXOTICE SI NUANTE FLORALE.



150 lei

NEGRINI SAUVIGNON BLANC & FETEASCA REGALA

SECRETUL SI DISCRETIA SOIULUI DE STRUGURI SAUVIGNON BLANC ESTE INCRUCISAT CU RAFINAMENTUL SI SAVOAREA SOIULUI DE STRUGURI FETEASCA REGALA INTR-UN VIN REPREZENTATIV, PENTRU A NE DELECTA CU GUSTURI ATENT ALESE, DAR SI CU TENDINTE OLFACTIVE REUSITE DIN INIMA NATURII. SE CONSUMA LA O TEMPERATURA DE 8-10 GRADE CELSIUS, ACOLO UNDE GUSTUL EXPLICIT, DAR SI ASPECTUL SAU PROVOCATOR IN COMPANIA DIFERITELOR PREPARATE DIN PESTE AFUMAT, CARNE DE PUI DAR SI ALTE TIPURI DE DELICATESE OCCIDENTALE.



145 lei

1000 DE CHIPURI CUPAJ

1000 DE CHIPURI CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC & TAMAIOASA ROMANEASCA ESTE UN VIN ALB SEC, GALBEN-AURIU, IN CARE DESCOPERIM AROME DE SOC, FRUCTE ALBE BINE COAPTE SI NOTE FLORALE. REGASIM UN MIX DE CITRICE, COMPLETAT DE CAISE ALBE ȘI NOTE MINERALE. SE SERVESTE PERFECT ALATURI DE PREPARATE CU CARNE ALBA, PEȘTE, FRUCTE DE MARE, SOS ALB SAU CU BRANZETURI CREMOASE.



140 lei

VIN ALB

PUGLIA FIANO demidulce

VIN CU O CULOARE GALBEN PAI, LIMPEDE, CU REFLEXE AURII ELEGANTE. NOTELE SALE DELICATE DE SALCĂM ȘI LIME CONFERĂ INTENSITATE NASULUI EVIDENȚIIND INIMA FRUCTELOR GALBENE, COAPTE, CU UN FINAL DE ALUNE PROASPETE ȘI PERE. CU UN GUST PLIN, CORPOLENT, GUSTOS ȘI ROTUND, ARE O PERSISTENȚĂ ÎNDELUNGATĂ, ACIDITATE ECHILIBRATĂ ADECVAT ȘI SAPIDITATE RAFINATĂ. SE POTRIVEȘTE CEL MAI BINE CU CARNEA ALBĂ UMPLUTĂ SAU PRĂJITĂ ȘI CU BRÂNZA PROASPĂTĂ. PREMII: BERLINER WEIN TROPHY 2021- AUR, BERLINER WEIN TROPHY 2020- ARGINT, ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI- 2020 96 POINTS.



110 lei

TERRE SICILIANE

VIN ALB CU NUANTA GALBEN PAI, LIMPEDE STRALUCITOR, CU LUCIU SI NUANTE USOR VERZUI. NASUL ESTE PUTERNIC SI ELEGANT, CU AROME INTENSE DE MERE COAPTE, ANANAS, GRAPEFRUIT, LAMAIE VERDE SI PIERSCA. GUST PROASPAT, ROTUND, CU O ACIDITATE CROCANTA BINE INTEGRATA, FINAL LUNG CU NOTE MINERALE SI DE UNT. SERVIT LA O TEMPERATURA DE 10-12°C INSOTESTE PERFECT APERITIVELE, PREPARATELE DIN PESTE, FRUCTE DE MARE SI PUI, BRANZETURI MOI SI PREPARATE DE PATISERIE. PREMII: TERRE SICILIANE CHARDONNAY-INSOLIA 2015- 93 POINTS, YEARBOOK 2017 OF THE BEST ITALIAN WINES TERRE SICILIANE CHARDONNAY-INSOLIA 2014 - 93 POINTS, YEARBOOK 2016 OF THE BEST ITALIAN WINES



95 lei

EPICURO

CHARDONNAY FIANO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INIMA CARE BATE A COLECȚIEI MERGÈ. INSPIRAT DE FILOZOFUL ȘI FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIOADA ELENĂ ȘI ROMANĂ, EPICURO ESTE COLECȚIA COMERCIALĂ DEDICATĂ CELUI MAI ÎNALT CONCEPT EPICUREAN: PLĂCEREA. FAMILIA DE VINURI EPICURO ESTE FOARTE LARGĂ, SUNT VINURI CU O PERSONALITATE PUTERNICĂ, TOATE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ. CULOARE: GALBEN PAL STRĂLUCITOR. BUCHET: INTENS. AROMA DE MAR, PARA SI PEPNE GALBEN, APOI FLORI ALBE SI IERBURI AROMATICE. GUST: PROASPĂT, SAPID ȘI PERSISTENT. ASOCIERI CULINARE: APERITIV GROZAV, STARTER CU FRUCTE DE MARE, RISOTTO ȘI COD LA ABUR.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SOLE CHARDONNAY

48 lei

AVINCIS CUVÉE PETIT SAUVIGNON BLANC

38 lei

NEGRINI SAUVIGNON BLANC & FETEASCA REGALA

38 lei

1000 CHIPURI CUPAJ

35 lei

PURCARI NOCTURNE PINOT GRIGIO

35 lei

PUGLIA FIANO DEMIDULCE

30 lei

EPICURO CHARDONNAY

25 lei

SPUMANTE ALB

ASTI MARTINI DOLCE

CLIMATUL PIEMONTEZ ESTE IDEAL PENTRU CULTIVAREA STRUGURILOR MOSCATO BIANCO. STRUGURII CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA ACESTUI SORTIMENT ÎNCĂNTĂTOR SUNT RECOLTAȚI ÎN LUNILE AUGUST ȘI SEPTEMBRIE. TOT ATUNCI ESTE OBTINUT ȘI MUSTUL, CARE ESTE SUPUS FERMENTĂRII PENTRU A CREA BAZA VINULUI. ASTI MARTINI DOLCE ESTE REALIZAT PRIN METODA MARTINOTTI, UNDE PROCESUL DE FERMENTAȚIE GARANTEAZA O CALITATE DEOSEBITĂ A PRODUSULUI ȘI SURPRINDE DULCEAȚA NATURALĂ A STRUGURILOR MOSCATO BIANCO. SORTIMENTUL ESTE CARACTERIZAT DE UN PROFIL AROMATIC EXPRESIV, ACCENTUAT ELEGANT DE PERLAJUL FIN ȘI DE TEXTURA CATIFELATĂ A BĂUTURII.



135 lei

CHARDONNAY BRUT NATURE

“LA JARA”

VINUL SPUMANT CU CARE AM DECIS SĂ SĂRBĂTORIM PRIMII 20 DE ANI DE AGRICULTURĂ ECOLOGICĂ. UN BRUT NATURE INTENS, PRODUS PRIN METODA LONG CHARMAT. CULOARE GALBEN PAL, CU REFLEXE VERZI CÂND ESTE TÂNĂR. ARE AROME DELICATE ȘI AROME FLORALE ȘI FRUCTATE, PRECUM CEL AL PIERSCII ALBE. GUSTUL ESTE USCAT, PROASPAT, PLACUT LA PALAT, SUSTINUT DE O ACIDITATE FOARTE ECHILIBRATA. FIIND UN VIN SPUMANT CU DOZA ZERO, ESTE EXCELENT CU APERITIVE TIPICE (SALAM, SUNCA, COPPA, PANCETTA) ȘI CU PREPARATE DIN PESTE.



130 lei

PROSECCO ALB

CIPRIANI BELLINI

Cipriani este un brand de băuturi alcoolice și non-alcoolice, fondat în anii 40, atunci când Giuseppe Cipriani se afla în orașul italian Veneția. Giuseppe era la Harry's Bar când a avut ideea să amestece prosecco cu piure de piersici albe și să denumească acest cocktail Bellini. Fondatorul a stabilit acest nume după ce a fost profund impresionat de lucrările artistului renascentist Giovanni Bellini, pe care le văzuse la Palatul Dogilor din Piața San Marco. AROMĂ: Delicios și revigorant în zilele calde de vară, prin aromele dulci de piersici, caise, nectarine și fructul pasiunii.



185 lei

PROSECCO GRANDE VENTO

GRANDE VENTO ESTE UN VIN SPUMANT ALB, PROSECCO, CU CULOARE GALBEN STRĂLUCITOR ȘI NUANȚE VERZI. NOTE AROMATE DIN MĂR VERDE ȘI FLORI ALBE. ARE O AROMĂ PROASPĂTĂ, ELEGANTĂ ȘI BLÂNDĂ, CU ACIDITATE ECHILIBRATĂ. UN ÎNSOȚITOR MINUNAT, CU O VARIETATE DE FELURI DE MÂNCARE ȘI GUSTURI, CUM AR FI BRÂNZĂ, PASTE, FRUCTE DE MARE ȘI SUSHI. SERVIT ÎN MOD IDEAL CA APERITIV ȘI APERITIV



135 lei

PROSECCO MILLESIMATO “LA JARA”

PROSECCO DOC MILLESIMATO DRY ESTE UN VIN ELEGANT, FRUCTAT ȘI PLĂCUT MOALE, PERFECT PENTRU A SE POTRIVI CU UN DESERT RAFINAT PRECUM STRUDELUL DE MERE. DESERTUL TRADIȚIONAL AL ALPILOR, FOARTE APRECIAT PENTRU TEXTURILE SALE CONTRASTANTE, DULCEAȚA DISTINCTĂ ȘI NOTELE ACRE ALE MĂRULUI, ARE NEVOIE DE UN VIN PROASPĂT ȘI FRUCTAT, IAR PROSECCO MILLESIMATO DRY ESTE CEA MAI INSPIRATĂ ALEGERE PENTRU A SAVURA UN STRUDEL BUN DE MERE.



130 lei

MORANDO PROSECCO EXTRA DRY

MORANDO EXTRA DRY UN PROSECCO OBTINUT DIN SOIURI STRUGURI GLERA CULTIVAȚI ÎN PARCELE DIN REGIUNEA VENETO, ITALIA. NOTA DE DEGUSTARE NE OFERĂ AROME FRUCTATE PROASPETE, STRUGURI, CITRICE, MERE VERZI, PE PALAT UȘOR USCAT, O MINERALITATE BINE ECHILIBRATĂ, UN POSTGUST DE LUNGIME MEDIE, USCAT, RĂCORITOR. SE RECOMANDĂ O TEMPERATURĂ DE CONSUM DE 6-8°C.



99 lei

TENUTA BARON BUCHET

NASCUT DIN COLABORAREA CU STUDIOUL JOE VELLUTO, TENUTA BARON A CREAT TENUTA BARON BUCHET, ACEST NOU OBIECT DE COLECȚIE, UN MOD DISTRATIV DE A EXPERIMENTA UN PROSECCO VERITABIL. CULOARE: GALBEN PAI CU REFLEXE VERZUI. BUCHET: PROASPĂT, ACIDITATEA AGRİȘEI, PARFUMUL FLORILOR ALBE, INTENSITATEA MĂRULUI VERDE. GUST: FINETEȚA BULELOR, PROSPEȚIMEA FLORILOR ALBE, COMPLEXITATEA FRUCTELOR. ASOCIERI CULINARE: PROSPEȚIMEA ȘI INTENSITATEA AROMELOR FRUCTATE ȘI FLORALE ÎL FAC PERFECT CA APERITIV ÎN ASOCIERE CU MOLUȘTE ȘI CRUSTACEE. TEMPERATURA DE SERVIRE: 5-7°C.



95 lei

PROSECCO ICE VILLA LOREN

VILLA LOREN PROSECCO ESTE UN VIN SPUMANT EXTRA SEC, PROASPĂT ȘI CATIFELAT, CU AROME DE MĂR, PERE ȘI FLOARE DE SALCĂM. PERFECT CA APERITIV ȘI PENTRU A ANIMA O PETRECERE.



70 lei

LA PAHAR - 150 ML

PROSECCO ICE VILLA LOREN

19 lei

PROSECCO ROSÉ

PROSECCO ROSÉ “LA JARA”

140 lei



VIN ROSE

RECAS MUSE NIGHT ROSE demisec

RECAS MUSE NIGHT – ROSE DEMISEC FACE PARTE DIN COLECTIA MUSE DE LA CRAMELE RECAS. VINUL ESTE ROZE PAL, LIMPEDE. AROMELE SUNT DE FRUCTE ROSII SUPRA COAPTE, CUM SUNT CAPSUNILE, ZMEURA, CIRESELE, AVAND SI TUSE DE VANILIE. VINUL ESTE DEMISEC, CU ACIDITATE VIBRANTA, RACORITOR, CU CORP ZVELT, ALCOOL BINE INTEGRAT SI POSTGUST LUNG. ASOCIERI CULINARE: BUCATARIE ASIATICA SI LIBANEZA, SALATE CU PESTE, PIEPT DE RATA, CURCAN, DESERTURI CU FRUTE DE PADURE, CARPACCIO DE PESTE, CREVETI, LANGUSTE, HOMARI.



195 lei

RECAS SOLE ROZE

PE PAPILE, SOLE SE DESCHIDE CU O AROMĂ CONSISTENTĂ DE FRUCTE, PUȚIN SCHIMBATĂ ÎN ACEASTĂ FAZĂ: SE PĂSTREAZĂ GUSTUL DE FRAGI, LA CARE SE ADAUGĂ GUTUIE COAPTĂ ȘI O TENTĂ DE PIPER. VINUL ESTE PROASPĂT, ARE ACIDITATE MEDIE ȘI POST GUST MEDIU SPRE LUNG.



185 lei

SCAIA ROSATO

SOI: 100% RONDINELLA. CULOARE: CIREȘIU DESCHIS. BUCHET: TRANDAFIRI, ZMEURĂ, FRUCTAT. GUST: PROASPĂT, BINE ECHILIBRAT, CU FRUMOASE AROME FLORALE (TRANDAFIRI) ȘI DE FRUCT. ASOCIERI CULINARE: PASTE ȘI RISOTTO, CARNE ALBĂ ȘI CARNE DE PASĂRE, MĂMĂLIGĂ PRĂJITĂ CU HERING, BRÂNZETURI PROASPETE ȘI PEȘTE.



175 lei

AVINCIS ALEXIS ROSE

UN MINUNAT CUPAJ DE CABERNET SAUVIGNON ȘI MERLOT DE DRĂGĂȘANI, CU NOTE FRUCTATE ȘI O ELEGANȚĂ APARTE. IDEAL DE SAVURAT ÎN ZILELE CU SOARE, LA TEMPERATURĂ OPTIMĂ DE 7 GRADE CELSIUS. O ASOCIERE CU SALATE PROASPEDE DE SEZON, COCKTAIL-URI DE CREVEȚI, AVOCADO, PREPARATE LA GRĂȚAR SAU LEGUME LA WOK.



165 lei

DAVINO IACOB ROSE

AMESTECUL SENZUAL DE CABERNET SAUVIGNON ȘI MERLOT DĂ NAȘTERE ACESTUI ROSE. AROMELE VARIETALE SE COMPLETEAZĂ RECIPROC EXCELENT, MOTIV PENTRU CARE VINUL SE COMPORȚĂ FOARTE BINE ȘI CA APERITIV, DAR ȘI CA ÎNSOȚITOR AL PREPARATELOR CULINARE, POTRIVINDU-SE ÎN SPECIAL CU FRUCTE DE MARE, BRÂNZETURI PROASPEDE SAU MÂNCĂRURI PE BAZĂ DE PEȘTE. MIROS: NOTE PUTERNIC FRUCTATE, VIȘINE ȘI FRUCTE DE PĂDURE. GUST: AROME PROASPEDE DE FRUCTE ROȘII, BINE ECHILIBRATE PENTRU A CONTURA UN GUST ROTUND.



160 lei

PURCARI NOCTURNE ROSÉ

ROSÉ DE PURCARI ESTE UN SPECTACOL AL FINEȚII, CA O ZI DE PRIMĂVARĂ ÎNTR-O LIVADĂ DE CAIȘI ÎNFLORIȚI. 60% CABERNET-SAUVIGNON, 30% MERLOT, 10% RARA NEAGRĂ CULOAREA DE UN ROZ DELICAT ESTE ACOMPANIATĂ DE O AROMĂ FINĂ DE FRUCTE EXOTICE. GUSTUL SUAV ARE NOTE DE CAISE, PIERSICI ȘI COACĂZE, CE TREC LENT ÎN POSTGUSTUL PRELUNGIT CU NUANȚE DE FRUCTE DE PĂDURE.



150 lei

1000 DE CHIPURI ROSE

1000 DE CHIPURI ROSE ESTE UN VIN SEC, OBTINUT DIN STRUGURI PINOT NOIR. ESTE UN VIN PROASPAT, AROMAT, CU NOTE OLFACTIVE DE CAPSUNE SI CAISE. PE PALAT ESTE RACORITOR, CU GUST DE CITRICE SI UN FINAL ESTE PRELUNG. IDEAL DE SERVIC LA O TEMPERATURA DE 11-12°C, CA ATARE SAU ALATURI DE PLATOURI CU GUSTARI USOARE.



140 lei

BRISTENA BUSUIOACA DE BOHOTIN demidulce

PLASMUIT DIN CURTENITOARELE RECOLTE TARZII DE BUSUIOACA DE BOHOTIN, VINUL PREZINTA O CULOARE UNICA (ROZ INVECHIT), ACOLO UNDE IN PREZENTA LUMINII, RASFRANGE LA NIVELUL ORICARUI PAHAR UN ECOU PUTERNIC. AROMELE VINULUI NE TRIMIT CU GÂNDUL LA FRUCTE DE VARĂ ȘI PETALE DE TRANDAFIR. LA PRIMA DEGUSTARE ACESTE SE RETRACTA ARMONIOS IN FRUCTE VARATICE, LANGA CARE SE ALATURA O ACIDITATE POTRIVITA PENTRU A OBTINE UN POSTGUST SUBIT.



115 lei

FIORI CHIARI - CANTINE BOVE

BOVE FIORI CHIARI ESTE UN VIN ROSÉ REVIGORANT ȘI PLIN DE CORP (ROSATO) FĂCUT DIN STRUGURI MONTEPULCIANO. CULOARE: ROZ SOMON PAL. BUCHET: SUBTIL DE CIREȘE, CĂPȘUNI ȘI TRANDAFIRI; PLACUT, FIN VINOS, FRUCTAT, FIN SI INTENS. GUST: CANTINE BOVE FIORI CHIARI PREZINTA UN GUST USCAT, MOALE, ARMONIOS ȘI DELICAT, CU UN POST GUST IMBIETOR, DE MIGDALE.



110 lei

EPICURO ROSATO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INSPIRAT DE FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIOADA ANTICA. ROZ VIȘINIU CU REFLEXE CORAL. MIROSURILE FRUCTATE DE JELEU DE CĂPȘUNI ȘI PEPENE VERDE, URMATE DE UN FLORAL DE MĂCEȘ PE UN COVOR DE IERBURI AROMATICE. SAVUROS SI PROASPAT, SENZATII FRUCTATE, PERSISTENT CU UN FINAL USOR MIGDALAT. ASOCIERI CULINARE: APERITIV; PASTE CU SOS DE ROSII, TARTAR DE TON, SALATE DE OREZ ȘI CEREALE.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SOLE ROSÉ

40 lei

AVINCIS ALEXIS ROSE

35 lei

PURCARI NOCTURNE ROSÉ

35 lei

1000 DE CHIPURI ROSE

35 lei

FIORI CHIARI

30 lei

BRISTENA BUSUIOACA DE BOHOTIN demidulce

30 lei

EPICURO ROSATO

25 lei

VIN ROȘU

CUVEE ÜBERLAND

PENTRU PRODUCEREA ACESTUI VIN CRAMELE RECAS FOLOSESC METODELE TRADITIONALE SI COMBINA DOUA SOIURI DE STRUGURI CARE SE COMPLETEAZA PERFECT- MERLOT SI CABERNET SAUVIGNON. CUVEE ÜBERLAND ARE O CULOARE DE UN ROSU PROFUND, CU O TENTA FINA DE VIOLET. GUSTUL DEFINESTE PRINTR-O CANTITATE MARE DE TANINII OBTINUTI DE LA CABERNET SAUVIGNON, CARE SUNT MODERATI DE FOLOSIREA STRUGURILOR MERLOT. DE ASEMENEA, SE REMARCA PRINTR-O VARIETATE DE AROME PRECUM CELE DE STAFIDE, PRUNE USCATE, COACAZE SAU CIRESE. NU DOAR GUSTUL ESTE UNUL APARTE CI SI MIROSUL, IN CARE SE RESIMT AROME DE FRUCTE PROASPEDE SAU ROM.



330 lei

NGUDRA PRIMITIVO DEL SALENTO

NGUDRĂ DI BARBANERA ESTE INTERPRETEL ZONELOR VITICOLE ÎNALTE DIN PUGLIA ȘI AL STRUGURILOR SĂI PREȚIOȘI.STRUGURII SUNT VINIFICAȚI ÎN REZERVOARE SEPARATE ȘI SUNT SUPUȘI UNEI MACERĂRI DE PREFERMENTARE LA RECE (TEMPERATURĂ ÎN JUR DE 4°C). RAFINAMENTUL ESTE DE CCA. 9 LUNI ÎN BARICURI NOI, O PARTE DIN STEJAR FRANCEZ ȘI CEALALTĂ DIN STEJAR AMERICAN.ROȘU PURPURIU INTENS, ARE UN NAS ÎNVĂLUITOR CU NOTE CLARE DE FRUCTE ROȘII ȘI NEGRE, PRUNE, CIREȘE, AFINE, PE LÂNGĂ NOTE PRĂJITE DE CAFEA ȘI BOABE DE CACAO. LA PALAT ESTE STRUCTURAT, DAR CU TANINURI DELICATE ȘI UN FINAL PERSISTENT.SUBLIM ÎN COMPANIA PASTELOR COAPTE, A CĂRNII ROȘII ÎNĂBUȘITE ȘI A BRÂNZETURILOR ÎNVECHITE. ÎNCEARCĂ-L CU O TOCANĂ DE VÂNAT.



280 lei

MOTTURA STILIO

PRIMITIVO DI MANDURIA

MOTTURA STILIO ESTE FABRICAT DIN STRUGURI SELECTAȚI DIN PODGORII CU RANDAMENT REDUS DIN ZONA MANDURIA. CULOARE: DE O NUANTA ROȘU ÎNCHIS INTENS, CU REFLEXE VIOLACE. BUCHET: VINUL ARE AROME DE GEM DIN FRUCTE ROȘII, CIREȘE MORELLO ȘI PRUNE USCATE. MIROSURILE TERȚIARE SUNT VANILIE ȘI CUIȘOARE. GUST: CATIFELAT, PLIN ȘI ARMONIOS. ASOCIERI CULINARE: VĂ RECOMANDĂM SA ASOCIAȚI VINUL CU CARNE DE VITĂ LA GRĂȚAR VÂNAT, FRIPTURĂ LA CUPTOR ȘI BRÂNZETURI MATURE. PEMII: 2021 MUNDUS VINI – SILVER MEDAL; 2020 MUNDUS VINI – GOLD MEDAL; 2020 ANNUARIO LUCA MARONI – BEST RED WINE OF ITALY- POINTS 97; 2019 BERLINER WINE TROPHY – GOLD MEDAL; 2019 CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2019 – SILVER MEDAL; 2018 DECANTER WORLD WINE AWARDS – BRONZE MEDAL



240 lei

COMPAGNIA SICILIANA

NERO D'AVOLA

COMPAGNIA SICILIANA NERO D'AVOLA REAL ACADEMIA PREZINTA UN PARFUM DELICAT DE FRUCTE ROȘII ȘI LEMN DULCE. GUSTUL ESTE INTENS, CATIFELAT ȘI BINE ECHILIBRAT, CU AROME DE FRUCTE ROȘII, RODIE ȘI LEMN DULCE; SFÂRȘIT PERSISTENT. CULOARE: ROȘU-RUBINIU CU UȘOARE TENTE VIOLET. BUCHET: PARFUM DELICAT DE FRUCTE ROȘII ȘI LEMN DULCE. GUST: INTENS, CATIFELAT ȘI BINE ECHILIBRAT, CU AROME DE FRUCTE ROȘII, RODIE ȘI LEMN DULCE; SFÂRȘIT PERSISTENT. ASOCIERI CULINARE: APERITIVE; FRIPTURI; CARNE FIARTĂ ÎNĂBUȘIT; GRĂȚAR; BRÂNZETURI MATURE. TEMPERATURA DE SERVIC: 15-18°C.



220 lei

SELENE SYRAH

DE O CULOARE RUBINIE INTENSĂ ȘI STRĂLUCITOARE, RARA NEAGRĂ DE PURCARI SE DISTINGE PRIN AROMA PURĂ ȘI INTENSĂ DE FRUCTE ROȘII, CUM AR FI VIȘINA ȘI COACĂZA SUCULENTĂ, CU O ATINGERE PICANTĂ DE PIPER. TEXTURA SATINATĂ ESTE PUNCTATĂ CU TANINURI MEDII, FI NE ȘI O SENZAȚIE PICANTĂ CARE ÎI CONFERĂ RELIEF. OBTINUT DIN STRUGURI RECOLTAȚI ȘI SELECTAȚI MANUAL, VINIFICAȚI PRIN METODA TRADIȚIONALĂ. MATURAT 6 LUNI ÎN BARRIQUE DE STEJAR FRANCEZ.



215 lei

VILLA MOTTURA

PRIMITIVO DI MANDURIA

ZONA SA DE PRODUCȚIE VILLA MOTTURA SE ÎNTINDE ÎNTRE PROVINCIIILE TARANTO ȘI BRINDISI. ESTE FABRICAT EXCLUSIV DIN STRUGURI PRIMITIVO, O SPECIE DE VIȚĂ VECHĂ CULTIVATĂ ÎN TOATĂ MAREA MEDITERANĂ DATORITĂ COLONIZĂRII GRECEȘTI ȘI FENICIENE. STRUGURII SUNT STRÂNSI MANUAL ȘI SELECTAȚI CU ATENȚIE. FERMENTARE LA TEMPERATURĂ CONTROLATĂ, CU ÎMBĂTRÂNIRE ÎN BARICURI DE STEJAR FRANCEZ TIMP DE 6-8 LUNI. CULOARE: RUBINIU PROFUND VIOLET. BUCHET: CATIFELAT ȘI ECHILIBRAT LA GUST; BUCHET AUSTER DE FRUCTE, CIREȘ MARASCA, ROȘCOVE ȘI COAJA DE NUCĂ. GUST: CATIFELAT, ROTUND ȘI ECHILIBRAT. ASOCIERI CULINARE: CARNE ROȘIE, FRIPTURĂ ȘI BRÂNZETURI MATURE. TEMPERATURA DE SERVIC: 16 – 18° C.



195 lei

VIN ROȘU

DAVINO IACOB ROSU

UN CUPAJ ROSU CU NOTE INTENSE DE FRUCTE CONFIAE, FRUCTE DE PĂDURE NEGRE, LEMN DE STEJAR ȘI ACCENTE DE CAFEA, CU GUST DE COACĂZE NEGRE, CIREȘE NEGRE, TONURI LEMNOASE ȘI UN STROP DE CONDIMENTE. NAS: NOTE INTENSE DE FRUCTE CONFIAE, FRUCTE DE PĂDURE NEGRE, LEMN DE STEJAR ȘI ACCENTE DE CAFEA. GUST: O SIMFONIE DE AROME BINE STRUCTURATE, UNDE SE REMARCĂ ÎN SPECIAL COACĂZE NEGRE, CIREȘE NEGRE, TONURI LEMNOASE ȘI UN STROP DE CONDIMENTE. CULOARE: ROȘU RUBINIU INTENS, CU TONURI PURPURI.



185 lei

VINO ANTORINO PRIMITIVO

MONTEIDIO ANTORINO PRIMITIVO, ESTE FĂCUT DIN PRIMITIVO, UNUL DINTRE CELE MAI VECHI ȘI MAI RĂSPÂNDITE SOIURI DE STRUGURI ORIGINALE DIN ZONA PUGLIA. VINUL PROVINE DE LA CELEBRUL VINIFICATOR „SUPER MARIO” ERCOLINO. REZULTATUL ESTE UN VIN PLIN, DAR PROASPĂT, FOARTE FRUCTAT ȘI CU UN GUST MOALE ȘI PERSISTENT. CULOARE: ROSU INCHIS. BUCHET: FRUCTE NEGRE COAPTE ȘI IERBURI. GUST: FRUCTE DE PĂDURE ȘI PRUNE, TANINURI NETEDE ȘI UN FINAL PLIN. TEMPERATURA DE SERVIRE: 18°C. SAVURAȚI ȘI VINO ANTORINO CU O FRIPTURĂ BUNĂ, PREPARATE DIN PĂȘTE CU MULTE ROȘII SAU CU MULTE TOCĂNIȚE DE TOAMNĂ. VINUL A PRIMIT 98 DE PUNCTE DE LUCA MARONISI 4,0 STELE LA VIVINO.



170 lei

1000 DE CHIPURI SHIRAZ

1000 DE CHIPURI SHIRAZ ESTE UN VIN ROSU SEC DE CULOARE RUBINIU INCHIS. VINUL DEZVALUIE O AROMA DE FRUCTE ROSII DE PĂDURE ȘI CONDIMENTE, IAR GUSTUL DE AFINE, COACAZE NEGRE ȘI PRUNE ESTE COMPLETAT DE UN POST GUST LUNG ȘI MATASOS. 1000 DE CHIPURI SHIRAZ SE SERVEȘTE LA O TEMPERATURA RECOMANDATA DE 16-18°C, ÎN COMPANIA UNOR PREPARATE DIN CARNE CU SOSURI ROSII, MANCARURI PICANTE SAU BRANZETURI AFUMATE.



155 lei

PURCARI NOCTURNE RARA NEAGRA

DE O CULOARE RUBINIE INTENSĂ ȘI STRĂLUCITOARE, RARA NEAGRĂ DE PURCARI SE DISTINGE PRIN AROMA PURĂ ȘI INTENSĂ DE FRUCTE ROȘII, CUM AR FI VIȘINA ȘI COACĂZA SUCULENTĂ, CU O ATINGERE PICANTĂ DE PIPER. TEXTURA SATINATĂ ESTE PUNCTATĂ CU TANINURI MEDII, FI NE ȘI O SENZAȚIE PICANTĂ CARE ÎI CONFERĂ RELIEF. OBȚINUT DIN STRUGURI RECOLTAȚI ȘI SELECȚAȚI MANUAL, VINIFICAȚI PRIN METODA TRADIȚIONALĂ. MATURAT 6 LUNI ÎN BARRIQUE DE STEJAR FRANCEZ.



150 lei

TENUTA ULISSE MONTELPUCIANO D'ABRUZZO

ÎN REGIUNEA MONTEPULCIANO ESTE UN VIN CARE A FACUT ISTORIA OENOLOGIEI ABRUZZO, APRECIAT PE TOATE PIETELE INTERNAȚIONALE, PLACUT, UN STAR AL CATEGORIEI SALE. CULOARE ROSIE-RUBINIE INTENSĂ, CU REFLEXII VIOLETE, AROMA PLACUTĂ ȘI PERSISTENT, CU NOTE DE CIREȘE NEGRE ȘI MURE. SE PREȚEAZA EXCELENT LA CARNE DE VANAT, CARNE ROSIE, FRIPTURI, BRANZETURI MATURATE. SE RECOMANDA SERVIREA LA TEMPERATURE DE 16-18°C.



145 lei

NEGRINI MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

AROMA ȘI CONTRASTELE NEOBISNUITE DE FRUCTE DE PĂDURE, MURE, AFINE, COACAZE DAR ȘI ALTE RODURI SALBATICI CONDUCE LA OBTINEREA UNUI GUST VIU, PENETRANT CARE SA VA RASFETE TOATE SIMTURILE, MAI ALES DACA ESTE ACOMPANAT ȘI DE DIFERITE SORTIMENTE CULINARE ATENT ALESE PRECUM ROASTBEEF, CARNEA FINA, SAU ALTE ALTERNATIVE ALTERNATIVE OCCIDENTALE PRECUM PASTELE ȘI SALATA DE VINETE CU MAIONEZA.



145 lei

AVINCIS CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON ESTE UN SOI FRANȚUZESC DE VIN, CARE A FOST ADUS ÎN ROMÂNIA CU CÂTEVA SECOLE ÎN URMĂ. PREZENȚA SA ÎN ZONA DRĂGĂȘANI DOVEDEȘTE COMPATIBILITATEA SA CU SOLUL ACESTEI REGIUNI. CULOAREA ACESTUI CABERNET ESTE NEGRU ROȘIATIC INTENS. ACEST VIN ARE UN BUCHET PROASPĂT ȘI EXPRESIV DE COACĂZE NEGRE ȘI MURE. STRUCTURA ACESTUI VIN PREZINTĂ ECHILIBRU ÎNTRE AROMA PROASPĂTĂ ȘI SUCULENTĂ DE MURE ȘI TANINII DELICAȚI. A SE SERVI LA 17°C ALĂTURI DE ORICE TIP DE CARNE ROȘIE.



140 lei

VIN ROȘU

TOSCANA ROSSO DEMIDULCE

CULOAREA ROȘU INTENS SE ESTOMPEAZĂ ÎN REFLEXE DELICATE VIOLETE. NOTELE PUTERNICE DE FRUCTE ROȘII, CIREȘE ȘI CIREȘE NEGRE, SUNT PERFECT LEGATE DE TEXTURA COMPLEXĂ A MIRODENIILOR DULCI ȘI A AROMELOR DE VANILIE. CORPOLENT ȘI ELEGANT, ESTE MĂTĂȘOS ÎN GURĂ ȘI CATIFELAT LA GUST CU TANINURILE SALE MOI ȘI STRUCTURATE. ESTE UN VIN CARE SE POTRIVEȘTE CU CARNEA ROȘIE PRĂJITĂ, VÂNATUL ȘI BRÂNZETURILE MOI. PREMII: MUNDUS 2021 - AUR, BERLINER WEIN TROPHY 2021 - AUR, I VINI DI VERONELLI 2020, MUNDUS VINI 2020 - ARGINT, ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2020 - 97 POINTS, BERLINER WEIN TROPHY 2020-AUR



110 lei

TOSCANA SANGIOVESE

DE CULOARE ROȘU INTENS, CU REFLEXE VIOLACEE, ARE UN CARACTER VIU ȘI PROASPĂT. BUCHETUL AMINTEȘTE DE MICI FRUCTE DE PĂDURE NEGRE ÎN CARE PARFUMUL DE VANILIE COMPLETEAZĂ SECVENȚA ARMONICĂ A AROMELOR. AROMA ESTE PLINĂ ȘI GENEROASĂ, OFERINDUSE BINE PENTRU A ÎNSOȚI PRIMELE FELURI DELICATE, CARNEA ALBE ȘI BRÂNZETURILE MOI.



110 lei

GOVERNO CHIANTI

NUMELE GOVERNO ALL'USO TOSCANO PROVINE DIN REDESCOPERIREA UNEI METODE DE ISTORICE, LOCALE DE VINIFICARE, FOLOSIND VINUL DE STRUGURI USCAT ÎNTR-O CAMERĂ SPECIALĂ DE USCARE. REZULTATUL ESTE UN VIN BOGAT, NETED, PLIN DE CORP, CU AROME DE FRUCTE NEGRE SUCULENTE, UN INDICIU DE CONDIMENTE SĂRATE ȘI UN FINAL LUNG.



110 lei

PUGLIA PRIMITIVO

STRUGURI DE BOABE NEGRE DE PE COASTA DALMATIEI, PRIMITIVO ȘI-A GĂSIT CASA DE ALEGERE ÎN PUGLIA, UNDE DĂ VIAȚĂ VINURILOR CU O STRUCTURĂ DEOSEBITĂ, CARACTERIZATĂ PRIN ARMONIA INIMITABILĂ A CULORII, AROMEI ȘI AROMEI. FRUCTE ȘI INTENSE, SE PREZINTĂ PE NAS CU NOTE CARE AMINTESC DE DULCEAȚA DE FRUCTE NEGRE, CALDE ȘI MOI ÎN GURĂ, SUNT POTRIVITE ATĂT CA VINURI DE MEDITAȚIE, CÂT ȘI CA ÎNSOȚIRE LA MÂNCĂRURI BOGATE, PE BAZĂ DE CARNE ROȘIE ȘI VÂNAT



98 lei

EPICURO PRIMITIVO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INIMA CARE BATE A COLECȚIEI MERGÈ. INSPIRAT DE FILOZOFUL ȘI FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIOADA ELENĂ ȘI ROMANĂ, EPICURO ESTE COLECȚIA COMERCIALĂ DEDICATĂ CELUI MAI ÎNALT CONCEPT EPICUREAN: PLĂCEREA. FAMILIA DE VINURI EPICURO ESTE FOARTE LARGĂ, SUNT VINURI CU O PERSONALITATE PUTERNICĂ, TOATE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ. CULOARE: ROSU RUBIN. BUCHET: FRUCTE SĂLBATICI, PRUNE, FERIGĂ CU O UȘOARĂ SENZAȚIE DE MENTOL. GUST: FRUCTAT ȘI INFLOREDIT, CU MARE PROGRESIE AROMATICA ȘI PERSISTENȚA ÎN DELUNGATĂ.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SELENE SYRAH

45 lei

PURCARI RARA NEAGRA

35 lei

TENUTA ULISSE MONTELPUCIANO D'ABRUZZO

35 lei

NEGRINI MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

35 lei

1000 DE CHIPURI SHIRAZ

35 lei

TOSCANA ROSSO DEMIDULCE

30 lei

PUGLIA PRIMITIVO

25 lei

GOVERNO CHIANTI

25 lei

EPICURO PRIMITIVO

25 lei

ALCOOL - 40ml

APERITIV

MARTINI BIANCO / ROSSO	16 lei
CAMPARI	19 lei
APEROL	19 lei
P31 APERITIVO GREEN	19 lei

DIGESTIVE

GRAPPA	15 lei
LIMONCELLO	15 lei
CREMA LIMONCELLO	15 lei
AMARETTO DISARONNO	18 lei
JAGERMEISTER	18 lei
FERNET BRANCA	18 lei
GRAPPA DI BRUNELLO	36 lei

GIN

BEEFEATER	18 lei
BOMBAY	22 lei
HENDRICK'S	39 lei

TEQUILA

OLMECA	15 lei
PATRON XO	29 lei

WHISKEY

JAMESON	19 lei
JACK DANIELS	21 lei
CHIVAS REGAL 12YO	25 lei
J. W. BLACK LABEL	28 lei
GLENLIVET 12YO	33 lei
GLENFIDDICH 12 YO	39 lei
LAGAVULIN 8 YO	67 lei
J. W. BLUE LABEL	169 lei

VODKA

ABSOLUT	17 lei
GREY GOOSE	33 lei
BELVEDERE	35 lei
BELUGA	35 lei

ROM

BACARDI BLACK	19 lei
HAVANA CLUB 3YO	18 lei
HAVANA CLUB ESPECIAL	20 lei
HAVANA CUBAN SPICED	24 lei
ZACAPA 23YO	49 lei

COGNAC

MARTELL VS	29 lei
HENNESSY VS	35 lei
HENNESSY VSOP	67 lei
MARTELL XO	154 lei

CREMA DE WHISKEY

BAILEYS	19 lei
---------	--------

Signature COCKTAILS

THE BEST GARIBALDI

PROSECCO, LIMONCELLO, SIROP COCOS,
SUC LAMAIE, LIME, SPRITE, GRENADINE



48 lei

THE BEST HUGO /sweet

PROSECCO, LICHIOR DE SOC, SIROP SOC,
SODA/SPRITE, LIME, MENTA



48 lei

CARIBBEAN TWIST

WHITE RUM, MALIBU, BATIDA DE COCO,
LIMONCELLO, FRESH LIME JUICE, LEMON JUICE



48 lei

LOVE ME TENDER

PROSECCO, VODKA, COINTREAU,
STRAWBERRIES PUREE



48 lei

BLACKJACK

JACK DANIELS, AMARETTO, FRESH LIME JUICE,
DARK SUGAR, PEPSI



48 lei

THE BEST DANNY'S CHOCO KISS

BAILEYS, KAHLUA, TIA MARIA,
WHITE CACAO LIQUOR,
NUTS, HONEY, MILK CREAM



48 lei

MARY PICKFORD

HAVANA, MARASCHINO LIQUOR,
SUC ANANAS, GRENADINE



48 lei

THE BEST RED RIDING HOOD

VODKA, PASSOA, MALIBU, CREME DE CASSIS,
BUBBLE GUM SYRUP, GRENADINE,
CHERRY JUICE, STRAWBERRY JUICE,
CRANBERRY JUICE



48 lei

DARK & STORMY

BLACK SPICED RUM, FRESH LIME JUICE,
GINGER ALE



48 lei

COCKTAILS

AMARETTO SOUR

AMARETTO DISARONO, SWEET&SOUR,
MARASCHINO CHERRY, PORTOCALA



43 lei

APEROL SPRITZ / *sweet*

APEROL, PROSECCO, SODA/SPRITE,
PORTOCALA



43 lei

P31 GREEN SPRITZ / *sweet*

P31 APERITIVO GREEN, PROSECCO,
SODA/SPRITE, LIME



43 lei

BELLINI

PROSECCO, SUC DE PIERSICI



43 lei

STRAWBERRY MARGARITA

CAPSUNI, TEQUILA, TRIPLU SEC,
SUC DE LAMAIE



43 lei

COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLU SEC, SUC DE LAMAIE,
SUC DE MERISOARE



43 lei

LONG ISLAND

VODKA, HAVANA RUM, TRIPLU SEC, TEQUILA,
GIN, SUC LAMAIE, COCA COLA



43 lei

NEGRONI

GIN, CAMPARI, MARTINI ROSU



43 lei

SEX ON THE BEACH

VODKA, SUC DE PORTOCAL, GRENADINE,
PORTOCALA



43 lei

MISOSSA

PROSECCO, SUC DE PORTOCAL



43 lei

PINK GIN TONIC

GIN, APA TONICA, GRENADINE,
CAPSUNI, PORTOCALA, LAMAIE, LIME, MENTA



43 lei

COCKTAILS

PINA COLADA

ROM MALIBU, SUC DE ANANAS,
FRISCA LICHIDA, SIROP DE COCOS



43 lei

MAI TAI

ROM ALB, ROM NEGRU, AMARETTO,
SUC ANANAS, SUC PORTOCAL, GRENADINE



43 lei

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, TRIPLU SEC, SUC PORTOCAL,
GRENADINE, LIMES, FELIE PORTOCAL,
CIREASA MARASCHINO



43 lei

PORNSTAR MARTINI

VODKA, PASSOA, LĂMĂIE,
PIURE FRUCTUL PASIUNII, LIME,
SIROP DE VANILIE



43 lei

NON ALCOOLIC COCKTAILS

MELA VERDE

SUC DE MERE VERZI, SUC DE ANANAS,
CURAÇAO, SWEET & SOUR, LIME,
MAR VERDE



35 lei

PESCA ARANCIA

SUC DE PIERSICI, SCHWEPES MANDARIN,
SWEET & SOUR, PIERSICA



35 lei

VIRGIN SEX ON THE BEACH

SUC DE PORTOCAL, SUC DE PIERSICA,
GRENADINE, SWEET & SOUR, PORTOCALA



35 lei

LATTE DI COCCO

LAPTE DE COCOS, SIROP DE MENTA,
FRISCA LICHIDA, SWEET & SOUR,
MENTA, ZMEURA



35 lei

POESIA

BITTER LEMON, CURAÇAO,
SWEET & SOUR, LIME



35 lei

BUBBLE PEAR

SUC PERE, BUBBLE GUM,
SWEET & SOUR, LIME, MENTA



35 lei

CHERRY BLOSSOM

CHERRY SODA, SIROP DE HIBISCUS,
LIME, SWEET & SOUR



35 lei

LONG DRINKS

CUBA LIBRE

ROM HAVANA, COCA-COLA, LIME

35 lei

GIN TONIC

GIN BEEFEATER, APA TONICA

35 lei

CAMPARI ORANGE

CAMPARI, SUC DE PORTOCAL

35 lei

WHISKEY COKE

WHISKEY JAMESON, COCA COLA

35 lei

MALIBU COLA

MALIBU, COCA COLA, LIME

35 lei

VODKA COKE | APPLE | TONIC | ORANGE

VODKA ABSOLUT

35 lei

CHAMPAGNE BRUT

MOËT & CHANDON BRUT

MOËT BRUT IMPÉRIAL ESTE CEL MAI RENUMIT SORTIMENT DE ȘAMPANIE DIN LUME. SORTIMENTUL ARE ÎN SPATE O TRADIȚIE CE DEPĂȘEȘTE PRAGUL DE 250 DE ANI, PERIOADĂ ÎN CARE ȘI-A PĂSTRAT ACEEAȘI CALITATE EXTRAORDINARĂ ȘI ACELAȘI GUST EXCELENT. CUPAJUL CONSTĂ ÎN PESTE 100 DE VINURI DE CEA MAI BUNĂ CALITATE, PROVENITE DIN ANI DIFERIȚI. MOËT IMPÉRIAL ESTE O ȘAMPANIE ELEGANTĂ, AL CĂREI CARACTER SOFISTICAT ESTE DEFINIT DE AMESTECUL POTRIVIT DE SOIURI PINOT NOIR 30-40%, PINOT MEUNIER 30-40% ȘI CHARDONNAY 20-30%. ȘAMPANIA MOËT BRUT IMPÉRIAL POATE FI SERVITĂ ȘI SAVURATĂ CA APERITIV SAU PENTRU A COMPLETA GUSTUL UNOR PREPARATE PE BAZĂ DE STRIDII, PEȘTE SAU CARNE ALBĂ.



600 lei

VEUVE CLICQUOT BRUT

RENUMELE UNEI CASE PRODUCĂTOARE DE ȘAMPANIE ESTE DAT DE CALITATEA SORTIMENTULUI BRUT NON VINTAGE. ARTA ASOCIERII VINURILOR ESTE DOVEDITĂ CU ADEVĂRAT ATUNCI CÂND SUNT REALIZATE ASTFEL DE CUVEE-URI. ESTE O ARTĂ LA CARE CASA VEUVE CLICQUOT EXCELEAZĂ. SORTIMENTUL BRUT YELLOW LABEL REFLECTĂ BOGĂȚIA PODGORIILOR DEȚINUTE ȘI CONSECVENȚA STILULUI CASEI. BLENDUL ESTE DOMINAT DE SOIUL PINOT NOIR, CARE CONFERĂ CONSISTENȚĂ SORTIMENTULUI, CĂRUIA I SE ALĂTURĂ UN PROCENT NOTABIL DE PINOT MEUNIER ȘI CHARDONNAY, CARE DESĂVĂRȘESC AROMA INEDITĂ A VINULUI, ADĂUGÂND UN PLUS DE ARMONIE ȘI ELEGANȚĂ.



700 lei

DOM PERIGNON BRUT

DOM PERIGNON BRUT ARE UN CARACTER PUTERNIC ȘI NUANȚAT ȘI O AROMĂ SEDUCĂTOARE, INFLUENȚATĂ DE CLIMA DIN ANUL DE RECOLTĂ, CARE DETERMINĂ GRADUL DE EXPRESIVITATE AL STRUGURILOR PINOT NOIR ȘI CHARDONNAY CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA SORTIMENTULUI. DUPĂ PRIMA FERMENTAȚIE, VINUL ESTE TURNAT ÎN STICLE ÎMPREUNĂ CU ZAHĂR ȘI FERMENT ȘI ESTE SIGILAT. FERMENTUL ABSORBE ZAHĂRUL ȘI PROVOACĂ O A DOUA FERMENTAȚIE, CARE ESTE RESPONSABILĂ ȘI DE PRODUCEREA ACIDITĂȚII. DUPĂ CE CONSUMĂ ÎN ÎNTREGIME ZAHĂRUL, FERMENTUL DEVINE INACTIV, ÎNSĂ RĂMÂNE ÎN STICLĂ. ȘAMPANIA DOM PERIGNON ESTE ÎNVECHITĂ TIMP DE CEL PUȚIN 7 ANI, PERIOADĂ ÎN CARE ÎȘI DEFINITIVEAZĂ CARACTERUL UNIC.



2600 lei

CHAMPAGNE ROSÉ

MOËT & CHANDON ROSE

ROSÉ IMPÉRIAL ESTE UN SORTIMENT EXPRESIV, PROASPĂT ȘI ELEGANT, FIDEL STILULUI MOËT & CHANDON. SORTIMENTUL SE ADRESEAZĂ ÎN SPECIAL CELOR CARE AU UN STIL DE VIAȚĂ NONCONFORMIST ȘI ESTE ALEGerea PERFECTĂ PENTRU O ÎNTÂLNIRE ROMANTICĂ. ROSÉ IMPÉRIAL EVIDENȚIAZĂ DIVERSITATEA A TREI SOIURI DE STRUGURI ȘI BOGĂȚIA PODGORIILOR FRANȚUZEȘTI PRIN INTERMEDIUL UNUI CUPAJ ARMONIOS, REALIZAT DIN STRUGURI PINOT NOIR 45%, DIN CARE 10% VIN ROȘU, PINOT MEUNIER 35%, DIN CARE 10% VIN ROȘU ȘI CHARDONNAY 15%. EXPERIENȚA DE SUTE DE ANI A CELEBRULUI BRAND FRANȚUZESC GARANTEAZĂ O PALETĂ AROMATICĂ INEDITĂ ȘI O CALITATE IMPRESIONANTĂ ÎN FIECARE STICLĂ.



750 lei

VEUVE CLICQUOT ROSE

MADAME CLICQUOT ESTE CEA CARE A CREAT PRIMUL BLEND ROSÉ DIN LUME ÎN ANUL 1818, ADĂUGÂND VIN ROȘU DEJA CELEBREI ȘAMPANII YELLOW LABEL. ASTFEL A REZULTAT VEUVE CLICQUOT ROSÉ, UN SORTIMENT AROMAT ȘI SOFISTICAT CARE S-A ALĂTURAT CU SUCCES CASEI. NOUA BĂUTURĂ S-A BUCURAT IMEDIAT DE O POPULARITATE FANTASTICĂ, MAI ALES ÎN RÂNDUL DOAMNELOR. STRUGURII CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA SORTIMENTULUI SUNT CULEȘI DIN 60 DE VII DIFERITE, EVIDENȚIIND ASTFEL BOGĂȚIA PODGORIILOR CASEI. ÎN COMPOZIȚIA BLEND-ULUI INTRĂ SOIURI PRECUM PINOT NOIR, PINOT MEUNIER ȘI CHARDONNAY, CĂRORA LI SE ADAUGĂ VIN ROȘU OBTINUT DIN STRUGURI ROȘII CULTIVAȚI ȘI SELECȚIONAȚI SPECIAL PENTRU A CONFERI O ARMONIE DESĂVĂRȘITĂ ACESTUI SORTIMENT.



800 lei



MENIUL
NOSTRU
DIGITAL
CU POZE



VALORI
NUTRITIONALE
și
ALERGENI

Rezervari: 0747 22 00 88
031 426 07 33
www.trattoria-garibaldi.ro