



MENIU

STARTERS

Chef's Recommendation

ZUPPA DI MARE (500 g) 79 lei
2 creveti, scoici, calamar, somon, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin

SOMON 104° FAHRENHEIT (200 g) 55 lei
somon gatit 1h la 104°F, crème fraîche, crema de branza, wasabi, creson, spanac, ulei de masline, zest lamaie, piper, sare Maldon, icre Tobico

SCOICI IN SOS DE VIN ALB (700 g) 52 lei
500 g scoici proaspate, usturoi, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, ulei de masline

SCOICI MARINARA CU SOS ROSU (700 g) 55 lei
500 g scoici proaspate, usturoi, pasata de rosii, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, ulei de masline

SCOICI CHAMPS-ÉLYSÉES - SOS CAFE DE PARIS (700 g) 57 lei
500 g scoici proaspate, usturoi, sos Café de Paris, patrunjel, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, panna, unt, lamaie, ulei de masline

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (250 g) 56 lei
vanata, faina, parmezan, sos rosii, mozzarella

ZUCCHINI BALLS & TZATSIKY (160 g) 35 lei
zucchini, faina Caputto, sare roz de Himalaya, piper, patrunjel, menta, busuioc, ceapa, feta, ou, crema tzatziky

BURRATINA PROASPATA (200 g) 39 lei
125 g burratina proaspata, rosii cherry, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper

BURRATINA CU TRUFE (220 g) 49 lei
125 g burratina proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare roz de Himalaya, piper

MEZELURI ITALIA MIXTE (250 g) 59 lei
prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, salami toscani, salami Ventricina, parmezan

BRANZETURI ITALIA MIXTE (230 g) 59 lei
gorgonzola, brie, branza cu trufe, branza cu busuioc, branza cu nuci, branza cu piper

ICRE DE STIUCA (170 g) 37 lei
icre de stiuca, ulei vegetal, suc de lamaie, paine prajita

Chef's Recommendation

HUMUS CU MUGURI DE PIN (200 g) 26 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin

HUMUS CU TRUFE (200 g) 45 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe

HUMUS CU CARNE (280 g) 43 lei
naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita

BRUSCHETTE

BRUSCHETTE CU ROSII (150 g) 25 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, rosii tocate, usturoi, ulei de masline, busuioc, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU SOMON AFUMAT (220 g) 44 lei
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, somon afumat, usturoi, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU FUNGHI PORCINI (190 g) 33 lei
paine la cuptor cu ulei de masline, ciuperi porcini, panna, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU CARACATITA (220 g) 39 lei

HUMUS SI ROSII USCATE
paine la cuptor cu ulei de masline, caracatita, humus, rosii uscate, usturoi, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTE CU GORGONZOLA (220 g) 36 lei

MIERE SI NUCI
paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, gorgonzola, miere, miez de nuca, oregano, sare roz de Himalaya, piper

MIX 5 BRUSCHETTE (200 g) 45 lei

CARPACCIO

CARPACCIO DE VITA (240 g) 49 lei
muschi de vita, parmezan, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper, emulsie aceto

VITTELO TONATO (250 g) 52 lei
muschi de vita, maioneza, ton, capere, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

CARPACCIO DE CARACATITA (200 g) 59 lei
tentacul caracatita, zeama lamaie, ulei de masline, rucola, capere, sare roz de Himalaya, piper

CRUDO DI SALMONE (200 g) 59 lei
somon fresh, crema nuci Caju, salota marinata, coriandru, vinegretă de chili, ulei de masline verde aromat cu creson, chinoa crispy, zest lamaie

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE (280 g) 16 lei
faina, ulei masline, rozmarin, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO (290 g) 18 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare roz de Himalaya

FOCACCIA AL PARMIGIANO (330 g) 23 lei
faina, ulei masline, parmezan, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO (340 g) 28 lei
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare roz de Himalaya

CHIFLE FOCACCIA CU PARMEZAN - 2 buc (150 g) 15 lei
faina, ulei masline, parmezan, maia, sare roz de Himalaya

LIPIE LIBANEZA ARTIZANALA (70 g) 9 lei
faina, iaurt, sare roz de Himalaya, ulei masline

PAINÉ ARTIZANALA PRAJITA LA GRATAR (100 g) 12 lei
faina, buttermilk, unt, miere, sare roz de Himalaya, ulei de masline

TARTAR

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (250 g) 86 lei
CU AVOCADO

ton file rosu proaspat, avocado, apio, capere din Creta, ceapa verde, microplante, ulei de masline, salsa sriracha iute, sare roz de Himalaya, piper

Chef's Recommendation

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (350 g) 95 lei
CU AVOCADO IN SOS DE WASABI

ton file rosu proaspat, avocado, apio, capere din Creta, sos wasabi Kakias, ceapa verde, microplante, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

TARTAR DE SOMON (250 g) 84 lei
somon file proaspat, avocado, ceapa verde, sos worchestershire, microplante, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

TARTAR DE AVOCADO (170 g) 47 lei
avocado, rosii, ceapa, coriandru, ceapa verde, sare roz de Himalaya, lime, piper, chilli, ulei de masline

SALATE APERITIV

Chef's Recommendation

SALATA CAMEMBERT (390 g) 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 DE CACTUS CU FETA (350 g) 49 lei
pernute cactus, rosii, ceapa rosie, ulei de masline, lime, avocado, branza Feta, coriandru, oregano, sare roz de Himalaya

SALATA CU TON SASHIMI LA GRATAR SI SUSAN (300 g) 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 (350 g/350 g) 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

PASTA

| | |
|---|--------|
| PASTA A.O.P. (280 g) | 43 lei |
| spaghetti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline | |
| PENNE AL PESTO (370 g) | 49 lei |
| penne, salsa pesto, ulei de masline, parmezan, panna, sare roz de Himalaya, piper, usturoi | |
| PENNE AL POMODORO (380 g) | 45 lei |
| penne, salsa rosii, rosii cherry, parmezan, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper, usturoi, busuioc | |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA (400 g) | 62 lei |
| spaghetti, ou, panna, guanciale, ulei masline, parmezan, piper spart | |
| SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI (380 g) | 65 lei |
| spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper | |
| SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (360 g) | 59 lei |
| spaghetti, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline | |
| LASAGNA (400 g) | 64 lei |
| foi lasagna, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, mozzarella, sos bechamel, ulei de masline | |
| PENNE ALLA VODKA CON POLLO (400 g) | 66 lei |
| penne, piept de pui, sos de rosii, panna, vodka, parmezan, chilli, ceapa, usturoi, unt, ulei de masline, sare de Himalaya, piper, busuioc | |
| PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO (460 g) | 69 lei |
| penne, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper | |

Chef's Recommendation

| | |
|--|--------|
| PASTA A.O.P. CON GAMBERI (380 g) | 69 lei |
| spaghetti, 5 creveti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, unt, ulei de masline, vin alb | |

| | |
|---|--------|
| TAGLIATELLE AL TARTUFO (350 g) | 68 lei |
| tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper, usturoi | |
| TAGLIATELLE CU SOMON SI BABY SPANAC (420 g) | 74 lei |
| tagliatelle, somon, baby spanac, panna, vin, usturoi, unt, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper | |

Chef's Recommendation

| | |
|---|--------|
| TAGLIATELLE AI VONGOLE & MENTUCCIA (400 g) | 73 lei |
| tagliatelle, vongole, rosii cherry, baby dovlecel, usturoi, menta, ardei iute, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper | |

| | |
|--|---------|
| LINGUINE AI FRUTTI DI MARE (620 g) | 86 lei |
| linguine, 2 creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline | |
| TAGLIATELLE AL TARTUFO E GAMBERI (470 g) | 99 lei |
| tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, 5 creveti, sare roz de Himalaya, piper, usturoi | |
| LINGUINE AI FRUTTI DI MARE SUPREME (740 g) | 125 lei |
| linguine, 5 creveti si 1 crevete black tiger, crevete black tiger, scoici, vongole, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline | |
| LOBSTER RAVIOLI (290 g) | 119 lei |
| lobster, 3 creveti, somon salbatic, saint jacques, ravioli, chutney de rosii, unt, usturoi, stoc homar, chilli, sos citronette, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline | |

SUPLIMENT PASTA GLUTEN FREE

| | |
|---------------------|--------|
| Linguini / rigatoni | 10 lei |
| Spaghetti / penne | 15 lei |
| Tagliatelle | 25 lei |



RISOTTI



| | |
|--|--------|
| RISOTTO AL PESTO (400 g) | 56 lei |
| risotto, salsa pesto, usturoi, unt, panna, ulei masline, parmezan | |
| RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (400 g) | 69 lei |
| risotto, ciuperci porcini, vin, usturoi, panna, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan, cimbru | |
| RISOTTO PRIMAVERA (380 g) | 58 lei |
| risotto, ciuperci, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, panna, parmezan, unt, ulei de masline | |

Chef's Recommendation

| | |
|---|--------|
| RISOTTO AL TARTUFO (400 g) | 68 lei |
| risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan | |

| | |
|---|--------|
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (530 g) | 86 lei |
| risotto, 2 creveti, caracatita, calamar, scoici, vongole, panna, vin, usturoi, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan | |

| | |
|---|--------|
| RISOTTO AL TARTUFO E GAMBERI (480 g) | 99 lei |
| risotto, 5 creveti, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan, creveti | |

| | |
|---|--------|
| RISOTTO AL NERO DI SEPIA CON STRACCIATELLA, TENTACOLI DI CALAMARI E GAMBERI (550 g) | 83 lei |
| risotto, tentacul calamar, 5 creveti, nero di sepie, stracciatella di burratina, unt, ulei de masline, usturoi, ceapa, vin alb, sare roz de Himalaya, piper spart | |

Signature Dishes

| | |
|---|--------|
| VERDE RISOTTO ACQUERELLO SPINACI E GORGONZOLLA CON PROSCIUTTO (310 g) | 75 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecit, baby spanac, gorgonzola, ceapa, unt, parmezan, prosciutto crudo prajit, ulei de masline | |

| | |
|---|--------|
| MALVA RISOTTO ACQUERELLO CON FUNGHI, GORGONZOLA E TARTUFO (320 g) | 88 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecit, ciuperci, miere, gorgonzola, salsa trufe, extract cavolo rosso, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline | |

| | |
|---|---------|
| BLU RISOTTO ACQUERELLO CON SPIRULINA E SALMONE (350 g) | 116 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecit, extract albastru de spirulina, somon, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline | |

| | |
|--|---------|
| RISOTTO ACQUERELLO CON GRANCHIO (crab) (340 g) | 126 lei |
| Risotto Acquerello 7 ani invecit, carne crab snow white, ceapa, unt, parmezan, ulei de masline | |

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 SEPIA | 15 lei |
| PARMEZAN 50 GR | 16 lei |

THE ITALIAN EXPERIENCE

PESCE

Chef's Recommendation

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

SALMONE ALLA GRIGLIA (250 g) 78 lei
250 g somon file proaspat, ulei de masline, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SOMON TERIYAKI CU OREZ NEGRU (380 g) 89 lei
250 g somon file proaspat, sos teriyaki, sos soya, sos hoisin, ghimbir, usturoi, zahar brun, ulei de susan, seminte susan, ceapa verde, orez negru, sare roz de Himalaya, piper

DORADA ALLA GRIGLIA (500 g) 79 lei
dorada 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

DORADA AL FORNO CON CONTORNO (650 g) 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 (500 g) 79 lei
lup de mare 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

BRANZINO AL FORNO CON CONTORNO (650 g) 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 IN SOS DE VIN SI USTUROI (210 g) 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 (250 g) 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 (330 g) 82 lei
7 creveti, usturoi, unt, pana, mozzarella, rucola, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline

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

Chef's Recommendation

CARACATITA GRILL CU SALATA DE CEAPA ROSIE SI MIX DE FRUNZE (170 g) 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 (250 g) 114 lei
2 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, unt, ghimbir, ceapa rosie, sare roz de Himalaya, piper

CARACATIȚA JUNGSİK RETETA 2 STELE MICHELIN (220 g) 119 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha

MIX DE FRUCTE DE MARE (FRITTO MISTO) (1000 g) 167 lei
5 creveti, inele de calamar, tentacule calamar, carne scoica, morcov, dovlecei, cartofi prajiti, usturoi, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline, maioneza cu usturoi, maioneza nero di seppia, lamaie

Chef's Recommendation

FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA 2 PERSOANE - PRODUS PREGATIT IN CUPTORUL DE PIZZA (980 g) 245 lei
7 creveti, somon, calamar, tentacul calamar, carne midii, usturoi, ulei de masline, lamaie, patrunjel

PLATOU FRUCTE DE MARE 4 PERSOANE (2600 g) 548 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 (1400 g) 297 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

FROM THE FARM

CIORBE

| | |
|--|--------|
| ZUPPA DI MARE (500 g) | 79 lei |
| creveti, scoici, calamar, somon, caracatita, pasata de rosii, chilli, lamaie, usturoi, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, unt, vin, paine prajita | |
| CIORBA DE PERISOARE (480 g) | 29 lei |
| CIORBA DE VACUTA (450 g) | 29 lei |
| SUPA DE GAINA DE TARA CU TAITEI (450 g) | 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 (400 g) | 34 lei |
| rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita | |
| SMANTANA (100 g) | 6 lei |
| ARDEI IUTE (1 buc) | 4 lei |

CARNE DE PUI

CARNE GATITA SOUS-VIDE

| | |
|--|--------|
| PIEPT DE PUI LA GRATAR (SOUS VIDE) (200 g) | 44 lei |
| 350 g crud / 200 g gatit, ulei de masline | |
| SNITEL DE PUI (280 g) | 48 lei |
| piept de pui, panko, sare roz de Himalaya, piper | |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (290 g) | 59 lei |
| piept de pui, prosciutto crudo, salvie, vin alb, unt, ulei de masline, sare roz de Hymalaya | |
| PUI CURRY CU OREZ NEGRU (380 g) | 59 lei |
| piept de pui, curry Madras, tikka masala, panna, ceapa, usturoi, chili, sare roz de Himalaya piper, orez negru, ulei de masline | |
| MONGOLIAN CHICKEN (280 g) | 59 lei |
| piept de pui julienne, sos soia, sos hoisin, ghimbir, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde, ulei de masline | |
| PUI CAFE DE PARIS (280 g) | 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 | |
| POLLO PICATTA (300 g) | 59 lei |
| piept pui, faina, parmezan, unt, ulei de masline, vin, lamaie, capere, sare roz de Himalaya, piper | |
| INVOLTINI DE PUI CU BRIE (340 g) | 65 lei |
| SI SOS GORGONZOLA | |
| pulpa de pui, prosciutto crudo, branza brie, sos gorgonzola, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper | |
| PULPA DE RATA GRILL (440 g) | 69 lei |
| CU SOS DE PORTOCAL, MAR CAMELIZAT | |
| SI PIURE DE TELINA | |
| pulpa de rata, mar, zahar, unt, suc de portocale, telina, lapte, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper | |

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

| | |
|---|---------|
| MUSCHI DE VITA LA GRATAR (200 g) | 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 (280 g) | 85 lei |
| (ANTRICOT) | |
| 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 (750 g) | 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, sos porcini, sos piper verde, cartofi cu rozmarin, cooking show la masa | |
| MONGOLIAN BEEF (250 g) | 59 lei |
| 200 g flank steak vita, sos soia, sos hoisin, ghimbir, usturoi, ulei de masline, susan, zahar brun, sare roz de Himalaya, piper, ceapă verde | |
| Chef's Recommendation | |
| BURGER VITA ARGENTINA (550 g) | 79 lei |
| carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti, ulei de masline | |
| BURGER CURCUBEU (600 g) | 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 (850 g) | 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 (1500 g) | 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

(70 g)

| | | | |
|--------------------------------|--------|----------------------------|--------|
| SOS TRUFE | 20 lei | SOS BARBEQUE | 13 lei |
| SOS GORGONZOLA | 18 lei | MAIONEZA CU USTUROI | 13 lei |
| SOS PORCINI | 17 lei | SOS CHEDDAR | 18 lei |
| SOS PIPER VERDE | 15 lei | SOS CAFÉ DE PARIS | 25 lei |
| DULCEATA DE CEAPA ROSIE | 15 lei | TZATZIKY | 18 lei |

ceapa rosie, vin rosu, zahar, ulei de masline, sare

FROM THE FARM

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET TOMAHAWK (650-750 g) 89 lei
800 g cotlet porc urias cu os, ulei de masline

Chef's Recommendation

MUSCHULET DE PORC LA GRATAR (250 g) 68 lei
CU SOS DE VIN
(gatit sous vide) 200 g gatit, vin, usturoi, cimbrisor, ulei de masline

CEAFA DE PORC LA GRATAR (SOUS-VIDE) (200 g) 53 lei
400 g crud / 200 g gatit, ulei de masline

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

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR (STINCO) (450 g) 69 lei
ciolan de porc semiafumat, ulei de masline

CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI (500 g) 83 lei

SI MURATURI

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

MICI (75 g) 15 lei
1 buc

CARNATI MACELARESTI CU USTUROI (SALSICIA) (250 g) 53 lei
300 g crud - carnati Salsicia, ulei de masline

PLATOU MIX GRILL - 2 persoane (1200 g) 194 lei
200 g ceafa porc sous-vide, 200 g piept de pui sous-vide, 2 mici, carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, maioneza cu usturoi, mustar, muraturi, ulei de masline

PLATOU MIX GRILL - 4 PERSOANE (2200 g) 313 lei
800 g cotlet porc Tomakawk, 200 g ceafa porc, 200 g piept pui, 4 mici, carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, maioneza cu usturoi, mustar, muraturi, ulei de masline

GARNITURI

CARTOFI PRAJITI (230 g) 21 lei
cartofi, ulei, sare roz de Himalaya

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN (200 g) 18 lei
cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare roz de Himalaya, piper

PIURE DE CARTOFI (200 g) 18 lei
cartofi, unt, lapte, sare roz de Himalaya

Chef's Recommendation

CARTOFI GARIBALDI (250 g) 29 lei
cartofi prajiti, usturoi, chilli, patrunjel, ulei de masline, parmezan

CARTOFI NOI PE PLITA (250 g) 25 lei

CU MARAR SI USTUROI

cartofi noi, unt, ulei de masline, marar, usturoi, sare roz de Himalaya, piper

TURNULET DE LEGUME LA GRATAR (220 g) 39 lei

CU USTUROI SI OTET BALSAMIC

dovlecel, vanata, ceapa, ardei gras, rosii cherry, ciuperci, usturoi, otet balsamic, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper

BROCCOLI SOTE CU USTUROI (230 g) 34 lei

SI PARMEZAN

broccoli, usturoi, unt, ulei de masline, ardei iute, parmezan, sare roz de Himalaya, piper

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE (230 g) 29 lei

cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, sare roz de Himalaya

SPARANGHEL LA GRATAR (100 g) 29 lei

sparanghel, usturoi, unt, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

OREZ NEGRU (180 g) 18 lei

80 g orez negru

PIURE DE TELINA (200 g) 25 lei

telina, lapte, unt, sare roz de Himalaya

SALATE DE INSOTIRE

SALATA MIXTA CU DRESING ITALIAN (300 g) 25 lei
salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei de masline, parmezan, otet de vin, maioneza, usturoi, oregano, patrunjel, busuioc, sare de Himalaya, piper

SALATA TABBOULEH (220 g) 29 lei
patrunjel, rosii, castraveti, ceapa rosie, couscous, lamaie, ulei de masline, frunze salata, sare roz de Himalaya, piper

SALATA RUCOLA, ROSII CHERRY, PARMEZAN (300 g) 27 lei
salata rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline

SALATA MICA ROSII CHERRY (250 g) 19 lei
rosii cherry, ulei de masline, sare roz de Himalaya piper

SALATA VARZA CU MARAR (220 g) 15 lei

SALATA DE MURATURI (220 g) 15 lei

PIZZA con mozzarella Fior di Latte

32 cm / 550 - 720 g

| | |
|---|--------|
| PIZZA MARGHERITA | 39 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 tigare) | |
| 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 MORTADELLA & BURATTINA | 68 lei |
| blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior de Late, Mortadella, Burattina, parmezan, rucola | |
| 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 masline, oregano, ulei de masline | |
| PIZZA TONNO E CIPOLLA | 52 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 | 57 lei |
| blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, salsa tartufo, ulei de masline, parmezan | |
| PIZZA CARBONARA | 58 lei |
| blat, mozzarella Fior di Late, sos smantana, bacon, ou, parmezan, piper spart | |

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

Chef's Recommendation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANȚ (200 g) 43 lei

TIRAMISÙ (200 g) 39 lei

PAVLOVA (200 g) 39 lei
bezea, crema pavlova, chutney fructe de padure, fructe proaspete

CHEESECAKE (200 g) 39 lei
crema de branza, blat cake crumby, mix fructe de padure / chutney de mar si lime

PORTOKALOPITA (200 g) 39 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

CANNOLI CU MASCARPONE, (200 g) 39 lei
VANILIE SI PORTOCALA CONFIATA (200 g)

TORTINO CHOCHOLATE (LAVA CAKE) (200 g) 39 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO ZMEURA (LAVA CAKE) (200 g) 39 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

INGHEȚATA DE LAMAIE (250 g) 39 lei
SERVITA IN COAJA

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE FISTIC CROCANȚ

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE VANILIE MADAGASCAR

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE CHOCHO BISCOTTI

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 39 lei
DE FRUCTE DE PADURE

CHOCHOLATE ORANGE CAKE (200 g) 39 lei

PRALINE CAMELINA LETCHE (200 g) 39 lei



C A F F È - CAFEA PROASPAT PRAJITA

| | | | |
|--------------------|--------|--------------------------------|--------|
| 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 | FRAPPE DE KUYPER AMARETTO | 32 lei |
| CAPPUCCINO VIENEZ | 21 lei | FRAPPE NAPOLI RUM BACARDI | 32 lei |
| CAFFE LATTE | 20 lei | CIOCOLATA CALDA- ALBA NEAGRA | 24 lei |
| AMERICANO | 15 lei | CEAI | 18 lei |
| FLAT WHITE | 22 lei | SUPLIMENT LAPTE | 5 lei |

Blend 100% Arabica, maxim 7 zile de la prajire, cafele cotate Speciality Coffee
30% Kenya / 20% Etiopia / 20% Costa Rica / 10% Republica Dominicana / 10% Papua Noua Guinee / 10% Brazilia

R A C O R I T O A R E

| | | | |
|---------------------------------------|--------|--|--------|
| APA PLATA / MINERALA | | SCHWEPPESS | 18 lei |
| PUREZZA (330ML/350ML) | 14 lei | TONIC BITTER LEMON MANDARIN PINK (ZMEURA SI MENTA) | |
| PUREZZA (750ML) | 22 lei | GRANINI | 19 lei |
| PERRIER APA MINERALA 750 ML | 33 lei | COCAZE GRAPEFRUIT ROZ PORTOCALE MAR PIERSICA | |
| EVIAN APA PLATA 750 ML | 36 lei | FRESH PORTOCALE GREPFRUIT MIX | 28 lei |
| COCA COLA | 17 lei | RED BULL | 20 lei |
| COCA COLA ZERO | 17 lei | FIGA | 20 lei |
| FANTA | 17 lei | | |
| PORTOCALE PORTOCALE ZERO STRUGURI | | | |
| SPRITE | 17 lei | | |

LIMONADA 400 ml

| | | | |
|------------------------------|--------|------------------------------|--------|
| LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR | 28 lei | LIMONADA CU ANANAS | 35 lei |
| LIMONADA CU SOC | 35 lei | LIMONADA CU AFINE | 35 lei |
| LIMONADA CU YUZU | 35 lei | LIMONADA CU FRUCTUL PASIUNII | 35 lei |
| LIMONADA CU MANGO | 35 lei | LIMONADA CU CAPSUNI | 35 lei |
| LIMONADA CU ZMEURA | 35 lei | LIMONADA CU LICE | 35 lei |
| LIMONADA CU KIWI | 35 lei | LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE | 39 lei |

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 | 29 lei |
| | | 200 ML - FARA ALCOOL | |

VIN ALB

BANFI PINOT GRIGIO

LA NIVEL OLFACTIV SE DESCHIDE IN JURUL UNUI BUCHET COMPLEX, DIN CARE NU LIPESC NOTELE DE PERE, PIERSICI, ANASON SAU MIERE. GUSTATIV, ACEST VIN SE PRESCHIMBA SI PROPUNE SENZATII DEOSEBIT DE PLACUTE, ASEMENATOARE 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 ÎNCĂNTĂTOR, 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

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

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

VIN ALB

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 ȘI 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

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

STRUGURII PECORINO ESTE O POVESTE LEGENDARĂ A UNUI SOI CARE A FOST ADUS LITERALMENTE ÎNAPOI DIN PRAGUL DISPARIȚIEI. ELEGANT ȘI RIGUROS. ESTE UN VIN DE REFERINȚĂ CARE ÎNTRUCHEAZĂ PUTERE ȘI FINEȚE. ESTE UNUL DINTRE VINURILE ALBE DE TOP DIN ABRUZZO. VINUL ARE O CULOARE GALBEN STRĂLUCITOR CU NUANȚE VERZUI. AROMA FRUCTATĂ CU CITRICE, NUANȚE TROPICALE, PIERSICI ALBE ȘI FRUCTE EXOTICE PRECUM PAPAIA. ARE UN GUST PERSISTENT ȘI FOARTE PROASPĂT, CU UN FINAL UȘOR BALSAMIC. ACIDITATE MEDIE ȘI STRUCTURĂ BUNĂ. SE POATE ASORTA CU SUCCES CU ANTREURI DE PESTE, PESTE CRUD AROMAT, SCOICI, TOATE PREPARATELE DIN PESTE.



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, PESTE, FRUCTE DE MARE, SOS ALB SAU CU BRANZETURI CREMOASE.



140 lei

PUGLIA FIANO demidulce

VIN CU O CULOARE GALBEN PAI, LIMPEDE, CU REFLEXE AURII ELEGANTE. NOTELE SALE DELICATE DE SĂLCĂM 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.



125 lei

VIN ALB

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 PIERSICA. 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 ȘI PEPNE GALBEN, APOI FLORI ALBE ȘI 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

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 PIERSICII ALBE. GUSTUL ESTE USCAT, PROASPAT, PLACUT LA PALAT, SUSTINUT DE O ACIDITATE FOARTE ECHILIBRATĂ. FIIND UN VIN SPUMANT CU DOZA ZERO, ESTE EXCELENT CU APERITIVE TIPICE (SALAM, SUNCA, COPPA, PANCETTA) ȘI CU PREPARATE DIN PESTE.



130 lei

ASTI MARTINI DOLCE

CLIMATUL PIEMONTEZ ESTE IDEAL PENTRU CULTIVAREA STRUGURILOR MOSCATO BIANCO. STRUGURII CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA ACESTUI SORTIMENT ÎNCÂNTĂTOR 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 GARANTEAZĂ 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

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 MÂNCĂRE 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

PROSECCO ICE VILLA LOREN

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



85 lei

LA PAHAR - 150 ML

PROSECCO ROSE “LA JARA”

39 lei

PROSECCO ICE VILLA LOREN

29 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 ROSÉ

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

ULISSE PREMIUM ROSÉ

UN ROZE ELEGANT, UN AMESTEC ECHILIBRAT DE MERLOT ȘI ALȚI STRUGURI ROȘII, SOIURI CARE ÎȘI EXPRIMĂ CELE MAI BUNE CALITĂȚI ATUNCI CÂND SUNT CULTIVATE LÂNGĂ MARE. DE CULOARE SOMON PAL/TRANSLUCID, CU MIROSURI DE FLORI ALBE, FRUCTE PROASPETE CU SĂMBURI ȘI COAJĂ DE CITRICE SI CU O NOTĂ DE MINERALITATE UMEDĂ. STRUCTURA SA DELICATĂ ȘI FINALUL LUNG ȘI COMPLEX, CREAZA UN VIN DE APERITIV FERMECĂTOR DAR ȘI UN ACOMPAZIAMENT DELICIOS PENTRU O MASĂ ÎMPĂRȚĂȘITĂ CU PRIETENII APROPIAȚI ȘI FAMILIA.



180 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 ROSÉ

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 PROASPETE DE SEZON, COCKTAIL-URI DE CREVEȚI, AVOCADO, PREPARATE LA GRĂȚAR SAU LEGUME LA WOK.



165 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 ACOMPAZIATĂ 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

MADAME COCO

1,5 litri

ROZUL ESTE O STARE DE SPIRIT, IAR MADAME COCO ILUSTREAZA ACEST CONCEPT INTR-UN MOD DEOSEBIT PRIN NUANTA DELICATA SI STRALUCITOARE DE ROZ, AROMELE PUTERNICE PRECUM SI PRIN USTUL ELEGANT, SUCULENT SI BINE ECHILIBRAT. SIN DEGUSTARE, PROEMINENTUL GUST PROASPAT DEZVALUIE SENZATII COAPTE SI DULCI, INTR-UN ECHILIBRU PERFECT CU ACIDITATEA SI MINERALITATEA SARATA SPECIFICE TERROIR-ULUI. POSTGUSTUL, CARACTERIZAT DE PROSPETIME, PULSEAZA INTR-UN RITM FRUCTAT SI FLORAL, CU O NOTA SUBTILA SI USOARA.



295 lei

1000 DE CHIPURI ROSÉ

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 SERVIT 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

EPICURO ROSATO PUGLIA IGP

EPICURO REPREZINTĂ VÂRFUL MĂRCII FEMAR VINI ȘI ESTE INSPIRAT DE FONDATORUL UNEIA DINTRE PRINCIPALELE ȘCOLI FILOZOFICE DIN PERIODA 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 ȘI 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 ROSÉ

35 lei

PURCARI NOCTURNE ROSÉ

35 lei

1000 DE CHIPURI ROSÉ

35 lei

BRISTENA BUSUIOACA DE BOHOTIN demidulce

30 lei

EPICURO ROSATO

25 lei

VIN ROȘU

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.



295 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 VIȚĂ 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

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. OBȚINUT 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 PROVINCIILE TARANTO ȘI BRINDISI. ESTE FABRICAT EXCLUSIV DIN STRUGURI PRIMITIVO, O SPECIE DE VIȚĂ VECHIE CULTIVATĂ ÎN TOATĂ MAREA MEDITERANĂ DATORITĂ COLONIZĂRII GRECEȘTI ȘI FENICIENE. STRUGURII SUNT STRĂNȘI 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 SERVIRE: 16 – 18° C.



195 lei

VINO ANTORINO

PRIMITIVO

MONTEDIDIO 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 ÎNCHIS. 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 PASTE 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

VIN ROȘU

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 PADURE SI CONDIMENTE, IAR GUSTUL DE AFINE, COACAZE NEGRE SI PRUNE ESTE COMPLETAT DE UN POST GUST LUNG SI MATASOS. 1000 DE CHIPURI SHIRAZ SE SERVESTE LA O TEMPERATURA RECOMANDATA DE 16-18°C, IN 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. OBTINUT DIN STRUGURI RECOLTAȚI ȘI SELECȚAȚI MANUAL, VINIFICAȚI PRIN METODA TRADIȚIONALĂ. MATURAT 6 LUNI ÎN BARRIQUE DE STEJAR FRANCEZ.



150 lei

TENUTA ULISSE MONTEPUCIANO D'ABRUZZO

IN REGIUNEA MONTEPULCIANO ESTE UN VIN CARE A FACUT ISTORIA OENOLOGIEI ABRUZZO, APRECIAT PE TOATE PIETELE INTERNATIONALE, PLACUT, UN STAR AL CATEGORIEI SALE. CULOARE ROSIE-RUBINIE INTENSA, CU REFLEXII VIOLETE, AROMA PLACUTA SI PERSISTENT, CU NOTE DE CIRESE NEGRE SI MURE. SE PRETEAZA 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 SI CONTRASTELE NEOBISNUITE DE FRUCTE DE PADURE, MURE, AFINE, COACAZE DAR SI ALTE RODURI SALBATICE CONDUCE LA OBTINEREA UNUI GUST VIU, PENETRANT CARE SA VA RASFETE TOATE SIMTURILE, MAI ALES DACA ESTE ACOMPANIAT SI DE DIFERITE SORTIMENTE CULINARE ATENT ALESE PRECUM ROASTBEEF, CARNEA FINA, SAU ALTE ALTERNATIVE ALTERNATIVE OCCIDENTALE PRECUM PASTELE SI 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



125 lei

TOSCANA SANGIOVESE

DE CULOARE ROȘU INTENS, CU REFLEXE VIOLACEE, ARE UN CARACTER VIU ȘI PROASPĂT. BUCHETUL AMINTEȘTE DE MICI FRUCTE DE PADURE 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.



120 lei

GOVERNO CHIANTI

NUMELE GOVERNO ALL'USO TOSCANO PROVINE DIN REDESCOPERIREA UNEI METODE 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.



120 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 ATÂT CA VINURI DE MEDITAȚIE, CÂT ȘI CA ÎNSOȚIRE LA MÂNCĂRURI BOGATE, PE BAZĂ DE CARNE ROȘIE ȘI VÂNAT



110 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 SĂLBATICE, PRUNE, FERIGĂ CU O UȘOARĂ SENZAȚIE DE MENTOL. GUST: FRUCTAT SI INFLOREDIT, CU MARE PROGRESIE AROMATICA SI PERSISTENTA INDELUNGATA.



89 lei

LA PAHAR - 150 ML

RECAS SELENE SYRAH

45 lei

PURCARI RARA NEAGRA

35 lei

TENUTA ULISSE MONTEPUCIANO 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

20 lei

ALCOOL - 40ml

APERITIV

| | |
|------------------------|--------|
| MARTINI BIANCO / ROSSO | 19 lei |
| CAMPARI | 19 lei |
| APEROL | 19 lei |
| P31 APERITIVO GREEN | 19 lei |

DIGESTIVE

| | |
|--------------------|--------|
| LIMONCELLO | 17 lei |
| AMARETTO DISARONNO | 23 lei |
| JAGERMEISTER | 23 lei |
| FERNET BRANCA | 23 lei |
| GRAPPA DI BRUNELLO | 39 lei |

GIN

| | |
|---------------------------------|--------|
| BEEFEATER | 21 lei |
| MONKEY 47 | 34 lei |
| MALFY ORIGINAL | 39 lei |
| CEDER'S PINK ROSE - fara alcool | 19 lei |

TEQUILA

| | |
|-----------|--------|
| OLMECA | 17 lei |
| PATRON XO | 34 lei |

WHISKEY

| | |
|-------------------|---------|
| JAMESON | 19 lei |
| JACK DANIELS | 25 lei |
| CHIVAS REGAL 12YO | 27 lei |
| The DEACON | 28 lei |
| J. W. BLACK LABEL | 29 lei |
| GLENLIVET 12YO | 35 lei |
| LAGAVULIN 8 YO | 67 lei |
| J. W. BLUE LABEL | 169 lei |

VODKA

| | |
|------------|--------|
| ABSOLUT | 25 lei |
| GREY GOOSE | 33 lei |
| OSTOYA | 35 lei |
| BELUGA | 37 lei |

ROM

| | |
|---------------------|--------|
| HAVANA BLACK 7 YO | 23 lei |
| HAVANA CUBAN SPICED | 24 lei |
| BUMBU ORIGINAL | 49 lei |

COGNAC

| | |
|---------------|---------|
| MARTELL VS | 34 lei |
| HENNESSY VS | 38 lei |
| HENNESSY VSOP | 67 lei |
| MARTELL XO | 154 lei |

CREMA DE WHISKEY

| | |
|---------|--------|
| BAILEYS | 22 lei |
|---------|--------|

Signature COCKTAILS

THE BEST GARIBALDI

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



48 lei

THE BEST HUGO

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



48 lei

P31 GREEN SPRITZ /sweet

P31 APERITIVO GREEN, PROSECCO,
SODA/SPRITE, LIME



43 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 SALTY PIRATE

HAVANA BLACK, PIURE PASSION FRUIT,
SIROP MACADAMIA, SIROP CARAMEL SARAT,
SWEET&SOUR, LIME



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

ESPRESSO MARTINI

VODKA, KAHLUA, SWEET&SOUR, TRIPU SEC
SHOOT ESPRESSO



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

MOJITO

ROM ALB, ZAHĂR BRUN, MENTĂ, LIME,
GHEAȚĂ, APĂ MINERALĂ



43 lei

MIMOSSA

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, TRIPU SEC, SUC PORTOCAL, GRENADINE,
LIMES, FELIE PORTOCAL, CIREASA MARASCHINO



43 lei

PORNSTAR MARTINI

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



43 lei

NON ALCOOLIC COCKTAILS

GREEN APPLE

SUC DE MERE VERZI, 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

PINK GIN TONIC - fara alcool

GIN CEDER'S PINK ROSE, APA TONICA

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



Wi-Fi Trattoria Garibaldi



EVENTIMENTE Trattoria



**Pentru organizarea unui eveniment
contactați managerul locației Iulian ANTON - 0755.782.906**

MENIUL
NOSTRU
DIGITAL
CU POZE



VALORI
NUTRITIONALE
și
ALERGENI



**Rezervari Trattoria Garibaldi TINETULUI:
0747 70 50 20 / 031 421 53 87**

**Rezervari Trattoria Garibaldi CAROL:
0747 22 00 88 / 031 426 07 33**

www.trattoria-garibaldi.ro