



Established 2021



Established 2023



Established 2025



Established 2026

MENIU

STARTERS

- SCOICI IN SOS DE VIN ALB** (850 g)

68 lei

SI EMULSIE DE UNT (SPICY) (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)
650 g scoici, usturoi, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sriracha, sare roz de Himalaya, piper, emulsie de unt, lamaie, ulei de masline, paine de casa prajita

SCOICI MARINARA CU SOS ROSU (850 g)

78 lei
- (SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)

650 g scoici, usturoi, pasata de rosii, patrunjel, apio, ardei iute, vin, sare roz de Himalaya, piper, unt, lamaie, ulei de masline, paine de casa prajita

- BURRATINA PROASPATA** (200 g)

39 lei

100 g burratina proaspata, rosii cherry, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper

BURRATINA CU TRUFE (220 g)

49 lei
- 100 g burratina proaspata, salsa trufe, rosii cherry, ulei de masline, microplante, sare roz de Himalaya, piper

MEZELURI ITALIA MIXTE (250 g)

62 lei
- prosciutto crudo San Danielle, prosciutto cotto di Parma, mortadella, salami Toscani, salami Ventricina, parmezan

BRANZETURI ITALIA MIXTE (230 g)

66 lei
- gorgonzola, brie, branza cu trufe, branza cu busuioc, branza cu nuci, branza cu piper

Chef's Recommendation

- HUMUS CU MUGURI DE PIN** (200 g)

43 lei

naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, muguri de pin

HUMUS CU TRUFE (200 g)

47 lei
- naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, salsa de trufe

HUMUS CU CARNE (280 g)

51 lei
- naut, tahini, usturoi, ulei de masline, lamaie, carne de vita

BRUSCHETTE

- BRUSCHETTE CU ROSII** (190 g)

28 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)

46 lei
- paine la cuptor cu ulei de masline si mozzarella, somon afumat, usturoi, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya, piper

BRUSCHETTA CU SARDINE (190 g)

43 lei
- paine la cuptor cu ulei de masline, sardine, mustar Dijon, maioneza, miere, ceapa verde, lamaie, ulei de masline, sare roz de Himalaya

MIX 6 BRUSCHETTE (260 g)

55 lei
- mix a cate 1 bruschetta din toate cele sase

- BRUSCHETTE CU CARACATITA** (220 g)

43 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)

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

Nou

- BRUSCHETTE CU STRACIATELLA**, (220 g)

41 lei

PIERSICA, PROSCIUTTO CRUDO SI RUCOLA
paine la cuptor cu ulei de masline, straciatella, piersici gatite, prosciutto crudo, gorgonzola, ulei de masline, rucola

CARPACCIO

Exceptional

CARPACCIO DI POMODORO (290 g) 45 lei
E STRACIATELLA

rosii, straciatella, ulei masline, citronette, coaja de lamaie, zeama de lamaie, capere, ceapa rosie, masline verzi, oregano, aceto balsamico, sare roz de Himalaya, piper spart

CARPACCIO DE VITA (240 g) 64 lei
muschi de vita, parmezan, ulei de masline, rucola, sare roz de Himalaya, piper, emulsie aceto

TARTAR

(SERVIT CU PAINE DE CASA PRAJITA)

TARTAR DE TON ROSU SASHIMI FRESH (250 g) 84 lei
CU AVOCADO

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

TARTAR DE SOMON (250 g) 88 lei
somon, avocado, rosii cherry, ghimbir proaspat, coaja lime, sos mirin, ceapa verde, sriracha, suc lime, sare roz de Himalaya, piper, paine de casa prajita

TARTAR DE AVOCADO (170 g) 49 lei
avocado, rosii, ceapa, coriandru, ceapa verde, sare roz de Himalaya, lime, piper spart, chilli, ulei de masline, paine de casa prajita

TARTAR DE FUET (200 g) 56 lei
CU CREMA SPYCY DE VERDETURI
şalotă, pătrunjel, capere, muştar Dijon, ulei de măsline, suc de lămâie, piper spart, crema spicy de verdeturi

FOCACCIA

FOCACCIA TRADIZIONALE (280 g) 17 lei
faina, ulei masline, rozmarin, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO (CU USTUROI) (290 g) 19 lei
faina, ulei masline, usturoi, sare roz de Himalaya

FOCACCIA AL PARMIGIANO (CU PARMEZAN) (330 g) 24 lei
faina, ulei masline, parmezan, sare roz de Himalaya

FOCACCIA ALL' AGLIO E PARMIGIANO (340 g) 29 lei
(CU USTUROI SI PARMEZAN)
faina, ulei masline, usturoi, parmezan, sare roz de Himalaya

Extraordinar

CHIFLE FOCACCIA CU PARMEZAN - 2 buc (150 g) 21 lei
faina, ulei masline, parmezan, maia, sare roz de Himalaya

PAINE DE CASA - COAPTA PE VATRA (100 g) 14 lei
faina, apa, ulei de masline, drojdie, sare de mare

SALATE APERITIV

SALATA CU TON SASHIMI LA GRATAR (300 g) 69 lei
SI SUSAN
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 (350 g) 58 lei
mix salata verde, piept de pui grill, reductie otet balsamic, ulei de masline, sos Caesar, sare roz de Himalaya, piper

Surprinzatoare ... de buna

SALATA GRECEASCA REINTERPRETATA (370 g) 55 lei
rosie decojita, castravete, ceapa rosie, capere, masline Kalamata, ardei verde, feta, ulei de masline, oregano, sare roz de Himalaya



PASTA

PASTA A.O.P. (280 g)	45 lei
spaghetti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, unt, ulei masline	
PENNE AL POMODORO (380 g)	47 lei
penne, salsa rosii, rosii cherry, parmezan, ulei masline, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi, busuioc	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (400 g)	68 lei
spaghetti, ou, panna, guanciale, ulei masline, parmezan, piper spart	
SPAGHETTI QUATTRO FORMAGGI (380 g)	68 lei
spaghetti, brie, parmezan, gorgonzola, pecorino, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper spart	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (360 g)	62 lei
spaghetti, sos ragu: carne de vita, morcov, ceapa, telina, salsa rosii, usturoi, frunza dafin; parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, ulei de masline	
LASAGNA (400 g)	65 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)	69 lei
penne, piept de pui, sos de rosii, panna, vodka, parmezan, chilli, ceapa, usturoi, unt, ulei de masline, sare de Himalaya, piper spart, busuioc	

Chef's Recommendation

PASTA A.O.P. CON GAMBERI (380 g)	72 lei
spaghetti, 5 creveti, rosii cherry, usturoi, ardei iute, 'nduja, unt, ulei de masline, vin alb, sare roz, piper spart	

TAGLIATELLE AL TARTUFO (350 g)	71 lei
tagliatelle, salsa trufe negre, panna, ulei de masline, parmezan, sare roz de Himalaya, piper spart, usturoi	
LINGUINE AL FRUTTI DI MARE (620 g)	89 lei
linguine, 2 creveti, scoici, caracatita, calamar, unt, rosii, busuioc, usturoi, ardei iute, ulei de masline, piper spart	
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 spart, usturoi	
LOBSTER RAVIOLI (290 g)	125 lei
3 creveti, 7 ravioli, insert ravioli (lobster, creveti, somon salbatic, saint jacques), chutney de rosii, unt, usturoi, bisque homar, chilli, sos citronette, sare roz de Himalaya, piper spart, ulei de masline	
TAGLIATELLE CU MUSCHI DE VITA (400 g)	99 lei
tagliatelle, muschi de vita, ciuperci proaspete, panna, parmezan, ulei de masline, cogniac, sare roz Himalaya, piper spart	

RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI CHAMPIGNON (400 g)	65 lei
risotto, ciuperci Champignon, vin, usturoi, panna, unt, ceapa, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper, parmezan, cimbru	
RISOTTO PRIMAVERA / CON POLLO (380 g/480g)	59/78 lei
risotto, ciuperci/pui, vinete, dovlecel, morcov, ardei gras, ceapa, panna, parmezan, unt, ulei de masline	

Chef's Recommendation

RISOTTO AL TARTUFO (400 g)	72 lei
risotto, salsa trufe, panna, unt, ulei de masline, parmezan	

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (530 g)	94 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)	95 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	

Exceptional

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, TARTARE DI TONNO E STRACIATELLA (320 g)	82 lei
risotto, sofran, ton sashimi, straciatella, ceapa, vin alb, coaja lime, zeama lime, unt, parmezan, ulei de masline, sare roz Himalaya, piper spart	

SUPLIMENT PASTA GLUTEN FREE
Spaghetti / penne



35 lei

SUPLIMENT TOPPING PUI 100 G
PARMEZAN 50 G

22 lei
19 lei

PESCE

Chef's Recomendation

TONNO SASHIMI ALLA GRIGLIA AL SESAMO (230 g) 79 lei
200 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
200 g somon file proaspat, ulei de masline, lamaie, piper, sare roz de Himalaya

SOMON TERIYAKI CU OREZ NEGRU (380 g) 89 lei
200 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) 95 lei
(GATIT PE GRILL IN CUPTOR PIZZA)
dorada 400/600 g, ulei de masline, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

Nou - original asiatic

SOMON RED CURRY (380 g) 89 lei
CU OREZ YASMINE
200 g somon, red curry, lapte de cocos, usturoi, ginger, sos de soya, zahar brun, lime, ulei vegetal, sare roz de Himalaya, piper, orez Jasmine

Michelin Star Recipes

FILE DE SEABASS (430 g) 98 lei
CU VELOUTÉ DE SEPIE SI CARTOFI NOI
200 g file seabass, velouté de sepie, cartofi noi, usturoi, vin alb, rosii cherry, sare roz de Himalaya, piper spart

RETETA CHEF NOBU
3 STELE MICHELIN LA RESTAURANT NOBU DUBAI

CARACATITA GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 125 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha
RETETA CHEF JUNGSIK YIM
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT JUNGSIK NEW YORK

FRUTTI DI MARE

CREVETI GRILL IN SOS DE VIN SI USTUROI (210 g) 69 lei
6 creveti cu cap decorticati 30/40, vin, ulei de masline, usturoi, unt, lamaie, sare roz de Himalaya, piper

CREVETI IN SOS DE UNT CU USTUROI (250 g) 92 lei
SI BISQUE DE HOMAR

7 creveti cozi decorticati C1, usturoi, unt, vin, bisque de homar, sare roz de Himalaya, piper, lamaie, chilli, mustar Dijon, ulei de masline

CALAMAR GRILL CU USTUROI SI PATRUNJEL (380 g) 88 lei
430 gr calamar fresh grill cu usturoi si patrunjel, lamaie, unt, sare de Himalaya, piper, ulei de masline

Chef's Recomendation

CARACATITA GRILL CU SALATA (170 g) 105 lei
DE CEAPA ROSIE SI MIX DE FRUNZE
1 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, ceapa rosie, mix de frunze, sare roz de Himalaya, piper

CARACATITA GRILL CU SOS DE UNT (250 g) 129 lei
GHIMBIR SI CEAPA ROSIE
2 tentacul caracatita, ulei de masline, usturoi, unt, ghimbir, ceapa rosie, sare roz de Himalaya, piper

Michelin Star Recipes

CARACATITA GOCHUJANG AIOLI JUNGSIK (220 g) 125 lei
1 tentacul caracatita, sos Jungsik: caracatita, sos soya, zahar, sos gochujang, sos yondu, oyster sos, usturoi, dashi, home-made mayo, sriracha

RETETA CHEF JUNGSIK YIM
2 STELE MICHELIN LA RESTAURANT JUNGSIK NEW YORK

MIX DE FRUCTE DE MARE (1000 g) 189 lei
(FRITTO MISTO)
5 creveti cozi decorticati C1, inele de calamar, tentacule calamar, carne scoica, morcov, dovlecei, cartofi prajiti, usturoi, sare roz de Himalaya, piper, ulei de masline, crema de usturoi, lamaie

Chef's Recomendation

FRUTTI DI MARE EXTRAVAGANZA (980 g) 249 lei
2 PERSOANE - PRODUS PREGATIT IN CUPTORUL DE PIZZA
7 creveti cozi decorticati C1, somon, calamar, tentacul calamar, carne midii, usturoi, ulei de masline, lamaie, patrunjel

PLATOU FRUCTE DE MARE (1400 g) 318 lei
2 PERSOANE
6 creveti cu cap decorticati 30/40, 1 x dorada 400/600 g, scoici midii, tentacul calamar, calamar, carne scoica, cartofi Garibaldi, maioneza cu usturoi si cerneala sepie, maioneza cu sriracha, crema de usturoi, vinegrette

CIORBE

- Ciorba de Perisoare (480 g)

32 lei

Carne pui tocata, telina, pastarnac, ardei galben, ardei rosu, morcov, ceapa, cartof, dovlecel, rosii cubulete, pasatta rosii, patrunjel, leustean, marar, bors, orez, cimbru, ulei floarea soarelui, sare roz, piper
- Ciorba de Vacuta (450 g)

32 lei

Carne pulpa vita, telina, pastarnac, ardei galben, ardei rosu, morcov, ceapa, cartof, dovlecel, rosii cubulete, pasatta rosii, patrunjel, leustean, marar, bors, orez, cimbru, ulei floarea soarelui, sare roz, piper
- Supa de Gaina de Tara cu Taitei (450 g)

32 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)

36 lei

rosii, busuioc, usturoi, parmezan, paine prajita
- Supa Crema de Ciuperci (400 g)

36 lei

ciuperci champignon, ceapa, usturoi, panna, ulei de masline, sare roz de Himalaya, paine prajita
- Smantana (100 g)

7 lei
- Ardei Iute (1 buc)

4 lei

CARNE DE PASARE
CARNE GATITA SOUS-VIDE

- Piept de Pui la Gratar (Sous Vide) (200 g)

46 lei

350 g crud / 200 g gatit, ulei de masline
- Snitel de Pui (280 g)

52 lei

piept de pui, panko, sare roz de Himalaya, piper
- Turnulet de Pui (390 g)

64 lei

Cu sos miere-lime, avocado si orez

pui, miere, sos de soia, lime, ulei de masline, orez Jasmine, avocado, seminte de susan, sare roz de Hymalaia, piper
- Pui Curry cu Orez Negru (380 g)

62 lei

piept de pui, curry Madras, tikka masala, panna, ceapa, usturoi, chili, ghimbir, scortisoara, sare roz de Himalaya, piper, orez negru, ulei de masline
- Mongolian Chicken (280 g)

62 lei

piept de pui taiat 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)

62 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

- Pulpa de Rata Confiata (440 g)

79 lei

Cu sos de portocale, mar caramelizat si piure de telina

pulpa de rata, mar, zahar, unt, suc de portocale, telina, lapte, ulei de masline, sare roz de Himalaya, piper

- Pui Green Thay Curry (380 g)

67 lei

Cu orez yasmine

piept pui, green curry, galangal, kaffir, lemon grass, ginger, lime, mazare de zapada pastai, vanata, lapte de cocos, usturoi, supa de pui, zahar, fish sauce, ulei vegetal, busuioc, ceapa prajita, sare roz de Himalaya, piper, orez Jasmine

CARNE DE VITA

NEW ZEALAND

- Muschi de Vita la Gratar (200 g)

137 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)

129 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
- Obrajor de Vita cu Sos Brun (350 g)

124 lei

obrajor vita confit, sos brun, vin rosu, sare roz de Himalaya, piper spart

- Mongolian Beef (250 g)

77 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

- Burger Vita Argentina (550 g)

84 lei

carne burger, branza cheddar, castraveti, rosii, maioneza, ceapa, bacon, salata, cartofi prajiti, ulei de masline, chifla burger

SOSURI (70 g)

- Sos Trufe

29 lei
- Sos Gorgonzola

25 lei
- Sos Porcini

19 lei
- Sos Piper Verde

18 lei
- Maioneza cu Usturoi

9 lei
- Mustar

12 lei
- Crema de Usturoi (30g)

16 lei

usturoi, lapte, ulei vegetal, sare roz de Himalaya

CARNE DE PORC

CARNE GATITA SOUS-VIDE

COTLET TOMAHAWK (650-750 g) 99 lei
800 g cotlet porc urias cu os, ulei de masline, piper spart

Chef's Recommendation

MUSCHIULET DE PORC LA GRATAR (250 g) 69 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) 56 lei
400 g crud / 200 g gatit, ulei de masline, piper spart

CIOLAN DE PORC LA CUPTOR (STINCO) (450 g) 77 lei
ciolan de porc semiafumat, ulei de masline

CARNE LA GARNITA, PIURE DE CARTOFI (500 g) 87 lei

SI MURATURI

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

MICI (75 g) 16 lei
1 buc (furnizor: Atelierul de Pastrama)

PLATOU MIX GRILL - 2 persoane (1200 g) 219 lei
200 g ceafa porc sous-vide, 200 g piept de pui sous-vide, 2 mici, carnati Salsicia 2 buc, cartofi Garibaldi x 2, crema de usturoi, mustar, muraturi, ulei de masline, piper spart

GARNITURI

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

CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN (200 g) 24 lei
cartofi, ulei masline, rozmarin, usturoi, sare roz de Himalaya, piper spart

PIURE DE CARTOFI (200 g) 23 lei
cartofi, unt, lapte, sare roz de Himalaya

PIURE DE CARTOFI CU TRUFE (230 g) 29 lei
cartofi, unt, lapte, salsa trufe negre, 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 spart

Extraordinar

CARTOFI ZDROBITI (230 g) 33 lei
cartofi prajiti, cartofi piure, unt, parmezan, ceapa crocanta

TURNULET DE LEGUME LA GRATAR (220 g) 36 lei

CU USTUROI SI OTET BALSAMIC

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

SPARANGHEL LA GRATAR (100 g) 35 lei

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

Nou - original asiatic

OREZ PRAJIT CU OU (250 g) 29 lei
orez Jasmine, ou, ceapa galbena, sos soia, ceapa verde, sare roz de Himalaya, piper

OREZ JASMINE (180 g) 18 lei
80 g orez Jasmine

OREZ NEGRU (180 g) 18 lei
80 g orez negru

PIURE DE TELINA (200 g) 26 lei
telina, lapte, unt, sare roz de Himalaya

SALATE DE INSOTIRE

SALATA MIXTA CU DRESING ITALIAN (300 g) 26 lei
salata verde, rosii cherry, ceapa rosie, ulei de masline, parmezan, otet de vin, maioneza, usturoi, oregano, patrunjel, busuioc, sare de Himalaya, piper

SALATA RUCOLA, ROSII CHERRY, (300 g) 34 lei

PARMEZAN

salata rucola, rosii cherry, parmezan, ulei de masline

SALATA MICA ROSII CHERRY (220 g) 20 lei
rosii cherry, ulei de masline, sare roz de Himalaya piper

SALATA DE MURATURI (300 g) 26 lei

PIZZA *Napoletana* 400° con mozzarella Fior di Latte

32 cm / 550 - 720 g

PIZZA MARGHERITA 41 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, busuioc,
ulei de masline

PIZZA PROSCIUTTO COTTO 52 lei

blat, mozzarella Fior di Latte, salsa pomodoro, prosciutto cotto

PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 56 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto,
ciuperci champignon, ulei de masline, oregano

PIZZA DIAVOLA 55 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, salam picant, chilli,
ulei de masline, oregano, ardei iute proaspat

PIZZA BOLOGNESE 62 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, ragu de vita,
parmezan, ulei de masline, sos bechamel

PIZZA QUATTRO STAGIONI 69 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto,
salam picant, ciuperci champignon, masline, ulei de masline
(Informati ospatarul daca doriti ingredientele amestecate sau
separate)

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 68 lei

blat, sos smantana, mozzarella Fior di Latte, emmentaler,
gorgonzola, brie, parmezan, ulei de masline, oregano, ulei de
masline

PIZZA VEGETARIANA 60 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, ciuperci
champignon, ardei gras, porumb, dovlecel, vinete, masline,
rucola, rosii cherry, sos pesto, ulei de masline, oregano
(legumele sunt sotate la tigaie)

PIZZA MORTADELLA & BURATTINA 71 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior de Late, Mortadella,
Burattina, sos pesto, parmezan, rucola

PIZZA POLLO 59 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, piept pui, masline,
porumb, ulei de masline

PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E GORGONZOLA 91 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola,
prosciutto crudo, parmezan, ulei de masline

PIZZA QUATTRO CARNE 68 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, guanciale,
prosciutto cotto, bacon, salam picant, ulei de masline, oregano

Chef's Recomandation

PIZZA REGGINA 99 lei

blat, mozzarella Fior di late, prosciutto crudo, rucola, burattina,
crema de branza, pomodori secchi, rosii cherry, ulei de masline

PIZZA TARTUFO 60 lei

blat, mozzarella Fior di Latte, sos smantana, salsa tartufo, ulei de
masline, parmezan

PIZZA MEDITERANEO 62 lei

blat, salsa pomodoro, mozzarella Fior di Latte, zucchini,
rosii uscate, Feta, usturoi, oregano, ulei de masline

SOS DE ROSII - DULCE 11 lei

SOS DE ROSII - IUTE 11 lei

ULEI DE MASLINE IUTE 50ml 15 lei

SUPLIMENT PIZZA GLUTEN FREE 35 lei

PRIMESTI DOUA PIZZA IDENTICE DE 24 cm



TOPPING 6 lei: CIUPERCI 50 G / DOVLECEL 50 G / PORUMB 50 G

TOPPING 8 lei: MASLINE 50 G / ROSII CHERRY 80 G / CARTOFI PRAJITI 50 G

TOPPING 13 lei: MOZZARELLA 100 G / PARMEZAN 40 G

TOPPING 19 lei: GORGONZOLA 70 G / PROSCIUTTO COTTO 70 G / GUANCIALE 70 G / BACON 70 G

TOPPING 25 lei: SALSA TRUFE 30 G / MORTADELLA 70 G / SALAM PICANT 70 G / PROSCIUTTO CRUDO 70 G / PUI 100 G

DOLCI

DESERTURI HOME MADE

Chef's Recomandation

TIRAMISÙ CU FISTIC CROCANȚ (200 g) 45 lei

TIRAMISÙ (200 g) 42 lei

CHEESECAKE (200 g) 42 lei
crema de branza, blat cake crumbly, mix fructe de padure

PORTOKALOPITA (200 g) 42 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO CHOCHOLATE (LAVA CAKE) (200 g) 42 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

TORTINO ZMEURA (LAVA CAKE) (200 g) 42 lei
CU INGHEȚATA DE VANILIE

Vegan

STICKY RICE (200 g) 42 lei
Orez, lapte de cocos, lapte de migdale, fructe de padure, zahar, fructe proaspete, infuzie: scortisoara, anason stelat, ghimbir, coaja de lime

NOU

NOUGATE GLACE CU VELOUTE (200 g) 42 lei
DE ZMEURA SI LIME
albus ou, zahar, frisca, miere, alune caramelizate, alune padure, caju, portocala confiata, zmeura, lime, fructe proaspete

INGHEȚATA DE LAMAIE (250 g) 42 lei
SERVITA ÎN COAJA

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 42 lei
DE FISTIC CROCANȚ

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 42 lei
DE VANILIE MADAGASCAR

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 42 lei
DE CHOCO BISCOTTI

INGHEȚATA ARTIZANALA (250 g) 42 lei
DE FRUCTE DE PADURE



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

R A C O R I T O A R E

APA PLATA / MINERALA		LIPTON	21.5 lei
AQUA CARPATICA (330ML/330ML)	16 lei	PIERSICA LAMAIE	
AQUA CARPATICA (750ml/750ml)	24 lei		
		GRANINI	24 lei
PEPSI	19.5 lei	PORTOCAL MAR PIERICA	
PEPSI ZERO ZAHAR	19.5 lei	FRESH PORTOCAL GREPFRUIT MIX	29 lei
MIRINDA	19.5 lei		
7UP	19.5 lei		

L I M O N A D A 400 ml

LIMONADA CU MENTA SI GHIMBIR	35 lei	LIMONADA CU KIWI	35 lei
LIMONADA CU SOC	35 lei	LIMONADA CU FRUCTUL PASIUNII	35 lei
LIMONADA CU YUZU	35 lei	LIMONADA CU CAPSUNI	35 lei
LIMONADA CU MANGO	35 lei	LIMONADA CU FRUCTE PROASPETE	39 lei
LIMONADA CU ZMEURA	35 lei		
SOCATA ARTIZANALA NATURALA ACIDULATA flori de soc, lamaie, zahar, drojdie	35 lei		

B E R E 33 cl

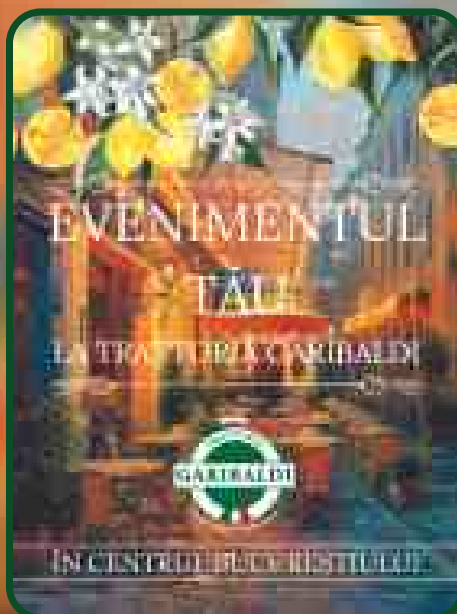
CORONA	28 lei	CARLSBERG Draught 0.25	17 lei
		CARLSBERG Draught 0.40	28 lei
BUCUR BLONDA	26 lei	CARLSBERG 33 cl sticla	24 lei
BUCUR BRUNA	28 lei		
		TUBORG	21 lei
		TUBORG FARA ALCOOL	19 lei



Wi-Fi
Trattoria Garibaldi



EVENIMENTE Trattoria



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

Rezervari Trattoria Garibaldi PRIMĂVERII
0747 30 30 77 / 031 420 34 62

Rezervari Trattoria Garibaldi TINERETULUI
0747 70 50 20 / 031 421 53 87

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

Rezervari Trattoria Garibaldi 400°
0775 400 123

**MENIUL
NOSTRU
DIGITAL
CU POZE**

**VALORI
NUTRITIONALE
și
ALERGENI**



www.trattoria-garibaldi.ro