



MENIU - VALORI NUTRITIONALE

B E V A N D E

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| PEPSI VINTAGE/MAX/TWIST | 250 ML | 13 LEI |
| PEPSI COLA/MAX | 330 ML | 13 LEI |
| MIRINDA ORANGE | 250 ML | 13 LEI |
| LIPTON ICE TEA LEMON | 330 ML | 13 LEI |
| 7UP LEMON LIME | 250 ML | 13 LEI |
| AQUA CARPATICA STRAW&ELDER | 330 ML | 13 LEI |
| AQUA CARPATICA LIME&MINT | 330 ML | 13 LEI |
| AQUA CARPATICA PEACH&MANGO | 330 ML | 13 LEI |
| AQUA CARPATICA PLATĂ | 750 ML | 17 LEI |
| AQUA CARPATICA MINERALĂ | 750 ML | 17 LEI |
| AQUA CARPATICA PLATĂ | 330 ML | 12 LEI |
| AQUA CARPATICA MINERALĂ | 330 ML | 12 LEI |

V I N O

| | | |
|---|--------|---------|
| CARPATHIA SAUVIGNON BLANC | 750 ML | 120 LEI |
| CARPATHIA ROZE | 750 ML | 120 LEI |
| BANFI CHIANTI PLACIDO ROSSO | 750 ML | 95 LEI |
| PINOT GRIGIO BIANCO | 750 ML | 90 LEI |
| FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO | 750 ML | 159 LEI |
| VINO DELLA CASA / BIANCO / ROSSO / ROSE | 500 ML | 34 LEI |
| VINO DELLA CASA / BIANCO / ROSSO / ROSE | 1 L | 53 LEI |
| VINO AL BICCHIERE / BIANCO / ROSSO / ROSE | 200 ML | 20 LEI |
| PROSECCO VISCONTI | 750 ML | 95 LEI |
| PROSECCO VISCONTI AL BICCHIERE | 130 ML | 22 LEI |

B I R R A

| | | |
|-----------------------|--------|--------|
| HEINEKEN NON ALCOOLIC | 330 ML | 16 LEI |
| PERONI | 330 ML | 16 LEI |
| BIRRA MORETTI DRAUGHT | 400 ML | 18 LEI |

COCKTAIL

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| LIMONCELLO CASAL D'EMILIA | 40 ML | 14 LEI |
| APEROL SPRITZ | 250 ML | 35 LEI |
| FRESH PORTOCALÉ | 400 ML | 23 LEI |
| LIMONADA AREZZO | 1L | 31 LEI |
| LIMONADA AREZZO | 500 ML | 23 LEI |

CAFFÉ

| | | |
|--------------------|--------|--------|
| RISTRETTO | 25 ML | 11 LEI |
| ESPRESSO LUNGO | 100 ML | 12 LEI |
| CAFFÉ DECAFFEINATO | 80 ML | 12 LEI |
| CAFFÉ LATTE | 220 ML | 18 LEI |
| CAPPUCCINO | 200 ML | 17 LEI |
| CEAI | | 13 LEI |

ANTIPASTI ALL'ITALIANA

| | | |
|--|-------|---------------|
| BRUSCHETTE CON POMODORI bruschete cu roșii (6 bucăți) | 300 G | 30 LEI |
| BURRATINA CON RUCOLA E POMODORINI burratina cu rucola, roșii cherry | 225 G | 43 LEI |
| CALAMARI FRITTI calamari proaspeți prăjiți, ou, pesmet | 450 G | 45 LEI |
| GAMBERONI PICCANTI AL FORNO creveți proaspeți, peperoncino, usturoi, ulei de măsline | 250 G | 42 LEI |
| CAPRESE mozzarella di buffala, roșii, busuioc proaspăt | 350 G | 38 LEI |
| TARTARE DI SALMONE somon crud, capere, Wasabi, ceapă, lămâie, ulei de măsline, sos soia, focaccia | 400 G | 58 LEI |
| CARPACCIO DI VITELLO file de vită, parmezan, rucola, ulei de măsline Italia | 200 G | 54 LEI |
| ANTIPASTO TOSCANO TRADIZIONALE mortadella, ventricina picante, prosciutto crudo, parmegiano reggiano, măsline verzi, grisine | 300 G | 49 LEI |
| ANTIPASTO AREZZO prosciutto crudo, parmezan, bresaola, mozzarella di buffala, mortadella, pomodori secchi, măsline verzi, rucola, roșii cherry, focaccia | 600 G | 92 LEI |
| GAMBERI FRITTI creveți, usturoi, ulei de măsline, lămâie, ou, făină semola | | 45 LEI |

LA NOSTRA PASTA

| | | |
|--|-------|---------------|
| SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO spaghete, ulei de măsline, usturoi, ardei verde, pătrunjel | 200 G | 31 LEI |
| PENNE ALL' ARRABBIATA penne, sos de roșii San Marzano, ulei de măsline , usturoi, ardei iute roșu | 250 G | 33 LEI |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA spaghete, unt, pancetta, smântână, ou, parmezan | 300 G | 40 LEI |
| PENNE QUATTRO FROMAGGI penne, emmentaler, gorgonzola, smântână proaspătă, parmezan | 300 G | 42 LEI |
| PACCHERI ALLA BOSCAIOLA paste proaspete, funghi porcini, prosciutto crudo, pomodori secchi , smântână | 240 G | 47 LEI |
| FETTUCINE BOLOGNESE paste proaspete, ragu din carne vită, sos de roșii San Marzano | 300 G | 44 LEI |
| PENNE CON BUFALA penne, mozzarella di bufala, roșii cherry, unt, busuioc verde | 300 G | 47 LEI |
| FETTUCINE AL SALMONE paste proaspete, somon proaspăt, emmentaler, unt, smântână dulce , pătrunjel | 300 G | 54 LEI |
| FETTUCINE AL TARTUFO paste proaspete, sos din trufe negre, parmezan, mascarpone , smântână | 300 G | 53 LEI |
| LINGUINE AI FRUTTI DI MARE linguine, caracatiță, calamari, creveți, midii, peperoncino , usturoi , ulei de măsline | 300 G | 58 LEI |

LA NOSTRA PIZZA

| | | |
|---|-------|---------------|
| FOCACCIA SIMPLĂ | 300 G | 15 LEI |
| FOCACCIA TOSCANA | 300 G | 17 LEI |
| FOCACCIA CU USTUROI | 300 G | 18 LEI |
| FOCACCIA CU PARMEZAN | 300 G | 20 LEI |
| MARGHERITA CLASSICĂ mozzarella, sos de roșii San Marzano | 440 G | 37 LEI |
| MARINARA CLASSICĂ sos de roșii San Marzano, oregano, usturoi | 350 G | 35 LEI |
| MARGHERITA DI BUFALA mozzarella bufala, sos de roșii San Marzano, busuioc proaspăt | 450 G | 45 LEI |
| VEGETARIANĂ CLASSICĂ mozzarella, sos de roșii San Marzano, măslinae negre, ardei roșu, porumb, ciuperci, ceapă | 450 G | 39 LEI |
| MADRINA VEGETARIANĂ sos de roșii San Marzano, mozzarella, sparanghel, zucchini, usturoi, ciuperci, roșii uscate | 450 G | 45 LEI |
| QUATTRO FORMAGGI smântână proaspătă, mozzarella, gorgonzola, parmezan, ricotta | 450 G | 46 LEI |
| AL TARTUFO smântână proaspătă, mozzarella de bufala, sos de trufe negre, sare, piper | 450 G | 55 LEI |
| CITTADINA smântână proaspătă, mozzarella, zucchini, parmezan, usturoi | 450 G | 43 LEI |
| POMODORI SECCHI sos de roșii San Marzano, mozzarella bufala, roșii uscate, busuioc proaspăt, usturoi | 450 G | 49 LEI |
| PROSCIUTTO E FUNGHI mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto cotto, ciuperci | 450 G | 40 LEI |
| DIAVOLA mozzarella, sos roșii San Marzano, ventricina picantă | 450 G | 42 LEI |

| | | |
|--|-------|---------------|
| QUATTRO STAGIONI | 450 G | 44 LEI |
| mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto cotto, salam picant ventricina, ciuperci, măsline | | |
| CARBONARA | 450 G | 45 LEI |
| mozzarella, smântână proaspătă, pancetta, ou, parmezan | | |
| PROSCIUTTO CRUDO | 450 G | 48 LEI |
| mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto crudo, rucola | | |
| AREZZO | 500 G | 48 LEI |
| mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto cotto, ventricina picantă, ciuperci, măsline, porumb, mascarpone | | |
| MORTADELLA E PISTACCHIO | 450 G | 50 LEI |
| smântână proaspătă, mozzarella bufala, mortadella, fistic, ricotta | | |
| TONNO | 650 G | 45 LEI |
| mozzarella, sos roșii San Marzano, ton, ceapă roșie, porumb, măsline | | |
| BUFFALA CON FRUTTI DI MARE FRESCHI | 595 G | 59 LEI |
| mozzarella bufala, sos de roșii San Marzano, creveți, midii, caracatiță, ardei iute roșu | | |

EXTRA TOPPING

| | |
|--|---------------|
| ciuperci/ porumb/ ardei gras /ceapă roșie /măsline negre /roșii / roșii cherry (aprox. 50g)/ usturoi | 5 LEI |
| gorgonzola/ mozzarella/ parmezan/ prosciutto cotto/ salam (aprox. 50g) | 10 LEI |
| ton 80g/ prosciutto crudo 50g/ piept de pui 150g | 13 LEI |
| bufala 125g/ anșoa 100g/ piept de curcan 100g | 17 LEI |
| creveți 150g | 22 LEI |
| sos roșii San Marzano cu busuioc (picant sau nepicant 40g)/ ulei picant | 4 LEI |

INSALATA

| | | |
|--|-------|---------------|
| INSALATA CESAR | 400 G | 48 LEI |
| salata iceberg, sos Cesar, piept de pui la grătar, crutoane, focaccia | | |
| INSALATA CON FRUTTI DI MARE FRESCHI | 350 G | 58 LEI |
| creveți, calamari, caracatiță, midii, salată misticanza, roșii cherry, măslina verzi, apio, dressing lămâie cu ulei de măslina, focaccia | | |
| INSALATA AREZZO | 400 G | 58 LEI |
| salată misticanza, nuci, bresaola, parmezan, aceto balsamico, focaccia | | |
| INSALATA PAESANO | 400 G | 39 LEI |
| salată misticanza, roșii, castraveți, măslina neagra, ou, porumb, mozzarella, focaccia | | |

RISO / ZUPPA

| | | |
|---|-------|---------------|
| RISOTTO MARE E MONTI | 400 G | 65 LEI |
| funghi porcini, creveți, unt, parmezan, smântână dulce | | |
| RISOTTO CON POMODORI E BUFALA | 400 G | 57 LEI |
| orez arborio, sos de roșii, roșii cherry, bufala, unt, busuioc, parmezan | | |
| RISOTTO ARBORIO AL SAPORE DI PRIMAVERA | 400 G | 43 LEI |
| orez arborio, ciuperci, morcovi, zucchini, ardei gras, sos de roșii San Marzano | | |
| ZUPPA DEL GIORNO | 350 G | 22 LEI |
| supă zilei | | |

SPECIALITÀ DI PESCE

| | | |
|--|-------|---------------|
| SALMONE ALLA GRIGLIA | 230 G | 59 LEI |
| somon proaspăt la grătar | | |
| FILETTO DI ORATA CON ASPARAGO E POMODORINI | 600 G | 69 LEI |
| dorado proaspătă filetă, sparanghel, roșii cherry, usturoi, rozmarin, lămâie | | |
| COZZE ALLA MARINARA | 600 G | 45 LEI |
| midii, vin alb, usturoi, pătrunjel proaspăt, unt, lămâie, roșii cherry, ardei iute | | |
| FILETTO DI SPIGOLA | 600 G | 69 LEI |
| biban de mare proaspăt filet, măslina verzi, roșii uscate, lămâie | | |

SPECIALITÀ DI CARNE

| | | |
|---|-------|---------------|
| FILETTO DI MANZO TAGLIATA mușchi de vită, mentă, busuioc, pătrunjel, rozmarin, ulei de măsline | 350 G | 91 LEI |
| FILETTO DI MANZO CON SALSÀ A "SCELTA" sos la alegere: funghi porcini / piper verde / gorgonzola | 350 G | 91 LEI |
| FILETTO DI MANZO CON SALSÀ CHIMICHURRI mușchi de vită, sos chimichurri | 350 G | 91 LEI |
| TAGLIATA TRICOLORE mușchi de vită, rucola, roșii cherry, parmezan | 300 G | 91 LEI |
| TACCHINO ALLA CONTADINA piept de curcan, gorgonzola, pomodori secchi, măsline negre, smântână proaspătă | 300 G | 55 LEI |
| PETTO DI TACCHINO ALLA GRIGLIA piept de curcan proaspăt la grătar | 250 G | 40 LEI |
| PETTO DI TACCHINO CON PANNA E FUNGHI piept de curcan, smântână, ciuperci, emmentaler | 300 G | 49 LEI |
| PETTO DI POLLO CON PANNA E FUNGHI piept de pui, smântână, ciuperci, emmentaler | 300 G | 45 LEI |
| PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA piept de pui proaspăt la grătar | 200 G | 35 LEI |

C O N T O R N I

| | | |
|--|-------|--------|
| PATATE AL FORNO CON ROSMARINO cartofi noi, ulei de măsline Italia, măslina, rozmarin | 250 G | 18 LEI |
| VERDURE ALLA GRIGLIA vinete, zucchini, ceapă, ciuperci, ardei gras la grătar | 250 G | 18 LEI |
| RISO AL BURRO orez basmati, unt, sare | 200 G | 18 LEI |
| INSALATA MISTA mix salată verde, roşii cherry, castraveţi | 200 G | 18 LEI |
| PADELLA DI FUNGHI ciuperci sote | 200 G | 18 LEI |

D O L C I F A T T I I N C A S A

| | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| TIRAMISU RICETTA TRADIZIONALE | 220 G | 24 LEI |
| TORTE AL CIOCCOLATO | 220 G | 24 LEI |
| CHEESECAKE ALL'ITALIANA | 220 G | 24 LEI |
| GELATO AL BICCHIERE VICE CREAM | 140 G | 24 LEI |

GRUPE DE ALERGENI

Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al Consiliului din 20 Martie 2000, alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridii acestora) și produse derivate;
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coajă (migdale *Amygdalus communis* L., alune de pădure *Corylus avellana*, nuci *Juglans regia*, anacarde *Anacardium occidentale*, nuci pecan, nuci de Brazilia *Bertholletia excelsa*, fistic *Pistacia vera*, nuci de Macadamia și nuci de Queensland *Macadamia ternifolia*) și produse derivate;
9. Telina și produse derivate;
10. Mustar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

*Vă rugăm să semnați personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.

*Unele preparate conțin materie primă decongelată în anumite perioade ale anului.

*Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA.

**TIMPUL DE PREPARARE
VARIAZA
ÎNTRE 15 ȘI 45 DE MINUTE
ÎN FUNCȚIE DE
COMPLEXITATEA REȚETEI**

**MULTUMIM PENTRU
ÎNȚELEGERE**

**GRAMAJUL PRODUSELOR
ESTE CALCULAT ÎNAINTE
DE PREPARARE**