



## **MENIU - VALORI NUTRITIONALE**

## **B E V A N D E**

PEPSI VINTAGE/MAX/TWIST	250 ML	<b>13 LEI</b>
MIRINDA ORANGE	250 ML	<b>13 LEI</b>
LIPTON ICE TEA LEMON	330 ML	<b>14 LEI</b>
7UP LEMON LIME	250 ML	<b>13 LEI</b>
AQUA CARPATICA STRAW&ELDER	330 ML	<b>14 LEI</b>
AQUA CARPATICA LIME&MINT	330 ML	<b>14 LEI</b>
AQUA CARPATICA PEACH&MANGO	330 ML	<b>14 LEI</b>
AQUA CARPATICA PLATĂ	750 ML	<b>18 LEI</b>
AQUA CARPATICA MINERALĂ	750 ML	<b>18 LEI</b>
AQUA CARPATICA PLATĂ	330 ML	<b>13 LEI</b>
AQUA CARPATICA MINERALĂ	330 ML	<b>13 LEI</b>

## **V I N O**

CHATEAU VALVIS – CABERNET SAUVIGNON	750 ML	<b>139 LEI</b>
CARPATIA CHARDONNAY	750 ML	<b>120 LEI</b>
BANFI CHIANTI PLACIDO ROSSO	750 ML	<b>95 LEI</b>
PINOT GRIGIO BIANCO	750 ML	<b>90 LEI</b>
FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO	750 ML	<b>159 LEI</b>
VINO DELLA CASA / BIANCO / ROSSO / ROSE	500 ML	<b>34 LEI</b>
VINO DELLA CASA / BIANCO / ROSSO / ROSE	1 L	<b>53 LEI</b>
VINO AL BICCHIERE / BIANCO / ROSSO / ROSE	200 ML	<b>19.5 LEI</b>
PROSECCO FRIZZANTE	750 ML	<b>95 LEI</b>
PROSECCO BOTTER FRIZANTE AL BICCHIERE	130 ML	<b>22 LEI</b>

## **B I R R A**

HEINEKEN NON ALCOOLIC	330 ML	<b>14 LEI</b>
PERONI	330 ML	<b>16 LEI</b>
BIRRA MORETTI DRAUGHT	400 ML	<b>18 LEI</b>
BIRRA MORETTI SALE DI MARE	330 ML	<b>16 LEI</b>

## COCKTAIL

LIMONCELLO CASAL D'EMILIA	50 ML	14 LEI
APEROL SPRITZ	250 ML	32 LEI
FRESH PORTOCALÉ	400 ML	23 LEI
LIMONADA AREZZO	1L	41 LEI
LIMONADA AREZZO	500 ML	23 LEI

## CAFFÉ / TE

RISTRETTO	25 ML	10 LEI
ESPRESSO LUNGO	100 ML	11 LEI
CAFFÉ DECAFFEINATO	80 ML	11 LEI
CAFFÉ LATTE	220 ML	17 LEI
CAPPUCCINO	200 ML	16 LEI
CEAI		12 LEI

## ANTIPASTI ALL'ITALIANA

<b>BRUSCHETTE CON POMODORI</b> bruschete cu roșii (6 bucăți)	300 G	<b>32 LEI</b>
<b>BURRATINA CON RUCOLA E POMODORINI</b> burratina cu rucola, roșii cherry	225 G	<b>45 LEI</b>
<b>CALAMARI FRITTI</b> calamari proaspeți prăjiți, ou, pesmet	450 G	<b>47 LEI</b>
<b>GAMBERONI PICCANTI AL FORNO</b> creveți proaspeți, peperoncino, usturoi, ulei de măsline	250 G	<b>44 LEI</b>
<b>CAPRESE</b> mozzarella di buffala, roșii, busuioc proaspăt	350 G	<b>38 LEI</b>
<b>TARTARE DI SALMONE</b> somon crud, capere, Wasabi, ceapă, lămâie, ulei de măsline, sos soia, focaccia	400 G	<b>61 LEI</b>
<b>CARPACCIO DI VITELLO</b> file de vită, parmezan, rucola, ulei de măsline Italia	200 G	<b>56 LEI</b>
<b>ANTIPASTO TOSCANO TRADIZIONALE</b> mortadella, ventricina picante, prosciutto crudo, parmegiano reggiano, măsline verzi, grisine	300 G	<b>55 LEI</b>
<b>ANTIPASTO AREZZO (4 PERSOANE)</b> prosciutto crudo, parmezan, bresaola, mozzarella di buffala, mortadella, pomodori secchi, măsline verzi, rucola, roșii cherry, focaccia	600 G	<b>99 LEI</b>
<b>GAMBERI FRITTI</b> creveți, usturoi, ulei de măsline, lămâie, ou, făină semola		<b>44 LEI</b>
<b>TARTARE DI TONNO</b> ton file, sos de soia, lamaie, ulei de susan, sos Worcester, avocado, seminte susan, ulei picant, focaccia		<b>65 LEI</b>

# LA NOSTRA PASTA

<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> spaghete, ulei de măsline, usturoi, ardei verde, pătrunjel	200 G	33 LEI
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA</b> penne, sos de roșii San Marzano, ulei de măsline , usturoi, ardei iute roșu	250 G	34 LEI
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> spaghete, unt, pancetta, smântână, ou, parmezan	300 G	41 LEI
<b>PENNE QUATTRO FROMAGGI</b> penne, emmentaler, gorgonzola, smântână proaspătă, parmezan	300 G	42 LEI
<b>PACCHERI ALLA BOSCAIOLA</b> paste proaspete, funghi porcini, prosciutto crudo, pomodori secchi , smântână	240 G	47 LEI
<b>PACCHERI CON GAMBERI E ZAFFERANO</b> paste proaspete, ragu de creveti, sofran si fistic	240 G	61 LEI
<b>FETTUCCINE BOLOGNESE</b> paste proaspete, ragu din carne vită, sos de roșii San Marzano	300 G	46 LEI
<b>PENNE CON BUFALA</b> penne, mozzarella di bufala, roșii cherry, unt, busuioc verde	300 G	49 LEI
<b>FETTUCCINE AL SALMONE</b> paste proaspete, somon proaspăt, emmentaler, unt, smântână dulce , pătrunjel	300 G	57 LEI
<b>FETTUCCINE AL TARTUFO</b> paste proaspete, sos din trufe negre, parmezan, mascarpone , smântână	300 G	55 LEI
<b>LINGUINE AI FRUTTI DI MARE</b> linguine, caracatiță, calamari, creveți, midii, peperoncino , usturoi , ulei de măsline	300 G	61 LEI
<b>PACCHERI ARRABBIATA AI FRUTTI DI MARE FRESCHI</b> paste proaspete, creveti, calamari, caracatita, midii, sos de rosii, ulei de masline, usturoi, peperoncino	350 G	61 LEI

# LA NOSTRA PASTA

<b>TORTELINI QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>48 LEI</b>
paste proaspete, smantana dulce, parmesan, emmentaler, unt	
<b>FETUCCINE DI PRIMAVERA CON RICOTTA E MENTA</b>	<b>47 LEI</b>
paste proaspete, ciuperi zucchini, rosii cherry, vinete, menta, ricotta, sos rosu	
<b>FETTUCINE AL TARTUFO E PANCETTA</b>	<b>58 LEI</b>
fettucine, sos de trufe, ciuperi, ceapa rosie, smantana dulce, parmesan, panceta	
<b>FETTUCINE AL MANZO</b>	<b>65 LEI</b>
muschi de vita, ciuperi, paste proaspete, ceapa alba, cimbrisor, samantana dulce	

# LA NOSTRA PIZZA

<b>FOCACCIA SIMPLĂ</b>	300 G	<b>15 LEI</b>
<b>FOCACCIA TOSCANA</b>	300 G	<b>16 LEI</b>
<b>FOCACCIA CU USTUROI</b>	300 G	<b>16 LEI</b>
<b>FOCACCIA CU PARMEZAN</b>	300 G	<b>20 LEI</b>
<b>MARGHERITA CLASSICĂ</b> mozzarella, sos de roșii San Marzano	440 G	<b>37 LEI</b>
<b>MARINARA CLASSICĂ</b> sos de roșii San Marzano, oregano, usturoi	350 G	<b>35 LEI</b>
<b>MARGHERITA DI BUFALA</b> mozzarella bufala, sos de roșii San Marzano, busuioc proaspăt	450 G	<b>44 LEI</b>
<b>VEGETARIANĂ CLASSICĂ</b> mozzarella, sos de roșii San Marzano, măsline negre, ardei roșu, porumb, ciuperci, ceapă	450 G	<b>41 LEI</b>
<b>MADRINA VEGETARIANĂ</b> sos de roșii San Marzano, mozzarella, sparanghel, zucchini, usturoi, ciuperci, roșii uscate	450 G	<b>46 LEI</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> smântână proaspătă, mozzarella, gorgonzola, parmezan, ricotta	450 G	<b>48 LEI</b>
<b>AL TARTUFO</b> smântână proaspătă, mozzarella de bufala, sos de trufe negre, sare, piper	450 G	<b>54 LEI</b>
<b>CITTADINA</b> smântână proaspătă, mozzarella, zucchini, parmezan, usturoi	450 G	<b>44 LEI</b>
<b>POMODORI SECCHI</b> sos de roșii San Marzano, mozzarella bufala, roșii uscate, busuioc proaspăt, usturoi	450 G	<b>49 LEI</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto cotto, ciuperci	450 G	<b>43 LEI</b>
<b>DIAVOLA</b> mozzarella, sos roșii San Marzano, ventricina picantă	450 G	<b>44 LEI</b>

<b>QUATTRO STAGIONI</b>	450 G	<b>46 LEI</b>
mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto cotto, salam picant ventricina, ciuperci, măsline		
<b>CARBONARA</b>	450 G	<b>48 LEI</b>
mozzarella, smântână proaspătă, pancetta, ou, parmezan		
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	450 G	<b>48 LEI</b>
mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto crudo, rucola		
<b>AREZZO</b>	500 G	<b>50 LEI</b>
mozzarella, sos roșii San Marzano, prosciutto cotto, ventricina picantă, ciuperci, măsline, porumb, mascarpone		
<b>MORTADELLA E PISTACCHIO</b>	450 G	<b>53 LEI</b>
smântână proaspătă, mozzarella bufala, mortadella, fistic, ricotta		
<b>TONNO</b>	650 G	<b>48 LEI</b>
mozzarella, sos roșii San Marzano, ton, ceapă roșie, porumb, măsline		
<b>BUFFALA CON FRUTTI DI MARE FRESCHI</b>	595 G	<b>63 LEI</b>
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	<b>5 LEI</b>
gorgonzola/ mozzarella/ parmezan/ prosciutto cotto/ salam (aprox. 50g)	<b>10 LEI</b>
ton 80g/ prosciutto crudo 50g/ piept de pui 150g	<b>13 LEI</b>
bufala 125g/ anșoa 100g/ piept de curcan 100g	<b>17 LEI</b>
creveți 150g	<b>22 LEI</b>
sos roșii San Marzano cu busuioc (picant sau nepicant 40g)/ ulei picant	<b>4 LEI</b>



## INSALATA

<b>INSALATA CESAR</b>	400 G	<b>49 LEI</b>
salata iceberg, sos Cesar, piept de pui la grătar, crutoane, focaccia		
<b>INSALATA CON FRUTTI DI MARE FRESCHI</b>	350 G	<b>59 LEI</b>
creveți, calamari, caracatiță, midii, salată misticanza, roșii cherry, măslin verzi, apio, dressing lămâie cu ulei de măslin, focaccia		
<b>INSALATA AREZZO</b>	400 G	<b>58 LEI</b>
salată misticanza, nuci, bresaola, parmezan, aceto balsamico, focaccia		
<b>INSALATA PAESANO</b>	400 G	<b>41 LEI</b>
salată misticanza, roșii, castraveți, măslin negre, ou, porumb, mozzarella, focaccia		

## RISO / ZUPPA

<b>RISOTTO MARE E MONTI</b>	400 G	<b>68 LEI</b>
funghi porcini, creveți, unt, parmezan, smântână dulce		
<b>RISOTTO CON POMODORI E BUFALA</b>	400 G	<b>59 LEI</b>
orez arborio, sos de roșii, roșii cherry, bufala, unt, busuioc, parmezan		
<b>RISOTTO ARBORIO AL SAPORE DI PRIMAVERA</b>	400 G	<b>46 LEI</b>
orez arborio, ciuperci, morcovi, zucchini, ardei gras, sos de roșii San Marzano		
<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	350 G	<b>24 LEI</b>
supă zilei		
<b>RISOTTO CON GAMBERI E ZAFFERANO</b>		<b>68 LEI</b>
orez arborio, creveti, sofran, parmesan, unt, smantana dulce, <b>sparanghel</b>		

## SPECIALITÀ DI PESCE

<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> somon proaspăt la grătar	230 G	<b>63 LEI</b>
<b>FILETTO DI ORATA CON ASPARAGO E POMODORINI</b> doradă proaspătă filetă, sparanghel, roșii cherry, usturoi, rozmarin, lămâie	600 G	<b>75 LEI</b>
<b>COZZE ALLA MARINARA</b> midii, vin alb, usturoi, pătrunjel proaspăt, unt, lămâie, roșii cherry, ardei iute	600 G	<b>49 LEI</b>
<b>FILETTO DI SPIGOLA</b> biban de mare proaspăt filet, măslina verzi, roșii uscate, lămâie	600 G	<b>75 LEI</b>

## SPECIALITÀ DI CARNE

<b>FILETTO DI MANZO TAGLIATA</b> mușchi de vită, mentă, busuioc, pătrunjel, rozmarin, ulei de măsline	350 G	<b>96 LEI</b>
<b>FILETTO DI MANZO CON SALSÀ A "SCELTA"</b> sos la alegere: funghi porcini / piper verde / gorgonzola	350 G	<b>96 LEI</b>
<b>FILETTO DI MANZO CON SALSÀ CHIMICHURRI</b> mușchi de vită, sos chimichurri	350 G	<b>96 LEI</b>
<b>TAGLIATA TRICOLORE</b> mușchi de vită, rucola, roșii cherry, parmezan	300 G	<b>96 LEI</b>
<b>TACCHINO ALLA CONTADINA</b> piept de curcan, gorgonzola, pomodori secchi, măsline negre, smântână proaspătă	300 G	<b>59 LEI</b>
<b>PETTO DI TACCHINO ALLA GRIGLIA</b> piept de curcan proaspăt la grătar	250 G	<b>44 LEI</b>
<b>PETTO DI TACCHINO CON PANNA E FUNGHI</b> piept de curcan, smântână, ciuperci, emmentaler	300 G	<b>56 LEI</b>
<b>PETTO DI POLLO CON PANNA E FUNGHI</b> piept de pui, smântână, ciuperci, emmentaler	300 G	<b>49 LEI</b>
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> piept de pui proaspăt la grătar	200 G	<b>38 LEI</b>

## CONTORNI

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

## DOLCI FATTI IN CASA

<b>TIRAMISU RICETTA TRADIZIONALE</b>	220 G	27 LEI
<b>TORTE AL CIOCCOLATO</b>	220 G	27 LEI
<b>CHEESECAKE ALL'ITALIANA</b>	220 G	27 LEI
<b>CREME BRULEE</b>	180 G	27 LEI
<b>SPECIALITATE SORBETTO DI LIMONE</b>	40 G	33 LEI
<b>SPECIALITATEN GELATO AL COCCO</b>	80 G	33 LEI
<b>GELATO AL BICCHIERE VICE CREAM</b>	140 G	27 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