



gust, sunet și capricii

Ristorante
La Mia Musica 

SONATINA



ANTIPASTI

lei

Calamari fritti in pastela

Calamar pane servit cu sos de roșii picant și lacto-aioli cremos.

30

Degustazione Mia Musica

Prosciutto crudo, coppa, bresaola, mortadela, salam Milano, mozzarella boconccini, pecorino, parmesan, gorgonzola, roșii și măslinae.
(platou pentru două persoane)

65

Frutti de mare al ferro

Fructe de mare proaspete trase în unt și aromate cu usturoi și pătrunjel proaspăt. (platou pentru două persoane)

80

Vitello tonnato

Carne de vită, capere și sos de ton cu maioneză și lămâie.

32

Milanesine di mozzarella

Mozzarella în pane de panko și rozmarin servită cu sos de roșii.

24



TARTARE

Di tonno rosso

Tartar de ton roșu cu ghimbir proaspăt, arpagic verde și lămâie.

Di salmone

Tartar de somon cu chilly chipotle și lime.

Di manzo al cotello

Tartar de vită tăiat la cuțit și pregătit în tradiția din Liguria cu pesto, capere și ciuperci.

Misto

Trio de tartar de ton, somon și vită.

lei

60

32

40

46

CARPACCIO

Di polpo

Caracatiță cu ulei negru de praz, aromat cu lămâie.

Di salmone

Somon cu miere aromată cu maracuya și lime.

Di manzo

Carne de vită cu rucola, ulei de măsline, capere, parmezan și măsline negre de Sicilia.

lei

46

36

42

CARPACCIO

lei

Di polpo

Caracatiță cu ulei negru de praz, aromat cu lămâie.

Di salmone

Somon cu miere aromată cu maracuya și lime.

Di manzo

Carne de vită cu rucola, ulei de măsline, capere, parmezan și măsline negre de Sicilia.

46

36

42



TOCATA



INSALATE

lei

Caprese

Mozzarella boconccino, roșie proaspătă, pulbere de măslină neagră, busuioc și foccacia de casă.

20

Caesar

Salată Romaine, piept de pui la grătar, crutoane și sos Caesar.

24

Al salmone

Somon afumat cu cartofi la abur, castraveți proaspeți și sos de smântână aromat cu lămâie și arpagic verde.

26

Pere e gorgonzola

Salată rucola cu pere la grătar, gorgonzola, nuci și vinaigrette de oțet balsamic.

24

Frutti di mare

Salată rucola cu fructe de mare, capere și vinaigrette de oțet balsamic.

32

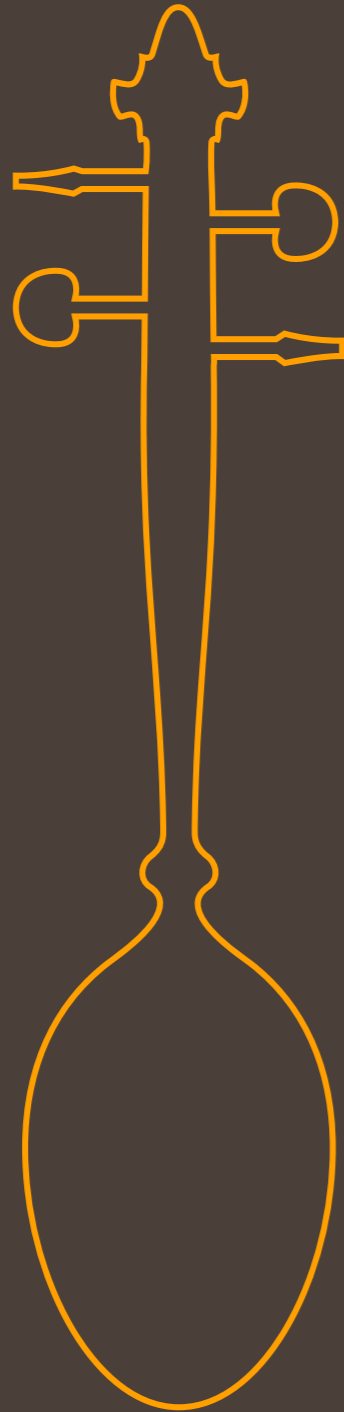
Rucola Parmigiano

Salată rucola cu roșii cherry și parmesan.

20



ADAGIO



ZUPPE

Brodo di manzo
Ciorbă de vacuță.

lei

12

Crema di funghi
Cremă de ciuperci de pădure și crutoane.

10

Brodo di pollo Tarhia
Ciorbă de pui cu tarhon.

10

Crema di porri a la Argentine
Cremă de praz argentiniană.

10

Trippa
Ciorbă de burtă cu smântână și ardei iute.

12



MENUET



PASTA

Spaghetti nero di sepie con frutti di mare

Spaghetete cu cerneală de sepie și fructe de mare proaspete, sos de roșii ușor picant și aromat cu vanilie.

lei

44

Gnocchi de patate

Gnocchi de cartofi cu sos alb și pulbere de prosciutto.

24

Spaghetti Bolognese

Spaghetete tradiționale cu sos Bolognese.

26

Penne alla Carbonara

Penne Carbonara cu pancetta crocantă, parmesan și arome cu piper proaspăt.

26

Penne alla Norma

Penne cu sos de roșii, busuioc, vinete și ricotta.

22

Penne all'Arabiata

Penne cu sos de roșii cu peperonccini și usturoi.

20

RISOTTO

Risotto rosso

Risotto cu sfeclă roșie și pecorino.

lei

26

Risotto ai frutti di mare

Risotto cu fructe de mare și mascarpone.

38

Risotto ai funghi

Risotto cu ciuperci și parmesan proaspăt.

28



PESCE E FRUTTI DI MARE

Tonno rosso

File de ton roșu la plită cu sos de roșii proaspete și capere.

Orata aglio olio

File de doradă la plită cu sos lacto-aioli cremos.

Salmone al aneto

File de somon la plită cu sos de smântână aromat cu mărar și peperoncino.

Gamberi al pomodoro

Creveți Tiger la plită cu roșii cherry, busuioc, usturoi și leuștean.

Calamar al ferro

Calamar la plită pregătit cu ceapă, pătrunjel și usturoi.

Polpo Siciliano

Caracatiță la plită pe domino de cartofi cu salsa picantă.

lei

66

44

36

44

36

46

CARNE

lei

Petto d'anatra

Piept de rață fraged cu sos de vin roșu, miere și rozmarin.

Scalope milanese di maiale

Șnițel de porc cu cartofi prăjiți.

Scalope milanese di polo

Șnițel de pui cu cartofi prăjiți.

Braciola di maiale

Cotlete de porc la grătar cu pesto de cimbru și lămâie.

Bisteca Black Angus

Antricot de vită Black Angus (Argentina).

Filetto di manzo Hereford

Mușchi de vită Hereford (Irlanda).

Filetto gorgonzola

Mușchi de vită românesc și sos gorgonzola.

Tagliatta funghi porcinni

Mușchi de vită feliat cu ciuperci de pădure.

Saltimboca alla Romana

Mușchi de vită cu salvie și prosciutto crudo.

Ossobuco

Preparat tradițional milanez cu rasol de vită.

42

30

30

32

94

94

54

54

60

40



RONDO



CONTORNI

lei

Risotto rosso

Risotto cu sfeclă roșie și pecorino.

12

Risotto verde

Risotto cu spanac, busuioc și parmesan proaspăt.

12

Spaghetti al pomodoro

Spaghetete cu sos de roșii.

10

Polenta con funghi

Mămăligă cu ciuperci și felii de parmesan.

10

Insalata fresca

Rucola cu roșii cherry și vinaigrette de oțet balsamic.

10

Patate fritte

Cartofi prăjiți.

9

Purè di patate

Piure de cartofi.

9

Verdure alla griglia

Legume la grătar.

12

Riso selvatico

Orez sălbatic.

12

Broccoli

Broccoli sote.

12



PIZZA

lei

Focaccia

Focaccia proaspătă de casă aromată cu parmesan și oregano.

9

Margherita

Sos de roșii, mozzarella, busuioc și oregano.

18

Diavola

Sos de roșii, mozzarella, busuioc, oregano, peperoncino și salam picant.

22

Prosciutto crudo

Sos de roșii, mozzarella și prosciutto crudo.

24

Al frutti de mare

Sos de roșii, mozzarella, fructe de mare și oregano.

28

Quattro Formaggi

Sos de roșii, mozzarella, gorgonzola, emmental, parmesan și oregano.

26

Quattro Stagioni

Sos de roșii, mozzarella, șuncă, ardei gras, măslina, ciuperci proaspete și oregano.

24



HAMBURGER

lei

Bella Musica

Burger de vită pregătit în casă și servit cu mozzarella, roșii proaspete, busuioc proaspăt și maioneză.

34

Piccante

Burger de vită cu chilly chipotle, ceapă roșie, salată verde, roșii proaspete și sos barbecue.

34

Big ONE

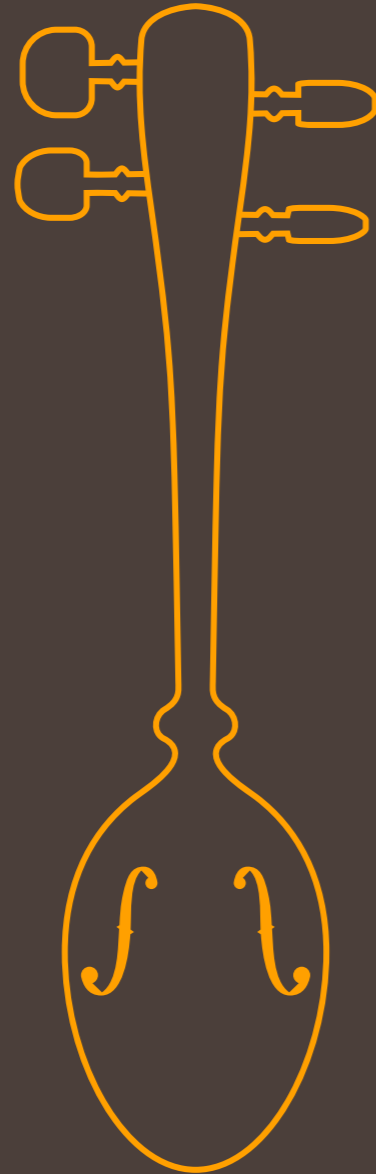
Burger de vită Black Angus cu roșii și castraveți proaspeți, salată verde, emmental, bacon, maioneză și sos barbecue.

40

Preparatele sunt servite cu cartofi prăjiți.



CAPRICIO



DOLCI

lei

Torta di formaggio

Cheese cake aromat cu lime și crocant de biscuiți.

17

Tiramisú

Tiramisu tradițional de casă.

17

Crostata di limone

Tartă de lămâie și beza cu fenicul.

15

Panna cotta

Trio de panna cotta.

15

Appassionato di cioccolato

Mousse de ciocolată cu piure de avocado și banană.

19

