

I Piatti di Prima / Aperitivele / The Starters

Calamari, seppie, polipo e gamberi in insalatina , le arance e l'insalatata belga		
Calamari, sepie, caracatita si creveti, combinate intr-o salata cu portocale si andive	300 gr.	69 lei
Squid, cuttlefish, octopus and shrimps, all gathered in a salad with oranges and endives		
Gamberoni in salsa di agrumi e coriandolo		
Creveti tiger in sos de citrice si coriandru	300 gr.	75 lei
Tiger prawns in a citrus sauce with coriander		
Tortino di polipo e patate su letto di fagiolini verdi saltati al limone		
Tarta de caracatita cu cartofi fierti pe pat de fasole verde trasa in tigaie in sos de lamâie	250 gr.	55 lei
Octopus tart with boiled potatoes on a bed of green beans stired in lemon sauce		
Tartar di tonno con avogado e peperoni freschi		
Tartar de ton cu avocado si ardei gras proaspat	200 gr.	75 lei
Tuna tartare with avocado and fresh peppers		
Saint Jacques con pomodorini confit all'odor di timo fresco		
Scoici Saint Jacques cu rosii cherry confiate la cuptor si cu parfum de cimbru proaspat	280 gr.	65 lei
Saint Jacques scallops with oven dried cherry tomatoes with a hint of fresh thyme		
Burrata e pomodorini con salsa leggera al basilico		
Brânza burrata cu rosii cherry si sos lejer de busuioc proaspat	300 gr.	48 lei
Burrata cheese with cherry tomatoes with a light fresh basil sauce		
Il prosciutto San Daniele con il melone		
Prosciutto San Daniele cu pepene galben	250 gr.	47 lei
San Daniele Prosciutto on honey melon slices		
Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico fresco		
Caprese cu mozzarella de bivolita, rosii si busuioc proaspat	250 gr.	35 lei
Caprese with buffalo mozzarella, tomatoes and fresh basil		
Vitello tonnato con capperi e peperoni alla griglia senza pelle		
Vitel cu sos de ton si capere cu garnitura de ardei gras pregatit la gratar si decojit	250 gr.	40 lei
Thin sliced veal with tuna sauce and capers garnished with grilled and peeled green peppers		

Crostoni con tartufo e formaggi		
Bruschette la cuptor cu trufe negre de vara si crema de brânzeturi	85 gr.	35 lei
Oven backed Bruschette with black summer truffles and cheese mix		

Focaccia al parmigiano e olio d'oliva		
Focaccia cu parmezan si ulei de masline	120 gr.	12 lei
Focaccia with Parmesan and olive oil		

Focaccia al rosmarino e olio d'oliva		
Focaccia cu rozmarin proaspat si ulei de masline	120 gr.	12 lei
Focaccia with fresh rosemary and olive oil		

Le Insalatone / Salatele / The Salads

Insalata con gamberetti e salmone, insalata di stagione, rucola, radicchio, insalata belga, pomodorini		
Salata de cruditati cu creveti si somon la abur, salata de sezon, rucola, radicchio, andive, rosii cherry	250 gr.	40 lei
Vegetable salad with shrimps and steamed salmon, seasonal salad, rucola, chicory, endives, cherry tomatoes		

Insalata con petto di pollo alla griglia, insalata di stagione, pomodorini, crostini di pane nero, gorgonzola, olive verdi.		
Salata cu piept de pui la gratar, salata de sezon, rosii cherry, crutoane de pâine neagra, brânza gorgonzola si masline verzi	250 gr.	37 lei
Grilled chicken breast salad, seasonal salad, cherry tomatoes, rye bread croutons, gorgonzola cheese and green olives		

Insalata Vegan, insalata verde, rucola, radicchio, pomodorini, peperoni, sedano, carote, cetrioli, con salsa di yogurt alla menta e miele		
Salata Vegan cu salata verde de sezon si iceberg, andive, rucola, radicchio, rosii cherry, ardei gras, tulpina de telina, morcovi, castraveti si sos de iaurt cu miere si menta	200 gr.	30 lei
Vegan salad with lettuce and iceberg, endives, rucola, chicory, cherry tomatoes, green peppers, celery sticks, carrots, cucumbers and youghurt sauce with honey and fresh mint		

Insalata con prosciutto cotto e mozzarella, insalata verde, iceberg, radicchio, rucola, carote, cetrioli, pomodorini, fagiolini cannellini, uova bollite, champignon.		
Salata cu Prosciutto Cotto si mozzarella, salata verde si iceberg, radicchio, rucola, morcovi, castraveti, rosii cherry, fasole alba, oua fierte si ciuperci	250 gr.	36 lei
Prosciutto Cotto and mozzarella salad with lettuce and iceberg , chicory, rucola, carrots, cucumbers, cherry tomatoes, white beans, boiled eggs and mushrooms		

Le Minestre / Supele / The Soups

Crema di pomodoro con Ricotta di Pecora
Supa crema de rosii cu brânza Ricotta 300 gr. 30 lei
Cream of tomatoe soup with Pecora Ricotta cheese

Una meravigliosa zuppa di pesce : il caciucco
O supa fabuloasa de peste cu peste unditar, barbun, calamari, sepie,
caracatita, creveti si langustine 450 gr. 69 lei
A fabulous fish soup with monkfish, red mullet, squid, cuttlefish, octopus,
shrimps and prawns

Le Paste Fatte in Casa / Pastele Facute in Casa / The Home Made Pasta

Trofiette con la pancetta affumicata, i porcini, il tartufo e il pecorino
Trofiette cu Pancetta afumata, hribi de padure, trufe negre si brânza Pecorino 320 gr. 44 lei
Troffiettes with smoked Pancetta ham, wild porcini mushrooms, truffles and
Pecorino cheese

Fusilli alle delizie di mare, rucola e radicchio
Fusilli cu fructe de mare, rucola si radicchio 350 gr. 49 lei
Seafood fusilli with rucola and chicory

Tagliolini con zucchine e salmone
Tagliolini cu dovlecei si somon 300 gr. 45 lei
Tagliolini with zucchini and salmon

Lasagne alla bolognese
Lasagna traditionala 400 gr. 39 lei
Traditional home made Lasagna

Pappardelle ai funghi porcini e salsa di tartufo nero estivo
Pappardelle cu hribi de padure si sos de trufe negre de vara 300 gr. 55 lei
Pappardelle with wild porcini mushrooms and summer black truffles sauce

Ravioli ai quattro formaggi leggeri
Ravioli cu patru brânzeturi usoare 320 gr. 35 lei
Ravioli with four light cheeses

Tortellini, panna, prosciutto cotto e funghi
Tortellini cu smântâna, Prosciutto Cotto si ciuperci 280 gr. 34 lei
Tortellini with sour cream, Prosciutto Cotto and mushrooms

Tagliatelle al ragu □
Tagliatelle cu ragu □ 320 gr. 35 lei
Tagliatelle with ragu □

Linguini al filetti di pomodori fresco

Linguini cu fileuri de rosii proaspete Linguini with fresh tomatoes fillets	300 gr.	32 lei
--	---------	--------

I Risotti / Risotto / The Risotto

Risotto al parmigiano, funghi porcini e profumo di tartufo bianco Risotto cu parmezan, hribi de padure si aromatizat cu trufe albe Parmesan risotto with wild porcini mushrooms and a hint of white truffles	350 gr.	48 lei
--	---------	--------

Risotto alle cappelate, con crostacei, calamaretti , seppie , polipo e pomodorini di sole al basilico Risotto cu scoici, crustacee, baby calamar, sepie, baby caracatita, rosii cherry si aromatizat cu busuioc proaspat Scallops risotto, with shellfish, baby squid, cuttlefish, baby octopus, cherry tomatoes and flavored with fresh basil	350 gr.	59 lei
--	---------	--------

I Secondi - il mare / Din mare / Main - From the Sea

Coda di rospo al cartoccio con spezzato di funghi porcini e le piccole patate Desiree Peste unditar pregatit in folie la cuptor cu hribi de padure maruntiti si cartofi Desiree Oven cooked monkfish with broken wild porcini mushrooms and small Desiree potatoes	350 gr.	115 lei
---	---------	---------

Filetto di tonno con pomodoro fresco e basilico File de ton cu rosii de gradina si busuioc proaspat Tuna fillet with garden tomatoes and fresh basil	210 gr.	65 lei
--	---------	--------

Trancio di salmone al pepe verde con odore di dragoncello O transa de somon cu sos de piper verde si aromatizat cu tarhon Salmon steak served with a green pepper sauce and a touch of tarragon	200 gr.	40 lei
---	---------	--------

Filetto di pesce gunnello al cartoccio con pomodorini scottati al forno, patate bianche e olive Butterfish in folie la cuptor cu rosii cherry trase la tigaie cu busuioc, rondele de cartofi blansati si masline Oven cooked butterfish with sauteed cherry tomatoes in fresh basil, sliced blanchet potatoes and olives	350 gr.	65 lei
--	---------	--------

Halibut al forno in guazzetto al limone ed erbe fini Halibut pregatit la cuptor intr-un amestec de lamâie si ierburi aromatice proaspete Oven baked halibut in a lemon fusion with fresh aromatic herbs	300 gr.	80 lei
---	---------	--------

Il calamaro ripieno di spinaci e gamberetti , saltati al pinot grigio ed odori Calamar umplut cu spanac si creveti, sotati in vin alb Squid filled with shrimps and spinach, sauteed in Pinot Grigio	200 gr.	50 lei
--	---------	--------

I frutti di mare in crema di verdure con pomodorini freschi		
Fructe de mare pregatite intr-o crema de legume cu rosii cherry	300 gr.	69 lei
Mixed seafood in a creamy vegetable sauce with cherry tomatoes		

Branzino grigliato , con ripieno di erbe profumate e bagnato con la salsa del sauvignon		
Biban la gratar umplut cu ierburi aromatice si uns cu sos de Sauvignon Blanc	350 gr.	58 lei
Grilled Sea Bass filled with aromatic herbs and baisted (greased) with white wine sauce		

Orata grigliata al rosmarino e salvie		
Dorada pregatita la gratar si aromatizata cu rozmarin si salvie	300 gr.	55 lei
Grilled Sea Bream flavored with rosemary and sage		

Gamberoni appena scottati sulla griglia , e serviti con riduzione al limone		
Creveti tiger succulenti la gratar si serviti cu reductie de lamâie	250 gr.	60 lei
Succulent grilled tiger prawns served with lemon reduction		

I Secondi - La Terra / De la Ferma / Main - From the Farm

Le costolette d'agnello alla griglia quasi alla "scottadito" con marinata agli odori .		
Cotlete de miel "alla scottadito", marinate in ierburi aromatice si pregatite la gratar	200 gr.	75 lei
Lamb chops "scottadito" style, marinated in aromatic herbs and grilled		

Il polletto magro, marinato al vino bianco , rosmarino e peperoncino con un velo di mostarda e cotto sulla griglia		
Pui Coquelet la gratar, marinat in vin alb, rozmarin, ardei iute si o tusa de mustar de Dijon	220 gr.	48 lei
Grilled Coquelet chicken, marinated in white wine, rosemary and chilli, with a hint of Dijon mustard		

Filletto di manzo d'Argentina con funghi porcini in salsa e tartufo nero estivo		
Muschi de vita Argentina cu hribi de padure in sos de trufe negre de vara	250 gr.	97 lei
Argentinian beef fillet with wild porcini mushrooms in a summer black truffles sauce		

Tagliata di filetto di manzo d'Argentina con rucola e grana padano stagionato		
Muschi feliat de vita Argentina cu rucola si parmezan maturat	250 gr.	95 lei
Fine chops of Argentinian beef fillet with rucola and matured Parmesan		

Filletto di manzo d'Argentina alla griglia		
Muschi de vita Argentina la gratar	200 gr.	90 lei
Grilled Argentinian beef fillet		

Entrecote Black Angus alla griglia con sale di Himalaya		
Antricot de vita Black Angus pregatit la gratar, cu sare de Himalaya	250 gr.	110 lei
Grilled Black Angus rib-eye steak seasoned with Himalaya salt		

I Contorni / Garniturile / The Sides

Asparagi al burro e vino bianco		
Sparanghel tras in unt si vin alb	70 gr.	17 lei
Asparagus stired in butter and white wine		

Broccoli al vapore		
Broccoli la abur	140 gr.	9 lei
Steamed broccoli		

Spinaci saltati al burro		
Spanac tras in unt	150 gr.	16 lei
Spinach sauteed in butter		

Patate al rosmarino		
Cartofi la cuptor cu rozmarin	200 gr.	7 lei
Potatoes cooked in the oven with rosemary		

Verdure alla griglia in salsa di menta		
Legume la gratar in sos de menta	170 gr.	11 lei
Grilled vegetables in mint sauce		

Insalata di stagione a piacere		
Salatade sezon la alegere	120 gr.	9 lei
Mixed seasonal salad		

Omaggio alla Sicilia con crema del cannolo con amaretti e frutta		
Omagiu adus Siciliei cu cremade cannolo sicilian, biscuiti amaretti si fructe caramelizate	150 gr.	25 lei
Tribute to Sicily with Sicilian cannolo cream, amaretti bisquits and caramelised fruits		

I Dolci / Deserturile / The Deserts

Aspic di frutti di bosco, con panna al sambuco bianco		
Aspic de fructe de padure si friscade casacu sambuco alb	150 gr.	20 lei
Wild berries jelly topped with homemade sambuca cream		

Millefoglie al bicchiere con frutta glassata dolcemente		
Mille feuille servit la pahar cu fructe glasate	150 gr.	25 lei
Mille feuille served in a glass and topped with light candied fruits		

Gelati della casa		
Inghetata de casa	150 gr.	20 lei
Homemade ice cream		
Panna Cotta con frutti di bosco		
Panna Cotta cu fructe de padure	100 gr.	20 lei
Panna Cotta with wild berries		
Sorbetto al lime		
Sorbet de lime	150 gr.	20 lei
Lime Sorbet		

Soft Drinks

San Pelegrino, Panna, Still Mineral Water 0.75L	17 lei
San Pelegrino, Sparkling Mineral Water 0.75L	17 lei
Dorna Sparkling Mineral Water 0.33L	5 lei
Dorna Sparkling Mineral Water 0.75L	10 lei
Izvorul Alb Mineral Water 0.33L	5 lei
Izvorul Alb Mineral Water 0.75L	10 lei
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0.25L	9 lei
Schweppes Mandarin, Bitter Lemon, Kinley's tonic 0.25L	9 lei
Cappy nectar (orange, peach) 0.25L	10 lei
Orange, Grapefruit or mixed Fresh Juice, 250ml	15 lei
Homemade Lemonade Plain / Carbonated, 500ml	14 lei

Beers

Leffe blonde / brune 0.33 L, 6.5/6.6%	14 lei
Corona Extra 0.33L, 4.6%	15 lei
Hoegaarden White 0.33L, 4.9%	14 lei
Stella Artois 0.33 L, 5%	11 lei
Stella Artois (no alcohol) 0.5 L	12 lei
Beck's 0.33 L, 5%	11 lei

Non alcoholic Cocktails

Shirley Temple (Grenadine, 7-Up, Maraschino cherry), 250 ml	15 lei
Green Apple (lime, brown sugar, apple juice, spices), 250ml	15 lei
Pussyfoot (lime, lemon, orange, Grenadine, cherry), 250 ml	18 lei
Roy Rogers (Coca-Cola, Grenadine, Maraschino cherry), 250 ml	15 lei
Gentle Sea Breeze (pineapple, apple, grapefruit, fresh mint), 250 ml	17 lei
Virgin mojito (fresh lime, brown sugar, fresh mint), 250ml	15 lei
Red Slip (strawberry sirup, grapefruit juice, bitter lemon), 250 ml	18 lei

Alcohol Cocktails

Gioia (homemade strawberry sirup, prosecco, ice), 150 ml	22 lei
Aperol Prosecco, 250 ml	24 lei
Campari with fresh orange juice, 250 ml	20 lei
Negroni (Campari, gin, Martini, lemon), 200 ml	22 lei
Mojito (Bacardi, fresh limes, brown sugar, fresh mint), 200ml	22 lei
Gin Tonic, 250 ml	22 lei
Margarita, 175 ml	22 lei
Caipirinha / Caipiroshka (Cachaca / Vodka, lime), 200 ml	20 lei
Manhattan (whisky, sweet&dry martini, Angostura), 175 ml	24 lei
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, cranberry juice, ice), 175 ml	22 lei

Aperitives and Liqueurs

5 cl

Martini bianco / rosso / extra dry, 15%	14 lei
Campari, 25%	15 lei
Cointreau, 40%	19 lei
Creme de Casis 15%	15 lei
Bailey's, 17%	16 lei

Whisky and spirits

5 cl

Laphroig Single Malt 10 Y.O., 40%	36 lei
Glenfiddich 12 Y.O., 40%	29 lei
Glenfiddich 15 Y.O., 40%	37 lei
Glenfiddich 18 Y.O., 40%	54 lei
Balvenie Founders 12 Y.O., 40%	33 lei
Lagavulin 16 Y.O., 43%	58 lei
Macallan 12 Y.O., 43%	44 lei
Talisker Isle 10 Y.O., 45.8%	36 lei
Oban Single Malt 14 Y.O., 43%	49 lei
Johnnie Walker Black Label 12 Y.O., 40%	27 lei
Jack Daniel's Single Barrel, 45%	33 lei
Chivas Regal 12 Y.O., 40%	26 lei
Chivas Regal 18 Y.O., 40%	55 lei
Jameson, 40%	16 lei
Bushmills Blackbush, 40%	15 lei
J&B, 40%	19 lei
Vodka Russian Standard Platinum, 40%	22 lei
Vodka Finlandia, 40%	11 lei
Tequila Jose Cuervo Escape White, 38%	14 lei
Tequila Jose Cuervo Escape Gold, 38%	15 lei
Rom Bacardi Superior, 37.5%	16 lei
Bombay Sapphire Gin, 40%	16 lei

Digestives

5 cl

Grappa di Amarone Masi, 50%	29 lei
Amaro Averna, 29%	15 lei
Amaro Montenegro, 23%	13 lei
Amaretto Disaronno, 28%	16 lei
Sambuca Averna Classico, 42%	14 lei
Zedda Piras, Mirto Rosso di Sardegna, 32%	15 lei
Cynar, 16.5%	12 lei
Jagermeister, 35%	13 lei
Limoncello, 30%	11 lei

Cognac

5 cl

Hennessy Fine de Cognac, 40%	42 lei
Hennessy X.O., 40%	155 lei
Hennessy Paradis, 40%	280 lei
Remy Martin V.S.O.P., 40%	38 lei
Remy Martin X.O., 40%	135 lei
Courvoisier V.S.O.P., 40%	38 lei
Courvoisier X.O., 40%	120 lei

Coffee & Tea

Espresso	10 lei
Espresso Macchiato	10 lei
Latte Macchiato	14 lei
Cappuccino	14 lei
Café Frappe	14 lei
Tea	10 lei