

Caiet de partituri

Partituri pentru suflet

Bine ai venit la noi!

Dragostea de frumos înseamnă gust. Creația frumosului înseamnă artă
Ralph Waldo Emerson

Ne-am așezat aici, în calea ta, descoperitorule de frumos, cu un singur gând,
și anume: când vei păși în micul nostru "Ateneu", să uiți măcar o clipă de tot ce este afară.
Vom țese pentru tine mereu noi partituri, pentru ca șederea ta aici să fie tot mai savuroasă.
Fascinanta operă a lui Antonio Stradivari a rămas cel mai frumos mister și de aceea încercăm să deslușim acele
gusturi și senzații aproape irepetabile, care vin din interiorul sufletului nostru, ca să se întâlnească cu așteptările
tale.

Prețurile afișate în acest meniu sunt exprimate în LEI

PREPARATE TRADIȚIONALE

GUSTARE TARANEASCA (450 GR) 29

Brânză telemea, cașcaval, șuncă presată, măsline, șunculiță afumată, salam, icre de pământ, cârnăciori trandafir, turnuleț de castravete, roșie prospătă, ceapă roșie sau verde

SARMALUTE CU MAMALIGUTA 18

Sarmaluțe delicioase, servite cu mămăliguță, ardei iute și smântână (350 gr.)

TOCANITA MIXTA 18

Cubulețe din carne de vită, pui și porc, cu sos tomat cartofi și legume proaspete (300 gr.)

BULZ CIOBANESC 16

Mămăliguță cu smântână, costiță afumată, brânză de burduf, ouă și telemea (300 gr.)

MAMALIGUTA CU BRANZA SI SMANTANA 11

TOCHITURA MOLDOVENEASCA 19

Cubulețe din carne de vită, pui și porc, cu sos de roșii delicios, ciuperci, cârnați de casă ficăței, mămăliguță, ou și brânză telemea (450 gr.)

OMLETA TARANEASCA 14

(250gr - ouă, costiță, ciuperci, ardei gras, ceapă, roșii, cașcaval)

GUSTARI RECI

ANTIPASTO STRADIVARI (400GR.) 30

*Felii de prosciutto crudo, bruschetti al pomodoro și file de anșoa, mozzarella, somon afumat, roșii proaspete, parmezan, gorgonzola, măslina aromate și roșii uscate.
Vă recomandăm un vin roșu robust*

COCKTAIL DE CREVETI 27

*Creveți black tiger și baby,
serviți pe un pat de salată verde
și sos calypso (200 gr.)
Vinul alb sec este alegerea ideala.*

PROSCIUTTO&MELONE 21

*Felii fine de șuncă italiană, servită pe un pat de salată mixta,
cu parmezan și pepene galben (280gr.)
Puteți servi vin alb sec sau vin roșu lejer.*

MOZZARELA CAPRESE 12

*Felii de mozzarella proaspătă și roșii, asezonate
cu ulei de măsline extravirgin,
aceto balsamico de modena și ierburi mediteraneene. (200 gr.)*

SOMON AFUMAT 28

*Trandafir de somon afumat, servit pe cruton de pâine,
cu unt, capere și hrean. (120 gr.)*

BRUSCHETE AL POMODORO 8

*Pâine proaspăt prăjită, aromată cu usturoi,
acoperită cu roșii proaspete zemoase și file de anșoa (200gr.)*

GUSTARI CALDE

BRUSCHETE AL POMODORO E MELANZANNE 9

*Pâine proaspăt prăjită, aromată cu usturoi,
acoperită cu roșii proaspete zemoase și vinete proaspete (200gr.)*

CROSTINI AL SALMONE AFUMIGATO 14

*Crostini cu fâșii de somon afumat delicios
și file de anșoa (200gr.)*

CALAMARI FRITTE 19

*Inele de calamari prajite, servite cu sos marinara,
pe pat de salată verde (200gr.)*

MELANZANE PARMIGIANA 19

*Vinete proaspete, gratinate cu parmezan,
mozzarella și sos savuros de roșii (200gr.)*

MELANZANE BOLOGNESE 22

*Vinete proaspete, gratinate cu parmezan și
mozzarella, garnisite cu sos savuros de roșii și carne de vacă (200gr.)*

FUNGHI RIPENI 16

*Ciuperci proaspete la grătar,
umplute cu sos bolognez delicios (200gr.)*

CIUPERCI STRADIVARI'S (200GR.) 16

*Ciuperci proaspete la grătar,
umplute cu sos sublim de brânză (blue cheese)*

POLENTA CON FUNGHI (250 GR) 15

*Mămăliguță cu sos delicios de roșii și
ciuperci, gratinată cu brânză mozzarella*

INSALATE

SALATA NAPOLETANA 19

Salată verde proaspătă, cartofi fierți, măsline, roșii proaspete delicioase, ton și ulei de măsline extravirgin, servită cu focaccia (385gr.)

SALATA DE TON 19

Salată verde proaspătă, porumb, măsline, roșii proaspete delicioase, ton și ulei de măsline extravirgin, servită cu focaccia (385gr.)

INSALATA MISTA 14

Mix de salată verde proaspătă, roșii delicioase, ardei gras, castraveți proaspeți, morcov și ceapă, servită cu focaccia. (450)

SALATA DE PUI CU CIUPERCI (450GR) 21

Mix de salată verde proaspătă, roșii delicioase, ardei gras, ciuperci champignon, piept de pui și mozzarella, servită cu focaccia.

SALATA CESAR 21

*Salată romana verde, crutoane aromate cu ulei de măsline și oregano, dressing Caesar de casă și Grana Padano, la care puteți adauga piept de pui sau creveți. (450gr.)
Vă recomandăm cu plăcere un pahar de vin alb demisec.*

SALATA GRECEASACA 18

Mix de salată verde proaspătă, roșii delicioase, ardei gras, castraveți proaspeți, brânză, servită cu focaccia (450gr)

SALATA BULGAREASCA 19

Mix de salată verde proaspătă, roșii delicioase, ardei gras, castraveți proaspeți, șuncă, ou fiert, brânză, servită cu focaccia (450gr)

SUPE

BRODO DEL GIORNO 7

Întrebați ospătarul despre supa zilei (300gr.)

CIORBA DE VĂCUTA (300GR.) 10

CIORBA DE BURTA (300GR.) 10

CIORBA DE PERISOARE (300GR.) 8

CIORBA DE PUI (300GR.) 8

CIORBA DE LEGUME (300GR.) 6

CIORBA DE FASOLE CU AFUMATURA (300GR.) 9

CREMA DE ROȘII (300GR.) 7

CREMA DE CIUPERCI (300GR.) 9

PASTA

SPAGHETTI ALL GAMBERETTI E FRUTTI DI MARE 32

*Spaghetti, servite cu roșii proaspete, fructe de mare, creveți black tiger, usturoi, pătrunjel verde și vin alb. (275gr.)
Vă recomandăm un pahar de vin alb demisec.*

SPAGHETTI CARBONARA 18

*Spaghetti, sos delicios și galbenuș de ou, bacon și parmezan. (350gr.)
Pastele pot fi acompaniate de vin rose sau rosu lejer.*

SPAGHETTI BOLOGNESE 19

*Spaghetti, sos delicios din carne de vacă, parmezan și unt. (350gr.)
Vă recomandăm cu plăcere un vin roșu cu personalitate.*

PASTA ALLA MARINARA 18

*Paste proaspete, servite cu sos delicat din roșii proaspete zemoase, mix de pește, pătrunjel verde, ceapă și usturoi. (340gr.)
Aceste paste delicioase se potrivesc de minune cu un pahar de Sauvignon Blanc*

PENNE SICILIENE (350 GR) 19

Paste preparate cu sos delicios de roșii, cream, pui, sunca, ciuperci și mozzarella (gratinat minim 25 min)

LASAGNA AL FORNO (420GR.) 24

*Lasagna , servită cu un sos bolognez delicios, ciuperci proaspete și gratinata cu mozzarella (gratinat minim 25 min)
Vă recomandăm un vin roșu robust*

PENNE MILANESE (350 GR) 16

Paste preparate cu sos de roșii proaspete, șuncă, ciuperci și parmezan

PASTE QUATRO FORMAGGI (350 GR) 17

Paste cu sos delicios de brânză

PIZZA ȘI RISOTTO

RISOTTO CU CREȘETI SI FRUCTE DE MARE 28

*Orezul cu bob lung, preparat în stil italian veritabil, unt, creșeți black tiger, vin alb, Grana Padano, patrunjel verde și busuioc proaspăt. (350gr.)
Vinul recomandat este Chardonay.*

RISOTTO PRIMAVERA 17

Orezul cu bob lung, preparat în stil italian veritabil, cu legume, ciuperci, rucola și parmezan (350gr.)

PIZZA QUATRO STAGIONI 21

Preparată cu sos de roșii delicios, mozzarella, șuncă, salam, ciuperci, măsline, ardei gras, ceapă (350gr.)

PIZZA CAPRICIOSA 16

Preparată cu sos de roșii delicios și mozzarella, șuncă, ciuperci, ardei gras și ceapă (350gr.)

PIZZA PROSCIUTTO&FUNGI 21

Preparată cu sos de roșii delicios, prosciutto crudo, ciuperci, mozzarella, ardei gras, ceapă (350gr.)

PIZZA MEXICANA 17

Preparată cu sos de roșii delicios, carne de vită, peperoncino, ceapă, porumb, ardei gras și mozzarella

PIZZA DE LA CASSA 20

Preparată cu sos de roșii delicios, piept de pui, ceapă, ardei gras, măsline, porumb, mozzarella și rucola.

SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE

BIBAN DE MARE STRADIVARI'S 30

*Carnea albă și dulce a bibanului de mare,
servită cu sos mediteranean și creveti. (250gr.)
Vă recomandăm un pahar de vin alb demisec.*

BIBAN DE MARE LA GRATAR 25

SOMON LA GRATAR 24

*Somon la grătar, servit cu floretă de lămâie
și sos olandez savuros. (250gr.)
Pinot noire este alegerea perfectă pentru acest pește nobil.*

DORADA STRADIVARI'S 29

*Doradă la grătar, servită pe pat de rucola,
cu sos delicios de vin alb, lămâie și roșii chery (300 gr)*

PASTRAV LA GRATAR (250 GR) 23

CRAP PRAJIT (300 GR) 22

SARAMURA DE CRAP CU MAMALIGUTA(450 GR) 26

CREVEȚI ȘI CALAMARI LA GRATAR (400 GR) 50

*Creveți și calamari la grătar marinați în suc de portocale și lămâie,
serviți pe pat de salată verde cu floreta de lămâie
Vă recomandăm un pahar de vin alb sec*

SPECIALITI DIN CARNE

MUSCHI DE VACA STRADIVARI'S (200GR.) 45

*Felii din muşchi de vită proaspăt,
servit cu rucola, parmezan și sos aceto di modena
Această specialitate poate fi însoțită de un pahar cu Merlot*

MUSCHI DE VACA CU SOS GORGONZOLA 42

*Muşchi de vită proaspăt, servit cu sos gorgonzola (200gr.)
Cabernet Sauvignon este vinul recomandat*

SNITZEL DE PUI PARISIENE (200 GR.) 16

Piept de pui împănat cu ou și faina

FILE DE PORC STRADIVARI'S 27

*Dacă doriți să ieșiți din monotonie ,
puteți încerca specialitatea noastră din
file de porc la grătar, umplut cu mozzarella, busuioc verde,
rozmarin și ciuperci. (300gr.)
Un pahar de Chardonay este alegerea ideală.*

PIEPT DE PUI CU SOS GORGONZOLA 19

Piept de pui la grătar, servit cu sos gorgonzola (250 gr.)

PIEPT DE PUI STRADIVARI'S 21

Piept de pui la grătar, servit cu șuncă, mozzarella, ciuperci și sos de roșii (250 gr.)

PIEPT DE PUI PARMIGIANA 19

Piept de pui la grătar, gratinat cu mozzarella și sos de roșii (250 gr.)

POLLO PICANTE 16

*Cubulețe din piept de pui, sos de roșii delicios, cu vinete, dovlecei
usturoi și ardei iute (250 gr.)*

PIEPT DE RATA STRADIVARI'S 42

*Piept de rață, servit cu sos Pinot Noir și portocala (300 gr)
Un pahar de Pinot Noir reprezintă alegerea ideală*

PASTRAMA DE OAIIE CU MAMALIGUTA (300 GR.)

Servită cu sos de vin rosu, cubulețe de roșii și rozmarin

PREPARATE LA GRĂȚAR

MUSCHI DE VITĂ ARGENTINIAN 80

*Mușchi de vită argentinian, faimos pentru calitatea buna a cărnii și frăgezimea sa, servit cu sos Marsala. (200gr.)
Va recomandăm Cabernet Sauvignon.*

COTLETELE DE BERBECUT NOUA ZELANDA 40

*Cotletele de berbecuț servite cu un sos delicios din vin roșu, cimbru și rozmarin. (300gr.)
Puteți alege Shiraz Australian.*

CEAFA DE PORC 16

*Ceafă de porc succulentă preparată la grătar (200 gr.)
Charnonay este alegerea perfectă.*

PIEPT DE PUI 16

Piept de pui la grătar (200gr.)

PULPE DE PUI 15

Pulpe de pui dezosate la grătar (200 gr.)

FILE DE PORC 19

*Cotlet de porc cu os la grătar. (200gr.)
Se potrivește de minune cu un pahar de Muscat.*

ANTRICOT DE VITĂ 30

*Antricot de vită, servit cu sos maitre d'hotel (300gr.)
Acompaniați-l cu un pahar de Merlot.*

MUSCHI DE VITĂ 40

*Mușchi de vită la grătar, servit cu sos maitre d'hotel (200gr.)
Acompaniați-l cu o Fetescă Neagra.*

GARNITURI

CARTOFI CU ROSMARIN (200GR.) 8

Cartofi pufoși la cuptor, aromați cu ulei de măsline extravirgin și rozmarin

RISOTTO CON VERDURE (200GR.) 8

Orez cu bob lung, preparat în stil italian, cu legume proaspete, ciuperci, parmezan și vin alb

PIURE DE CARTOFI (200GR.) 7

Piure de cartofi, cu lapte de vacă și unt

SPANAC SOTE (200GR.) 8

Sote din frunze întregi de spanac

CARTOFI TARANESTI (200GR.) 9

Cartofi trași cu ardei gras, ceapă și costiță

LEGUME LA GRATAR (200GR.) 10

Felii proaspete de vinete, dovlecei, roșii, inele de ceapă, ardei gras și ciuperci, aromate cu ulei de măsline extravirgin, oțet balsamic de Modena și ierburi mediteraneene

CARTOFI PRAJITI (200GR.) 6

CIUPERCI GRATINATE (200GR.) 9

CARTOFI NATURE (200GR.) 6

LEGUME SOTE (200GR.) 8

broccoli, ciuperci, sau mix mexican

SALATE

SALATA DE VARZA PROASPATA (200GR.) 6

SALATA DE ROSII (200GR.) 8

Servită cu brânză rasă

SALATA VERDE CU LAMAIE (200GR.) 6

SALATA DE VARA (200GR.) 7

SALATA DE MURATURI (200GR.) 8

SALATA DE SFECLA ROSIE CU HREAN (200GR.) 8

SALATA DE ARDEI COPTI (200GR.) 8

SALATA DE CASTRAVETI PROASPETI (200GR.) 6

DESERT

SENZATII SUBLIME (140GR.) 10

*Un amestec rafinat, din crema delicioasa de mascarpone,
cu fructe acrisoare de padure*

TIRAMISU (120GR.) 9

TIRAMISU GLACE (140GR.) 12

TIRAMISU CU FRUCTE DE PADURE (140GR.) 13

TORT DE INGHEATA (140GR.) 13

*Întrebați ospătarul despre sortimentele disponibile
(fructe de padure, tort krantz)*

SALATA DE FRUCTE (180GR.) 7

INGHETATA (90GR.) 8

Întrebați ospătarul despre sortimentele disponibile

CLATITE (100GR.) 7

*Clătite de casă umplute la alegere cu dulceață,
finetti sau înghețată*

CLATITE STRADIVARI (150GR.) 10

*Clătite de casă umplute cu sos caramelizat de fructe,
suc de portocale și amaretto*

COUPE JACQUES (100GR.) 9

Salată de fructe, servită cu înghețată și topping la alegere

CHEESE CAKE (120GR.) 12

CHIFLE 1,5

50 gr

COSUL DE PAINÉ AL CASEI 8

(2 chifle, 4 felii pâine neagra, focaccia, toast)

FOCACCIA 6

FOCACCIA CU USTUROI 7

FOCACCIA CU PARMEZAN 9

FOCACCIA CU PARMEZAN SI MăSLINE 10

SMANTANA 1

50 gr

ARDEI IUTE 1

Portia 30 gr

PARMEZAN 5

Portia 50 gr

SOSURI 4

Portia 50 gr

CEAIURI

ROOIBOS AFRICAN TCHAI 8

Ceai rooibos cu scortişoară, coajă de lămâie, ghimbir, anason, piper boabe, cuişoare și cardamon

PINA COLADA 8

Amestec de hibiscus, mere, coajă de lămâie, nucă de cocos și ananas aromatizat

VIETNAM JASMINE 8

*Cel mai bun ceai clasic (Chung Hao).
Delicios și rafinat, combină calitatea excelentă a ceaiului verde cu aroma delicată a florilor de iasomie*

EARL GREY ROYAL 8

Ceai negru de CEYLON de cea mai bună calitate, cu ulei de bergamont și flori de iasomie; este cel mai bun dintre ceaiurile Earl Grey

RED ORANGE 8

Amestec de măceșe, hibiscus, mere, coajă de lămâie, cu aromă naturală de portocală

FORESTBERRY COCKTAIL 8

Amestec de petale de trandafir, hibiscus, mere, mure, și zmeură

CARAMELLO 8

Amestec de ceai negru cu bucați și aromă naturală de caramel

SUN OF THE EAST 8

Amestec de ceai verde sencha cu petale de floarea soarelui, bucăți de coajă de portocală și arome naturale exotice

WILD CHERRY 8

Amestec de hibiscus, mere, măceș, coajă de lămâie, aromatizat cu petale de albăstrele

BANANAS 8

Amestec de hibiscus, petale de trandafir, bucățele de ananas, bucățele de papaya, felii subțiri de banană și flori de gălbenele

CEAIURI - continuare

MATE GREEN 8

*Specialitate originală din Brazilia.
Se obține din frunzele uscate ale arborelui peren Ilex.
Puternic energizant, conține teină.*

ENGLISH BREAKFAST 8

*Amestec de ceaiuri clasice.
Cei negru tipic englezesc, ideal a se consuma în prima parte a zilei.
Este un ceai tare.*

APPLE AMARETTO 8

*Amestec de petale de trandafir, hibiscus, mere,
coajă de lamaie și aromă de migdale*

HAWAII COCKTAIL 8

*Amestec de hibiscus, măceș, coacăze, bucățele de ananas,
papaya și mango caramelizate, coajă de lămâie,
cu aromă de piersici și mango*

ITI MULTUMIM SI TE AȘTEPTĂM ORICÂND

CANTITĂȚILE AFISATE IN MENU SUNT EXPRIMATE IN CANTITATE BRUTA (PRODUS NEFINIT)

ANUMITE PREPARATE DIN MENU POT CONTINE PRODUSE ALERGOGENE (GLUTEN, MONOSODIU GLUTAMAT,
FRUCTE DE MARE, ALUNE, CONSERVANTI, ADITIVI ALIMENTARI)

CONSUMUL EXCESIV DE SARE, ZAHAR SI GRASIMI DAUNEAZA GRAV SANATATII