



Intrați *INSIEME* în  
povestea noastră!

Vă oferim această poveste  
cu gust și arome pentru zâmbet,  
pentru delectare, pentru senzația  
de "este acum ca niciodată" mai frumos.

Și ce credeți?

Meniul vă invită și vă desfată  
la lectură, dar, mai ales, la deliciaele noastre  
italienești și nu numai.



- Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz și produse derivate)
- Crustacee și produse derivate
- Ouă și produse derivate
- Pește și produse derivate
- Arahide și produse derivate
- Soia și produse derivate
- Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
- Fructe cu coajă (migdale, nuci, alune) și produse derivate
- Țelină și produse derivate
- Muștar și produse derivate
- Semințe de susan și produse derivate
- Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/l
- Lupin și produse derivate
- Moluște și produse derivate

### Atentie!

Alimente care provin din produse congelate:

- cartofi prăjiți
- file somon
- doradă
- creveți
- calamari
- baby caracatiță
- șprot
- midii
- vongole





## Mic dejun / Colazione

până la ora 14.00

### *Ouă Scramble*

25 Ron

3 ouă, pâine prăjită, mix de salată, roșii cherry, fișii de parmezan, cremă de oțet balsamic, unt (250g)

\* Ceva cu gust nebun de bun, alintat în unt.

### *Omletă*

31 Ron

3 ouă, pancetta, ciuperci, ceapă, brânză rasă, mix de salată roșii cherry, fișii de parmezan, cremă de oțet balsamic, unt (300g)

\* Când se unesc culorile vesale în farfurie, ajunge în gură cea mai grozavă fantezie.

## Supă Cremă / Zuppa

### *Supă Cremă de Ardei Copti*

29 Ron

ardei copti, cartofi roșii, cartofi dulci, ceapă, crutoane (250g)

\* Copt și krantz: asta înseamnă o supă năstrușnică și papile gustative fericite.

### *Supă Cremă de Roșii*

29 Ron

roșii, roșii cherry, ardei kapia, ceapă, usturoi, apio, smântână de gătit, oregano, crutoane (250g)

\* O-la-la, o-la-la, uite roșia, uite kapia, cântece în castron și în gură — revelion.

## Focaccia și Pâinici / Focaccia e Pane

### *Focaccia Simplă (200g)*

15 Ron

### *Focaccia cu Usturoi (200g)*

18 Ron

### *Focaccia cu Parmezan (200g)*

22 Ron

### *Pâinici (200g)*

12 Ron

\* Pâinici focose și nerăbdătoare să fie vedete de cinema culinar.



## Gustări / Antipasto

### *Antipasto Insieme* (2 pers)

100 Ron

speck, bresaola, salam napolii, prosciutto crudo, măslină verzi, fructe capere, roșii dehidratate, mix brânzeturi (500g)

\* Tot felul de chestii rar întâlnite care-și trăiesc viața în concubinaj.

### *Carpaccio di Bresaola*

71 Ron

bresaola, roșii cherry, rucola, fulgi de parmezan, cremă de oțet balsamic (300g)

\* Bresaola incurajată să facă față tuturor poftelor.

### *Bruschette Pomodorini e Pesto di Basilico*

25 Ron

pâine prăjită, roșii, usturoi, cremă de busuioc (200g)

\* Uite-așa întinse ca la plaja de nudisți usturoiați.

### *Bruschette con Stracciatella e Alici*

34 Ron

pâine prăjită, stracciatella, anșoa (200g)

\* Invitată în scenă este Anșoa! Aplauze, vă rugăm!

### *Bruschette con Speck*

31 Ron

pâine prăjită, speck, mix ciuperci, usturoi (220g)

\* Ciuperci educate să dea frumos la serbarea lui Speck.

### *Bruschette con Salmone*

31 Ron

pâine prăjită, somon afumat, cremă de brânză, rucola (220g)

\* A inotat ce-a inotat și tot la noi a ajuns — somonul ăsta ori e pirat, ori e marinar de carieră.

### *Mix di Bruschette* (230g)

31 Ron

\* Ca la muzeu — nu știi la ce să te uști mai întâi și, mai ales, care să dispară prima. În gură, firește.





## Salate / Insalate

*Insalata di Pollo* 42 Ron

*mix de salată, piept de pui, roșii cherry, porumb, măsline, parmezan, dressing (300g)*

\* Un pui viteaz care ține piept unei armate de legume neimblânzite.

*Insalata di Gamberi* 44 Ron

*mix de salată, creveți, avocado, roșii (250g)*

\* Hai la Gamberi, dragă! Nicăieri nu găsești creveți mai roz, tolăniți în patul salatei.

*Insalata di Salmone* 44 Ron

*mix de salată, somon afumat, fenicul, avocado, ceapă roșie, portocală (300g)*

\* Nobilul somon printre portocali, marchizi de fenicul și baroni de avocado.

*Insalata Veggie* 40 Ron

*mix de salată, legume grăi, măsline, brânză feta, ou, porumb (300g)*

\* Pe verde, din belșug, un cor de legume, soul tenor și soprana feta.

## Orez / Risotto

*Risotto con Porcini* 47 Ron

*orez, hribi, unt, parmezan, pătrunjel (300g)*

\* Hribi nerăbdători să ghicească norocul în sos de orez și în pătrunjel cu patru foi.

*Risotto alla Pescatora* 59 Ron

*orez, midii, vongole, calamari, creveți, baby caracatiță, sos roșii, vin alb, usturoi, pătrunjel (400g)*

\* Ce-o fi, ce n-o fi, vine vinul să unească cu diplomatie tot soiul de vongole, calamari, caracatițe și creveți rebeli.

*Risotto Gamberi* 50 Ron

*orez, creveți, unt, parmezan, pătrunjel (300g)*

\* În filmul orezului, protagoniști sunt creveții celebri. Vizionare plăcută!

*Risotto Verdure* 43 Ron

*orez, legume grăi, unt, parmezan, pătrunjel (300g)*

\* Aici observăm o nuntă de lux între orez și legume, nașii fiind domnul untul și doamna parmezana.



### Chicken Burger

46 Ron

chiflă, șnișel de pui, brânză cedar, roșie, castravete murat, ceapă caramelizată, salată verde, sos iaurt. servit cu cartofi prăjiți (350g)

\* Printre munte și printre văi trece o caleașcă plină cu boieri: Boier Puiu, Boier Cedar, Boier Chiflă și alaiul caramelizat de ceapă.

### Bacon Burger

48 Ron

chiflă, burger de vită, pancetta, brânză cedar, roșie, castravete murat, ceapă caramelizată, salată verde, sos iaurt. servit cu cartofi prăjiți (350g)

\* Aici e ca în viață, nimic n-are gust fără bacon. Deci să fie bogăție!

### Egg Burger

49 Ron

chiflă, burger de vită, pancetta, brânză cedar, ou, roșie, castravete murat, ceapă caramelizată, salată verde, sos iaurt. servit cu cartofi prăjiți (350g)

\* A se observa că în acest burger prima dată a fost oul. Restul vine de la sine.

### Halloumi Burger

44 Ron

chiflă, brânză halloumi, zucchini, roșie, ardei gras, ceapă roșie, salată verde, sos iaurt. servit cu cartofi prăjiți (350g)

\* Aici se împrietenesc ca pe părțile toți schiorii: brânza Halloumi cu cartofii prăjiți, cu zucchini și cu mulți alții. Pentru alunecarea ușoară pe schiuri e sosul de iaurt.

### Smash Burger

53 Ron

chiflă, burger de vită smashed, ciuperci soté, pancetta, brânză cedar, sos de trușe cu maioneză. servit cu cartofi prăjiți (350g)

\* Combinația care vă zdrobește de plăcere! De aceea este „SMASH” și la final vine vedeta gustului, TRUFA în maioneză. Ce mai! De dat ochii peste cap!





- Pizza Margherita* 34 Ron  
sos roșii, mozzarella (350g)  
\* Astfel se incurajează gustul: blat norocos cu roșii vesele și mozzarella insistentă.
- Pizza Prosciutto* 41 Ron  
sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto (400g)  
\* A se mesteca încet, cu blândete, altfel se supără și mozzarella, și prosciutto cotto.  
Ce sosul meu (de roșii)!
- Pizza Prosciutto e Funghi* 42 Ron  
sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci (400g)  
\* Mânăstire-ntr-un prosciutto, ghici ciupercă ce-i?
- Pizza Diavola* 40 Ron  
sos roșii, mozzarella, salam picant (400g)  
\* Ai incurcat-o! Asta e cu carne!
- Pizza Tonno* 45 Ron  
sos roșii, mozzarella, ton, capere, ceapă roșie (450g)  
\* Cu gust liniștit, pe ton muzical, a sosit vedeta oceanului.
- Pizza Carnivora* 47 Ron  
sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, salam napol, pancetta (450g)  
\* Dacă n-o mâncați, vă mânăncă ea pe voi! E care pe care sau carne pe carne!
- Pizza Primavera* 48 Ron  
sos roșii, mozzarella, speck, rucola, roșii cherry (450g)  
\* Când nu aveți un anotimp preferat, veniți la noi și vă facem primăvară în farfurie.
- Pizza Prosciutto Crudo* 49 Ron  
sos roșii, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, fâșii de parmezan, roșii cherry (450g)  
\* Fâșii de curcubeu după o ploaie zglobie, cu cherry. Și pe alocuri... grindină de mozzarella.



### *Pizza Quattro Stagioni*

46 Ron

sos roșii, mozzarella, salam napolî, prosciutto cotto, măslîne, ciuperci, ricotta (450g)

\* Aceasta înseamnă un congres al anotimpurilor sau o ședință a Parlamentului Culinar, împărțit în patru secțiuni de lucru.

### *Pizza Quattro Formaggi*

48 Ron

mozzarella, gorgonzola, ementaler, ricotta, fâșii de parmezan (450g)

\* Ce ne facem cu simfonia aceasta? Uvertura - brânză, partea I - brânză, partea a II-a - brânză, partea a III-a - brânză. O ascultăm ca nebunii și o mâncăm cu pasiune.

### *Pizza Insieme*

49 Ron

sos roșii, mozzarella, cotto, pancetta, ardei, ceapă roșie, ciuperci, măslîne (500g)

\* Acesta este buletinul nostru de indentitate. Nume: Insieme. Prenume: Il Migliore.

### *Pizza Vegetariana*

43 Ron

sos roșii, mozzarella, ardei, roșii cherry, ciuperci, zucchini, baby spanac (450g)

\* Ardei cu idei, ciuperci să încerci, roșii ca mofturoșii, zucchini-arlechinii, spanac de la conac: adunate-n mozzarella glumeată.

### *Pizza Fructe De Mare*

50 Ron

sos roșii, mozzarella, mix fructe de mare (500g)

\* Scurt și fără vrajă: fructe din ocean, puse cu mot, unele peste altele.

### *Pizza Messicana*

47 Ron

sos roșii, mozzarella, pancetta, salam picant, ceapă roșie, fasole roșie, ardei, porumb, tabasco (450g)

\* O adevărată fiestă care reunește picant megadiversitatea aromelor mexicane. Larga vida a Tabasco!

### *Pizza Rustica*

42 Ron

mozzarella, ricotta, roșii cherry, baby spanac (450g)

\* Simplu, cam ca la țară. Dacă avem și legume-lăutari... e perfect!

### *Pizza Bresaola*

50 Ron

sos roșii, mozzarella, bresaola, rucola, fâșii de parmezan, roșii cherry (400g)

\* Nu e vită infantilă, rătăcită. E din aia cumsecade, înțeleaptă și matură, dar lăsată fără apă vreo 7 săptămâni. Să se învețe minte.





### *Pizza Amatriciana*

42 Ron

sos roșii, mozzarella, pancetta, ceapă roșie (400g)

\* Heirup! Heirup! Pancetta guralivă peste care vine mai târziu o grămadă organizată de roșii.

### *Pizza Monti*

48 Ron

sos roșii, mozzarella, prosciutto crudo, porcini (500g)

\* Lume, lume, te lăsăm fără cuvinte! Nu vorbești, doar mănânci și râzi!

### *Pizza Maritima*

46 Ron

sos roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie, măslină, salam picant (500g)

\* Nu te facem marinar cu "Maritima", dar te facem să cânti pe ton, cu stil.

### *Pizza Bomba*

48 Ron

sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci, ardei, carciofi, ton, ceapă roșie (500g)

\* Dăm cu bomba! Nu fugi, că nu e război! Explodează doar gusturile și pofta!

### *Pizza Capriciosa*

46 Ron

sos roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci, carciofi, măslină (500g)

\* Ei, aici e aici! Nu știu cum te vei descurca! Asta e mofturoasă, răzgâiată, increzută. Dar e buuuună... rău!

### *Pizza Sapore*

49 Ron

sos roșii, mozzarella, gorgonzola, porcini, speck (450g)

Acum e vorba despre "sapore". Adică "gust", fratello, nu jucărie.

### *Pizza Meraviglia*

49 Ron

sos roșii, mozzarella, bresaola, carciofi, roșii cherry, ceapă roșie, rucola (450g)

\* Sofisticat, nu glumă! Păi... bresaola, carciofi, mozzarella și cealalte... cum să nu ai în față ta o "meravigliosa creatura"?

### *Pizza Pollo*

42 Ron

sos roșii, mozzarella, piept de pui (450g)

\* Am alergat un milion de pui până l-am prins pe "pollo" acesta pentru tine (și ți l-am dat cu pieptul în față).



## Extra Topping

<i>Mozzarella (100g)</i>	11 Ron
<i>Prosciutto Cotto (50g)</i>	8 Ron
<i>Salam Napoli (50g)</i>	7 Ron
<i>Salam Picant (50g)</i>	7 Ron
<i>Porumb (30g)</i>	5 Ron
<i>Ceapă (30g)</i>	4 Ron
<i>Ciuperci (30g)</i>	5 Ron
<i>Măslina (30g)</i>	4 Ron
<i>Roșii Cherry (30g)</i>	6 Ron
<i>Brânză Feta (30g)</i>	7 Ron
<i>Stracciatella (80g)</i>	22 Ron
<i>Gorgonzola (50g)</i>	9 Ron
<i>Cremă de Trufe (50g)</i>	8 Ron
<i>Rucola (50g)</i>	4 Ron
<i>Creveți (50g)</i>	15 Ron
<i>Crudo (50g)</i>	12 Ron

\* Ce-ți dorești, aia primești! Pentru că tu ai gusturi rafinate, amuzante, ești îndrăzneț și vrei, ești viteaz și te lupți cu fel de fel de toppinguri, ești cumsecade și le înțelegi pe toate, ești poflicios și le poți încerca pe oricare. Hai să te vedem!







## Paste / Pasta

### *Pasta al Pesto con Stracciatella*

47 Ron

spaghete, pesto de busuioc, usturoi, roșii cherry, stracciatella, ulei de măsline (350g)

\* A fost odată ca niciodată printul Pesto care s-a însurat cu prințesa Stracciatella într-o farfurie. Mamă, ce nuntă! Cu dar mare de aromă!

### *Spaghetti Carbonara*

48 Ron

spaghete, ou, parmezan, piper, pancetta (350g)

\* Furtună de pancetta, potențată de poftă și stăpânită de Căpitan Parmezan.

### *Tagliatelle alla Boscaiola*

49 Ron

tagliatelle, sos ragu, pancetta, ciuperci, smântână (350g)

\* Începe cu un dans toscan, te învârti în tagliatelle, fluieri de plăcere și faci o reverență la final!

### *Tagliatelle ai Porcini*

47 Ron

tagliatelle, hribi, smântână, pătrușel (350g)

\* Pe românește... când o zbură "porcini"! Aici "porcini" chiar zboară din farfurie în gură!

### *Penne/Spaghetti Amatriciana*

42 Ron

penne/spaghete, sos de roșii, pancetta, ceapă roșie (350g)

\* Creapă roșie pe sistem! Ori e amatriciana, ori nu e! Deschide ochii, că e!

### *Penne/Spaghetti Arrabbiata*

40 Ron

penne/spaghete, sos de roșii, usturoi, peperoncino (350g)

\* Stai liniștit, nu se mănâncă deloc consoanele duble. A a vei face la final, de plăcere și prelung: rrrr, tllt, bbbb.

### *Penne/Spaghetti/Pappardelle al Ragu*

42 Ron

penne/spaghete/pappardelle, sos ragu (350g)

\* Cel mai curajos Ragu! Un ragu cu atitudine este personajul principal în filmul acesta de acțiune cu penne, spaghetti sau pappardelle.

### *Penne al Forno*

48 Ron

penne, piept de pui, pancetta, ciuperci, mozzarella, usturoi, sos alb/roșu/roze (400g)

\* Am introdus în combinație puilul: afacere de succes, condimentată după cum îți pofteste limba.





## Paste / Pasta

- Pappardelle con Vittello di Manzo* 66 Ron  
*pappardelle, mușchi de vită fâșii, roșii uscate, zucchini, unt, usturoi, pătrunjel (350g)*  
\* Mușchiul de vită pleacă de pe pășune (punctul A), cu o viteză de 100km/oră, trece prin bucătăria INSIEME (punctul B), se împiedică în pappardelle și cade în farfuria voastră (punctul C). Cu ce viteză dispăre din punctul C?
- Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino* 35 Ron  
*spaghete, ulei de măsline, usturoi, peperoncino, pătrunjel (350g)*  
\* A ieșit usturoiul din răzor și s-a prezentat la ședința cu șeful Peperoncino.  
Trăiască șeful!
- Penne/Spaghetti Pomodoro* 37 Ron  
*penne/spaghete, sos de roșii (350g)*  
\* Dacă ați luat decizia corectă, dar nu știți unde ați pus-o, o găsiți sigur după rosul de roșii — sare clar în ochi!
- Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino con Gamberi* 48 Ron  
*spaghete, ulei de măsline, usturoi, peperoncino, creveți, pătrunjel (350g)*  
\* Asta chiar e adunarea generală a poftelor! E interzisă celor care dorm (ca să nu mănânce!). Pentru că e chiar de ultragust, hai, trezirea!
- Spaghetti Nero di Seppia* 64 Ron  
*spaghete negre, midii, vongole, creveți, baby caracatiță, roșii cherry, sos de roșii, peperoncino, unt, pătrunjel, busuioc (400g)*  
\* Asta e livadă de mare! Păi dacă e cu fructe...
- Tagliolini ai Gamberi* 49 Ron  
*tagliolini, creveți, zucchini, roșii cherry, pătrunjel (350g)*  
\* Ca-n biserică: nu știi la ce să te închini mai întâi: la Sf. Crevete sau la Preacuviosul Zucchini... Mai bine pupi moaștele de tagliolini.
- Tagliatelle al Pesto di Pistacchio e Salmone* 49 Ron  
*tagliatelle, somon afumat, cremă de fistic, smântână (350g)*  
\* S-a schimbat Imnul României. De azi se numește "Descurcă-te, române" cu așa bunătăți: somon afumat, cremă de fistic etc. Vezi ce greu e?





## Paste / Pasta

### *Linguini allo Scoglio*

59 Ron

*linguini, midii, vongole, creveți, baby caracatiță, sos de roșii, peperoncino, pătrunjel (400g)*

\* Un client ne-a cerut Linguini allo Scoglio fără midii, fără vongole, fără creveți, fără baby caracatiță, fără sos de roșii, peperoncino și pătrunjel. L-am întrebat dacă să mai punem linguini sau îi dăm doar apa în care au fiert.

### *Spaghetti alle Vongole*

49 Ron

*spaghete, vongole, midii, usturoi, peperoncino, unt, pătrunjel (350g)*

\* După un party cu vongole la mare, spaghettițele v-au adus petrecerea în farfurie.

### *Penne Quattro Formaggi*

43 Ron

*penne, gorgonzola, emmentaler, mozzarella, parmezan (350g)*

\* Zina 1 fără quattro formaggi: începi să auzi mai rău cu ochiul stâng. Așa că ia atitudine!

### *Spaghetti alla Puttanesca*

43 Ron

*spaghete, anșoa, capere, măsline, usturoi, sos de roșii, pătrunjel (350g)*

\* Asta e de altă nație! Ce nație? *ImagiNA TJE!*



## Preparate din Pui / Pollo

### Ghiottone

pulă de pui dezosată și marinată la grătar, cartofi prăjiți, salată de varză (350g)

\* Pui ce pui, dar mai și iei. O porție te salvează de la tristețe!

49 Ron

### Cotoletta Milanese

șnițel din piept de pui, cartofi prăjiți (320g)

\* Luat la întrebări, bătut bine, tăvălit rău. Ce mai? Pui torturat de îți lingi degetele!

44 Ron

### Pollo al Forno

piept de pui la grătar, ardei, ceapă roșie, smântână, mozzarella (300g)

\* Adică pui puiul la august sau la cuptor? Nu e tot aia? Tu cum zici?

46 Ron

### Petto di Pollo alla Gorgonzola

piept de pui la grătar, sos gorgonzola, cartofi la cuptor (350g)

\* Festivalul de la Venetia: Pollo și Gorgonzola mascate și cartofi gondolieri!

50 Ron

### Pollo Coquillet

pui coquillet întreg la grătar, piure de cartofi cu cremă de trufe (500g)

\* Pui calm, cumsecade, chiar întreg (la minte), numai bun de mușcat. Nici atâta perfecțiune nu e ok zilnic!

85 Ron

## Preparate din Porc / Maiale

### Collo alla Griglia

ceață de porc la grătar, cartofi prăjiți (350g)

\* Dacă o femeie e decisă să te facă fericit, nimeni și nimic nu te mai poate salva și totuși... a mai rămas doar varianta cu porcul... la grătar.

49 Ron

### Filettino ai Quattro Formaggi

muşchiuleț de porc, sos quattro formaggi, piure de cartofi, legume la grătar (350g)

\* Femeile frumoase și bărbații adevărați se antrenează la noi: haltere de porc, abdomene de cartofi și, pentru un stil de viață activ, dau peste cap 1 litru de vin proteic.

65 Ron





## Preparate din Vită / Manzo

### *Tagliata di Manzo*

135 Ron

antricot de vită (maturat 30 zile), rucola, fâșii de parmezan, roșii cherry, sos brandy (450g)

\* Vită cu mușchi! Clar a fost la sală, nu vedeți ce fibră, ce profil, ce six pack?

### *Filetto ai Porcini*

125 Ron

mușchiuleț de vită, sos de hribi, legume la grătar, mix de piure (400g)

\* Aceeași vită de mai sus, dar a trecut prin pădure după ciupercute.

### *Filetto alla Griglia*

120 Ron

mușchiuleț de vită la grătar, legume la grătar, mix de piure (350g)

\* Ceva mai simandicos mușchiul ăsta: a vrut la plajă, deci l-am invitat la grătar.

### *Entrecote alla Griglia*

140 Ron

antricot de vită la grătar (maturat 30 zile), legume la grătar, mix de piure (550g)

\* Geamănul celui de dinainte, dar acestuia i-a plăcut la școală între coasta a VI-a și a XII-a (are, deci, liceul la bază!).

### *Filetto al Pepe Verde*

125 Ron

mușchiuleț de vită, sos de piper, legume la grătar, mix de piure (400g)

\* Ca să fie familia completă, vine și piperatul acesta la sală!

## Preparate din Carne Mixtă / Carne Mista

### *Padella Piccante con Purè di Patate*

69 Ron

carne de porc, carne de pui, ciuperci, ceapă roșie, ardei roșu, ardei iute, sos worcester, soia, piure de cartofi (500g)

\* Mamă, mamă, ce întâlnire! Vine porcul, vine puiul în grădină și de aici adunarea generală — de partid calinar.

### *Grigliata di Carne*

200 Ron

antricot de vită, ceafă de porc, cârnați, mușchiuleț de porc, pulpă dezosată (1000g)

\* Toate gradele de ofițeri din armată sunt aici. Alegeți voi care e general, care colonel, care căpitan, că e popotă plină. Drepti!



## Pește și Fructe de Mare / Pesce e Frutti di Mare

### *Tentacoli di Polpo con Patate*

125 Ron

tentacule de caracatiță, cartofi trași la tigaie, capere, unt, vin alb, usturoi, roșii cherry, ardei kapia, sos chimichurri (500g)

\* *Tentăția zilei: tentaculele acestea sunt răsfătate în sos chimichurri, deci așteptați-vă la "figuri" delicioase, firește, și usturoiate de gală.*

### *Salmone in Crosta di Pistacchio*

75 Ron

file de somon în crustă de fistic, broccoli sotè (250g)

\* *A adormit domnul Somon sub plapumă de fistic, dar i-am dat cu broccoli pe la nas și acum s-a trezit.*

### *Salmone Toscano*

75 Ron

file de somon în sos de smântână, roșii cherry, spanac, usturoi, pătrunjel, busuioc (350g)

\* *Dacă vreți în Toscana, nu e nevoie de bilet de avion. Avem tot gustul Toscanei la câțiva centimetri de voi. Priviți și mâncați!*

### *Orata*

64 Ron

doradă la cuptor (450g)

\* *Aici e august (cuptor) în fiecare zi pentru cucoana Dorada.*

### *Cozze*

69 Ron

midii în sos de vin/sos roșu, usturoi, peperoncino, pătrunjel. servite cu pâine prăjită aromatizată (800g)

\* *Lume! Lume! Bine ați venit la spectacolul de circ din farfuria asta! Dresaj de midii, clownul Peperoncino și magiciana pâine prăjită aromatizată!*

### *Cozze in Salsa Rosa*

77 Ron

midii, vin, apio, ceapă echnote, pancetta, usturoi, peperoncino, sos de roșii, smântână de gătit (800g)

\* *Dacă nu vreți la circ, vă invităm în Caraibe, la salsa, un dans latin al căror protagoniști sunt midiile și pancetta.*

### *Fritto Misto*

70 Ron

creveți, calamar, baby caracatiță, morcovi, zucchini (400g)

\* *A fost furtună pe mare și au naufragiat toate bunătățile pe plajă. Le-am salvat noi și le-am odihnit pe un pat de morcovi și zucchini.*

### *Gamberetti Impanati*

67 Ron

creveți, ou, pesmet panko, serviți cu sos tartar (300g)

\* *Cu alte cuvinte... creveți "impănati" sau... "impărați"? Oricum, e o nebunie!*





## Peste și Fructe de Mare / Pesce e Frutti di Mare

### *Calamari Impanati*

58 Ron

inole de calamar, ou, pesmet panko, serviți cu sos tartar (300g)

\* Aceștia sunt împăunați. La gust, firește!

### *Spigola con Patate*

77 Ron

file de biban de mare, cartofi trași la tigaie, capere, unt, vin alb, usturoi, roșii cherry, ardei kapia, sos chimichurri (500g)

\* Nu e Dem Rădulescu, dar tot Biban e! Și, cu hohotele de râs ale cartofilor gădilati în tigaie, e un biban de belea!

### *Gamberoni Tigre Neri*

94 Ron

creveți black tiger la grătar, usturoi, ulei de măsline, serviți cu sos tartar (300g)

\* Nu vă speriați, că e foarte blând, chiar dacă e Black Tiger. L-am imblânzit aseară cu sos tartar.

### *Piatto di Frutti di Mare*

270 Ron

creveți black tiger, tentacule de caracatiță, creveți și calamar la plită; midii și vongole în sos de vin. servite cu sos tartar și sos aioli (1200g)

\* Marea ne cheamă la ea! Ce n-a văzut nici Sfântul Sisoie: o livadă submarină! Culegem cele mai bune fructe din ea și vi le punem pe tavă.

Și surpriză! Fructele sunt inotătoare în vin!

Vă tentăm deci cu o betie culinară!



## Garnituri / Contorni

<i>Legume la Grătar (150g)</i>	22 Ron
<i>Cartofi Dippers (150g)</i>	20 Ron
<i>Cartofi Dippers cu Usturoi și Parmezan (150g)</i>	23 Ron
<i>Cartofi Dippers cu Brânză Rasă (150g)</i>	22 Ron
<i>Cartofi la Cuptor cu Usturoi și Rozmarin (150g)</i>	22 Ron
<i>Cartofi la Tigaie cu Speck, Ceapă Roșie, Unt (150g)</i>	26 Ron
<i>Cartofi Wedges (150g)</i>	20 Ron
<i>Piure de Cartofi</i> <i>cartofi, lapte, unt (150g)</i>	20 Ron
<i>Orez Simplu</i> <i>orez, unt, parmezan/grana padano, pătrunjel (200g)</i>	26 Ron
<i>Mix de Salată</i> <i>mix de salată verde, roșii cherry (150g)</i>	20 Ron
<i>Salată de Varză (150g)</i>	16 Ron
<i>Salată Asortată</i> <i>roșii, castraveți, ceapă roșie (200g)</i>	21 Ron
<i>Salată Rucola</i> <i>rucola, roșii cherry, parmezan/grana padano, cremă de oțet balsamic (150g)</i>	25 Ron

\* Aici e aici! Nu pleci la vânatoare fără pușcă! Vreți să vânați un fel de mâncare din meniu? Vă trebuie și pușcă, adică o garnitură! Avem tot felul de arme: de legume, de cartofi, de orez, de salată!





## Sosuri / Salse

<i>Ketchup (dulce/picant) (30g)</i>	7 Ron
<i>Maioneză (30g)</i>	7 Ron
<i>Aioli (30g)</i>	9 Ron
<i>Sos de Trufe</i> <i>maioneză, smântână, pastă de trufe, sare, piper (30g)</i>	12 Ron
<i>Sosul Bucătarului</i> <i>maioneză, ketchup dulce, boia dulce, usturoi, sare, piper (30g)</i>	9 Ron
<i>Sos Chimichurri</i> <i>ceapă, usturoi, pătrunjel, oregano, peperoncini, ulei de măsline, oțet (30g)</i>	10 Ron
<i>Sos Gorgonzola (80g)</i>	12 Ron

\* Eheheei! Aici e șmecheria! Pui puțin (sau mai mult) și lezini de plăcere!

## Desert / Dolci

<i>Tort Napoleon</i> <i>foi cu unt, cremă de vanilie (200g)</i>	36 Ron
* Bonaparte, adică o bună parte de poftă franceză de savurat.	
<i>Cheesecake cu Fructe de Pădure</i> <i>blat de biscuiți, cremă de brânză, topping de fructe (200g)</i>	33 Ron
* Trei calori cunosc pe lume...	
<i>Tiramisu</i> <i>cremă de mascarpone, pișcoturi, cafea, amaretto (200g)</i>	33 Ron
* Mai italian de atât nu se poate. Mafiot, nu glumă!	



## Cafea / Caffè

<i>Espresso Scurt (30ml)</i>	11 Ron
<i>Espresso Lung (60ml)</i>	11 Ron
<i>Espresso Decofeinizat (30ml)</i>	12 Ron
<i>Espresso Doppio (60ml)</i>	17 Ron
<i>Latte Macchiato (250ml)</i>	16 Ron
<i>Latte Macchiato Decofeinizat (250ml)</i>	17 Ron
<i>Cappuccino (120ml)</i>	16 Ron
<i>Cppuccino Decofeinizat (120ml)</i>	17 Ron
<i>Frappe al Caffè (200ml)</i>	26 Ron
<i>Baileys Coffee (100ml)</i>	26 Ron
<i>Ciocolată Caldă (200ml)</i> <i>(Albă / Neagră)</i>	21 Ron

\* Din împărăția savorii... Curtea regală a Cafelei este deschisă pentru dumneavoastră. Desfătare totală cu nobletea și eleganța gustului mătășos de cafea.

## Ceai / Tè

<i>Quatre Fruits Rouge (Negru / 250ml)</i>	16 Ron
<i>Roibos Citrus (Roșu / 250ml)</i>	16 Ron
<i>Miss Dammann (Verde / 250ml)</i>	16 Ron
<i>Jasmin (Verde / 250ml)</i>	16 Ron
<i>Camomille (Infuzie Plante / 250ml)</i>	16 Ron
<i>Menthe Poivree (Infuzie Plante / 250ml)</i>	16 Ron
<i>Samba (Infuzie Plante / 250ml)</i>	16 Ron

\* Paradisul într-o cupă de ceai. Miresme exotice, arome nebune, carnaval de senzații!





## Băuturi Răcoritoare / Bevande Rinfrescanti

<b>Dorna</b> <i>Apă Minerală / Plată (330ml / 750ml)</i>	12 / 17 Ron
<b>Coca Cola</b> <i>Original Taste / Zero Zahăr (250ml)</i>	12 Ron
<b>Fanta</b> <i>Portocale / Madness (250ml)</i>	12 Ron
<b>Sprite (250ml)</b>	12 Ron
<b>Schweppes</b> <i>Bitter Lemon / Mandarin / Kinley / Pink (250ml)</i>	13 Ron
<b>Cappy Nectar</b> <i>Portocale / Portocale Roșii / Piersici / Vișine / Pere (250ml)</i>	13 Ron
<b>Fuzetea</b> <i>Piersici / Lemon (250ml)</i>	13 Ron
<b>Fresh</b> <i>Portocale / Grapefruit / Mixt (250ml)</i>	24 Ron
<b>Limonadă (400ml)</b>	23 Ron
<b>Limonadă Aromatizată</b> <i>Mentă / Cocos / Mango / Ananas / Zmeură / Căpșuni / Kiwi / Ghimbir / Piersică / Fructul Pasiunii (400ml)</i>	28 Ron
<b>Red Bull (250ml)</b>	17 Ron
<b>Burn (250ml)</b>	14 Ron

\* Prospetimea și răcoarea apei ca o aripă de lumină... Vin apoi surorile dulci, răcoroase și ele, să vă înveselească gustul și să vă limpezească pofta.



## Bere / Birra

<i>Birra Moretti</i> 4.6% (330ml)	14 Ron
<i>Birra Moretti Zero Alcohol</i> (330ml)	13 Ron
<i>Birra Moretti Draft</i> 4.6% (250ml/400ml)	13 / 16 Ron
<i>Ciuc Premium</i> 5% (330ml)	12 Ron
<i>Heineken</i> 5% / Silver (330ml)	15 Ron
<i>Heineken Zero Alcohol</i> (330ml)	16 Ron
<i>Silva Dark</i> 7% (330ml)	16 Ron
<i>Desperados</i> 5.9% (400ml)	19 Ron
<i>Corona</i> 4.5% (330ml)	20 Ron

\* Oricând un zâmbet, o poantă tare, un succes, dar, mai ales, oricând o **BERE**. Știți că viața e scurtă? Hai s-o facem lată cu o bere!

## Cidru / Cedro

<i>Strongbow</i> 4.5% Gold Apple / Red Berries (330ml)	16 Ron
---	--------

\* Fructele cu personalitate preferă să vi se infățișeze cât mai delicat și atunci se preschimbă în cidru — gust de saten și culoare.





<b>Rose Spritz</b> <i>prosecco, sirop de zmeură, apă minerală (330ml)</i>	33 Ron
<b>Hugo</b> <i>prosecco, sirop de soc, frunze de mentă, apă minerală, felii de lime (330ml)</i>	34 Ron
<b>Campari Orange</b> <i>campari, suc de portocale, felii de portocală (280ml)</i>	34 Ron
<b>Mojito</b> <i>rom alb, frunze de mentă, suc de lime, zahăr brun, apă minerală (280ml)</i>	33 Ron
<b>Cuba Libre</b> <i>rom brun, suc de lime, coca cola, felii de lime (280ml)</i>	33 Ron
<b>Cosmopolitan</b> <i>vodka, cointreau, sirop de rodie, lime (200ml)</i>	33 Ron
<b>Blue Margarita</b> <i>tequila, cointreau, suc de lime, blue curaçao (120ml)</i>	33 Ron
<b>Caipiroska Căpșuni</b> <i>vodka, suc de lime, zahăr brun, căpșuni (280ml)</i>	32 Ron
<b>Piña Colada</b> <i>rom alb, piure de cocos, suc ananas (300ml)</i>	33 Ron
<b>Long Vodka</b> <i>vodka, suc de portocale / portocale roșii / vișine / piersici (280ml)</i>	31 Ron
<b>Espresso Martini</b> <i>vodka, vanilie, espresso (200ml)</i>	31 Ron
<b>Aperol Spritz</b> <i>prosecco, aperol, apă minerală, felii de portocală (300ml)</i>	34 Ron
<b>Campari Tonic</b> <i>prosecco, campari, apă tonică, felii de portocală (300ml)</i>	35 Ron

\* Aici este basmul! Toate zânele, printesele, printii și feți-frumoșii se întâlnesc la Balul de Cocktail. Alegeți-vă un partener (Rose Spritz, Cuba Libre, Campari Orange, Pina Colada sau ce vă încântă mai mult) și dansați. Poate vă și îndrăgostiți la balul acesta pentru adulți.



*Insieme* 28 Ron  
*suc de portocale, ananas, lime, sirop de migdale, sirop de rodie (300ml)*

*Kiwi Refresher* 28 Ron  
*feliu de lime, frunze de mentă, piure de kiwi, energy drink (300ml)*

*Cinderella* 28 Ron  
*suc de ananas, sirop de cocos, suc de coacăze (300ml)*

*Electric Lemonade* 27 Ron  
*suc de lămâie, sirop de zahăr, sirop blue curaçao (300ml)*

*Virgin Mojito* 27 Ron  
*sprite, mentă, zahăr brun, lime (250ml)*

*Nada Colada* 29 Ron  
*suc de ananas, lapte de cocos, piure de cocos, lime (300ml)*

*Hugo Innocent* 31 Ron  
*prosecco 0% alc, sirop de soc, frunze de mentă, apă minerală, felii de lime (330ml)*

*Mock Rose Spritz* 31 Ron  
*prosecco 0% alc, sirop de zmeură, apă minerală (330ml)*

\* Un alt basm, mai cuminte, mai dulce, mai colorat cu băuturi inocente, siropuri copilărești, fructe naive. Mai mult decât orice basm, acesta este fericit de la început până la sfârșit.





<i>Tanqueray</i> 43.1% (50ml)	21 Ron
<i>Bombay Sapphire</i> 40% (50ml)	22 Ron
<i>Hendrick's</i> 44% (50ml)	31 Ron
<i>Ginger Gin</i> ginger gin, schweppes lemon, ghimbir proaspăt, lime (300ml)	36 Ron
<i>Grapefruit Gin</i> grapefruit flavored gin, fresh grapefruit (280ml)	36 Ron
<i>Il Classico Gin</i> gin tonic bombay, schweppes tonic, rosmarin, lime (300ml)	36 Ron

\* *Alertă de grad zero! Atenție la plăcere, la senzații, la extaz! Putetei atinge cote alarmante de incântare, dacă alegeți orice tip de gin din listă.*

### Digestiv / Digestivo

<i>Jagermeister</i> 35% (50ml)	22 Ron
<i>Amaretto Disarrono</i> 28% (50ml)	21 Ron
<i>Sambuca</i> 38% (50ml)	21 Ron
<i>Amaro Del Capo</i> 35% (50ml)	23 Ron

\* *Starea afectivă, fundamentală, determinată de satisfacerea unor tendințe (sau dorințe) se numește "plăcere" și se manifestă printr-o cerință vitală, adică "vreau un digestiv, ce nu înțelegi?".*



<i>Baileys Irish Cream</i> 17% (50ml)	20 Ron
<i>Bulleit Bourbon</i> 45% (50ml)	29 Ron
<i>Johnnie Walker Black</i> 40% (50ml)	28 Ron
<i>Cardhu 12y</i> 40% (50ml)	34 Ron

\* Așa se întâmplă când vrei în pahar un strop (sau mai mulți) de Scoția, de Olanda, de America: ți-o ia mintea răgna de plăcere.

### Rom / Rum

<i>Havana Club 3y</i> 40% (50ml)	21 Ron
<i>Don Papa</i> 40% (50ml)	36 Ron
<i>Havana Especial Dark</i> 40% (50ml)	21 Ron
<i>Havana Anejo 7 Dark</i> 40% (50ml)	27 Ron
<i>Zacapa 23y</i> 40% (50ml)	46 Ron

\* Te invităm să te simți ca în Caraibe cu această băutură a vechilor pirati.

### Cognac

<i>Vecchia Romagna</i> 40% (50ml)	21 Ron
<i>Jidvei Vinars Vsop</i> 42% (50ml)	24 Ron
<i>Remy Martin Vsop</i> 40% (50ml)	43 Ron
<i>Metaxa Private Reserve</i> 40% (50ml)	48 Ron

\* Ți-aduc un coniac pentru gânduri printre nuanțe de jazz. O să bei un sărut la-nceput de parcă ar fi de roșu topit. Coniacul spune din trup o poveste...





*Smirnoff Red 40% (50ml)*

*18 Ron*

*Absolut 40% (50ml)*

*19 Ron*

\* *Russia, my love! Pentru infierbântarea minții și a inimii, un fel de "ia liubliu tebia".*

### *Bitter / Amaro*

*Campari 25% (50ml)*

*18 Ron*

*Martini Bianco / Rosso 15% (50ml)*

*21 Ron*

\* *Nobletea este apanajul regilor! Un pahar de eleganță și finețe te poate ridica la rang regal...*

### *Tequila*

*Jose Cuervo Gold 38% (50ml)*

*19 Ron*

\* *Mexic, frate, dar cu sare și lămâie! Agave alcoolice de excepție!*



## Prosecco

(0,75L / 0,150L)

*Bottega Millesimato* 11% 120 Ron

*Bottega - Alb, Brut*

*Bottega Petalo Amore* 6,5% 120 Ron

*Bottega - Alb, Dulce*

*Canella Lido Prosecco* 11% 150 Ron

*Canella - Rose, Brut*

*Canella Prosecco Valdobbiadene* 11% 190 Ron

*Canella - Alb, Brut*

*Bottega Millesimato* 11% 27 Ron

*Bottega - Alb, Brut - 150ml*

\* O atmosferă efervescentă are nevoie de frizzante sau prosecco — un vin subtil, dar mai intens decât un vin liniștit. Dorești o senzație delicată, mângâietoare?

Prosecco împlinește dorința.

## Vin Spumant / Spumante

(0,75L)

*Cuvée de Purcari* 12.5% 220 Ron

*Crama Ceptura - Alb / Rosé - Brut*

\* Un caracter aparte, proaspăt și ușor. Vinul spumant este alegerea excelentă pentru cei care preferă o senzație răcoritoare, dar și tentant alcoolică.

## Vin Miniatură / Vino in Miniatura

(0,187L)

*Castel Huniade* 22 Ron

*Cramele Recaș - Alb / Rose / Roșu - Demisec*

*Implicit* 24 Ron

*Cramele Recaș - Alb / Rose / Roșu - Sec*

\* Ca o pictură în miniatură, doar pentru o clipă, pentru o privire, pentru o trăire supremă...





## Vin Alb / Vino Bianco

(0,75L)

<i>Sole Chardonnay</i> 13.5% <i>Cramele Reoaș - Sec</i>	140 Ron
<i>Implicit Sauvignon Blanc</i> 1.5% <i>Cramele Reoaș - Sec</i>	120 Ron
<i>Domeniile Sâmburești Chardonnay</i> 14% <i>Crama Sâmburești - Sec</i>	100 Ron
<i>Chateau Valvis Chardonnay</i> 14% <i>Crama Sâmburești - Sec</i>	190 Ron
<i>Purcari Nocturne Chardonnay</i> 13.5% <i>Crama Ceptura - Sec</i>	130 Ron
<i>Motiv Fetească Regală &amp; Chardonnay</i> 13% <i>Crama Ceptura - Demisec</i>	90 Ron
<i>Euforia Tămâioasă Românească</i> 12% <i>Casa de Vinuri Cotnari - Demisec</i>	120 Ron
<i>Rusalcă Albă</i> 13% <i>Crama Oprisor - Sec</i>	170 Ron

\* Vinul care pune în valoare momentul, cel care spune o poveste, cel care subliniază euforic un eveniment, vinul alb aduce maximum de aromă seducătoare și catifelată.



## Vin Rose / Vino Rosato

(0,75L)

<i>Castel Huniade</i> 12% <i>Cramele Recaș - Demisec</i>	85 Ron
<i>Implicit Rose</i> 13 % <i>Cramele Recaș - Sec</i>	120 Ron
<i>Muse Night</i> 12.5 % <i>Cramele Recaș - Demisec</i>	150 Ron
<i>Domeniile Sâmburești</i> 13.5 % <i>Crama Sâmburești - Sec</i>	100 Ron
<i>Purcari Nocturne Rosé</i> 13.5 % <i>Crama Ceptura - Sec</i>	130 Ron
<i>Motiv Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</i> 12.5 % <i>Crama Ceptura - Demisec</i>	90 Ron
<i>Euforia Busuioacă de Bohotin</i> 12% <i>Casa de Vinuri Cotnari - Demisec / Demidulce</i>	120 Ron

\* Vin senzual, vin cu o personalitate aparte, expresie a calității, cu un buchet proaspăt și absolut încântător.







## Vin Roșu / VINO ROSSO

(0,75L)

<i>Selene Fetească Neagră</i> 14.5%	140 Ron
<i>Cramele Reaș - Sec</i>	
<i>Implicit Merlot</i> 14%	120 Ron
<i>Cramele Reaș - Sec</i>	
<i>Domeniile Sâmburești Cabernet Sauvignon</i> 13%	100 Ron
<i>Crama Sâmburești - Sec</i>	
<i>Chateau Valvis Fetească Neagră</i> 15%	190 Ron
<i>Crama Sâmburești - Sec</i>	
<i>Purcari Nocturne Rară Neagră</i> 13.5%	130 Ron
<i>Crama Ceptura - Sec</i>	
<i>Motiv Fetească Neagră &amp; Cabernet Sauvignon</i> 14%	90 Ron
<i>Crama Ceptura - Demisec</i>	
<i>Euforia Fetească Neagră</i> 13.5%	120 Ron
<i>Casa de Vinuri Cotnari - Demisec</i>	

\* *Cavaler al vinurilor, care se evidențiază prin curaj, jovialitate, vibrație și noblete, vinul roșu îmbină armonios rafinamentul catifelat cu eleganța desăvârșită a gustului.*



Sfârșit

*INSIEME* este locul de poveste,  
cum toate ar trebui să fie,  
o insulă de plăcere, de libertate și de zâmbet.  
Vă așteptăm din nou și din nou  
să ne distrăm  
*INSIEME* oricând!

