



La Artegianale, totul e despre mâncare bine făcută, atmosferă elegantă, rafinată și calmă, și momente care rămân cu tine.

Ne inspirăm din tot ce are Marea Mediterană mai viu – arome curate, ingrediente bune, fără grabă și fără artificii.

Pentru noi, o masă reușită e o amintire care revine.

artegianale.lifestyle

A la carte

iarna / primavara

RON

APERITIVE

- 42 **Paté de pui cu dulceață de mere** - 180g 5,7
Paté de pui făcut în casă, aromat cu nucșoară și cimbru, servit cu chutney de mere și mix de salată.
- 63 **Tartar de ton** - 150g 1,4
Ton proaspăt taiat manual în cubulete, ulei de măsline extravirgin, lamaie și salată de rucola
- 47 **Platouri din băcănia proprie,** 4,5,6,7,8,16
/pers **(minim 2 persoane)** - 270g /persoană
Mezeluri italienești, brânzeturi DOP și diferite delicatese pe baza de legume
- 43 **Hummus con Salsa** – 160g 5,8,11
Cremă fină de năut cu tahina, sos aromat, ulei extravirgin Quattrociocchi și semințe de pin rumenite.
- 74 **Tartar de vită** - 160g 1,3,10
Carne de vită premium tocată manual, capere, muștar și ierburi aromatice și ou de prepeliță.
- 48 **Platou de brânzeturi maturate** (minim 2 pers.) - 380g 5,7,8
/pers Selecție de brânzeturi maturate din băcănia noastră; perfect de împărțit.

RON

SALATE

- 56 **Salată Caesar cu pui** – 290g 1,3,6,7,10
Salată verde cu piept de pui succulent, crutoane și dressing clasic cu anșoa, usturoi, muștar Dijon, Parmigiano Reggiano DOP și lămâie.
- 72 **Salată Caesar cu vită** – 290g 1,3,6,7,10
Mușchi de vită fraged, servit pe un pat de salată verde, alături de crutoane crocante și un dressing Caesar bogat în arome
- 68 **Salată Caesar cu creveți** – 290g 1,2,3,6,7,10
Creveteți gătiți delicat, acompaniați de salată verde, crutoane aurii și un dressing clasic cu note de anșoa și lămâie.
- 56 **Salată di rucola, pere, gorgonzola dulce și nuci** 5,7,8,10
Un mix bogat în arome și contraste: gorgonzola dulce, nuci și pere, completate cu semințe, rucola proaspătă și oțet balsamic DOP.
- 59 **Burrata și roșii** - 195g 1,4,7
Brânză burrata cremoasă, servită cu roșii cherry coapte și rucola proaspătă, stropită cu ulei de măsline extravirgin.
- 57 **Salată ton, fasole și ceapă** - 240g 4,10
Ton, fasole și ceapă – un clasic estival al bucătăriei italiene, reinterpretat cu salată, roșii uscate, roșii cherry și măsline
- 62 **Salată de caracatiță** - 230g 4,7,14,15
Salată de caracatiță cu telina, cartofi, măsline, lime și ulei de măsline extravirgin

PASTE

- 46 **Calamarata cu sos de roșii din Puglia, busuioc și unt** - 280g 1,9
 Pastele sunt acompaniate de un sos fin de roșii coapte la soare, îmbogățit cu arome de busuioc proaspăt și un strop de unt și ulei de măsline extravirgin.
 O rețetă clasică ce surprinde esența simplității italiene.
- 54 **Spaghetti carbonara** - 340g 1,3,7
 Ne mândrim cu un sos cremos din gălbenuș de ou proaspăt, guanciale și brânza Pecorino Romano DOP, care dă gustul intens.
- 52 **Bucatini amatriciana** - 320g 1,3,7,9
 Paste tradiționale din Lazio, în care aroma intensă de guanciale se îmbină cu Pecorino Romano DOP și un sos de roșii redus lent, pentru un gust autentic, direct și perfect echilibrat.
- 53 **Casarecce pesto** - 280g 1,3,7,8
 Casarecce cu pesto din busuioc proaspăt, semințe de pin, Pecorino Romano DOP și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni. Un pesto dens, aromat, făcut după rețetă clasică ligurică.
- 54 **Penne quattro formaggi DOP** - 320g 1,3,7
 O combinație echilibrată de Gorgonzola Dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni și Pecorino Romano DOP.
- 52 **Ravioli de casă cu ciuperci și sos de trufe** - 310g 1,3,7,16
 Aroma trufelor se împletește cu ravioli de casă, umpluți cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP_24, din propria băcănie
- 63 **Linguine cu creveți** - 315g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
 Surprinzător la acest preparat este intensitatea gustului de creveți, dată de crema artizanală, completată de creveți gătiți delicat și câteva frunze de pătrunjel
- 65 **Calamarata cu fructe de mare** - 330g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
 Un amestec bine echilibrat de gusturi de mare: creveți, midii, calamari, sepie, bisque de fructe de mare, vin alb și pastă di Gargano IGP
- 59 **Tagliatelle de casă cu ragù artizanal de vită** - 340g 1,3,7
 Paste făcute în casă, cu ragù de vită gătit lent și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni.
- 64 **Tagliatelle cu ragù de rață făcut în casă**- 340g 1,3,7
 Paste proaspete, facute manual, servite cu un ragù de rață gătit lent, până când carnea devine fragedă și aromele se transformă într-un sos bogat.
 Echilibrat cu roșii, ierburi mediteraneene și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 de luni.
- 54 **Bucatini cu ton proaspăt și cremă fină de Pecorino**- 320g 4,8,17
 Bucatini îmbrăcați într-un fondue catifelat de Pecorino DOP, completat de tartar de ton proaspăt. Notele de lime aduc prospețime și echilibru unui preparat luminos, cu t exturi delicate și aromă marină rafinată.
- 59 **Lasagna** - 360g 1,3,7
 Ragù artizanal, foi proaspete de paste, sos béchamel cu un strop de nucșoară și mozzarella autentică.
 (timp de așteptare: 25 min)

- 27 **Supa zilei** - 350g 1,7,9
O supă-cremă catifelată și aromată din legume coapte, preparată cu ingrediente de sezon și un strop de ulei de măsline extravirgin.

PRINCIPAL

- 54 **Broccoli cu burrata și fistic** - 250g 7,8
Un preparat sănătos, din broccoli proaspăt copt, gătit al dente, acoperit cu sos de burrata proaspătă și fistic sicilian crocant.
- 49 **Piccata de pui cu lămâie**-180g 1,7,8,15
Piept de pui rumenit în unt și făină de griș, servit într-un sos cremos de lămâie cu capere
- 54 **Porchetta de casă** - 200g 15
Specialitate tradițională din Lazio: ruladă succulentă de porc, aromată și fragedă, gătită lent.
Exteriorul crocant ascunde un miez delicat, infuzat cu ierburi mediteraneene, exact ca în trattoriile autentice din zona Roma–Ariccia.
- 86 **Ossobuco** - 400g 15,17
Specialitatea regiunii Lombardia, din nordul muntos al Italiei, felie de rasol de vițel gătit lent cu legume sotate, în vin roșu. Carnea se desprinde delicat de pe os, iar măduva oferă o bogăție aparte sosului, transformând preparatul într-o rețetă cu adevărat emblematică.
- 52 **Piept de pui în unt „Firenze 1869”** - 200g 1,7,9
Piept de pui rumenit lent în tigaie cu unt, până când pielea devine crocantă și carnea rămâne fragedă. Servit cu unt spumos și o felie de lămâie. O rețetă florentină din 1869, readusă în actualitate cu respect pentru gustul original.
- 109 **Cotlet de vițel la cuptor** - 320g 7,17
Cotlet de vițel prăjit, cu crustă aurie și interior succulent. Condimentat subtil, oferă o experiență rafinată
- 98 **Mușchi de vită argentinian** - 150g 7,17
Mușchi de vită argentinian, gătit mediu, la 52°C, rumenit în unt
- 89 **Piept de rață cu portocale și rozmarin** – 180g 7
Piept de rață rumenit lent, cu piele crocantă și carne fragedă, glazurat cu o reducere de portocale siciliene și vin roșu.
Aromat cu rozmarin proaspăt, dulce, acrișor și note de carne nobilă, într-o interpretare inspirată din tradiția venețiană.
- 198 **USDA Prime Rib Eye** - 350gr 7,9,17
Doar 3% din carnea de vită Black Angus atinge prestigiosul nivel de calitate Prime – marmorare memorabilă.
- 89 **Ton în crustă de fistic**- 160g 4,8,17
Steak de ton proaspăt, cu crustă crocantă de fistic
- 62 **Confit de rață** - 150g 1,7,9
Pulpă de rață gătită lent în propria grăsime, apoi trasă la tigaie și stropită cu cognac.
- 65 **Cioppino (tocană de fructe de mare** - 360g 1,2,4,9,14,15,17
Tocană ușor picantă de pește și fructe de mare – o alternativă lejeră pentru a savura aromele Mediteranei.

GARNITURI ȘI SOSURI

- 19 **Garnituri pe bază de cartofi** - 150g 1,7,8,15
Piure de cartofi copti cu unt
- 19 **Garnituri pe bază de legume** - 150g 7,9,15
Piure de rădăcinoase sau Legume la grătar.
- 13 **Coș cu pâine** - 150g 7,8
Ciabatta sau Pâine cu semințe, dospită natural și fermentată timp de 48 de ore.
- 19 **Focaccia cu sare și rozmarin sau Parmigiano** - 180g 4,8,17
Aluat bine hidratat, fermentat timp de 48 de ore, uns cu ulei de măsline și presărat cu sare, rozmarin sau Parmigiano.
- 10 **Sos de piper verde / Sos de Gorgonzola** - 30g 7
Cu un gust intens, completează perfect suculența cărnii.

RISOTTO

- 49 **Risotto ciuperci** - 300g 7,15,16
Orez Carnaroli bine amestecat pentru a fi al dente și cremos, cu ciuperci delicioase, pătrunjel și Parmigiano Reggiano DOP.
- 65 **Risotto cu fructe de mare** - 360g 2,4,7,9,14,15,17
Un risotto din orez Carnaroli, cu fructe de mare – creveți, midii, calamari și sepie – gătite delicat pentru o textură perfectă și un gust rafinat.Fiecare lingură aduce arome curate din Mediterană, fără nimic în plus. 🍷

PINSĂ ROMANA

- 56 **Pinsa cu burrata și busuioc** - 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, burrata di Puglia si busuioc proaspat.
- 57 **Pinsa cu brânzeturi artisanale** - 340g 1,3,7
Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Taleggio DOP și Alpinella.
- 58 **Pinsa cu prosciutto di Parma** - 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto di Parma DOP rosii cherry si rucola.
- 53 **Pinsa cu prosciutto cotto BIO-** 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, rosii cherry si rucola.
- 54 **Pinsa cu salam Ventricina picant-** 360g 1,3,7
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, salam Ventricina.
- 48 **Pinsa vegetariană** - 340g 1,9
Sos de rosii di Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare, masline si rosii uscate.
- 59 **Pinsa cu mortadella DOP și fistic** - 360g 1,3,7
Fior di latte, mortadella DOP, fistic, sos burrata.

Il bar

NON

ARTEGIANALE SIGNATURE DRINKS

- 36 **Arte Spritz** 250ml
Malfy Limone, Aperol, Prosecco, Fresh Grapefruit
- 36 **Santo Basilico** 90ml
Ki No Bi, Averna Amaro, Basil, Syrup Soc, Lime Juice
- 33 **Mela Bellini** 150ml
Prosecco, Apple Juice

SPRITZ MOMENTS

- 33 **Aperol Spritz** 200ml
Aperol, Prosecco, Sparkling Water, Orange Slice
- 33 **Campari Spritz** 200ml
Campari, Prosecco, Sparkling Water, Lime Slice
- 33 **Malfy Gin Spritz** 200ml
Malfy Dry, Prosecco, Sparkling Water, Lemon Slice
- 33 **Hugo Spritz** 200ml
Elderberry Syrup, Lime, Prosecco, Sparkling Water, Mint
- 33 **Mimosa** 150ml
Orange Juice, Prosecco
- 33 **Bellini** 150ml
Prosecco, Peaches Puree

MALFY TONICS

- 30 **Malfy Dry Tonic** 250ml
Malfy Dry, Tonic, Dehydrated Citrics, Rosemary, Peppercorns
- 30 **Malfy Limone Tonic** 250ml
Malfy Limone, Tonic, Dehydrated Citrics, Rosemary, Peppercorns
- 30 **Malfy Rosa Tonic** 250ml
Malfy Rosa, Tonic, Dehydrated Citrics, Rosemary, Peppercorns
- 30 **Malfy Arancia Rosa Tonic** 250ml
Malfy Arancia Rosa, Tonic, Blueberry, Dehydrated Lime Slice

LONG DRINKS

- 30 **Cuba Libre** 200ml
Havana Especial, Coca Cola, Lime Wedges, Sugar
- 30 **Milano Mule** 200ml
Campari, San Pellegrino Ginger, Lime Juice
- 30 **Campari Orange** 200ml
Campari, Fresh Oranges, Mint Leaf
- 30 **Disaronno Tonic** 200ml
Amaretto Disaronno, Schweppes Kinley Tonic, Almonds

CLASSICS

- 30 **Negroni** 90ml
Campari, Petroni Rosso, Malfy Dry
- 30 **Martini** 60ml
Malfy Dry / Absolut, Petroni Bianco, Olives
- 30 **Old Fashioned** 75ml
Maker's Mark, Dash Angostura Bitters, Syrup
- 30 **Mojito** 200ml
Havana 3yo, Menta, Lime Juice, Syrup, Sparkling Water
- 30 **Mai Tai** 150ml
Havana 3yo, De Kuyper Triple Sec, Orgeat, Lime Juice, Havana
- 30 **Manhattan** 90ml
Maker's Mark, Petroni Rosso, Angostura Bitters, Cherry
- 30 **Daiquiri** 80ml
Havana 3yo, Lime Juice, Syrup, Lime Slice
- 30 **Disaronno Sour** 100ml
Disaronno, Lime Juice, Syrup, Dehydrated Orange, Almond

MODERN CLASSICS

- 30 **Negroni Sbagliato** 90ml
Campari, Petroni Rosso, Prosecco, Orange Twist
- 30 **Espresso Martini** 100ml
Absolut, Kahlua, Espresso, Vanilla Syrup, Coffee Beans
- 35 **Pornstar Martini** 130ml
Absolut, Passoa, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Prosecco, Strawberry
- 30 **Dirty Martini** 60ml
Absolut, Petroni Bianco, Olive brine, Olives
- 30 **Kyr Royale** 150ml
Creme De Cassis, Prosecco, Currants
- 30 **Bee's Knees** 80ml
Chivas 12yo, Lemon Juice, Honey Syrup, Dehydrated Lemon
- 30 **Mint Julep** 80ml
Maker's Mark, Syrup, Mint
- 30 **Grappa Sour** 100ml
Grappa Rodner, Lime Juice, Syrup, Dehydrated Lime

MOCKTAILS

- 30 **Hugo No Alcohol** 250ml
Lime Juice, Lime Syrup, Mint, Sprite, Dehydrated Lime
- 38 **Ceder's Crisp Tonic** 250ml
Ceder's Crips, Tonic, Pepper, Rosemary, Currants
- 30 **Caramel Green Apple** 200ml
Caramel Syrup, Lime Juice, Green Apple Juice, Apple

RON

SPIRITS _40ml

IRISH WHISKY

- 35 Red Breast 12yo
- 28 Jameson Black Barrel
- 32 Jameson Single Pot Still

SCOTCH&SINGLE MALT

- 30 The Glenlivet Founder's Reserve
- 30 The Glenlivet 12yo
- 32 The Glenlivet 15yo
- 25 Chivas 12yo
- 30 Chivas 13 yo Sherry
- 30 Chivas Mizunara
- 40 Chivas 18yo
- 30 Aberlour 12 yo
- 32 Aberlour Abunadh Cask
- 96 The Macallan 15yo
- 68 Royal Salute 21yo
- 30 Ardbeg 10yo
- 32 Glenmorangie 12yo
- 37 Glenmorangie Nectar D'or 12yo
- 65 Glenmorangie 18yo

BOURBON

- 25 Bulleit Bourbon

SPECIAL WHISKY

- 25 Tenjaku
- 32 Caol Ila
- 62 Lagavulin 16yo

ROM

- 32 Havana Club Selección de Maestros
- 60 Havana Don Navarro
- 59 Havana Unión Cohiba
- 20 Havana Club 7yo
- 32 Zacapa Solera 23yo
- 68 Zacapa XO 30yo
- 27 Bumbu Original
- 32 Bumbu XO
- 32 A.H Riise Non Plus Ultra Very Rare
- 30 Eminente Ámbar Claro 3yo
- 35 Eminente Reserva 7yo
- 54 Eminente Gran Reserva 10yo
- 32 La Hechicera Reserva Familiar
- 36 La Hechicera Serie Experimental No.1

SHOOTS

- 25 Kamikaze /B52 /Godfather /Blow Job -30ml

SPIRITS _40ml

ITALIAN PREMIUM GIN

- 20 Malfy Dry
- 20 Malfy Limone
- 20 Malfy Rosa
- 20 Malfy Arancia Rosa

HANDCRAFTED & SPECIAL

- 26 McQueen and the Violet Fog
- 28 Bobby's
- 26 Monkey 47
- 36 KI NO BI
- 32 Ceder's Pink Rose 0% Alcohol
- 45 Pernod Absinthe 68%

VODKA

- 25 Absolut
- 28 Ketel One
- 25 Ostoya Black
- 35 Grey Goose
- 30 Belvedere

TEQUILA

- 28 Avion Silver
- 34 Avion Reposado
- 82 Avion Reserva 44
- 32 Mezcal del Maquey Vida
- 98 Don Julio 1942
- 98 Volcan De Mitierra XA
- 32 Volcan De Mitierra Blanco
- 36 Volcan De Mitierra Reposado

COGNAC & BRANDY

- 24 Martell VS
- 34 Martell VSOP
- 58 Martell XO
- 34 Hennessy VS
- 52 Hennessy VSOP
- 124 Hennessy XO
- 34 Villon - Cognac Liqueur

DIGESTIVE

- 20 Jagermeister
- 20 Grappa Rodner
- 20 Limoncello
- 20 Sambuca Ramazzotti
- 20 Amaro Ramazzotti
- 20 Averna Amaro
- 20 Branca Menta

REFRESHMENTS

SOFT DRINKS

- 16 Pepsi zero /Pepsi / Twist / Vintage 250ml
- 16 Mirinda / Prigat Strawberry and Banana l
- 16 7 Up / Mountain Dew / Lipton Ice tea 250m
- 24 Catinola Suc de catina BIO cu ghimbir sau afine

FRESH JUICE 260ml

- 28 Orange / Grepfruit Fresh
- 28 Lemonade Mint and Ginger
- 28 Watermelon Lemonade
- 28 Strawberries Lemonade
- 28 Mango Lemonade

SANPELLEGRINO 330ml

- 18 Tonic Water
- 20 Aranciata / Arancia rossa
- 20 Grapefruit / Pomegranate / Orange

WATER

- 12 Aqua Carpatica 330
- 19 Aqua Carpatica 750
- 15 Aqua Carpatica flavours Lime&Mint / Raspberry /
/ Peach& Mango / Strawberry & Eldelflower
- 32 Aur'a Gold 750ml

COFFEE

- 9 Ristretto / Espresso
- 15 Espresso Lungo /Espresso Doppio
- 16 Espresso Macchiato / Coffee Corretto
- 22 Cappuccino / Latte / Freddo
- 20 Tea and Herbal Infusion
- 24 Flat White /Frappe Clasic / Frappe Oreo / Frappe Baileys

BEER

- 16 Bucur 330ml -Local Beer
- 24 Blanc 1664 330ml
- 26 Weihenstephan Hefeweissbier 500ml
- 24 Grimbergen Ambre 330ml
- 20 Cidru Somersby -Apple /Blackberries
- 16 Carlsberg /Carlsberg No Alcohol 330ml
- 24 Guinness 330ml

NUTRITIE



DUNHILL



Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:
Tutunul dăunează grav sănătății

TRABUC



ALERGENI

- | | |
|--|--|
| 1. Cereale care contin gluten si produse derivate | 9. Telina si produse derivate |
| 2. Crustacee si produse derivate | 10. Mustar si produse derivate |
| 3. Ouă si produse derivate | 11. Seminte de susan si produse derivate |
| 4. Peste si produse derivate | 12. Dioxid de sulf si sulfiti |
| 5. Arahide si produse derivate | 13. Lupin si produse derivate |
| 6. Soia si produse derivate | 14. Moluste si produse derivate |
| 7. Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza) | 15. Patrunjel |
| 8. Fructe cu coaja, migdale, alune de padure, nuci, fistic | 16. Ciuperci |
| | 17. Produs congelat |