



DANTINO

RISTORANTE

— *Vera Cucina Italiana* —

MENIU

GUSTĂRI RECI

Antipasti / Appetizers

Platoul casei cu mezeluri maturate italiene, scaglie de parmezan, roșii cherry, măslină verzi (2 pers) 380 g 89 lei

Tagliere di salumi misti italiani con grana, pomorini al pesto, olive verdi / Appetizer with italian mixed salami, parmesan cheese, cherry tomatoes, olives

Șuncă italiană de Parma Riserva cu Gnocco Fritto 100 g 48 lei

Prosciutto crudo di parma riserva e gnocco fritto / Italian parma riserva ham

Burrata cu rucola, roșii cherry, pinoli, pesto de busuioc 250 g 42 lei

Burrata, pomodorini, rucola e pinoli / Italian burrata cheese with cherry tomatoes arugula, pine seeds and basil sauce

Figliata specialitate artizanală din brânză și smântână de bivoliță, roșii cherry, busuioc 390 g 65 lei

Figliata di bufala con pomodorini e basilico / Exquisite buffalo mozzarella, tomatoes, basil

Platou Fantezie de brânzeturi DOP italiene cu miere, dulceață de ardei iute, fructe 250 g 66 lei

Fantasia di formaggi misti italiani / Italian mixed cheese

Tartar de vită Antinori cu înghețată de muștar făcută în casă, ouă de prepeliță 200 g 69 lei

Tartara di manzo alla antinori con gelato di senape fatto in casa e trilogia di uova di quaglia / Beef tartar with mustard homemade icecream and quail eggs

Carpaccio de Bresaola Valtellina, perle de oțet balsamic, petale de brânză parmezan, valeriană, vinaigrette cu busuioc 180 g 60 lei

Carpaccio di bresaola della valtellina, grana, valeriana, vinaigrette al basilico e perle di aceto balsamico / Bresaola carpaccio (salted and naturally aged beef product) with parmesan cheese, valeriana, balsamic vinegar pearls

Bruschette mixte: Caprese bufala , prosciutto crudo cu rucola și mascarpone, avocado și somon fume 250 g 39 lei

Bruschette miste: prosciutto crudo, bufala caprese, salmone / Bruschettas

GUSTĂRI CALDE

Antipasti caldi / Hot Appetizer

Tort de vinete proaspete cu mozzarella și busuioc	300 g	43 lei
---	-------	--------

Parmigiana di melanzane / Dial plate with eggplant, mozzarella, basil

Ficat de gâscă cu tartar cald de mere verzi, smochine confit, ceapă roșie caramelizată	200 g	86 lei
--	-------	--------

Scaloppa di fegato grasso con fichi e mele caramellate / Duck liver with caramelized apple and figs tartar

Fondue de brânză Asiago cu petale de trufe negre proaspete și baghete făcute în casă	190 g	62 lei
--	-------	--------

Fonduta di asiago fuso con tartufo nero / Melted asiago cheese with fresh truffles

GUSTĂRI CU PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Antipasti di pesce / Fish appetizer

Tartar de ton Sashimi cu mousse de avocado, ou de prepeliță, icre negre, caviar de somon, perle de oțet balsamic cu lime, semințe de susan și petale de sare neagră de Estrenc	200 g	69 lei
--	-------	--------

Tonno sashimi alla tartara con avocado, petali di sale nero d'estrenc / Sashimi tuna tartare with avocado mousse

Tartar de somon proaspăt cu sos de iaurt, caviar de somon și petale de sare de Estrenc	180 g	59 lei
--	-------	--------

Almone alla tartara con salsa di yogurt, caviale di salmone e fiori di sale d'estrenc / Salmon tartare with yogurt sauce, and salmon caviar

Cocktail de creveți de Argentina cu avocado, sos rose	220 g	50 lei
---	-------	--------

Cocktail di gamberi e avocado / Shrimp cocktail in rose sauce and avocado

Carpaccio de ton Sashimi cu fenicul, portocală, migdale Carpaccio di tonno fresco, alle arance, mandorle tostate e finocchio / Tuna carpaccio with oranges, toasted almonds and fennel	190 g	60 lei
Midii în sos de vin alb Pepata di cozze / Mussels in white wine, parsley, tomatoes, garlic	450 g	44 lei
Bis de scoici în sos roșu picant: midii, vongole Cozze, vongole in guazzetto / Peppered mussels, razor clams and clams	550 g	60 lei
Calamari prajiți cu maioneza de iaurt și chivas Calamari fritti / Fried squid with special yogurt sauce	200 g	59 lei
Scoici Saint Jacques minion, gratinate cu hribi, flambate Pettini di mare gratinati con porcini / Saint jacques minion, gratinated with porcini mushrooms	180 g	69 lei
Polpo alla Galiziana Salată caldă de caracatiță, cartofi / Polpo e patate novelle / Octopus salad with potatoes	250 g	68 lei

SUPE

Minestre e zuppe / Soups

Supă cremă de dovlecei proaspeți cu mix de semințe Vellutata di zucchine ai semi misti / Cream soup of fresh zucchini and seeds	300 g	25 lei
Cappucino de hribi cu trufe negre Vellutata di porcini con scaglie di tartufo / cream soup of porcini mushrooms and truffles	300 g	36 lei
Supă cremă de roșii proaspete cu busuioc, mentă, petale de parmezan Vellutata di pomodori freschi e scaglie di grana / Fresh tomatoes soup, parmesan, basil	300 g	25 lei

Brodetto all Antinori

Supă de pește și fructe de mare / Brodetto di pesce e crostacei /
Fish and sea fruits mediteranean soup

400 g

80 lei

PASTE

Primi piatti di terra / Pasta

Tagliatelle cu hribi și roșii cherry

Tagliatelle ai porcini e pomodorini / Tagliatelle with porcini mushrooms
and cherry tomatoes

350 g

49 lei

Tortelli umpluți cu foie gras, smochine confit, sos fondue de brânză gorgonzola și fistic

Tortelli ripieni al foie gras e fichi, fonduta di gorgonzola e pistacchio /
Gnocchi

350 g

69 lei

Gnocchi Primavera făcuți în casă cu sparanghel, pancetta, sos alb, gratinați cu parmezan

Gnocchi fatti in casa, con asparagi e pancetta, gratinati al forno /
Homade pasta, with asparagus, pancetta ham, gratinated with
parmesan

350 g

48 lei

Mezzelune făcute în casă umplute cu hribi, mixt de ciuperci de pădure cu cimbrisor, parmezan, trufe negre

Mezzelune fatte in casa, ripiene ai porcini, funghi misti e scaglie
di tartufo nero / Homemade ravioli with porcini mushrooms, forest
mushrooms and black truffles

350 g

69 lei

Pappardelle făcute în casă cu hribi, trufe negre, pancetta, parmezan

Pappardelle fatte in casa, porcini, tartufo, pancetta e grana /
Homemade pasta with porcini mushrooms, truffles, italian ham,
parmesan cheese

350 g

59 lei

Pappardelle făcute în casă cu ragu de rață

Pappardelle fatte in casa al ragu d'anatra / Homade pasta with duck
ragu

350 g

46 lei

Paccheri Portofino cu roșii cherry proaspete, parmezan, busuioc, burrata

Paccheri ai pomodorini freschi, grana, basilico esicato, burrata /
Paccheri with cherry tomatoes, burrata and parmesan cheese, basil

350 g

58 lei

Linguine cu Prosciutto Crudo Riserva Linguine al prosciutto crudo di parma / Linguine with prosciutto crudo riserva	350 g	44 lei
Tagliatelle cu pui, pancetta, șofran, semințe de pin și roșii cherry Tagliatelle pollo pancetta zafferano / Tagliatelle with chicken, ham, saffron, pine seeds, cherry tomatoes	350 g	39 lei
Lasagna cu sos Bolognese Lasagna Bolognese / Homemade lasagna Bolognese	400 g	45 lei
Spaghetti cu sos Carbonara Spaghetti alla Carbonara / Spaghetti Carbonara sauce	350 g	35 lei
Tagliatelle Bolognese Tagliatelle Bolognese / Tagliatelle with Bolognese sauce	350 g	35 lei
Paste clasice italiene AglioOlioPeperoncino / Arrabbiata Pasta Classica italiana AOP / Arrabbiata / Classic Italian Pasta AOP / Fresh tomatoes / Arrabiata	280 g	35 lei
Gnocchi Quattro Formaggi făcuți în casă cu sos de brânzeturi și nucă Gnocchi ai quattro formaggi e noci / Gnochis with four cheese sauce and walnuts	350 g	39 lei
Tortellini Pasticciati în sos Bolognez, gratinați la cuptor Tortellini Pasticciati al forno / Tortellini Pasticciati with beef ragu and gratinated with parmesan cheese	350 g	42 lei
Tagliatelle cu petale de trufe negre și mascarpone Tagliatelle al tartufo nero e mascarpone / Tagliatelle with truffles and mascarpone	300 g	59 lei
Risotto cu hribi și parmezan Risotto con porcini / Rice with porcini mushrooms	350 g	50 lei
Risotto cu roșii cherry confit, straciatella de burrata, busuioc Risotto all acqua di datterino arrostito, datterini confit, straciatella di Burrata, basilico fresco e basilico essicato in forno / Rice with Burrata cheese and cherry tomatoes	350 g	50 lei

GUSTĂRI CALDE CU PEȘTE

Primi piatti di pesce / First fish dishes

Paccheri Pescatore cu fructe de mare, în sos roșu	380 g	89 lei
--	--------------	---------------

Paccheri Pescatore gamberetti, calamari, cozze, scampi, capesante pomodorini / Italian Neapolitan Pasta with shrimp, scallops, squid, saint jaques, tomato sauce, cherry tomatoes

Calamarata paccheri cu roșii cherry, calamari, peperoncino	350 g	60 lei
---	--------------	---------------

Calamarata ai calamari, pomodorini, peperoncino / Calamarata pasta with squid, cherry, chilly and garlic

Linguine cu dovlecei, creveți, roșii cherry, ușor picante	300 g	59 lei
--	--------------	---------------

Linguine gamberi, pomodorini e zucchine / Linguine with shrimps, zucchini and cherry tomatoes

Tagliatelle cu somon proaspăt și dovlecel	350 g	49 lei
--	--------------	---------------

Tagliatelle salmone e zucchine / Tagliatelle with fresh salmon and zucchini

Spaghetti allo Scoglio cu fructe de mare	380 g	85 lei
---	--------------	---------------

Spaghetti pescatore ai frutti di mare e pomodorini / Spaghetti with seafruits, cherry tomatoes and white wine

Gnocchi in Guazzetto făcuți în casă cu midii, vongole și roșii cherry	300 g	62 lei
--	--------------	---------------

Gnocchi in guazzetto di cozze e vongole con pomodorini / Potatoes homemade pasta with clams and shells

Risotto Pescatore cu fructe de mare	350 g	79 lei
--	--------------	---------------

Risotto ai frutti di mare / Seafruits italian rice

Risotto cu sparanghel, creveți, șofran și pancetta	300 g	62 lei
---	--------------	---------------

Risotto gamberi asparagi allo zafferano pancetta / Risotto with shrimps, saffron, asparagus and crspsy ham

Paella cu șofran și fructe de mare (minimum 2 porții)	350 g	80 lei
--	--------------	---------------

Paella ai frutti di mare (min. pers 2) / Paella rice with sea fruits and saffron

Paella Imperială cu Saint Jaques, Scampi, vongole, midii, creveți, calamari, șofran (minimum 2 porții) Paella imperiale con scampi, capesante, vongole, cozze, calamari, gamberi, zafferano	390 g	125 lei
---	-------	---------

SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE VITĂ

Specialita Carne di Manzo / Special dishes with beef

Mușchi de vită cu sos fondue de parmezan și trufe Filetto con fonduta di parmigiano e tartufo nero / Angus Beef Tenderloin with parmesan fondue and Truffles	250 g	135 lei
---	-------	---------

Mușchi de vită cu sos la alegere: hribi, piper verde, gorgonzola Filetto di manzo a scelta con : pepe verde, porcini, gorgonzola / Angus Beef Tenderloin with porcini mushrooms, or green pepper, or gorgonzola cheese	250 g	115 lei
---	-------	---------

Mușchi de vită Angus la grătar Filetto di Angus alla griglia / Grilled Angus beef Tenderloin	190 g	99 lei
---	-------	--------

Mușchi de vită Rossini <i>Mușchi de vită, ficat de gâscă, sos de vin, trufe, smochine confit</i> Filetto Rossini / Angus Tenderloin Rossini, with foie gras and truffles	280 g	165 lei
--	-------	---------

Fiorentina de vită Premium Black Angus SUA la grătar (900-1500g) T-Bone Steak Fiorentinapremium Black Angus / Carne de vita Angus cu os, cu partea de antricot si partea cu muschiulet, se gateste pe gratar cu roca vulcanica si se serveste la masa pe piatra lavica incinsa / Australian Black Angus T-bone Steak		35 lei /100g
---	--	-----------------

Șnițel din carne de vită Premium Black Angus, gratinat cu brânză Taleggio și speck Alpin Cotoletta di manzo impanat con speck e Taleggio / Breaded cotoletta with speck and taleggio cheese	220 g	64 lei
--	-------	--------

Tagliata de vită cu hribi, cimbrisor, roșii cherry și parmezan Tagliata di manzo al rosmarino / Sliced Angus beef with rosemary	260 g	90 lei
--	-------	--------

Tagliata de vită rucola, parmezan și roșii cherry	250 g	84 lei
---	-------	--------

Tagliata di manzo, rucola, grana, pomodorini / Sliced Angus beef with arugula and Parmesan

Steak Casa Antinori Premium RibEye Black Angus SUA	47 lei /100g
--	--------------

RibEye Steak Australian Black Angus alla griglia, salsa di senape di dijon / BlackAngus roast beef with dijon mustard

Tigaie încinsă cu diafragmă de vită Premium Black Angus	38 lei /100g
---	--------------

Padellata con diaframma di manzo premium black Angus / Hot pan with beef diaphragm

Tutte le carni bovine sono rare, pregiate e selezionate. La carne è importata d'Italia. Ci scusiamo se dovessimo essere momentaneamente sprovvisti.

Carnea de vită este rară, valoroasă și atent selecționată. Carnea este importată din Italia. Ne cerem scuze dacă pe moment nu vă putem servi un anumit preparat.

PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE

Carni Bianche / Poultry meat dishes

Italian Burger preparat în casă din carne de pui, condimente mediteraneene, roșii uscate, pancetta, mozzarella de bivoliță, cheddar, rucola, cartofi prăjiți dulci, maioneză făcută în casă	290 g	45 lei
---	-------	--------

Burger Italiano fatto în casă, carne di pollo, pomodori secchi, mozzarella di bufala, cheddar, rucola, patate dolci fritti / Italian Burger with homemade chickenmeat, buffalo mozzarella, ham, arugula, fried sweet potatoes

Piept de pui la grătar	200 g	29 lei
------------------------	-------	--------

Petto di pollo alla griglia / Grilled chicken breast

Piept de pui	250 g	38 lei
--------------	-------	--------

Petto di pollo / Piept de pui cu ardei gras, ciuperci champignon și smântână / Chicken with peppers, mushrooms and cream

Piept de pui cremos cu hribi Petto di pollo ai funghi porcini / Chicken breast with porcini mushrooms	250 g	39 lei
Piept de pui Diavola cu sos roșu, chilly, ardei gras, măslina, cherry Pollo Diavola / Chicken breast, tomato sauce, chilly, olives, pepper	250 g	38 lei
Piept de pui cu sos de brânză Gorgonzola Pollo al Gorgonzola / Chicken breast with gorgonzola cheese	250 g	38 lei

DELICATESE :

Piept de rață cu sos, fructe de pădure și ficat de gâscă, cartofi dulci cu parmezan Petto d' anatra ai frutti di bosco, foie gras / Duck Breast with forest fruits sauce and goose liver	320 g	90 lei
Tagliata de rață confit, piure cremos de păstârnac, sos de vin Marsala, salată de baby spanac cu zmeură și parmezan Tagliata d' anatra confit, al marsala, pure di pastinaca, insalata di spinaci con lamponi e grana / Duck tagliata, parsnip pure, spinach salad with raspberry and parmesan	380 g	75 lei
Ciolan de miel, gătit lent peste noapte, cu baby spanac soute, piure de cartofi și sos brun Stinco di agnello cotto a bassa temperatura con baby spinaci, pure di patate e fondo bruno / Lamb Knuckle with mash potatoes, baby spinach, brown sauce	600 g	99 lei
Cotlete de miel French Rack în crustă de fistic și piure aromatizat / Cotlete de miel la grătar aromatizate cu cimbrisor, fondue de brânză asiago, cartofi la cuptor Costine d'agnello French Rack in crosta di pistacchio e pure aromatizzato / o alla griglia, fonduta di asiago e patate al forno / Backed Lamb Chops with pistachio / Grilled Lamb Chops		29 lei /100g

Platou încins Grill Mixt carne, avocado
la grătar, roșii cherry confit, dovlecei la
grătar, cartofi la cuptor cu rozmarin

1200 g

285 lei

Coaste de miel marinate cu cimbrisor, tagliata din carne de vită cu
rozmarin, tagliata din carne de porc cu hribi, cârnăciori venețieni
(pentru 2 persoane) / Pedellata di carne e contorni (costine di
agnello, tagliata di manzo al rozmarino, tagliata di maiale ai
porcini, salsiccia veneta, patate al forno, avocado alla griglia,
zucchine alla griglia) / Gourmet grilled mixed meat dish for 2

PREPARATE DIN CARNE DE PORC

Carni di maiale / Pork Meat

Ceafă de porc la grătar

Braciola di coppa di maiale / Grilled pork

13 lei
/100g

Cotlet de porc cu os în stil Milanez sau la
grătar

400 g

45 lei

Cotoletta di maiale alla Milanese / GRIGLIA / Porck schnitzel, or
grilled

Tagliata din ceafă de porc cu hribi

250 g

44 lei

Tagliata di coppa di maiale ai funghi porcini / Pork nek with porcini
mushrooms

Ciolan de porc Stinco degresat la cuptor

650 g

63 lei

Stinco di maiale al forno / Pork knuckle baked

PREPARATE DIN PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

Secondi di pesce e frutti di mare /
Fish and seafruits dishes

Somon la grătar cu sos de brânzeturi,
sparanghel, fistic 230 g 69 lei

Trancio di salmone con asparagi e fonduta di formaggi / Grilled
salmon with asparagus and Italian cheese sauce

File de somon la cuptor cu hribi și roșii cherry 300 g 69 lei

Salmone al cartoccio con porcini e pomodorini / Baked salmon with
cherry tomatoes and forest mushrooms

Tagliata de ton roșu proaspăt, în crustă de
fistic 44 lei
/100g

Tagliata di tonno rosso al pistacchio / Tuna with pistacchio

File de ton roșu în stil Sicilian 42 lei
/100g

Tonno alla Siciliana / sos de vin alb, capere, roșii cherry, masline verzi
si negre / Tuna made in sicilian sauce, with cappers, cherry tomatoes,
black olives, green olives

Ton roșu proaspăt la grătar 39 lei
/100g

Tonno rosso alla griglia / Grilled fresh tuna steak

Creveți la cuptor cu ghimbir, usturoi,
peperoncino, condimente mediteraneene 35 lei
/100g

Gamberi all aglio, olio, zenzero al forno, pangrattato / Baked Prawns
with extravergin oil, ginger and garlic

Doradă la grătar 19 lei
/100g

Orata alla griglia / Grilled Orata fish

Calamari saporiti 300 g 62 lei

Calamari cu roșii cherry, usturoi, pătrunjel, peperoncino, serviți pe
platou încins / Squid with cherry tomatoes, garlic, chilly and parsley
served in hot plate

Calamari la grătar 30 lei
/100g

Calamari alla griglia con salsa salmoriglio / Grilled squid with garlic
and parsley

Doradă la cuptor în crustă de dovlecei aromatizați, piure de cartofi cu citrice Orata al forno in crosta di zucchine / Backed Dorada with zucchini crust	650 g	80 lei
Fritto misto de calamari, creveți, scampi, barbun Creveti, calamari, gamberoni, scampi, triglie, morcovi și dovlecei prajiți crocant / Gamberetti, Gamberoni, Calamari, zucchine e carotte / Fried mixed seafruits shrimps, prawns, squid, carrots and zucchine	475 g	89 lei
Caracatiță la grătar cu sos romesco, migdale, măslina verzi Polpo alla griglia, salsa romesco, mandorle, olive verdi / Grilled octopus, with romesco sauce, almonds and green olives		40 lei /100g
Polpo alla Luciana Caracatiță în sos roșu ușor picant, măslina negre, capere / Polpo alla Luciana / Octopus in spicy tomato, olives		39 lei /100g
Tigaie încinsă cu fructe de mare în sos roșu picant Teglia piccante ai frutti di mare / Seafood spicy hot pan	350 g	78 lei
Grill mixt de pește și fructe de mare Grigliata mista di pesce e frutti di mare Dorada, somon, creveți, calamari, sepie, caracatiță la grătar (pentru 2 persoane) / Orata, salmone, mazzancole, polpo, seppie, calamari alla griglia – per 2 persone (Dorada, salmon, shrimps, grilled squid, octopus – for two persons)	1400 g	285 lei

SALATE

Insalate / Insalatone / Salads

Salată exotică Salată mixtă, fenicul, ananas, cremă de avocado, somon fume, fulgi de migdale Insalata esotica (finocchio, erbe miste, salmone affumicato, ananas, crema di avocado, mandorle) / Mixed salad with smoked salmon, ananas, avocado	220 g	42 lei
Salată sicilia Salată mixtă, ton, porumb, ceapă roșie, fasole roșie, ardei gras, roșii cherry, mixt de semințe Insalata sicilia (erbe miste, tonno sott olio, mais, fagioli, peperoni, cipolla rossa, pomodorini, semi misti) / Salad with atun, cherry tomatoes, sweet corn, red onion, seeds and parsley	250 g	36 lei

Salată italiană <i>Salată cu mozzarella de bivoliță, Prosciutto Crudo, roșii cherry, frunze mixte, măsline, roșii</i> Insalatona italiana con mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, pomodorini, erbe miste, olive, pomodori / Italian salad with Buffalo cheese, italian ham, olives, cherry tomatoes	300 g	45 lei
Salată grecească Insalata greca / Lettuce, cucumber, red onion, feta cheese, black olives, tomatoes	350 g	34 lei
Salată capriccio <i>Salată cu vită, valeriană, frunze misticanza, semințe de pin, roșii cherry, castraveți, dressing de muștar</i> Insalatona capriccio con stracetti di manzo, valeriana, foglie miste, pomodoini, cetrioli, pinoli / Beef salad with cherry tomatoes, mixed salad, pine seeds	300 g	49 lei
Salată Casa Antinori <i>Piept de pui, salată mixtă, avocado, parmezan, roșii cherry, ridichi, semințe mixte</i> Insalatone con petto di pollo, avocado, parmigiano, pomodorini, rapanelli, semi misti / Salad with chicken breast, avocado, parmesan, cherry tomatoes, radish, mixed seeds	250 g	39 lei
Salată mixtă / salată verde Insalata mista / Insalata verde / Mixed salad / Lettuce	200 g	15 lei
Salată rucola, cherry grana Insalata rucola, grana, pomodorini / Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan cheese	150 g	23 lei
Salată vegană <i>Salată vegană cu frunze mixte, avocado, năut, roșii cherry, ceapă roșie, semințe de dovleac</i> Insalata vegana con avocado, ceci, pomodorini, cipolla rossa, semi di zucca / Vegan Salad with avocado, fresh salad, onion	200 g	30 lei
Salată de primăvară <i>Salată verde, ceapă verde, mărar, ardei iute, ridichi, castraveți</i> Insalata Primavera, lattuga, cipolla verde, chilly, rapanelli, cetrioli / Spring Salad with lettuce, radish, cucumber, green onion, chilly	200 g	17 lei

GARNITURI

Contorni / Contours

Legume aromatizate la grătar Verdure alla griglia / Grilled vegetables	160 g	22 lei
Cartofi la cuptor cu rozmarin Patate al rosmarino / Baked potatoes	160 g	14 lei
Piure de cartofi Pure di patate / Mashed potatoes	150 g	14 lei
Piure de cartofi cu trufe Pure di patate al tartufo / Mashed potatoes with truffles	150 g	28 lei
Piure de cartofi dulci cu parmezan Pure di patate dolci al parmigiano / Sweet mashed potatoes with parmesan cheese	150 g	18 lei
Spanac cu unt și parmezan Spinaci al burro e parmigiano / Spinach butter, parmesan	150 g	18 lei
Sote de morcovi și dovlecei în unt și salvie Zucchini e carote burro e salvia / Carrots and zucchini, butter and sage	150 g	16 lei
Hribi în vin alb Porcini trifolati / porcini mushrooms with white wine	150 g	28 lei
Broccoli cu unt și migdale Broccoli al burro e mandorle / Broccoli with almonds	150 g	22 lei
Sparanghel cu unt și parmezan Asparagi al burro e grana / Asparagus with butter	180 g	28 lei

DESERT

Dolci / Desserts

Inimă de ciocolată neagră / Lavacake
ciocolată neagră cu înghețată

200 g

30 lei

Cuore di cioccolato / Warm chocolate cake, icecream and berries

Inimă de ciocolată albă și cocos, cu
înghețată și fructe roșii

200 g

30 lei

Cuore morbido al cioccolato bianco e cocco, gelato e frutta fresca
/ Warm white lavacake with coconut and icecream

Semifreddo amaretto

200 g

24 lei

Desert rece cu mascarpone, migdale, lichior de migdale și
amaretti / Cold dessert with mascarpone, almonds, and amaretti

Tort cu beza, mascarpone și fructe de
pădure

200 g

30 lei

Torta meringata, mascarpone e frutti di bosco / Homemade cake
Casa Antinori with mascarpone and forest fruits

Carpaccio de ananas cu zahăr brun și
coniac

200 g

20 lei

Carpaccio di ananas al cognac e zucchero di canna / Pineapple
carpaccio with brown sugar and cognac

Tiramisu Speziato cu pișcot special făcut
în casă și stafide

150 g

24 lei

Tiramisu speziato / Homemade Tiramisu

Sorbet din înghețată de lamâie cu
limoncello

100 g

20 lei

Sorbetto al limone / Lemon sorbet with berries and Limoncello
liqueur

PIZZA



Anche la pizza puo essere un piatto di alta cucina se fatta ad arte e con prodotti di qualita. La vera pizza e simbolo e rito. Qualcosa di piu di un impasto d acqua e farina, un disco festoso di pasta insieme di colori e profumi. La pizza si deve sapere fare con la giusta maturazione e si deve cuocere nel forno legna.

PIZZE CLASSICHE

Margherita <i>Sos roșii, mozzarella / pomodoro, mozzarella / tomato, mozzarella cheese</i>	300 g	24 lei
Diavola <i>Sos roșii, mozzarella, salam picant / pomodoro, mozzarella, salame piccante / tomato, mozzarella, spicy salami</i>	300 g	33 lei
Quattro stagioni <i>Sos roșii, mozzarella, șuncă presată, anghinare, ciuperci, măsline / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive / tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	350 g	35 lei
Prosciutto e funghi <i>Sos roșii, mozzarella, șuncă presată, ciuperci / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi / Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms</i>	350 g	33 lei
Capricciosa <i>Sos roșii, mozzarella, șuncă presată, ciuperci, anghinare / pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi / tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms</i>	350 g	35 lei
Quattro formaggi <i>Sos roșii, 4 feluri de brânză / pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asiago, emmenthal / Tomato, mozzarella, gorgonzola, asiago cheese, emmenthal</i>	350 g	37 lei
Proscitto, rucola, grana, pomodorini <i>Sos roșii, mozzarella, rucola, grana / pomodoro, mozzarella, rucola, grana / Tomato, mozzarella, arugula, parmesan</i>	320 g	39 lei
Prosciutto crudo <i>sos roșii, mozzarella, prosciutto crudo di Parma / pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma / Tomato, mozzarella, Parma ham</i>	330 g	38 lei
Prosciutto cotto <i>Sos roșii, mozzarella, șuncă presată / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / tomato, mozzarella, ham</i>	310 g	31 lei
Carbonara <i>Sos roșii, mozzarella, ou, bacon, grana / pomodoro, mozzarella, uova, pancetta affumicata, grana / tomato, mozzarella, eggs, bacon, parmesan</i>	350 g	36 lei
Verdure <i>Sos roșii, mozzarella, dovlecei, ardei gras, vinete, ciuperci, anghinare / pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane, funghi, carciofi/tomato, mozzarella, zucchini, peppers, eggplant, mushrooms, artichokes</i>	350 g	32 lei

Tonno Cipolla

Sos roșii, mozzarella, ton, ceapă / pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomato, mozzarella, red onion, tuna

300 g

24 lei

PIZZE DELLA CASA

Spagnola

Sos de roșii, mozzarella, mozzarelline, chorizo dulce, chorizo picant, roșii cherry / pomodoro, mozzarella, mozzarelline, chorizo dulce e piccante, pomodorini / tomato, mozzarella cheese, mozzarelline, chorizo sausage, cherry tomatoes

350 g

40 lei

Piccantino

Sos de roșii, mozzarella, salam picant, mozzarella de bivoliță, ardei iute proaspăt, ceapă verde / Pomodoro, mozzarella, salsiccia Napoli piccante, mozzarella di buffala, peperoncino fresco, cipolla verde / Tomato, mozzarella, spycy salami, buffalo cheese, red hot pepper, green onion

320 g

37 lei

Pizza valtellina

Sos de roșii, mozzarella, Bresaola, Burrata, valeriană / pomodoro, mozzarella, Burrata, Bresaola, Valeriana / tomato, mozzarella cheese, burrata cheese, Bresaola, valerian

350 g

50 lei

Tartufata

Mozzarella de bivoliță, ricotta, cremă de trufe negre, petale de trufe negre / Mozzarella di Bufala, ricotta, crema di tartufo nero, petali di tartufo nero / Buffalo mozzarella cheese, ricotta cheese, black truffles

350 g

55 lei

Vegană

Sos de roșii, vinete, ardei copt, pesto de oregano, busuioc / Pomodoro, melanzane, peperoni, pesto di origano, basilico / Tomato, aubergine, peppers, oregano, basil

350 g

39 lei

Primavera

Sos de roșii, mozzarella, speck Moser, rucola, Burrata / pomodoro, mozzarella, speck Moser, rucola, Burrata / Tomato, mozzarella, burrata italian cheese, smoked ham, arugula

350 g

50 lei

Adriatica

Sos de roșii, mozzarella, burrata, roșii cherry, anșoa, peperoncino / Pomodoro, mozzarella, pomodorini, burrata, acciughe, peperoncino / Tomato, mozzarella, tomatoes, burrata, anchovies, peperoncino

330 g

48 lei

Fame

Sos de roșii, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, asiago, ardei, speck / pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, asiago, peperoni, speck / Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, asiago, peppers, smoked ham

350 g

40 lei

Alta

Sos de roșii, mozzarella, porcini, gorgonzola, bacon / Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, bacon / Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, gorgonzola cheese, bacon

350 g

42 lei

Bufala	330 g	42 lei
<i>Sos de roșii, mozzarella de bivoliță, busuioc / Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico / Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>		
Pollo	360 g	37 lei
<i>Sos de roșii, mozzarella, piept de pui, ardei gras / Pomodoro, mozzarella, petto di pollo, peperoni / Tomato, mozzarella, chicken breast, peppers</i>		
Casa antinori	300 g	40 lei
<i>Cremă de vinete, mozzarella, speck / crema di melanzane, mozzarella, speck / eggplantcream, mozzarella, smoked ham</i>		
Frutti di mare	350 g	53 lei
<i>Sos de roșii, mozzarella, fructe de mare / Pomodoro, mozzarella, frutti di mare / Tomato, mozzarella, seafood</i>		
Foresta	370 g	44 lei
<i>Sos de roșii, mozzarella, hribi, parmezan, prosciutto crudo / Pomodoro, mozzarella, porcini, grana, prosciutto crudo / Tomato, mozzarella, forest mushrooms, ham, parmesan cheese</i>		
Speciale	350 g	39 lei
<i>Sos de roșii, mozzarella, salam, șuncă, ciuperci, ceapă, parmezan / Pomodoro, mozzarella, salame, prosciutto cotto, funghi, parmigiano, cipolla / Tomato, mozzarella, salami, ham, champignons, parmesan, onion</i>		
Pizza pane	150 g	13 lei
Pizza pane cu parmezan / usturoi	140 g	18 lei
Focaccia	200 g	16 lei
Focaccia cu parmezan / rozmarin	200 g	20 lei

EXTRA:

Mozzarella	100 g	9 lei
Ton / Tonno	50 g	9 lei
Ciuperci / Funghi	50 g	8 lei
Gorgonzola	50 g	9 lei
Costiță / Pancetta	50 g	10 lei
Anghinare / Rucola / Hribi / Porcini /	50 g	10 lei

Carciofi Salam picant / Salame piccante	50 g	8 lei
Parmezan / Parmiggiano	20 g	8 lei
Roşii cherry / Pomodorini	100 g	8 lei
Piept de pui / Petto di pollo	50 g	10 lei
Roşii / Ou / Pomodori	50 g	5 lei
Şuncă afumată Speck / Speck	50 g	10 lei
Măsline / Olive	50 g	6 lei
Ceapă roşie / Cipolla	50 g	4 lei
Vinete, dovlecei / Melanzane , zucchini	50 g	6 lei
File de anşoa / Acciughe	20 g	9 lei
Şuncă italiană / Prosciutto Crudo	50 g	15 lei
Şuncă presată / Prosciutto Cotto	50 g	8 lei

BAR MENIU

COFFEE & MORE

Espresso/ Espresso Macchiato/ Decaf.	50 ml	8 lei
Cappuccino	100 ml	11 lei
Espresso con panna	60 ml	9 lei
Caffe Corretto	60 ml	10 lei
Frappe	200 ml	14 lei
Ceai DEMMERS TEEHAUS BIO Berry Fusion / Green Tea Jasmine/ Peppermint	200 ml	13 lei
Latte macchiato	250 ml	14 lei

RĂCORITOARE

Apă plată San Benedetto	750 ml	14 lei
Apă carbogazoasă San Benedetto	750 ml	14 lei
Apă plată / carbogazoasă Perrena	350 ml	7 lei
Santal	250 ml	10 lei
Gama Coca-Cola	250 ml	8 lei
Pepsi	250 ml	9 lei
FuzeTea	250 ml	9 lei
Fresh portocale / grapefruit	250 ml	16 lei
Limonadă cu mentă sau fructe de sezon	400 ml	16 lei
Limonadă	400 ml	11 lei
Red Bull	250 ml	14 lei
Fi-Ga Energizant pe bază de Guarana	250 ml	20 lei

LONG DRINKS

Campari Orange	250 ml	22 lei
Vodka Orange	250 ml	20 lei
Gin Tonic	250 ml	20 lei
Cuba Libre	250 ml	20 lei
Cocktail Aperol Prosecco, Aperol, Portocală	250 ml	20 lei
Cocktail Hugo Prosecco, Lime, Lichior de soc, Mentă	250 ml	22 lei
Cocktail Mojito Rom, Mentă, Angostura Bitter	250 ml	18 lei
Cocktail Mimosa Prosecco, Fresh de portocale	250 ml	18 lei
Winter Sangria Vin roșu, Coniac, Fructe, Cuișoare	250 ml	20 lei
Negroni Gin, Campari, Cinzano Rosso	250 ml	20 lei
Mulled Wine / Vin fiert	200 ml	18 lei

BERE DRAFT

Warsteiner / Konig Ludwig (nefiltrată)	330 ml	11 lei
Warsteiner / Konig Ludwig (nefiltrată)	500 ml	16 lei

BERE

Grolsch	450 <i>ml</i>	11 lei
Timișoreana	330 <i>ml</i>	8 lei
Peroni	330 <i>ml</i>	11 lei
Ursus	330 <i>ml</i>	9 lei
Leffe Blondă	330 <i>ml</i>	15 lei
Leffe Brună	330 <i>ml</i>	15 lei
Warsteiner fără alcool	330 <i>ml</i>	14 lei
Stella Artois	330 <i>ml</i>	9 lei
Heineken	330 <i>ml</i>	10 lei

WHISKEY

Grant S	40 <i>ml</i>	12 lei
Glenfiddich 12 YO	40 <i>ml</i>	24 lei
Glenfiddich 18 YO	40 <i>ml</i>	38 lei
Johnnie W. Black Label	40 <i>ml</i>	24 lei
Jim Beam Black	40 <i>ml</i>	13 lei
Jack Daniel S	40 <i>ml</i>	19 lei
Gentleman Jack	40 <i>ml</i>	20 lei
Jameson	40 <i>ml</i>	14 lei
Ballantine's 12 YO	40 <i>ml</i>	18 lei
Lagavulin 16 YO	40 <i>ml</i>	42 lei
Oban DM	40 <i>ml</i>	44 lei
Talisker 10 YO	40 <i>ml</i>	30 lei
Ballantine's Finest	40 <i>ml</i>	14 lei
Chivas Regal 12 YO	40 <i>ml</i>	24 lei
Chivas Regal Royal Salute 21 YO	40 <i>ml</i>	78 lei

APERITIVE

Vodka Absolute Blue	40 ml	13 lei
Smirnoff Black Label	40 ml	18 lei
Zuborova Bison Grass Flavored Vodka	40 ml	10 lei
Vodka Belvedere	40 ml	28 lei
Martini Bianco	40 ml	12 lei
Martini Rosso	40 ml	12 lei
Cointreau	40 ml	15 lei
Rom Havana Club Anejo Especial	40 ml	16 lei
Rom Havana Club 3 Ani	40 ml	15 lei
Bacardi Carta Negra	40 ml	13 lei
Gin Beefeater / Bulldog	40 ml	15 lei
Bulldog London Dry Gin	40 ml	17 lei
Tequila Sauza Gold	40 ml	14 lei

COGNAC

Remy Martin VSOP	40 ml	36 lei
Courvoisier VSOP	40 ml	36 lei
Hennessy VS	40 ml	26 lei
Martel VS	40 ml	25 lei
Hennessy XO	40 ml	125 lei

DIGESTIVE & LIQUERS

Amaro Montenegro	40 ml	14 lei
Branca Mentă	40 ml	14 lei
Fernet Branca	40 ml	14 lei
Campari	40 ml	14 lei
Aperol	40 ml	13 lei
Amaro Ramazzotti	40 ml	14 lei
Unicum	40 ml	14 lei
Jägermeister	40 ml	14 lei
Amaretto Disaronno	40 ml	13 lei
Sambuca Mollinari	40 ml	14 lei
Baileys	40 ml	15 lei
Fratelli Averna Amaro	40 ml	14 lei
Grand Marnier	40 ml	15 lei
Limoncello Di Capri	40 ml	15 lei
Grappa Italiana Barricata	40 ml	12 lei
Grappa Bianca Alexander	40 ml	19 lei
Grappa Veneta Riserva	40 ml	18 lei
Grappa Exquisite Premium Riserva Alexander	40 ml	22 lei
Pălinca de Prune	40 ml	10 lei

CARTA DEI VINI



*“Bea vin! În el găsi-vei viața-fără-moarte.
Pierdută tinerețe din nou ți-o va reda,
Divinul timp al rozei și-al inimii curate!
Trăiește-ți clipa dată! Căci clipa-i viața ta!”*

– **Omar Khayyam** (1048–1131), poet Persan

TERRA ROMANA

Dealu Mare

Cuvee Amaury

Soi: Sauvignon Blanc, Riesling
Origine: Dealu Mare, Ceptura
Alcool: 13%

2017 Alb 750 ml **155 lei**

Terra Romana Chardonnay

Soi: Chardonnay
Origine: Dealu Mare, Ceptura
Alcool: 13,5%

2019 Alb 750 ml **110 lei**

Terra Romana Roze

Soi: Cabernet Sauvignon, Merlot
Origine: Dealu Mare, Ceptura
Alcool: 13,5%

2019 Rose 750 ml **95 lei**

Cuvee Sissi Rose Ed. Limitată 13120st

Soi: Pinot Noir
Origine: Ceptura
Alcool: 12,5 %

2018 Rose 750 ml **120 lei**

Fetească Neagră

Soi: Fetească Neagră
Origine: Dealu Mare, Ceptura
Alcool: 12,5%

2017 Roșu 750 ml **110 lei**

Cuvee Charlotte

Soi: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Merlot
Origine: Dealu Mare, Ceptura
Alcool: 13%

2011-2013 Roșu 750 ml **245 lei**

Cuvee Guy De Poix

Soi: Fetească Neagră
Origine: Ceptura
Alcool: 15,5%

2014 Roșu 750 ml **290 lei**

CRAMELE RECAȘ

Banat

La Putere Cabernet Sauvignon

Soi: Cabernet Sauvignon
Origine : Recaș
Alcool : 14%

2018 Roșu 750 ml **105 lei**

Selene Fetească Neagră

Soi: Fetească Neagră
Origine: Recaș
Alcool: 14,5%

2019 Roșu 750 ml **175 lei**

Cuvee Uberland

Soi: Cabernet Sauvignon, Merlot
Origine: Recaș
Alcool: 15%

2019 Roșu 750 ml **220 lei**

Sole Chardonnay

Soi: Chardonnay
Origine: Recaş
Alcool: 13,5%

2020 Alb 750 ml **128 lei**

Sole Rose

Soi: Merlot
Origine: Recaş
Alcool: 12%

2019 Rose 750 ml **128 lei**

Solo Quinta

Soi: Pinot Noir, Muscat Ottonel, Fetească Regală,
Sauvignon Blanc, Chardonnay
Origine: Recaş
Alcool: 13,5%

2019 Alb 750 ml **175 lei**

VIN ARTE

Dealu Mare

Soare Castel Bolovanu

Soi: Cabernet Sauvignon
Origine: Sâmbureşti
Alcool: 13%

2013 Roşu 750 ml **195 lei**

STIRBEY

Oltenia

Merlot Rezerva Ed. Limitată 2400st.

Soi: 100 % Merlot
Origine: Dealurile Olteniei
Alcool: 14,5%

2016 Roşu 750 ml **140 lei**

Novac Ed. Limitată 10400st.

Soi: Novac
Origine: Dealurile Olteniei
Alcool: 13%

2016 Roşu 750 ml **140 lei**

Sauvignon Blanc Vitis Vetus

Soi: Sauvignon Blanc
Origine: Dealurile Olteniei
Alcool: 12,5%

2016 Alb 750 ml **100 lei**

Crâmpoşie Selecţionată

Soi: Crâmpoşie
Origine: Dealurile Olteniei
Alcool: 13%

2018 Alb 750 ml **82 lei**

PETRO VASELO

Banat

Bendis Rose Spumant Soi: Pinot Noir Origine: Recaş Alcool: 11,5%	2019		750 ml	95 lei
Bendis Nadir Spumant Alb Soi: Chardonnay Origine: Recaş Alcool: 11,5%	2019		750 ml	95 lei
Alb de Petro Vaselo Soi: Chardonnay Origine: Recaş Alcool: 13%	2020		750 ml	100 lei
Rose de Petro Vaselo Soi: Pinot Noir Origine: Recaş Alcool: 12%	2020		750 ml	100 lei
Maletine Soi: Chardonnay Origine: Recaş Alcool: 13%	2018		750 ml	130 lei
Roşu de Petro Vaselo Soi: Cabernet Sauvignon Origine: Recaş Alcool: 14,5%	2019		750 ml	100 lei
Ovas Soi: Merlot, Cabernet Sauvignon Origine: Recaş Alcool: 15%	2019		750 ml	155 lei
Pv Gran Cru 1477 Sticle Soi: Cabernet Sauvignon, Merlot Origine: Recaş Alcool: 15%	2020		750 m	580 lei

CRAMA OPRIŞOR

Oltenia

Rusalcă Albă Soi: Chardonnay Origine: Oltenia Alcool: 13,5%	2019	<i>Alb</i>	750 ml	145 lei
Drăgaică Roşie Soi: Pinot Noir, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon Origine: Oltenia Alcool: 14%	2018	<i>Roşu</i>	750 ml	145 lei

Cabernet Sauvignon Ed. Limitată	2017	Roșu	750 ml	210 lei
Soi: Cabernet Sauvignon Origine: Oltenia Alcool: 14%				
Smerenie Ed. Limitată	2017-2018	Roșu	750 ml	240 lei
Soi: Pinot Noir, Shiraz Origine: Oltenia Alcool: 13,5%				

VIILE METAMORFOSIS

Dealu Mare

Sauvignon Blanc & Feteasca Alba Vitiș	2019	Alb	750 ml	95 lei
Soi: Sauvignon blanc, Fetească Albă Origine: Dealu Mare Alcool: 13,5% (Primul vin alb produs de Cantina Antinori în România)				
Metamorfosis Rose	2019	Rose	750 ml	95 lei
Soi: Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon Origine: Dealu Mare Alcool: 13%				
Metamorfosis Merlot	2018	Roșu	750 ml	95 lei
Soi: 100% Merlot Origine: Dealu Mare (Produs de Marchesi Antinori în România) Alcool: 14%				
Cantus Fetească Neagră DOC	2016-2017	Roșu	750 ml	140 lei
Soi: Fetească Neagră Origine: Dealu Mare (Produs de Marchesi Antinori în România) Alcool: 14%				
Cantus Primus Cabernet Sauvignon	2016	Roșu	750 ml	160 lei
Soi: 100% Cabernet Sauvignon Origine: Dealu Mare (Produs de Marchesi Antinori în România) Alcool: 13,5%				

CRAMA THESAURUS

Dealurile Silagiului Banat

Thesaurus Amadoc Pinot Noir	2016	Alb	750 ml	145 lei
Thesaurus Amadoc Pinot Noir	2015	Rose	750 ml	158 lei
Thesaurus Amadoc Riesling	2017	Roșu	750 ml	79 lei
Thesaurus Muscat Ottonel Amadoc	2017	Roșu	750 ml	95 lei

VINURI ITALIENE

Vin la pahar / Vino al bicchiere

Vin Roșu Vecchia Cantina di Montepulciano	200 ml	15 lei
Vin Alb Vecchia Cantina di Montepulciano	200 ml	15 lei
Vin Rose Domeniile Anastasia	200 ml	15 lei

VINURI SPUMANTE

Vini Frizzanti e Prosecco

Lambrusco Dell Emilia Rosato IGT Soi: Pinot Nero e Merlot Origine: Modena Alcool: 11%	750 ml	85 lei
Lambrusco Dell Emilia Bianco IGT Origine: Modena Alcool: 8%	750 ml	85 lei
Lambrusco Dell Emilia Rosso IGT Soi: Grasparossa Origine: Modena Alcool: 7,5%	750 ml	85 lei
Moscato D' Asti DOCG Bottega Soi: 100 % Moscato Origine: Piemonte Alcool: 5%	750 ml	120 lei
Il Fresco Rose DOC Villa Sandi Soi: 100% Prosecco Origine: Veneto Alcool: 11,5%	750 ml	100 lei
Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato Villa Sandi D.O.C. G Soi: Prosecco V.S.Q.A Origine: Veneto Alcool: 11%	750 ml	125 lei
Prosecco Cartizze La Rivetta Vendemmia Villa Sandi DOCG Soi: Glera Origine: Veneto Alcool: 11,5%	750 ml	240 lei
Franciacorta Brut Contadi Costaldi DOCG Soi: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc Alcool: 13%	750 ml	250 lei

Prosecco Il Fresco Villa Sandi MiniDOC

200 ml

35 lei

Soi: Prosecco
Origine: Veneto
Alcool: 10%

VINURI ALBE ITALIENE

Vini Bianchi Italiani

Scaia IGT Tenuta Sant Antonio

2019

750 ml

135 lei

Soi: Garganega, Chardonnay
Origine: Veneto
Alcool: 12,5%

12e Mezzo Malvasia Del Salento
IGP Varvaglione

2019

750 ml

100 lei

Soi: Malvasia Del Salento
Origine: Puglia
Alcool: 12,5%

Bulgarini Fior Di Lago

2019

750 ml

119 lei

Soi: Sauvignon Blanc & Trebbiano
Origine: Brescia
Alcool: 12,5%

Greco di Tufo Mastroberardino DOCG

2019

750 ml

150 lei

Soi: Greco
Origine: Campania
Alcool: 12%

Ca Dei Frati Lugana DOC

2020

750 ml

159 lei

Soi: 100% Lugana
Origine: Sirmione, Lago di Garda
Alcool: 13%

Frescobaldi ATTEMS Pinot Grigio DOC

2016

750 ml

158 lei

Soi: 100% Pinot Grigio
Origine: Veneto
Alcool: 13%

VINURI ROSE

Vini Rosati

Ca dei Frati Rosa Dei Frati

2020

750 ml

159 lei

Soi: 60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 15% Barbera
Origine: Sirmione, Lago di Garda
Alcool: 12,5%

Tenuta Ulisse Rose

2020

750 ml

140 lei

Soi: Merlot & Montepulciano D'Abruzzo
Origine: Abruzzo
Alcool: 13%

VINURI ROȘII

Vini Rossi

Valpolicella Ripasso Classico Superiore BRUNELLI DOC Soi: Rondinella, Molinara, Corvinone Origine: Valpolicella Alcool: 14%	2016	750 ml	165 lei
Nero D' Avola Feudo Arancia Soi: Nero D' Avola Origine: Sicilia Alcool: 13%	2019	750 ml	108 lei
Fontana Fredda Babera Briccotondo DOC Soi: 100% Barbera Origine: Piemonte Alcool: 12%	2013	750 ml	145 lei
Chianti Poliziano DOCG Soi: Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 13%	2019	750 ml	140 lei
Rosso Toscano Argiano IGT Soi: Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 14%	2014-2019	750 ml	160 lei
Villa Antinori Rosso IGT Soi: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 12%	2015	750 ml	170 lei
Eneo Susumaniello Negromaro Cantina Risveglio IGT Soi: Susumaniello, NegroAmaro Origine: Salento Alcool: 14,5%	2018	750 ml	176 lei
Le Volte Dell Ornellaia Soi: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Origine: Toscana Alcool: 13,5%	2018	750 ml	230 lei
Papale Primitivo Di Manduria Varvaglione DOP (Elezioni Papa XIII San Benedetto) Soi: Primitivo Origine: Puglia Alcool: 14%	2016-2017	750 ml	250 lei
Amaranta Tenuta Ulisse DOP Montepulciano D'Abruzzo Soi: Montepulciano D'Abruzzo Origine: Abruzzo Alcool: 14%	2018	750 ml	176 lei
10 Vendemmie Tenuta Ulisse Limited Edition Montepulciano D'Abruzzo Soi: Montepulciano D'Abruzzo Origine: Abruzzo Alcool: 14,5%	10 best years	750 ml	320 lei

CRAMELE BANFI

Cantina Banfi

Castello Banfi Chianti Classico DOCG	2017-2019	750 ml	159 lei
Soi: 100% Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 13,5%			
Castello Banfi Rosso di Montalcino DOC	2017	750 ml	170 lei
Soi: 100% Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 13%			
Brunello di Montalcino Castello Banfi DOCG	2014	750 ml	370 lei
Soi: 100 % Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 14%			

GRANDI VINI E RISERVE

Amarone Della Valpolicella BOLLA	2014-2015	750 ml	320 lei
Soi: Corvina, Rondinelle, Molinara Origine: Veneto Alcool: 15,5%			
Barolo Prunotto DOP Marchesi Antinori	2014	750 ml	380 lei
Soi: Nebbiolo Origine: Piemonte Alcool: 13,5%			
Angelo Gaja Ca Marcanda Gaja Promis	2011	750 ml	350 lei
Soi: Merlot, Syrah, Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 13%			
Angelo Gaja Sito Moresco Langhe	2017	750 ml	390 lei
Soi: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon Origine: Piemonte Alcool: 14%			
Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino Marchesi Antinori	2014	750 ml	160 lei
Soi: Sangiovese Origine: Toscana Alcool: 14%			
Tiganello Antinori	2016	750 ml	170 lei
Soi: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Origine: Toscana Alcool: 13,5%			

VINURI FRANȚA

Vini Francesi

Chablis 1 er CRU Vaillon Domaine
Christian Moreau

2019 Alb 750 ml 300 lei

Soi: Chardonnay
Origine: Bourgogne
Alcool: 12,5%

VINURI MÖET HENNESSY

Vini Möet Hennessy

Terrazas Single Vineyard Malbec

2013 Roșu 750 ml 320 lei

Soi: Malbec
Origine: Mendoza, Argentina
Alcool: 14%

Terrazas Single Vineyard Cabernet
Sauvignon

2013 Roșu 750 ml 320 lei

Soi: Cabernet Sauvignon
Origine: Mendoza, Argentina
Alcool: 14,5%

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

2018 Roșu 750 ml 250 lei

Soi: Sauvignon Blanc
Origine: Noua Zeelandă
Alcool: 13,3%

Tinta de Toro Numanthia

2016-2017 Roșu 750 ml 360 lei

Soi: Tinta de Toro / Tempranillo
Origine: Spania
Alcool: 14,5%

VINURI MÖET HENNESSY

Vini Möet Hennessy

Sassicaia Magnum 1,500

2004 1500 ml Listă de preț la cerere

Soi: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Origine: Toscana
Alcool: 13%

Tenuta Dell 'Ornellaia DOC

2006 750 ml Listă de preț la cerere

Soi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Origine: Toscana
Alcool: 14,5%

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	750 ml	480 lei
Veuve Clicquot Rose	750 ml	490 lei
Möet & Chandon Brut	750 ml	380 lei
Möet & Chandon Rose	750 ml	480 lei
Ruinart Brut	750 ml	526 lei
Möet & Chandon Brut Mini	750 ml	139 lei