



La Artesianale, totul se construiește în jurul mâncării pregătite cu grijă, al unei atmosfere elegante, liniștite și al momentelor care rămân cu tine.

Ne inspiră Marea Mediterană în forma ei cea mai vie — arome curate, ingrediente de calitate, fără grabă și fără exces.

Pentru noi, o masă cu adevărat reușită este o amintire care revine.

artegianale.lifestyle

A la carte

primavara / vara

- 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, mix de salată cu miere și coulis de fructe de pădure.
- 63 **Tartar de ton** - 150g 1,4
Ton proaspăt tăiat manual, ulei de măsline extravirgin, lămâie și rucola.
- 62 **Salată de caracatiță** - 230g 4,7,14,15
Caracatiță fragedă cu țelină, cartofi, măsline, lime și ulei de măsline extravirgin.
- 47 **Platouri din băcănia proprie** 4,5,6,7,8,16
/pers minimum 2 persoane · 270 g/persoană
Mezeluri italienești, brânzeturi DOP și delicatese vegetale selecționate.
- 43 **Hummus con Salsa** – 160g 5,8,11
Cremă fină de năut cu tahini, sos aromat și ulei de măsline extravirgin Quattrociocchi, finisată cu semințe de pin ușor rumenite.
- 48 **Platou de brânzeturi** - minimum 2 persoane- 380g 5,7,8
/pers Un mod ideal de a degusta, o selecție din cele mai gastronomice branzeturi maturate din bacanie.
- 68 **Tartar de vită** - 160g 1,3,10
Vită premium tocată manual, capere, muștar, ierburi aromatice și ou de prepeliță.

- RON**
- SALATE**
- 56 **Salată Caesar cu pui** – 290g 1,3,6,7,10
Salată verde, piept de pui suculent, crutoane crocante și dressing clasic Caesar cu lămâie, anșoa, usturoi, muștar Dijon și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni.
- 72 **Salată Caesar cu vită** – 290g 1,3,6,7,10
Mușchi de vită fraged, salată verde, crutoane crocante și dressing Caesar bogat în arome.
- 68 **Salata Caesar cu creveți** – 290g 1,2,3,6,7,10
Creveteți gătiți delicat, salată verde, crutoane aurii și dressing Caesar cu anșoa și lămâie.
- 56 **Salată de rucola cu pere, gorgonzola și nuci** – 290g 5,7,8,10
Rucola proaspătă cu pere, Gorgonzola Dolce, nuci, semințe 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 de ton cu fasole și ceapă** - 240g 4,10
Ton cu fasole, ceapă, roșii uscate, roșii cherry și măsline — interpretare a unui clasic italian de vară.

PASTE

Pastele noastre sunt preparate din ingrediente italiene autentice, selectate pentru origine și calitate.

Pentru pastele făcute în casă folosim grâu dur superior, brânzeturi DOP și uleiuri extravirgine, respectând rețetele tradiționale.

- 46 **Calamarata cu roșii din Puglia, busuioc și unt** - 280g 1,9
Roșii coapte din Puglia, busuioc proaspăt, unt și ulei de măsline extravirgin, într-un sos delicat și echilibrat.
- 54 **Spaghetti Carbonara**- 340g 1,3,7
Gălbenuș de ou proaspăt, guanciale crocant și Pecorino Romano DOP, emulsie cremoasă fără smântână.
- 52 **Bucatini all'Amatriciana** - 320g 1,3,7,9
Sos de roșii intens cu guanciale și Pecorino Romano DOP, rețetă clasică originară din Lazio.
- 53 **Casarecce al Pesto** - 280g 1,3,7,8
Pesto de busuioc proaspăt, semințe de pin, Pecorino Romano DOP și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni.
- 54 **Penne Quattro Formaggi DOP** - 320g 1,3,7
Cremă bogată din Gorgonzola Dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP și Pecorino Romano DOP.
- 52 **Ravioli de casă cu ciuperci și sos de trufe** - 310g 1,3,7,16
Ravioli proaspeți umpluți cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP, serviți cu sos fin de trufe.
- 63 **Linguine cu creveți** - 315g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
Cremă artizanală de creveți, creveți gătiți delicat și pătrunjel proaspăt pentru prospețime.
- 65 **Calamarata cu fructe de mare** - 330g 🍴 1,2,3,7,9,14,15,17
Crevete, midii, calamari și sepie în bisque de fructe de mare, vin alb și pastă di Gargano IGP.
- 59 **Tagliatelle de casă cu ragù de vită** - 340g 1,3,7
Paste proaspete cu ragù de vită gătit lent și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni.
- 64 **Tagliatelle de casă cu ragù de rață**- 340g 1,3,7
Ragù de rață preparat din carne tocată manual, gătit lent cu roșii și ierburi mediteraneene, finalizat cu Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni.
- 54 **Bucatini cu ton și fondue de Pecorino** - 320g 4,8,17
Fondue catifelat de Pecorino DOP, tartar de ton proaspăt și coajă de lime pentru prospețime.
- 58 **Lasagna** - 360g 1,3,7
Foi proaspete de paste, ragù artizanal, sos béchamel cu nucșoară și mozzarella gratinată.
Timp de așteptare: 25 minute.

SUPE

- 27 **Supa Zilei** - 350g 1,7,9
Supă-cremă catifelată din legume coapte, preparată din ingrediente de sezon și finisată cu ulei de măsline.

RISOTTO

- 49 **Risotto ciuperci** - 300g 7,15,16
Orez Carnaroli gătit al dente, cu ciuperci sotate, pătrunjel proaspăt și Parmigiano Reggiano DOP maturat.
- 65 **Risotto cu fructe de mare** - 360g 🍷 2,4,7,9,14,15,17
Orez Carnaroli cu creveți, midii, calamari și sepie, gătite delicat pentru o textură fină și echilibrată.

PRINCIPAL

- 54 **Broccoli cu burrata și fistic** - 250g 7,8
Broccoli proaspăt, copt și gătit al dente, servit cu cremă de burrata proaspătă și fistic sicilian ușor crocant.
- 49 **Piccata de pui cu lămâie**-180g 1,7,8,15
Piept de pui ușor trecut prin griș fin, rumenit în unt și servit cu sos cremos de lămâie și capere.
- 54 **Porchetta de casă** - 200g 15
Specialitate din Lazio: rulou de porc gătit lent, fraged și aromat, cu crustă crocantă și ierburi mediteraneene, în stilul trattoriilor din Ariccia.
- 86 **Ossobuco** - 400g 15,17
Specialitate clasică din Lombardia: Rasol de vițel gătit lent cu legume sotate și vin roșu; carnea se desprinde delicat de pe os, iar măduva îmbogățește sosul.
- 52 **Pui în unt "Firenze 1869"** - 200g 1,7,9
Piept de pui rumenit lent în unt, servit cu spumă de unt și felie de lămâie, după o rețetă florentină din 1869.
- 109 **Cotlet de vițel la cuptor** - 320g 7,17
Cotlet de vițel cu crustă aurie și interior suculent, condimentat discret pentru un gust rafinat și echilibrat.
- 98 **Mușchi de vită argentinian** - 150g 7,17
Mușchi de vită argentinian gătit mediu, rumenit în unt la 52°C.
- 89 **Piept de rață cu portocală și rozmarin** - 180g 7
Piept de rață rumenit lent, cu piele crocantă, glazurat cu reducere de portocale siciliene și vin roșu, aromat cu rozmarin proaspăt.
- 198 **USDA Prime Rib Eye** - 350gr 7,9,17
Doar 3% din carnea Black Angus atinge gradul Prime, oferind o marmorare excepțională și profunzime a gustului.
- 89 **Ton în crustă de fistic**- 160g 4,8,17
Steak de ton în crustă crocantă de fistic.
- 62 **Confit de rață** - 150g 1,7,9
Pulpă de rață gătită lent în propria grăsime, apoi rumenită la tigaie și finisată cu o notă de coniac.
- 65 **Cioppino** 1,2,4,9,14,15,17
Tocană de pește și fructe de mare - 360g
Tocană ușor picantă de pește și fructe de mare, expresie rafinată și reconfortantă a aromelor mediteraneene.

RON**GARNITURI ȘI SOSURI**

- 19 **Focaccia cu sare și rozmarin** – 180g 4,8,17
Aluat de focaccia bine hidratat, fermentat 48 de ore, aerat și moale la interior, cu crustă delicată, ulei de măsline, sare și rozmarin.
- 19 **Focaccia cu Parmigiano** – 180g 1,7,8,15
Focaccia clasică, pufoasă și aromată, finisată cu Parmigiano matur.
- 19 **Garnituri pe bază de cartofi** – 150g 7,9,15
Piure de cartofi copti cu unt
Cartofi prăjiți
- 19 **Garnituri pe bază de legume** – 150g 7,8
Piure de rădăcinoase
Legume la grătar
- 13 **Coș de pâine** – 150g 3,7,16
Ciabatta sau pâine cu semințe, dospită natural 48 de ore
- 10 **Sosuri** – 30g 7
Sos de piper verde
Sos de Gorgonzola
Sos aioli
Sos de trufe

PINSA ROMANA

Aluatul de pinsa combină făină de grâu, soia și orez. Are o hidratare ridicată, fermentare de 48 de ore și coacere la temperatură scăzută.

RON**PINSA**

- 56 **Pinsa cu burrata și busuioc** - 360g 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, burrata di Puglia și busuioc proaspăt.
- 57 **Pinsa formaggi artigianale** - 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 roșii din Puglia, mozzarella, prosciutto di Parma DOP, roșii cherry și rucola.
- 53 **Pinsa cu prosciutto cotto BIO**- 360g 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, roșii cherry și rucola.
- 54 **Pinsa cu salam Ventricina picant**- 360g 1,3,7
Sos de roșii din Puglia, mozzarella și salam Ventricina.
- 48 **Pinsa vegetariană** - 340g 1,9
Sos de roșii din Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare, măsline și roșii uscate.
- 59 **Pinsa cu mortadella DOP și fistic** - 360g 1,3,7
Fior di latte, mortadella DOP, fistic și sos de burrata.

Il bar

RON

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

RON

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 50ml25

RON

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

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