

RON

PINSA

Spre deosebire de Pizza Napoletana, blatul de pînsa este făcut dintr-un mix de făină de grâu, făină de soia și făină de orez. Hidratarea ridicată și timpul îndelungat de dospire – minim 48 de ore – combinate cu o coacere la temperatură mai joasă, o transformă într-o experiență cu adevărat crocantă, un blat gros, dar aerat și foarte ușor de digerat

49	Pinsa burrata e basilico - 360g	1,3,7
	Sos de rosii di Puglia, burrata di Puglia si busuioc proaspat	
49	Pinsa formaggi artigianale - 340g	1,3,7
	Gorgonzola dolce DOP, Parmigiano Reggiano 24 DOP, Pecorino Romano DOP, Fontina DOP	
49	Pinsa prosciutto di Parma - 360g	1,3,7
	Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto di Parma DOP rosii cherry si rucola	
46	Pinsa prosciutto cotto - 360g	1,3,7
	Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, rosii cherry si rucola	
44	Pinsa salami Ventricina picanti - 360g	1,3,7
	Sos de rosii di Puglia, mozzarella, salam Ventricina	
42	Pinsa vegetariana - 340g	1,9
	Sos de rosii di Puglia, mozzarella, ciuperce, anghinare, masline si rosii uscate	
49	Pinsa mortadella DOP e pistacchio - 360g	1,3,7
	Fior di latte, mortadella DOP, fistic, sos burrata	

RON

DESERT ARTIZANAL

25	Cheesecake - 140gr	1,3,7
	Cremă proaspătă de brânză, așezată pe un blat sfărâmișos, cu gust intens de unt, coaptă ușor la cuptor	
21	Crostata - 120gr	1,7,8
	Felie de tarta făcută în casă din aluat proaspăt, sfărâmișos, umplută cu gem	
26	Tiramisu - 140gr	1,3,7
	Cine nu cunoaște renumitul desert italian, cu biscuiți Savoiaardi, cafea, mascarpone, Amaretto Disaronno și ouă proaspete?	
27	Panna Cotta - 130gr	7
	Italia într-o cupă de budincă delicioasă, din smântână dulce și piure de fructe de pădure.	
26	Tartelette al Limone con Meringa Caramellata - 120gr	1,3,7
	Tartă gustoasă din aluat proaspăt, umplută cu lemon curd și acoperită cu beza caramelizată	
27	Torta al Cioccolato Fondante - 120gr	1,3,7
	Un mousse catifelat de ciocolată, aromat cu cireșe Amarena.	
24	Cannoli Siciliani - 160gr	1,7,8
	Un desert tipic sicilian, cu ricotta dulce, în aluat crocant și presărat cu fistic sicilian.	

RON

BRANZETURI

84 **Platou de branzeturi / 2 pax - 380g** 5,7,8
Un platou conceput pentru două persoane, perfect pentru a încheia cina. Include o selecție de branzeturi maturate de top, alese din băcănia noastră gastronomică.

Pentru o selectie personalizata de branzeturi si mezeluri italienești, va invităm la consultantul de vanzari din bacania proprie.

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten and derived products	9. Celery and derived products
2. Crustaceans and derived products	10. Mustard and derived products
3. Eggs and derived products	11. Sesame seeds and derived products
4. Fish and fish products	12. Sulfur dioxide and sulfites
5. Peanuts and their products	13. Lupine and derived products
6. Soya and derived products	14. Mollusks and derived products
7. Milk and milk products (including lactose)	15. Parsley
8. Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios	16. Mushrooms
	17. Frozen product



— Il Bistro —

ARTEGIANALE

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

BISTRO Artegianale - Str. Lucian Blaga 13

PIZZERIA Artegianale - Str. Muresenilor 27**STEAK RESTAURANT Artesianale** - Swissôtel 5* Poiana Brasov**RESERVATION - 0755 33 22 11**

artegianale.brasov - 

A la carte

iarna / primavara

RON	APERITIVE	
39	Paté de ficat cu dulceață de mere - 180g	3,5,7
	Pate de pui făcut în casă, cu nucșoară, cimbru, chutney de mere, mix de salată cu miere și coulis de fructe de pădure.	
49	Carpaccio Bresaola cu rucola și oțet balsamic - 150g	7
	Mușchi crud de vită, maturat, servit cu rucola, ulei măslina extravirgin.	
59	Tartar de ton - 150g	1,4
	Ton proaspăt tăiat manual în cubulețe, ulei de măslina extravirgin, lime și salată de rucola	
58	Salata de caracatita - 220g	4,7,14,15
	Salată de caracatiță cu țelină, cartofi, măslina, lime și ulei de măslina extravirgin	
43	Platouri din bacania proprie, min 2 pers - 240g/pax	4,5,6,7,8,16
/pax	Mezeluri italienești, brânzeturi DOP și delicatese pe bază de legume	
39	Hummus con Salsa – 160g	5,8,11
	Cremă fină de năut și tahina, completată de un sos bogat în arome, un contrast perfect între textura mătăsoasă și prospețimea uleiului de măslina extravirgin organic Quattrociocchi	
RON	SALATE	1,3,6,7,10
52	Insalata Caesar de Pui – 290g	
	Salată verde cu piept de pui succulent, crutoane crocante și un dressing clasic de suc de lămâie, ulei de măslina, ou, anșoa Worcestershire, usturoi, muștar, parmezan și piper negru	1,3,6,7,10
68	Insalata Caesar de Vită – 290g	
	Mușchi de vită fraged servit pe un pat de salată verde, alături de crutoane și dressing Caesar bogat în arome rafinate	1,2,3,6,7,10
62	Insalata Caesar de Creveți – 290g	
	Creveți gătiți delicat, acompaniați de salată verde, crutoane aurii șiun dressing clasic cu note de anșoa și lămâie	5,7,8,10
52	Insalata di rucola, pere, gorgonzola dolce e noci - 250g	
	Un mix bogat in arome si contrast din gorgonzola dulce, nuci, pere cu mix de seminte, rucola si aceto balsamico DOP	1,4,7
55	Insalata burrata e pesce - 230g	
	Burrata cremoasa pe pat de mix verdeturi, rosii cherry, pastrav afumat, crutoane si ulei de masline extravirgin	4,10
52	Insalata Tonno fagioli e cipolla - 240g	
	Ton, fasole, ceapă, un clasic al bucătăriei estivale italiene, reinterpretatcu salată verde, roșii uscate, roșii cherry, și măslina	
RON	SUPE	
25	Supa crema a zilei - 350gr	1,7,9,15,16
	Întrebați ospătarul despre supa cremă proaspătă a zilei	
28	Supa tortellini brodo - 340gr	1,7
	O supă clară și aromată, preparată din pui, cu tortellini umpluți cu Mortadella și Prosciutto di Parma DOP	

RON	PASTA	
42	Bucatini cacio e pepe - 300g	1,3,7
	Aceste paste provin din Roma, iar talentul bucătarului constă în echilibrarea perfectă a apei, Pecorino Romano DOP și piperului negru.	
40	Calamarata al Pomodoro di Puglia, basilico e burro - 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 ulei de măslina extravirgin.	
	O rețetă clasică ce surprinde esența simplității italiene.	
46	Spaghetti carbonara - 340g	1,3,7
	Ne mândrim cu sosul cremos din gălbenuș de ou proaspăt, guanciale și gustul intens dat de brânza Pecorino Romano DOP.	
43	Bucatini amatriciana - 320g	1,3,7,9
	Paste tradiționale din Lazio, care combină aroma de guanciale cu brânza Pecorino Romano DOP într-un sos savuros din roșii.	
48	Casarecce pesto - 280g	1,3,7,8
	Casarecce cu pesto din busuioc proaspăt, semințe de pin, Pecorino Romano DOP și Parmigiano Reggiano 24 DOP.	
47	Calamarata quattro formaggi DOP - 320g	1,3,7
	O combinație ideală de Gorgonzola Dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano 24 DOP și Pecorino Romano DOP.	
47	Ravioli de casă cu ciuperci și sos de trufe - 310g	1,3,7,16
	Aroma trufelor se împletește cu pastele de casă umplute cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni, din propria băcănie.	
54	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, combinată cu creveții gătiți delicat și câteva frunze de pătrunjel. 🍴	
59	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 și pastă di Gargano IGP. 🍴	
48	Tagliatelle de casă cu ragù artizanal de vită - 340g	1,3,7
	Paste făcute în casă, cu un ragù gustos de vită slow-cooked, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni.	
49	Bucatini con tonno fresco e fonduta di Pecorino -320g	4,8,17
	Paste cu un sos catifelat din cremă de Pecorino DOP, completat cu tartar de ton și coajă de lime.	
45	Lasagna - 360g	1,3,7
	Ragù artizanal, foi proaspete de paste, sos béchamel cu un strop de nucșoară și mozzarella autentică. (25 min)	
RON	RISOTTO	
42	Risotto ciuperci - 300gr	7,15,16
	Orez bine amestecat pentru a fi al dente și cremos, cu ciuperci delicioase, pătrunjel și Parmigiano Reggiano DOP.	
56	Risotto cu fructe de mare - 360gr	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. 🍴	

RON	PRINCIPAL	
42	Piept de pui cu lămâie / Piccata di Pollo al Limone - 180g	1,7,8,15
	Piept de pui rumenit în unt și semolina, servit într-un sos cremos cu lămâie și capere.	
49	Porchetta di Casa - 200g	15
	Tradițională din Lazio, o felie de ruladă din carne de porc succulentă, aromată și delicioasă, umplută cu mirodenii și gătită încet, la foc mic.	
46	Broccoli cu sos de burrata și fistic - 250g	7,8
	O mâncare sănătoasă, compusă din broccoli tras la tigaie al dente, servit alături de un sos cremos din burrata proaspătă și fistic sicilian.	
79	File de ton în crustă de fistic - 150g	4,8,17
	Steak de ton proaspăt, gătit în tigaie cu o crustă crocantă de fistic.	
93	Mușchi de vită Argentina - 150g	1,7,9,17
	Mușchi de vită gătit mediu la 58 de grade, apoi rumenit în tigaie.	
198	USDA Prime Rib Eye - 350g	7,9,17
	Doar 3% din carnea de vită Black Angus atinge prestigiosul nivel de calitate Prime. O marmorare excelentă care oferă un gust intens și persistent.	
56	Confit de Rață - 150g	1,7,9
	Pulpă de rață gătită lent în grăsime proprie, trasă apoi la tigaie și stropită cu cognac.	
76	Ossobuco - 320g	15,17
	Specialitatea regiunii Piemonte, din nordul muntos al Italiei: o felie de rasol de vițel gătită încet, alături de legume sotate în vin roșu.	
58	Cioppino / Brodetto di Pesce - 360g	1,24,9,14,15,17
	O supă-tocană din fructe de mare și pește, ușor picantă, o alternativă lejeră la preparatele clasice cu fructe de mare.	
89	Costoletta di Vitello Arrosto - 240g	7,17
	Cotlet de vițel fript la perfecțiune, cu o crustă aurie și un interior succulent. Aromele se îmbină armonios cu condimente subtile, oferind un festin demn de cele mai rafinate gusturi.	
RON	GARNITURI	
18	Garnituri pe bază de cartofi – 150g	7,9
	Piure de cartofi copti cu unt	
18	Garnituri pe bază de legume – 150g	1,7
	Piure de legume rădăcinoase sau legume la grătar	
12	Cos paine - 150g	1
	Paine Ciabatta sau cu seminte, cu maia salbatica, dospita 48 ore	
19	Focaccia cu sare si rozmarin sau cu parmigiano - 180g	1,7
	Aluat bine hidratat, dospit 48 ore, uns cu un amestec de ulei masline, sare si rozmarin sau parmigiano	
12	Parmigiano Reggiano DOP 24 luni - 30g	7
	Vedeta branzeturilor italienesti cu maturare 24 luni	
9	Sos de piper verde / sos de gorgonzola / sos demiglace - 30g	7,9
	Cremos și ușor picant, acest sos intensifică savoarea cărnii.	