

# TRATTORIA LUGO

CUCINA ITALIANA





# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

Trattoria Lugo ti invita a immergerti nell'universo culinario ispirato alla cucina della regione Emilia Romagna, una delle più caratteristiche per l'Italia.

Scopri e assapora i piatti Lugo, cucinati con passione e attenzione, insieme a un vino della collezione scelta di vini italiani e rumeni creati appositamente per completare il tuo rituale culinario.

Con una capienza di 80 posti all'interno e 100 posti sulla terrazza, la Trattoria Lugo è il luogo ideale per eventi memorabili come matrimoni, battesimi, eventi aziendali, organizzati in un ambiente adattato ai tuoi desideri.

Ti aspettiamo per scoprire l'atmosfera effervescente nel centro di Bucarest in un'indimenticabile avventura gastronomica, con una serie di eventi di musica live, serate jazz o feste a tema DJ.

Puoi trovarci in George Enescu 23 street..

**Prenotazioni: +40785 238 910**



# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

Trattoria Lugo te invită să păsești în universul culinar inspirat de bucătăria regiunii Emilia Romagna, una dintre cele mai caracteristice pentru Italia.

Descoperă și gustă din preparatele Lugo, gătite cu pasiune și atenție, alături de un vin din colecția aleasă de vinuri Italienești și Românești create special pentru a completa ritualul tău culinar.

Având o capacitate de 80 de locuri în interior și 100 de locuri pe terasă, Trattoria Lugo este locul ideal pentru evenimente memorabile precum nuntă, botez, evenimente corporative, desfășurate într-un cadru adaptat dorințelor tale.

Te așteptăm să descoperi atmosfera efervescentă din centrul Bucureștiului într-o aventură gastronomică de neuitat, cu o serie de evenimente cu muzică live, seri de jazz sau petreceri tematice cu DJ.

Ne găsești pe strada George Enescu 23.

**Rezervari: :+40785 238 910**



# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### ANTIPASTI FREDI

(Gustari reci )

<b>FIORI DI MOZZARELLA CON POMODORI CUORE DI BUE E BASILICO FRESCO.....</b>	<b>32.00</b>
bocconcino, bresaola, rosii, ulei masline (250g)	
<b>VERDURE DI STAGGIONE GRIGLIATE E SALAMI, PROSCIUTTO, BRESAOLA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.....</b>	<b>34.00</b>
legume la gratar, salam, prosciutto, bresaola, parmezan, ulei de masline (280g)	
<b>TARTARE DI TONNO FRESCO.....</b>	<b>47.00</b>
file ton rosu, avocado, ardei, castraveti verzi, ceapa (200g)	
<b>TARTARE DI MANZO.....</b>	<b>47.00</b>
muschi de vita, capere, castraveti murati, ceapa, mustar, ou, patrunjel, unt (200g)	
<b>BURRATA FRESCA DI ANDRIA CON CIGLIEGNE DI POMODORO E PROSCIUTTO COTTO.....</b>	<b>45.00</b>
mozzarella cremoasa cu rosii cherry, ulei de masline, prosciutto (370g)	
<b>PROSCIUTTO BEN STAGGIONATO DI LANGHIRANO CON SCAGLIE DI REGGIANO.....</b>	<b>31.00</b>
sunca de parma, parmezan, ulei de masline (70g)	





# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### ANTIPASTI CALDI

(Gustari calde )

<b>MELANZANE ALLA SORRENTINA</b> .....	<b>26.00</b>
vinete, sos rosii, cascaval, sunca, parmezan(250g)	
<b>LE MELANZANE SICILIANE ALLA PARMIGIANA</b> .....	<b>26.00</b>
vinete, mozzarella, parmezan, sos rosii (260g)	
<b>MISTO DI FUNGHI RIPIENI</b> .....	<b>26.00</b>
ciuperci umplute cu carne/branza, sos de vin alb (250g)	
<b>PADELLATA DI FEGATINI DI POLLO AL ACETO</b>	
<b>BALSAMICO DI MODENA</b> .....	<b>26.00</b>
ficateli pui, andive, otet balsamic (200g)	

### BRUSCHETE & CROSTINI

<b>CROSTINI AL FORMAGGIO (3 buc.)</b> .....	<b>15.00</b>
paine de casa cu mozzarella si usturoi (150g)	
<b>CROSTINI AL SALMONE E FIORDILATTE (3 buc.)</b> .....	<b>27.00</b>
paine de casa cu mozzarella si usturoi (150g)	
<b>LA CLASSICA BRUSCHETTA CON IL POMODORO (3 buc.)</b> .....	<b>14.00</b>
paine de casa, roşii, ulei de masline, usturoi (150g)	



# TRATTORIA LUGO CUCINA ITALIANA

## IL CARPACCIO

<b>CARPACCIO DI MANZO RAZZA CON RUCOLA FRESCA E GRANA PADANO.....</b>	<b>35.00</b>
file vita, rucola, parmezan, ulei de masline (100g)	
<b>CARPACCIO DI VITELLO CON SALSA DI TONNO.....</b>	<b>35.00</b>
file vitel, sos ton, capere, ulei de masline (140g)	
<b>CARPACCIO DI POLPO MEDITERRANEO MARINATO AL AGLIO, OLIO E BASILICO FRESCO.....</b>	<b>45.00</b>
caracatita, rosii cu usturoi, ceapa, busuioc, ulei de masline (220g)	

## ZUPPE (SUPE)

<b>MINISTRA DI VERDURE ALLA GENOVESE.....</b>	<b>13.00</b>
supa de legume (380g)	
<b>ZUPPA DI POLLO.....</b>	<b>14.00</b>
ciorba de pui a la grec (380 g)	
<b>ZUPPA DI MANZO.....</b>	<b>18.00</b>
ciorba de vacuta (380 g)	
<b>CREMA DI FUNGHI TRIFOLATI.....</b>	<b>18.00</b>
crema de ciuperi (380g)	
<b>GOULASH.....</b>	<b>19.00</b>
supa gulas (380g)	
<b>ZUPPA DI FRUTTI DI MARE.....</b>	<b>46.00</b>
fructe de mare asortate, ulei de masline, sos de rosii, usturoi (500-550g)	



# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### PASTA & SPAGHETTI

#### (Paste)

<b>SPAHETTI/PENNE CARBONARA.....</b>	<b>30.00</b>
paste, bacon, smantana, parmezan (420g)	
<b>SPAGETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO.....</b>	<b>30.00</b>
paste, ulei de masline, ardei iute, usturoi, patrunjel (420g)	
<b>SPAHETTI MILANESE.....</b>	<b>31.00</b>
paste, carne tocata de vita, sos rosii(420g)	
<b>SPAHETTI BOLOGNESE.....</b>	<b>31.00</b>
paste, carne tocata de vita, sos rosii(420g)	
<b>SPAHETTI ARRABBIATA.....</b>	<b>30.00</b>
paste, sos de rosii, usturoi, ardei iute uscat, parmezan, busuioc (420g)	
<b>SPAHETTI/PENNE QUATTRO FORMAGI.....</b>	<b>33.00</b>
paste, smantana, parmezan, gorgonzola, brie (420g)	
<b>SPAGHETTI INTEGRALE CON PESTO ROSSO E VERDURE</b>	<b>35.00</b>
paste integrale, pesto roșu, dovlecei, ciuperci, ardei, praz (450g)	
<b>SPAGHETTI AI GAMBERI DEL MEDITERRANEO E POMODORI SECCHI.....</b>	<b>40.00</b>
paste, usturoi, creveți, rosii uscate, ardei iute, ulei de masline (400g)	
<b>LINGUINE CON FRUTTI DI MARE.....</b>	<b>47.00</b>
linguine, calamar, scoici, creveți, sos de roșii, usturoi (450g)	
<b>RIGATONI CON STRACCETTI DI MANZO E FUNGHI.....</b>	<b>42.00</b>
paste, mușchi de vita Brazilia, ciuperci de padure, sos de vin, ulei de masline (450g)	
<b>BUCATINI ALL' AMATRICIANA.....</b>	<b>32.00</b>
paste, bacon, pecorino, sos de rosii, busuioc, usturoi (450g)	

**\*Va rugam specificati ospatarului daca doriti ca preparatul  
dumneavoastra sa fie gatit "aldente"**





# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### PASTA AL FORNO

(Paste la cuptor)

#### **PENNE SICILIANE AL FORNO CON GUANCIALE, POLLO**

**SFILACCIATO E FUNGHI..... 31.00**

penne, pui, ciuperci, bacon italian, mozzarella, sos rose, la cuptor (600g)

#### **TORTELLINI AL FORNO CON COTTO DI PARMA, MOZZARELLA E**

**FUNGHI..... 33.00**

tortellini, sunca, ciuperci, mozzarella, sos rose, la cuptor (600g)

**LASAGNA BOLOGNESE..... 34.00**

paste, ciuperci, sos bolognez, mozzarella, parmezan (450g)

### PASTA FRESCA

(Paste de casã)

**GRAN RAVIOLO CON CARCIOFI E RICOTTA\* ..... 35.00**

paste umplute cu carciofini si ricotta, pui, sos roze (350g)

**TAGLIOLINI DI CASA CON FUNGHI PORCINI E PROFUMO  
DI TARTUFO BIANCO DI ALBA\* ..... 40.00**

paste cu ciuperci porcini si ulei de tartufo bianco (450g)

**RAVIOLI IN SALSA DI POMODORINI FRESCHI PACCHINI\* 33.00**

paste umplute cu branza, rosii proaspete, usturoi (350g)

**FETTUCCINE FATTE IN CASA CON SALMONE\* ..... 35.00**

fettuccini, somon, ceapa, sos roze (450g)

**\*Va rugam specificati ospatarului daca doriti ca preparatul  
dumneavoastra sa fie gatit "aldente"**





# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### RISOTTO

( Orez )

<b>RISOTTO ARBORIO MANTECATO CON I FUNGHI PORCINI E CHORIZO*</b> .....	<b>39.00</b>
orez cu ciuperci de padure, parmezan, salam spaniol (420g)	
<b>RISOTTO ARBORIO AL SAPORE DI PRIMAVERA*</b> .....	<b>31.00</b>
orez, ciuperci, vinete, dovlecei, ardei, sos de rosii (420g)	
<b>RISOTTO ARBORIO ALLO SCOGLIO*</b> .....	<b>31.00</b>
orez, calamar, scoici, creveti, sos de rosii, usturoi (490g)	
<b>RISOTTO CON POLLO E ASPARAGI*</b> .....	<b>31.00</b>
orez, pui, sparanghel, sos de rosii, usturoi(420g)	

**\*Va rugam specificati ospatarului daca doriti ca preparatul dumneavoastra sa fie gatit "aldente"**



# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### NEO PIZZA NAPOLETANA - 32cm

(Pizza neo napoletana la cuptor cu lemne )

<b>NEO LUGO</b> .....	<b>45.00</b>
emmental, telemea de capra, miere, sos de rosii,masline	
<b>REGINA FIORI DI LATTE</b> .....	<b>37.00</b>
fiori di latte,mortadella IGP, branza ricotta, fistic, suc de lamaie	
<b>PEPPINO</b> .....	<b>42.00</b>
fiori di latte, porchetta di ariccia IGP . salota, salsa verde	
<b>VESUVIO</b> .....	<b>37.00</b>
rosii napoletane, nduja calabrese, cacioricotta slow food, fiori di latte, ketchup galben.	
<b>MATERA</b> .....	<b>45.00</b>
rosii cherry galbene, fiori di latte,burrata, anchois, busuioc proaspat	
<b>GALLIPOLI</b> .....	<b>44.00</b>
mozzarella di buffalo DOP,ton,fenicul, mar, pesto de tarhon	
<b>MALAGA</b> .....	<b>40.00</b>
Rosii napoletane, fiori di latte, chorizo, guacamole, parmesan	
<b>GIUSEPPE</b> .....	<b>38.00</b>
rosii cherry galbene, fiori di latte,blu di bufala, apio, nuci	
<b>SAN DANIELE</b> .....	<b>45.00</b>
fiori di latte, prosciutto crudo San Daniele, reductie de portocola,nuci	
<b>TARTUFO</b> .....	<b>35.00</b>
salsa de trufe, mozzarella di buffalo DOP, ulei de masline, busuioc proaspat	



# TRATTORIA LUGO

## CUCINA ITALIANA

### PIZZA CLASSICA TRATTORIA LUGO - 32cm

(Pizza la cuptor cu lemne )

<b>PIENOLLO</b> .....	<b>23.00</b>
rosii napoletane, pomodorini del Pienollo,oregano,usturoi, ulei de masline, busuioc proaspat	
<b>MARGHERITA</b> .....	<b>28.00</b>
rosii napoletane, fiori di latte, ulei de masline, busuioc proaspat.	
<b>MARGHERITA CON BUFALA</b> .....	<b>35.00</b>
rosii napoletane, mozzarella di bufala DOP, ulei de masline, busuioc proaspat	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	<b>32.00</b>
rosii napoletane, fiori di latte, prosciutto cotto, carciofi, masline, ulei de masline, busuioc proaspat.	
<b>NAPOLI</b> .....	<b>32.00</b>
rosii napoletane,fiori di latte, salame Napoli, ulei de masline, busuioc proaspat.	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> .....	<b>35.00</b>
Fiori di latte, gorgonzola,brie, parmesan	
<b>CALZONE</b> .....	<b>33.00</b>
fiori di latte, prosciutto cotto, ciuperci, ricotta	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> .....	<b>33.00</b>
fiori di latte, prosciutto cotto, ciuperci, sos de rosii	
<b>FOCACCIA</b> .....	<b>14.00</b>
<b>FOCACCIA CU USTUROI</b> .....	<b>16.00</b>
<b>FOCACCIA CU PARMEZAN</b> .....	<b>17.00</b>



TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## INSALATE

( Salate )

<b>INSALATA DI GAMBERI*</b> .....	<b>33.00</b>
rucola, radicchio, andive, creveți la gratar, parmezan, focaccia (250g)	
<b>INSALATA SPECIALE</b> .....	<b>33.00</b>
rucola, radicchio, andive, morcovi, castraveți, țelina, roșii cherry, ardei gras, piept de pui in otet balsamic, parmezan, focaccia (480g)	
<b>INSALATA AI QUATTRO FORMAGI</b> .....	<b>27.00</b>
salata mixta, gorgonzola, camembert, mozzarella, parmezan, cherry, ulei de masline, focaccia (350g)	
<b>INSALATA DI SALMONE</b> .....	<b>32.00</b>
salata verde, somon afumat, ciuperci, andive, radicchio, parmezan, focaccia (300g)	
<b>INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO</b> .....	<b>25.00</b>
salată de rucola cu parmezan (200g)	
<b>INSALATA "LUGO"</b> .....	<b>30.00</b>
salata verde, ton, porumb, roșii, ceapa, ciuperci, dressing, focaccia (420g)	
<b>INSALATA ALLA PAESANA"</b> .....	<b>30.00</b>
salata verde, rosii, castraveti, ceapa, snitzel de pui, sos imperial (420g)	
<b>INSALATA TOSCANA</b> .....	<b>30.00</b>
salata verde, roșii, șunca, ou, masline, branză, focaccia (420g)	
<b>INSALATA CESARE CU PUI</b> .....	<b>27.00</b>
salata romana, parmezan, crutoane, piept de pui, dressing Caesar (420g)	
<b>INSALATA DI TACHINO</b> .....	<b>29.00</b>
salata iceberg, morcov, curcan, rosii, otet balsamic, ulei masline, parmezan, focaccia (350g)	
<b>INSALATA SANTORINI</b> .....	<b>27.00</b>
salata verde, roșii, bacon la gratar, ciuperci, gorgonzola, ulei măslina, otet balsamic, focaccia (400g)	





TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## SPECIALITÀ CULINARIE

### IL POLLO E ANATRA

(Specialitati din carne de pui si rata)

**POLPA DI ANATRA CONFIDTA..... 43.00**

pulpa de rata confiata (250g)

**POLLO EXOTICO..... 38.00**

piept de pui, curry, ananas, fistic (350g)

**SUPREMA DI POLLASTRO AL CRUDO DI PARMA E**

**FUNGHI TRIFOLATI..... 40.00**

piept pui, ciuperci, prosciutto, cascaval, sos de vin alb (520/150g)

**SCALOPPINE DI POLLO IN SALSA PICANTE..... 40.00**

piept pui, vinete, ardei gras, morcovi, masline, sos de rosii, servit cu orez, picant (450/150g)

**POLLO "LUGO" CON GORGONZOLA E TARTUFO PIEMONTESE 40.00**

piept de pui, gorgonzola, smantana, ulei de trufe (400/150g)

**POLLO ALLA PARMIGIANA..... 35.00**

snitel de pui, mozzarella, sos de rosii (300g)

**GALETTO AL FORNO CON ROSMARINO E SALSA PICANTE..... 45.00**

cocosel de munte picant la gratar, rozmarin, ulei de masline (500/150g)

**FEGATINI DI POLLO CON FUNGHI PORCINI..... 22.00**

Ficat de pui, ciuperci porcini, sos de vin, ulei de masline, usturoi (450g)

### IL MAIALE E VITELLO

( Specialitati din carne de porc si vitel )

**COSTINE DE MAIALE..... 45.00**

coaste de porc marinate, la cuptor, cu cartofi wedges (600g)

**STINCO DE LANGHIRANO COTTO AROSTO ..... 60.00**

Ciolan de porc preparat cu ierburi aromatice (420g)



TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## SPECIALITÀ CULINARIE

### IL MAIALE E VITELLO

(Specialitati din carne de porc si vitel )

<b>FIorentina Piemontese.....</b>	<b>110.00</b>
T-bone BLACK ANGUS, sos ciuperci, smanatana, emmentaler, patrunjel (420g)	
<b>MEDAGLIONI DI SUINO CON I FUNGHI PORCINI.....</b>	<b>43.00</b>
file porc, ciuperci de padure, sos cognac (450g)	
<b>SCALOPPINE DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA .....</b>	<b>43.00</b>
file porc, ciuperci, ardei gras, masline, usturoi, sos de rosii (600g)	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO IN SALSA AL LIMONE DI SORRENTO....</b>	<b>65.00</b>
file de vitel Brazilia, sos de vin cu lamaie (400g)	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL GORGONZOLA DI NOVARA E ASPARAGI.....</b>	<b>67.00</b>
file vitel, asparagi, gorgonzola, crema (450g)	
<b>SCALOPPA DI MAIALE ALLA MILANESE.....</b>	<b>41.00</b>
snitel de porc, rosii natur, ceapa, rucola, ulei de masline (520g)	

**\*Toate preparatele se servesc cu cartofi la cuptor, rozmarin și ulei de măsline**



TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## SCELTA DEL MACELAIO

(Specialitatea macelarului )

<b>COSTATA DI MAIALE ALLA GRIGLIA.....</b>	<b>35.00</b>
cotlet de porc la gratar (370g)	
<b>GRIGLIATA "LUGO.....</b>	<b>55.00</b>
file porc, muschi de vita Brazilia, la gratar cu ciuperci in sos de vin, sos de smantana, mustar si praz (450g)	
<b>AGNELLO DI NOVA ZEELANDA AL FORNO.....</b>	<b>60.00</b>
pulpa de miel din Noua Zeelanda, la cuptor cu sos de vin si rozmarin (550g)	
<b>COSTOLETTE D'AGNELO DI NOVA ZEELANDA ALLA BRACE.....</b>	<b>65.00</b>
cotlete de berbecut din Noua Zeelandă (250g)	
<b>FILETTO DI MONTONE.....</b>	<b>49.00</b>
muschiulet de berbecut (450g)	
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA.....</b>	<b>30.00</b>
piept de pui la gratar (300g)	
<b>PETTO DI TACCHINO ALLA GRIGLIA.....</b>	<b>35.00</b>
piept de curcan la gratar (300g)	

**\*Toate preparatele se servesc cu cartofi la cuptor, rozmarin și ulei de masline**



TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## SPECIALITA DI MANZO

(Specialități din carne vita)

<b>LUGO HAMBURGER*</b> .....	<b>41.00</b>
carne de vita Black Angus, salata verde, rosie, ceapa, cartofi Wedges (560g)	
<b>LUGO CHEESBURGER*</b> .....	<b>43.00</b>
carne de vita Black Angus, salata verde, rosie, ceapa, branza Cedar, cartofi wedges (560g)	
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI BUE CON RUCOLA E REGGIANO</b> .....	<b>72.00</b>
Muschi de vita Brazilia, rucola, parmezan, rosie natur (450g)	
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b> .....	<b>75.00</b>
muschi de vita Brazilia, piper verde crema (480g)	
<b>FILETTO DI MANZO RAZZA ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>71.00</b>
muschi de vita Brazilia, la gratar (370g)	
<b>FILETTO DI BUE IN SALSA GORGONZOLA E NOCI</b> .....	<b>77.00</b>
muschi de vita Brazilia, gorgonzola, nuci (480g)	
<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA GENOVESE*</b> .....	<b>75.00</b>
muschi de vita Brazilia, la gratar, ciuperci de padure, tartufo (480g)	
<b>ENTRECOTE DI MANZO BRAZILIA</b> .....	<b>31.00/100g</b>
(preț in funcție de gramaj)	

**Produsele marcate cu \* conțin produse decongelate.**





TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## PESCE

(Peste)

<b>FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA*</b> .....	<b>45.00</b>
file de somon la gratar (220g)	
<b>FILETTO DI SALMONE CON POMODORO E CAPERI DI SICILIA</b> .....	<b>47.00</b>
file de somon cu rosii cherry, usturoi, capere, masline (350g)	
<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>55.00</b>
dorada la gratar (400-600g)	
<b>FILETTO DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>53.00</b>
file de ton la gratar (250g)	
<b>TROTA ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>35.00</b>
pastrav la gratar (300-400g)	

## FRUTTI DI MARE

( Fructe de mare )

<b>POLPO DELL'ADRIATICO ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>75.00</b>
caracatița la gratar servita cu orez negru (300g)	
<b>BABY CALAMARI* ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>41.00</b>
baby calamari la gratar (220g)	
<b>CALAMARI FRITTI IN PASTELLA*</b> .....	<b>41.00</b>
inele de calamar pane, sos rosu picant (240g)	
<b>GAMBERI ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>47.00</b>
creveti la gratar (250g)	
<b>FRITTO MISTO</b> .....	<b>55.00</b>
creveti, calamari, caracatita, sardine, usturoi (350g)	
<b>SPIEDINI DI MARE</b> .....	<b>83.00</b>
frigarui fructe de mare, ton, calamar, creveti, caracatita, usturoi (450g)	



TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## CONTORNI

(Garnituri)

<b>BROCCOLI SALTATI*</b> .....	<b>15.00</b>
sote de brocolli (150g)	
<b>PATATE BOLLITO</b> .....	<b>9.00</b>
cartofi natur (150g)	
<b>PATATE AL FORNO</b> .....	<b>15.00</b>
cartofil la cuptor cu mozzarella si smantana (200g)	
<b>PATATE FRITTE</b> .....	<b>15.00</b>
cartofi prajiti(250g)	
<b>PATATE SCHIACCIATE</b> .....	<b>15.00</b>
cartofi piure (250g)	
<b>VERDURE ALLA BRACE</b> .....	<b>28.00</b>
legume sote, telina, morcov, dovlecel, vinete (250g)	
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>11.00</b>
legume la gratar (250g)	
<b>ASPARAGI ALLA GRIGLIA</b> .....	<b>12.00</b>
sparanghel la gratar(200g)	
<b>RISO BIANCO</b> .....	<b>11.00</b>
orez alb(200g)	

Produsele marcate cu \* conțin produse decongelate.



TRATTORIA

# LUGO

CUCINA ITALIANA

## DOLCI

(Desert)

<b>TIRAMISU</b> .....	<b>20.00</b>
mascarpone, ou, piscoturi, cafea, amaretto, frisca (230g)	
<b>ZABAGLIONE (ZABAIONE)</b> .....	<b>21.00</b>
ou, zahar, vin marsala, fructe (200g)	
<b>DOLCE LUGO</b> .....	<b>20.00</b>
foietaj insiropat, lapte, ou, sirop de portocala(200g)	
<b>TORTA KRANZ CON GELATO</b> .....	<b>22.00</b>
tort, ciocolata, nuca, inghetata (220g)	
<b>PAVLOVA</b> .....	<b>22.00</b>
creme patissiere, ou, dulceata de mango, coulis de fructe (200g)	
<b>GELATO ITALIANO-CREMERIA EMILIA</b> .....	<b>20.00</b>
inghetata mixta, frisca (200g)	

# TRATTORIA LUGO

CUCINA ITALIANA



Rezervari: :+40785 238 910