



SCICCHERIA
RISTORANTE ITALIANO



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

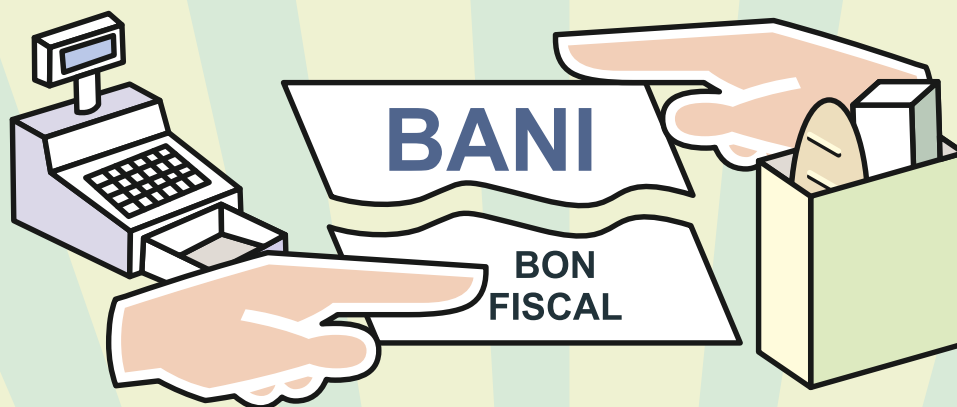
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Declarație nutrițională:



Povestea Noului Meniu Sciccheria

Bine ai venit în universul Sciccheria, unde fiecare farfurie spune o poveste despre respectul față de ingredient și pasiunea pentru bucătăria autentică. Noul nostru meniu este mai mult decât o listă de preparate – este o experiență construită cu grijă, cu mâinile noastre. Am ales drumul artizanalului: frământăm, gătim lent, fermentăm, murăm și transformăm surplusul în gusturi memorabile.

Fiecare element este gândit să reducă risipa și să păstreze aroma, vitalitatea și povestea ingredientelor. Lucrăm cu mici producători locali și artizani pasionați, alegând fructe, legume, carne și pește de sezon. Transformăm totul în sosuri, geluri, dulceață, muștar și ketchup făcute în casă, cu amprentă umană vizibilă și autentică. Titlurile noastre nu doar denumesc, ci invită la descoperire și creează imagini, trezesc amintiri și poftă.

Antreurile noastre sunt manifestul gustului curat, salatele sunt frunze vii cu dressinguri artizanale, supele sunt gătit încet, ca odinioară. Pastele sunt frământate manual cu sosuri pregătite în bucătărie, peștele este tratat cu respect și stocuri concentrate din resturi, iar carnea maturată spune povestea răbdării cu etape diferite de maturare. Pizza are aluat fermentat 48 de ore și toppinguri artizanale, iar deserturile sunt reinterpretări dulci complet făcute în casă.

Acesta este meniul nostru: o invitație de a încetini și a savura gustul pur și autentic, cu ingrediente naturale și mâna bucătarului. Fără trucuri, fără compromisuri, doar gust, muncă, timp și respect.

Sciccheria nu este doar un restaurant. Este locul unde bucătăria devine poveste și fiecare alegere este făcută cu grijă pentru natură, pentru gust și pentru oameni.

La Storia del Nuovo Menù di Sciccheria

Benvenuto nell'universo Sciccheria, dove ogni piatto racconta una storia di rispetto per l'ingrediente e passione per la cucina autentica. Il nostro nuovo menù è più di un semplice elenco di piatti: è un'esperienza costruita con cura, con le nostre mani. Abbiamo scelto la strada dell'artigianalità: impastiamo, cuociamo lentamente, fermentiamo, mariniamo e trasformiamo le eccedenze in sapori memorabili.

Ogni elemento è pensato per ridurre gli sprechi e preservare aroma, vitalità e storia delle materie prime. Lavoriamo con piccoli produttori locali e artigiani appassionati, selezionando frutta, verdura, carne e pesce di stagione. Trasformiamo tutto in salse, gel, confetture, senape e ketchup fatti in casa, con un'impronta umana visibile e autentica. I nostri titoli non si limitano a denominare: invitano alla scoperta, evocano immagini, risvegliano ricordi e appetito.

Gli antipasti sono il manifesto del gusto pulito, le insalate sono foglie vive con condimenti artigianali, le zuppe sono cotte lentamente come una volta. Le paste sono impastate a mano con sughi preparati in cucina, il pesce è trattato con rispetto e brodi concentrati ricavati dagli scarti, mentre la carne stagionata racconta la pazienza con diversi gradi di maturazione. La pizza ha un impasto fermentato per 48 ore e topping artigianali; i dolci sono reinterpretazioni fatte interamente in casa.

Questo è il nostro menù: un invito a rallentare e gustare sapori puri e autentici, con ingredienti naturali e la mano dello chef. Senza trucchi, senza compromessi: solo gusto, lavoro, tempo e rispetto.

Sciccheria non è solo un ristorante. È il luogo in cui la cucina diventa racconto e ogni scelta è fatta con cura per la natura, per il gusto e per le persone.

The Story of Sciccheria's New Menu

Welcome to the world of Sciccheria, where every dish tells a story of respect for ingredients and passion for authentic cuisine. Our new menu is more than a list of dishes – it's an experience crafted with care, with our own hands. We have chosen the artisanal path: we knead, slow-cook, ferment, marinate and transform surplus into memorable flavors.

Every element is designed to reduce waste and preserve the aroma, vitality and story of each ingredient. We work with small local producers and passionate artisans, selecting seasonal fruit, vegetables, meat and fish. We turn everything into house-made sauces, gels, jams, mustards and ketchup, leaving a visible and authentic human touch. Our titles don't just name a dish – they invite you to explore, creating images, awakening memories and appetite.

Starters are our manifesto of clean taste, salads are living leaves with artisanal dressings, soups are cooked slowly like in the old days. Our pastas are hand-made with in-house sauces, fish is treated with respect and concentrated stocks from trimmings, while dry-aged meat tells the story of patience with different stages of maturation. Our pizza has a 48-hour fermented dough with artisanal toppings, and our desserts are full reinterpretations made entirely in-house.

This is our menu: an invitation to slow down and savor pure, authentic flavors with natural ingredients and the chef's touch. No tricks, no compromises – only taste, work, time and respect.

Sciccheria is not just a restaurant. It's a place where cuisine becomes a story and every choice is made with care for nature, for taste and for people.

STARTERS – Povestea începutului

Începutul fiecărei mese spune povestea respectului față de ingredient. Folosim legume de sezon, produse locale și transformăm surplusul în geluri, sosuri sau murături care reduc risipa alimentară. Totul este lucrat manual, artizanal, ca în bucătăriile de altădată.

Antipasti – la storia dell'inizio

L'inizio di ogni pasto racconta la storia del rispetto per l'ingrediente. Utilizziamo verdure di stagione, prodotti locali e trasformiamo le eccedenze in gel, salse o sottaceti che riducono lo spreco alimentare. Tutto è fatto a mano, artigianalmente, come nelle cucine di una volta.

Starters – the story of the beginning

The beginning of each meal tells the story of respect for the ingredient. We use seasonal vegetables, local products and transform the surplus into gels, sauces or pickles that reduce food waste. Everything is handmade, artisanal, like in the kitchens of the old times.

Vitello Tonatto “Verde” 180 gr

Limbă de vițel fragedă, spumă de ton făcută în bucătărie, gel din căpșuni verzi murate (recuperate din loturi imperfecte), praz ars. Gust fin, cu note dulci-acrișoare și textură cremoasă.

Vitello Tonatto “Verde”

Tender tongue of vitello, spuma di tonno fatta in casa, gel di fragole verdi sottaceto, porro bruciato. Gusto raffinato, con note agrodolci e consistenza cremosa.

Vitello Tonatto “Verde”

Tender veal tongue, tuna foam made in the kitchen, green pickled strawberry gel (recovered from imperfect batches), burnt leek. Fine taste, with sweet-sour notes and creamy texture.

Valoare energetică: 298,42 Kcal / 1247,38 kJ, Grăsimi: 22,98g, din care Acizi Grași Saturați: 6,56g, Glucide: 5,34g, din care Zaharuri: 0,97g, Proteine: 16,23g, Sare: 4,38g. Alergeni: ouă, lactoză, pește, dioxid de sulf și sulfiți.

Arancino Ragu d'Amore 220 gr

Bilă crocantă de orez, cu ragu de vită gătit lent, cremă de dovleac copt și mazăre, coppa artizanală, gel de hrean făcut în casă. Slănină de Mangaliță de la crescători români.

Arancino Ragu d'Amore

Polpetta croccante di riso con ragu di manzo cotto lentamente, crema di zucca e piselli al forno, coppa artigianale, gel di rafano fatto in casa. Lardo di Mangalizia da allevamenti rumeni.

Arancino Ragu d'Amore

Crispy meatball with slow-cooked beef ragu, baked pumpkin and pea cream, artisanal coppa, homemade horseradish gel. Mangalizia bacon from Romanian breeders.

Valoare energetică: 486,45 Kcal / 2033,36 kJ, Grăsimi: 28,29g, din care Acizi Grași Saturați: 12,02g, Glucide: 38,67g, din care Zaharuri: 4,21g, Proteine: 17,37g, Sare: 0,29g. Alergeni: gluten, țelină, lactoză, ouă, dioxid de sulf și sulfiți.

Schiacciata di Patate 180 gr

Cartofi copti și transformați într-o schiacciata pufoasă, cremă de burrata, capere din leurdă, prosciutto cotto artizanal, ketchup din ceapă coaptă făcut în bucătăria noastră, pentru a evita risipa.

Schiacciata di Patate

Patate al forno trasformate in una soffice schiacciata, crema di burrata, “capperi” di aglio orsino, prosciutto cotto artigianale, ketchup di cipolle al forno preparato nella nostra cucina.

Schiacciata di Patate

Baked potatoes and transformed into a fluffy schiacciata, burrata cream, wild garlic capers, artisanal prosciutto cotto, baked onion ketchup made in our kitchen to avoid food-waste.

Valoare energetică: 501,38 Kcal / 2095,76 kJ, Grăsimi: 34,93g, din care Acizi Grași Saturați: 17,46g, Glucide: 31,86g, din care Zaharuri: 4,37g, Proteine: 14,53g, Sare: 3,29g. Alergeni: țelină, lactoză, ouă, gluten.

Cartof Afumat – „Pecorino, Busuioc & Trufe” 200 gr

Cartof afumat lent, cu spumă catifelată de pecorino, stroșit cu dressing din busuioc și cardamom făcut în bucătărie și finisat cu trufe negre. Un starter simplu și artizanal, cu note de fum, verde proaspăt și umami cremos – respect pentru ingredient și zero artificii.

Patata Affumicata – “Pecorino, Basilico e Tartufo”

Patata affumicata lentamente, con spuma vellutata di pecorino, condita con un dressing al basilico e cardamomo preparato in cucina e rifinita con tartufo nero. Un antipasto semplice e artigianale, con note di fumo, freschezza erbacea e umami cremoso.

Smoked Potato – “Pecorino, Basil & Truffle”

Slow-smoked potato with a velvety pecorino foam, dressed with a basil and cardamom dressing prepared in-house, and finished with black truffle. A simple, artisanal starter with notes of smoke, fresh herbs and creamy umami.

Valoare energetică: 493,72 Kcal / 2063,72 kJ, Grăsimi: 42,9g, din care Acizi Grași Saturați: 17,54g, Glucide: 17,16g, din care Zaharuri: 1,91g, Proteine: 11,03g, Sare: 0,54g. Alergeni: lactoză, ouă.

59 ron

69 ron

65 ron

56 ron

Bruschettaccia – „Când Bruschetta o întâlnește... pe Focaccia” 170 gr

39 ron

Focaccia de casă frământată manual, unsă cu cremă de brânză bătută, acoperită cu tomate confiate din roșii imperfecte și pepperonata artizanală gătită lent. Crocantă, suculentă, cu dulceața roșiei care te prinde de la prima mușcătură.

Bruschettaccia – “Quando la bruschetta incontra... la focaccia”

Focaccia fatta in casa, impastata a mano, formaggio cremoso montato, guarnita con pomodori canditi dai pomodori imperfetti e peperonata artigianale cotta lentamente. Croccante, succosa, con la dolcezza del pomodoro che ti conquista al primo morso.

Bruschettaccia – “When Bruschetta meets... Focaccia”

Hand-kneaded homemade focaccia, spread with whipped cream cheese, topped with candied tomatoes made from imperfect tomatoes and artisanal pepperonata cooked slowly. Crispy, juicy, with the sweetness of the tomato that grabs you from the first bite.

Valoare energetică: 363,68 Kcal / 1520,17 KJ, Grăsimi: 17,54g, din care Acizi Grași Saturați: 7,23g, Glucide: 41,61g, din care Zaharuri: 8g, Proteine: 9,61g, Sare: 3,09g.

Alergeni: lactoză, gluten.

Tartar de Viță – „Focaccia & Umami” 140 gr

115 ron

Mușchi de viță Argentina tăiați fin la cuțit, cremă de ou afumată, parmezan 24 luni, sirop de ciuperci obținut din tulpini (no waste) și capere din leurdă murate artizanal. Se servește cu focaccia caldă – o combinație cremoasă, sărat-umami, greu de lăsat din mână.

Tartare di Manzo – “Focaccia e Umami”

Filetto di manzo argentino tagliato finemente al coltello, crema di uovo affumicato, Parmigiano 24 mesi, sciroppo di funghi ottenuto dai gambi (senza sprechi) e “capperi” artigianali di oglio orsino sottaceto. Servita con focaccia calda: una combinazione cremosa, sapida e umami difficile da abbandonare.

Beef Tartare – “Focaccia & Umami”

Finely cut argentinian beef loin, smoked egg cream, 24-month parmesan, mushroom syrup made from the stalks (zero waste) and artisanal pickled capers from leurda. Served with warm focaccia – a creamy, salty-umami combination that's hard to put down.

Valoare energetică: 355,34 Kcal / 1485,34 KJ, Grăsimi: 9,04g, din care Acizi Grași Saturați: 3,34g, Glucide: 38,47g, din care Zaharuri: 5,75g, Proteine: 26,61g, Sare: 0,27g.

Alergeni: pește, gluten, dioxid de sulf și sulfiți, muștar, lactoză, ouă.

Tartar de Dorada Roșie – „Mediterranean Raw” 140 gr

69 ron

Pește proaspăt, citrice, ulei de măghiran și mirodenii – dorada roșie tocată fin, aseasonată cu citrice și uleiuri delicate. Preparat curat, marin, lucrat manual.

Tartare di Orata Rossa – “Crudo Mediterraneo”

Pesce fresco, agrumi, olio di maggiorana e spezie – Orata rossa tritata finemente, condita con agrumi e oli delicati. Preparazione artigianale, pulita e marina.

Red Sea Bream Tartar – “Mediterranean Raw”

Fresh fish, citrus, marjoram oil and spices – finely chopped red sea bream, seasoned with citrus and marjoram oil. Clean, marine, handmade preparation.

Valoare energetică: 114,64 Kcal / 479,18 KJ, Grăsimi: 3,64g, din care Acizi Grași Saturați: 0,93g, Glucide: 5,76g, din care Zaharuri: 2,8g, Proteine: 16,24g, Sare: 2,26g.

Alergeni: pește.

Salată cu Creveți Argentinieni Marinați – „Grădină și Mare” 160 gr

62 ron

Cremă de fasole pestriță, ardei copt, vinegretă de lime, salată baby romană și ceapă coaptă. Un mix între dulceața creveților argentinieni și pământul legumelor românești.

Insalata di Gamberi Argentini Marinati – “Giardino e Mare”

Crema di fagioli borlotti, peperone al forno, vinaigrette al lime, lattuga romana baby e cipolla al forno. Un mix tra la dolcezza dei gamberi argentini e la sapidità delle verdure rumene.

Argentinian Prawn Salad – “Garden & Sea”

Mixed bean cream, baked pepper, lime vinaigrette, baby romaine lettuce and baked onion. A mix between the sweetness of red shrimp and the earthiness of Romanian vegetables.

Valoare energetică: 129,7 Kcal / 542,13 KJ, Grăsimi: 4,67g, din care Acizi Grași Saturați: 0,76g, Glucide: 11,91g, din care Zaharuri: 3,99g, Proteine: 9,1g, Sare: 2,6g.

Alergeni: crustacee, dioxid de sulf și sulfiți, țelină.

Crudo de Pește Proaspăt – „Vitrina Vie” 330 gr

149 ron

Selecție zilnică direct din vitrină – pește crud lucrat manual compus din: Carpaccio de caracatiță, Creveți de Argentina zdrobiți, Sashimi de Biban, Tartar de Dorada roșie.

Crudo di Pesce Fresco – “Vetrina Viva”

Selezione giornaliera direttamente dalla vetrina – pesce crudo lavorato a mano: Carpaccio di Polpo, Battuta di Gamberi Argentini, Sashimi di Branzino, Tartare di Orata Rossa.

Fresh Raw Fish – “Live Display”

Daily selection directly from our display – handmade raw fish: Octopus carpaccio, Crushed Argentine shrimp, Sea bass sashimi, Red Sea Bream tartar.

Valoare energetică: 61,49 Kcal / 257,03 KJ, Grăsimi: 3,66g, din care Acizi Grași Saturați: 1,58g, Glucide: 1,5g, din care Zaharuri: 0,87g, Proteine: 6,07g, Sare: 1,06g.

Alergeni: lactoză, pește.

Carpaccio de Caracatiță – „Octopus & Fire” 180 gr

79 ron

Caracatiță marinată, cremă de 'nduja făcută în bucătărie, lămâie sărată și gel de usturoi negru. O farfurie mediteraneană pură.

Carpaccio di polpo – “Polpo e Fuoco”

Polpo marinato, crema di 'nduja fatta in casa, limone salato e gel di aglio nero. Un piatto tipicamente mediterraneo.

Octopus Carpaccio – “Octopus and Fire”

Marinated octopus, homemade 'nduja cream, salted lemon and black garlic gel. A pure Mediterranean dish.

Valoare energetică: 109,38 Kcal / 458,05 KJ, Grăsimi: 4,52g, din care Acizi Grași Saturați: 1,98g, Glucide: 5,2g, din care Zaharuri: 2,05g, Proteine: 11,88g, Sare: 5,31g.

Alergeni: lactoză, dioxid de sulf și sulfiți, moluște.

Carpaccio de Sfeclă – „Rubino” 160 gr

56 ron

Felii subțiri de sfeclă marinate, migdale afumate cu hrean, escabeche de morcovi și ceapă murată făcută în casă. Dulce-pământiu, crocant-picant, proaspăt – o farfurie care demonstrează cât de gourmet poate fi leguma salvată din „surplus”.

Carpaccio di barbabietola – “Rubino”

Fette sottili di barbabietola marinata, mandorle affumicate con rafano, carote marinate e cipolline sottaceto fatte in casa. Dolce-terroso, croccante-piccante, fresco: un piatto che dimostra quanto possa essere gourmet una verdura salvata.

Beetroot Carpaccio – “Ruby”

Thin slices of marinated beets, smoked almonds with horseradish, carrots in escabeche and homemade pickled onions. Sweet-earthly, crunchy-spicy, fresh – a dish that demonstrates how gourmet a vegetable saved can be.

Valoare energetică: 165,83 Kcal / 693,17 kJ, Grăsimi: 9,9g, din care Acizi Grași Saturați: 2,89g, Glucide: 15,13g, din care Zaharuri: 8,32g, Proteine: 4,64g, Sare: 18,76g. Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, lactoză, dioxid de sulf și sulfiți.

Parmigiana di Terra 250 gr

72 ron

Cremă de vânăț arsă, reducție din tomate confit, sirop de busuioc făcut artisanal, parmezan de 24 de luni.

Parmigiana “di Terra”

Crema di melanzane bruciate, riduzione di pomodori confit, sciropo di basilico fatto in casa, Parmigiano stagionato 24 mesi.

Parmigiana “from the Land”

Charred eggplant cream, confit tomato reduction, homemade basil syrup, 24-month aged Parmesan.

Valoare energetică: 185,9 Kcal / 777,06 kJ, Grăsimi: 10g, din care Acizi Grași Saturați: 4,76g, Glucide: 11,94g, din care Zaharuri: 3,45g, Proteine: 12,66g, Sare: 2,64g. Alergeni: gluten, lactoză, ouă.

SUPE

Supele noastre sunt gătită ca pe vremuri, cu baze clare și ingrediente proaspete. Folosim legume de sezon, recuperăm surplusul pentru fonduri și sosuri, transformăm ce rămâne în gust concentrat. Totul e lucrat încet și manual, pentru un gust profund și o responsabilitate față de planetă

ZUPPE

Le nostre zuppe sono cucinate come una volta, con basi chiare e ingredienti freschi. Utilizziamo verdure di stagione, recuperiamo le eccedenze per brodi e salse, trasformiamo ciò che avanza in concentrato di sapore. Tutto è lavorato lentamente e a mano, per un gusto profondo e una responsabilità verso il pianeta.

SOUPS

Our soups are cooked like in the old days, with clear bases and fresh ingredients. We use seasonal vegetables, recover the surplus for stocks and sauces, transform what is left into concentrated flavor. Everything is worked slowly and by hand, for a deep taste and a responsibility towards the planet.

Cipolla Umbrata 200 gr

42 ron

Supă de ceapă roșie cu guanciale artisanal, sos de tomate, ou poșat și parmezan. Dulceața cepei coapte, săratul guanciale-ului și umami-ul parmezanului dau o supă bogată și elegantă.

Cipolla Umbrata

Zuppa di cipolle rosse con guanciale artigianale, salsa di pomodoro, uovo in camicia e Parmigiano. La dolcezza della cipolla cotta, la sapidità del guanciale e l'umami del Parmigiano danno vita a una zuppa ricca ed elegante.

Cipolla Umbrata

Red onion soup with artisanal guanciale, tomato sauce, poached egg and Parmesan. The sweetness of the cooked onion, the saltiness of the guanciale and the umami of the parmesan give a rich and elegant soup.

Valoare energetică: 187,49 Kcal / 783,69 kJ, Grăsimi: 14,39g, din care Acizi Grași Saturați: 5,11g, Glucide: 5,36g, din care Zaharuri: 3,81g, Proteine: 8,95g, Sare: 4,41g. Alergeni: ouă, lactoză.

Cacciucco Pescatore 260 gr

79 ron

Sos de tomate cu salvie, midii, vongole, creveți, caracatiță, aromat cu ierburi mediteraneene. O supă toscană de pește, reinterpretată, cu respect pentru mare și gătită cu grijă pentru a reduce risipa.

Cacciucco Pescatore

Sugo di pomodoro con salvia, cozze, vongole, gamberi, polpo, aromatizzato con erbe mediterranee. Una zuppa di pesce toscana reinterpretata nel rispetto del mare e cucinata con cura per ridurre gli sprechi.

Cacciucco Fisherman

Tomato sauce with sage, mussels, clams, shrimp, octopus, flavored with Mediterranean herbs. A Tuscan fish soup reinterpreted with respect for the sea and cooked with care to reduce waste.

Valoare energetică: 107,17 Kcal / 447,98 kJ, Grăsimi: 6,98g, din care Acizi Grași Saturați: 4,31g, Glucide: 5,53g, din care Zaharuri: 1,36g, Proteine: 5,89g, Sare: 2,15g. Alergeni: lactoză, moluște, crustacee.

Consomme de Pui 300 gr

39 ron

Fond clar din pui crescut natural, legume de sezon gătită lent, tălței de casă.

Consommé di pollo

Brodo chiaro di pollo allevato naturalmente, verdure di stagione cotte lentamente, tagliolini fatti in casa.

Chicken Consommé with Homemade Tagliolini

Clear stock of naturally raised chicken, slow-cooked seasonal vegetables, homemade noodles.

Valoare energetică: 382,21 Kcal / 1597,65 kJ, Grăsimi: 25,23g, din care Acizi Grași Saturați: 6,61g, Glucide: 13,76g, din care Zaharuri: 2,72g, Proteine: 25,29g, Sare: 0,75g. Alergeni: țelină, gluten.

SALATE

Salatele noastre nu sunt garnituri, ci adevărate povești verzi. Folosim frunze și legume din ferme mici, recoltate proaspăt. Fructele imperfecte sau surplusul devin dressinguri, murături sau creme, reducând risipa alimentară. Totul e făcut manual, cu respect față de natură și anotimp.

INSALATĖ

Le nostre insalate non sono contorni, ma vere e proprie storie verdi. Utilizziamo foglie e verdure provenienti da piccole aziende agricole, appena raccolte. I frutti imperfetti o in eccesso diventano condimenti, sottaceti o creme, riducendo lo spreco alimentare. Tutto è fatto a mano, nel rispetto della natura e della stagione.

SALADS

Our salads are not side dishes, but true green stories. We use leaves and vegetables from small farms, freshly harvested. Imperfect or surplus fruits become dressings, pickles or creams, reducing food waste. Everything is handmade, with respect for nature and the season.

Frunzele Vii 120 gr

Frunze proaspete de la Grădina Corbilor, vinegretă de piersici la jar, fistic prăjit, parmezan și coajă de lămâie. O salată vie, cu texturi crocante și dulceață subtilă de fructe.

Foglie fresche

Foglie fresche dal “Giardino dei Corvi”, vinaigrette di pesche grigliate, pistacchi tostati, Parmigiano e scorza di limone. Un’insalata vivace, con consistenze croccanti e una delicata dolcezza di frutta.

Fresh Leaves

Fresh leaves from the “Crow’s Garden”, grilled peach vinaigrette, roasted pistachios, parmesan and lemon zest. A vibrant salad, with crunchy textures and subtle fruit sweetness.

Valoare energetică: 609,8 Kcal / 2548,96 KJ, Grăsimi: 38g, din care Acizi Grași Saturați: 6,58g, Glucide: 40,91g, din care Zaharuri: 5,94g, Proteine: 18,1g, Sare: 1,45g.
Alergeni: gluten, fructe cu coajă lemnoasă, lactoză, ouă.

65 ron

Tomata Afumată 220 gr

Tomate de grădină, cremă de parmezan, telemea de oaie, dressing de busuioc afumat cu pepene roșu și muștar artizanal, produs cu mândrie de Scicchieria. Un mix de dulce, acrișor și afumat care celebrează vara și ingredientele locale.

Pomodoro affumicato

Pomodori dell’orto, crema di Parmigiano, pecorino, condimento al basilico affumicato con anguria e senape artigianale, prodotto con orgoglio – da Scicchieria. Un mix di dolce, aspro e affumicato che celebra l’estate e gli ingredienti locali.

Smoked Tomato

Garden tomatoes, parmesan cream, pecorino cheese, smoked basil dressing with watermelon and artisanal mustard – proudly made by Scicchieria. A mix of sweet, sour and smoky that celebrates summer and local ingredients.

Valoare energetică: 176,54 Kcal / 737,92 KJ, Grăsimi: 14,86g, din care Acizi Grași Saturați: 6,26g, Glucide: 4,95g, din care Zaharuri: 3,35g, Proteine: 6,22g, Sare: 2,55g.
Alergeni: lactoză, ouă, muștar, dioxid de sulf și sulfiți.

53 ron

Panzanella No Waste 160 gr

Roșii coapte, ceapă echalote, crutoane de casă din pâine rămasă, pară cu lime. Reinterpretăm o salată italiană clasică Toscană, într-o formă sustenabilă, cu zero risipă.

Panzanella No Waste

Pomodori arrostiti, scalogno, crostini fatti in casa con pane avanzato, pera al lime. Reinterpretiamo una classica insalata toscana in una versione sostenibile, a spreco zero.

Panzanella No Waste

Roasted tomatoes, shallots, homemade croutons from leftover bread, pear with lime. We reinterpret a classic Tuscan Italian salad, in a sustainable form, with zero waste

Valoare energetică: 104,24 Kcal / 435,74 KJ, Grăsimi: 7,35g, din care Acizi Grași Saturați: 1,11g, Glucide: 6,82g, din care Zaharuri: 3,71g, Proteine: 1,79g, Sare: 4,18g.
Alergeni: gluten, muștar, dioxid de sulf și sulfiți.

44 ron

Salată cu Caracatiță – „Mare & Grădină” 160 gr

Caracatiță fragedă, cartofi copti, morcovi colorați și dressing de portocală. O salată cald-rece care aduce împreună prospețimea mării și dulceața legumelor coapte.

Insalata di polpo – “Mare e Giardino”

Polpo tenerissimo, patate al forno, carote colorate e condimento all’arancia. Un’insalata caldo-freddo che unisce la freschezza del mare e la dolcezza delle verdure al forno

Octopus Salad – “Sea & Garden”

Tender octopus, baked potatoes, colorful carrots and orange dressing. A warm-cold salad that brings together the freshness of the sea and the sweetness of baked vegetables.

Valoare energetică: 181,59 Kcal / 759,04 KJ, Grăsimi: 6,84g, din care Acizi Grași Saturați: 1,25g, Glucide: 17,49g, din care Zaharuri: 3,96g, Proteine: 13,03g, Sare: 1,88g.
Alergeni: moluște, țelină.

59 ron

PASTE

Fiecare pastă este frământată manual, cu făină italiană și ouă de la ferme locale. Sosurile sunt gătite lent, cu legume de sezon și ierburi proaspete. Recuperăm surplusul de legume pentru baze, iar tot ce putem produce „in house” facem cu mâinile noastre: paste, sosuri, condimente. Artizanal, sustenabil, autentic.

PASTA

Ogni pasta è impastata a mano, con farina italiana e uova provenienti da fattorie locali. I sughi sono cotti a fuoco lento, con verdure di stagione ed erbe aromatiche fresche. Recuperiamo le verdure in eccesso per le basi e tutto ciò che possiamo produrre “in casa” lo facciamo con le nostre mani: pasta, sughi, spezie. Artigianale, sostenibile, autentico.

PASTA

Each pasta is hand-kneaded, with Italian flour and eggs from local farms. The sauces are slow-cooked, with seasonal vegetables and fresh herbs. We recover surplus vegetables for the bases, and everything we can produce “in house” we do with our own hands: pasta, sauces, spices. Artisanal, sustainable, authentic.

Rigatoni Amatriciana Nouă 180 gr

Rigatoni de casă, sos de tomate făcut în bucătărie, guanciale artizanal, pecorino maturat. O reinterpretare locală a clasicului italian, de către chef-ul nostru, cu ingrediente curate și gust profund. Unii au numit-o chiar “Carbonara Roșie”

Rigatoni all'Amatriciana Nuova

Rigatoni fatti in casa, salsa di pomodoro fatta in casa, guanciale artigianale, pecorino stagionato. Una reinterpretazione locale del classico italiano, dall'nostro chef, con ingredienti genuini e un sapore intenso. Alcuni la chiamano anche “Carbonara Rossa”.

Rigatoni with New Amatriciana sauce

Homemade rigatoni, tomato sauce made in the kitchen, artisanal guanciale, matured pecorino. A local reinterpretation of the Italian classic, by our creative Chef, with clean ingredients and deep flavor. Some have even called it “Red Carbonara”

Valoare energetică: 452,14 Kcal / 1889,94 KJ, Grăsimi: 25,41g, din care Acizi Grași Saturați: 8,22g, Glucide: 37,71g, din care Zaharuri: 2,53g, Proteine: 17,84g, Sare: 3,59g. Alergeni: gluten, lactoză, ouă.

65 ron

Risotto Mare e Monti 200 gr

Orez cu ceapă, vin, hribi și creveți, eșalotă – combinație între mare și munte. Aromă cremoasă, texturi bogate, respect pentru ingredient.

Risotto Mare e Monti

Riso con scalogno, vino, funghi porcini e gamberi: un connubio tra mare e montagna. Sapore cremoso, consistenze ricche, rispetto per l'ingrediente.

Risotto Mare e Monti

Rice with onion, wine, mushrooms and shrimp, shallot – a combination of sea and mountain. Creamy flavor, rich textures, respect for the ingredient.

Valoare energetică: 269,37 Kcal / 1125,95 KJ, Grăsimi: 10,48g, din care Acizi Grași Saturați: 4,07g, Glucide: 34,85g, din care Zaharuri: 1,13g, Proteine: 6,91g, Sare: 0,02g. Alergeni: crustacee, lactoză, ouă, dioxid de sulf și sulfiți.

79 ron

Pappardelle Slow Cook 180 gr

Pappardelle de casă, ragu de vită gătit 6 ore, mireasmă de busuioc. Paste late, sos dens și parfumat – o rețetă de răbdare și dragoste.

Pappardelle a Cottura Lenta

Pappardelle fatte in casa, ragu di manzo cotto per 6 ore, aroma di basilico. Pasta larga, sugo denso e profumato: una ricetta di pazienza e amore.

Pappardelle Slow Cook

Homemade pappardelle, beef ragu cooked for 6 hours, basil aroma. Wide pasta, thick and fragrant sauce – a recipe of patience and love.

Valoare energetică: 352,71 Kcal / 1474,33 KJ, Grăsimi: 12,72g, din care Acizi Grași Saturați: 3,84g, Glucide: 39,16g, din care Zaharuri: 2,82g, Proteine: 18,54g, Sare: 2,9g. Alergeni: soia, lactoză, țelină, gluten, ouă, dioxid de sulf și sulfiți.

79 ron

Paccheri Mare Nostrum 200 gr

Paccheri de casă, fructe de mare proaspete, tomate cherry, usturoi și busuioc. Un preparat marin vibrant, cu ingrediente simple și naturale.

Paccheri Mare Nostrum

Paccheri fatti in casa, pesce fresco, pomodorini, aglio e basilico. Un piatto di mare vivace, con ingredienti semplici e naturali.

Paccheri Mare Nostrum

Homemade paccheri, fresh seafood, cherry tomatoes, garlic and basil. A vibrant marine dish, with simple and natural ingredients.

Valoare energetică: 342,3 Kcal / 1430,81 KJ, Grăsimi: 13,79g, din care Acizi Grași Saturați: 6,4g, Glucide: 39,66g, din care Zaharuri: 2,96g, Proteine: 14,74g, Sare: 2,75g. Alergeni: gluten, ouă, crustacee, moluște, lactoză.

79 ron

Gnocchi Dolce Vita 180 gr

Gnocchi din cartof dulce, parmezan, dovlecel și ulei extravirgin. Textură moale și dulce, îmbogățită cu brânză și legume de sezon.

Gnocchi "Dolce Vita"

Gnocchi di patate dolci, Parmigiano, zucchine e olio extravergine di oliva. Consistenza morbida e dolce, arricchita con formaggio e verdure di stagione.

Sweet Potato Gnocchi "Dolce Vita"

Gnocchi made from sweet potato, parmesan, zucchini and extra virgin oil. Soft and sweet texture, enriched with cheese and seasonal vegetables.

Valoare energetică: 371,29 Kcal / 1552,01 KJ, Grăsimi: 26,23g, din care Acizi Grași Saturați: 13,84g, Glucide: 26,61g, din care Zaharuri: 4,15g, Proteine: 7,28g, Sare: 5,59g.

Alergeni: gluten, lactoză, ouă.

65 ron

Spaghetti Cherry & Garlic 180 gr

Spaghetti cu roșii cherry, sos din roșii cherry, parmezan și usturoi. Gustul proaspăt, într-o farfurie de paste proaspete.

Spaghetti Pomodorini e Aglio

Spaghetti con pomodorini, salsa di pomodorini, Parmigiano e aglio. Gusto fresco, in un piatto di pasta fresca.

Spaghetti Cherry & Garlic

Spaghetti with cherry tomatoes, cherry tomato sauce, parmesan and garlic. Fresh taste, in a plate of fresh pasta.

Valoare energetică: 349,66 Kcal / 1461,56 KJ, Grăsimi: 16,47g, din care Acizi Grași Saturați: 5,79g, Glucide: 39,25g, din care Zaharuri: 2,57g, Proteine: 10,88g, Sare: 2,81g.

Alergeni: lactoză, ouă, gluten.

55 ron

Spaghetti Vongole Brune 180 gr

Spaghetti de casă cu vongole brune, pătrunjel și usturoi confiat. Mare autentică, aromată cu simplitate și eleganță.

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti fatti in casa con vongole veraci, prezzemolo e aglio candito. Mare autentico, aromatizzato con semplicità ed eleganza.

Spaghetti Fresh Clams

Homemade spaghetti with brown clams, parsley and candied garlic. Authentic seafood, flavored with simplicity and elegance.

Valoare energetică: 383,28 Kcal / 1602,1 KJ, Grăsimi: 14,24g, din care Acizi Grași Saturați: 4,84g, Glucide: 46,07g, din care Zaharuri: 3,18g, Proteine: 17,78g, Sare: 2,82g.

Alergeni: moluște, lactoză, gluten.

75 ron

Spaghetti Cacio e Pepe 180 gr

Spaghetti de casă cu pecorino maturat și piper negru proaspăt. Minimalism italian, cu ingrediente puține, artisanale și intense.

Spaghetti Cacio e Pepe

Spaghetti fatti in casa con pecorino stagionato e pepe nero fresco. Minimalismo italiano, con pochi ingredienti artigianali e intensi.

Spaghetti Cacio e Pepe

Homemade spaghetti with matured pecorino and fresh black pepper. Italian minimalism, with few, artisanal and intense ingredients.

Valoare energetică: 292,69 Kcal / 1223,46 KJ, Grăsimi: 9,98g, din care Acizi Grași Saturați: 5,29g, Glucide: 37,65g, din care Zaharuri: 1,76g, Proteine: 13,53g, Sare: 1,26g.

Alergeni: gluten, lactoză.

55 ron

PEȘTE

Respectăm marea și folosim doar pește proaspăt. Resturile devin saramuri, fum sau stocuri concentrate. Preparatele noastre marine sunt simple, curate, gătite cu atenție și drag de ingredient, reducând risipa și păstrând gustul autentic.

PESCE

Rispettiamo il mare e utilizziamo solo pesce fresco. Gli avanzi diventano salamoie, affumicature o brodi concentrati. I nostri piatti di pesce sono semplici, puliti, cucinati con cura e amore per l'ingrediente, riducendo gli sprechi e preservando il sapore autentico.

FISH

We respect the sea and use only fresh fish. Leftovers become brines, smoke or concentrated stocks. Our seafood dishes are simple, clean, cooked with care and love for the ingredient, reducing waste and preserving the authentic taste.

Creveți Argentina la Jar 220 gr

Creveți la jar, sos din saramură de pește făcută în bucătărie, salsa de tomate cu ierburi. Gust intens de mare, cu dulceață de roșii și note de fum.

Gamberi Argentina alla brace

Gamberi alla griglia, salsa ricavata dalla nostra salamoia di pesce, salsa di pomodoro alle erbe aromatiche. Sapore intenso di mare, con dolcezza di pomodoro e note affumicate.

Shrimp Argentina on the fire

Shrimps on the grill, fish brine sauce made in the kitchen, tomato salsa with herbs. Intense taste of the sea, with tomato sweetness and smoke notes.

Valoare energetică: 194,21 Kcal / 811,79 KJ, Grăsimi: 9,98g, din care Acizi Grași Saturați: 1,98g, Glucide: 11,21g, din care Zaharuri: 3,19g, Proteine: 16,16g, Sare: 18,22g. Alergeni: crustacee.

Limbă de Mare 350 gr

File fraged de limbă de mare, sos din apă de tomate, ulei extravirgin, chives și ridiche albă murată. Un preparat marin subtil, care aduce prospețime și textură.

Sogliola

Tenero filetto di sogliola, salsa all'acqua di pomodoro, olio extravergine di oliva, erba cipollina e ravanello bianco sottaceto. Un piatto di pesce delicato, che dona freschezza e consistenza.

Sole

Tender fillet of sole, tomato water sauce, extra virgin oil, chives and pickled white radish. A subtle seafood dish, which brings freshness and texture.

Valoare energetică: 411,75 Kcal / 1721,13 KJ, Grăsimi: 33,86g, din care Acizi Grași Saturați: 4,73g, Glucide: 8,97g, din care Zaharuri: 5,34g, Proteine: 17,2g, Sare: 6,5g. Alergeni: pește, lactoză, dioxid de sulf și sulfiți.

Spiedini Calamar 220 gr

Calamar la jar, aioli artisanal, migdale și peperonata. Un contrast de texturi și arome, cu sosuri pregătite în casă.

Spiedini di Calamari

Calamari alla griglia, aioli artigianale, mandorle e peperonata. Un contrasto di consistenze e sapori, con salse fatte in casa.

Calamari Spiedini

Grilled calamari, artisanal aioli, almonds and peperonata. A contrast of textures and flavors, with homemade sauces.

Valoare energetică: 411,75 Kcal / 1721,13 KJ, Grăsimi: 33,86g, din care Acizi Grași Saturați: 4,73g, Glucide: 8,97g, din care Zaharuri: 5,34g, Proteine: 17,2g, Sare: 6,5g. Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, moliște, dioxid de sulf și sulfiți, ouă.

Pește și Fructe de mare Fresh, din Vitrina Noastră

-Calibru mic < 1 kg – 30 ron / 100 gr

-Calibru Mare > 1 kg – 48 lei / 100 gr

Dacă ți-ai ales Peștele, acum este momentul să îți stabilești varianta de coacere.

Ce alegi? La jar, la tigaie sau la cuptor?

Promitem să gătim simplu pentru a păstra esența peștelui, cu condimente naturale și ierburi proaspete.

Pesce Fresco dalla Nostra Vetrina

Se hai scelto il tuo pesce, ora è il momento di scegliere la cottura.

Cosa preferisci: Alla griglia, In padella oppure Al forno?

Promettiamo di cucinare in modo semplice per preservare l'essenza del pesce, con spezie naturali ed erbe fresche.

- Piccolo calibro < 1 kg – 30 ron / 100 gr

- Grosso calibro > 1 kg – 48 lei / 100 gr

Fresh Fish from Our Display

If you have chosen your Fish, now it's time to choose your cooking method.

What do you choose: On the grill / In the pan / In the oven?

We promise to cook simply to preserve the essence of the fish, with natural spices and fresh herbs.

- Small caliber < 1 kg – 30 ron / 100 gr

- Big caliber > 1 kg – 48 lei / 100 gr

69 ron

125 ron

71 ron

CARNE

Folosim carne maturată natural și ingrediente locale. Mustarul, ketchupul și sosurile sunt făcute în casă, reducând ambalajele industriale și păstrând gustul autentic. Fiecare preparat este gătit cu respect pentru timp, foc și aromă.

CARNE

Utilizziamo carne stagionata naturalmente e ingredienti locali. Senape, ketchup e salse sono fatti in casa, riducendo gli imballaggi industriali e preservando il gusto autentico. Ogni piatto è cucinato nel rispetto del tempo, del fuoco e dei sapori.

MEAT

We use naturally matured meat and local ingredients. Mustard, ketchup and sauces are homemade, reducing industrial packaging and preserving the authentic taste. Each dish is cooked with respect for time, fire and flavor.

Burger Artizanal – „Mortadella & Umami” 320 gr

Mortadella glazurată cu oțet de castraveți și miere, ketchup de castraveți murați, muștar de casă, provolone și tomate de la Grădina Corbilor. O combinație bogată, cu ingrediente artizanale și gust echilibrat.

Hamburger Artigianale – “Mortadella & Umami”

Hamburger di manzo, mortadella glassata con aceto di cetriolo e miele, ketchup di cetrioli sottaceto, senape fatta in casa, provolone e pomodori da “Giardino dei Corvi.” Una combinazione ricca, con ingredienti artigianali e un gusto equilibrato.

Artisanal Burger – “Mortadella & Umami”

Glazed mortadella with cucumber vinegar and honey, pickled cucumber ketchup, homemade mustard, provolone and tomatoes from Grădina Corbilor. A rich combination, with artisanal ingredients and balanced taste.

Valoare energetică: 378,18 Kcal / 1580,78 KJ, Grăsimi: 24,59g, din care Acizi Grași Saturați: 9,56g, Glucide: 20,53g, din care Zaharuri: 6,21g, Proteine: 18,46g, Sare: 2,65g. Alergeni: lactoză, gluten, ouă, muștar, fructe cu coajă lemnoasă, dioxid de sulf și sulfiți.

Pulpă de Pui Maturată – „Caesar Reinterpretat” 320 gr

Pulpă de pui maturată, sos Caesar făcut în casă, salată romană arsă cu parmezanul săracului. Un mix între clasic și inovator, cu gust intens și texturi multiple.

Coscia di Pollo Stagionata – “Caesar Reinterpretato”

Coscia di pollo stagionata, condimento Caesar fatto in casa, lattuga romana bruciata con il “Parmigiano dei poveri”. Un mix tra classico e innovativo, dal gusto intenso e dalle molteplici consistenze.

Matured Chicken Leg – “Caesar Reinterpreted”

Matured chicken leg, homemade Caesar dressing, charred romaine lettuce with “poor man's parmesan”. A mix between classic and innovative, with intense taste and multiple textures.

Valoare energetică: 357,65 Kcal / 1494,96 KJ, Grăsimi: 23,93g, din care Acizi Grași Saturați: 9,03g, Glucide: 13,46g, din care Zaharuri: 7,49g, Proteine: 21,45g, Sare: 3,72g. Alergeni: gluten, lactoză, ouă, pește.

Osso Buco Confiat – „Slow & Bold” 420 gr

Orez expandat, linte neagră, cremă de ceapă dulce, salsa de ardei copt. Carne gătită lent până devine fragedă, servită cu garnituri sustenabile și bogate în arome.

Ossobuco – “Lento e Audace”

Carne cotta lentamente fino a renderla tenera, servita con contorni sostenibili e aromatici: Riso soffiato, lenticchie nere, crema di cipolle dolci, salsa di peperoni al forno.

Osso Buco Confiat – “Slow & Bold”

Puffed rice, black lentils, sweet onion cream, baked pepper salsa. Meat cooked slowly until tender, served with sustainable and aromatic side dishes.

Valoare energetică: 291,32 Kcal / 1217,72 KJ, Grăsimi: 15,72g, din care Acizi Grași Saturați: 7,43g, Glucide: 9,51g, din care Zaharuri: 2,6g, Proteine: 22g, Sare: 1,55g. Alergeni: țelină, lactoză, ouă, gluten, dioxid de sulf și sulfiți.

Piept de Rață Maturat – „Dulce & Acid” 300 gr

Cremă din prune uscate, escabeche din cireșe, varză coaptă. Un joc între dulce și acrișor, cu textură crocantă de varză.

Petto d'Anatra Stagionato – “Agrodolce”

Crema di prugne secche, ciliegie in escabeche, cavolo al forno. Un gioco di sapori tra dolce e acidulo, con una consistenza croccante di cavolo.

Matured Duck Breast – “Sweet & Sour”

Dried plum cream, cherry escabeche, baked cabbage. A play between sweet and sour, with a crispy cabbage texture.

Valoare energetică: 235,38 Kcal / 983,89 KJ, Grăsimi: 13,84g, din care Acizi Grași Saturați: 6g, Glucide: 14,83g, din care Zaharuri: 7,2g, Proteine: 14,59g, Sare: 4,12g. Alergeni: țelină, lactoză, dioxid de sulf și sulfiți.

Piept de Pui – „Praz & Sos À la Greque” 280 gr

Piept de pui, praz prăjit, cremă de praz, sos à la greque. Preparat curat și aromat.

Petto di pollo – “Porri e Salsa À la Greque”

Petto di pollo, porro fritto, crema di porri, salsa à la greque. Preparazione pulita e aromatica.

Chicken Breast – “Leek & À la Greque Sauce”

Chicken breast, fried leek, leek cream, à la greque sauce. Clean and aromatic preparation.

Valoare energetică: 319,1 Kcal / 1333,85 KJ, Grăsimi: 22,12g, din care Acizi Grași Saturați: 12,26g, Glucide: 12,04g, din care Zaharuri: 2,45g, Proteine: 19,33g, Sare: 2,35g. Alergeni: lactoză, țelină.

95 ron

79 ron

109 ron

95 ron

74 ron

De la vitrina de maturate – „Carne la alegere”

Carnea maturată natural este o sărbătoare a răbdării și a meșteșugului culinar. Selectăm piese premium, le lăsăm să respire și să își dezvolte aromele în vitrina noastră specială. Fiecare bucată este tăiată la cerere și gătită cum îți dorești – **la jar, la grill sau la cuptor** – cu condimente simple care lasă carnea să vorbească. Pentru a evidenția acest proces, îți oferim trei etape de maturare: **30 de zile** (gust mai blând și textură mai succulentă), **45 de zile** (arome profunde, textură fragedă) și **60 de zile** (gust intens, aproape de steakhouse-urile legendare).

Dalla vetrina di Frollatura – “Carne a scelta”

La carne stagionata naturalmente è un omaggio alla pazienza e all'abilità culinaria. Selezioniamo pezzi pregiati, li lasciamo respirare e sviluppare i loro sapori nella nostra vetrina speciale. Ogni pezzo viene tagliato al momento e cotto come preferisci – **alla griglia, alla piastra o al forno** – con spezie semplici che lasciano che sia la carne a parlare. Per esaltare questo processo, ti offriamo tre fasi di frollatura: **30 giorni** (gusto più delicato e consistenza più succosa), **45 giorni** (sapori intensi, consistenza tenera) e **60 giorni** (gusto intenso, simile alle steakhouse più legendarie).

From the aging showcase – “Meat of your choice”

Naturally aged meat is a celebration of patience and culinary craftsmanship. We select premium pieces, let them breathe and develop their flavors in our special showcase. Each piece is cut to order and cooked the way you want it – **on the grill, on the grill or in the oven** – with simple spices that let the meat do the talking. To highlight this process, we offer you three stages of aging: **30 days** (milder taste and juicier texture), **45 days** (deep flavors, tender texture) and **60 days** (intense taste, close to legendary steakhouses).

Tomahawk US Prime

Bucată impresionantă, cu os lung, succulentă și bogată. Disponibilitate de maturare la:

- 30 de zile – gust delicat, textură fragedă – 100 gr
- 45 de zile – aromă intensificată, frăgezime ridicată – 100 gr
- 60 de zile – gust profund, note de nucă și unt – 100 gr

60 ron
70 ron
80 ron

Tomahawk US Prime

Un taglio grande, con osso lungo, succoso e ricco. Disponibile nelle seguenti stagionature:

- 30 giorni – sapore delicato, consistenza tenera.
- 45 giorni – sapore intenso, elevata tenerezza.
- 60 giorni – sapore intenso, note di nocciola e burro.

Tomahawk US Prime

A large, long-boned, juicy and rich cut. Available aged:

- 30 days – delicate flavour, tender texture.
- 45 days – enhanced flavour, high tenderness.
- 60 days – deep flavour, nutty and buttery notes.

Valoare energetică: 295 Kcal / 1235 KJ, Grăsimi: 22,0 g, din care Acizi Grași Saturați: 9,0 g, Glucide: 0 g, din care Zaharuri: 0 g, Proteine: 24,0 g, Sare: 0,15 g.

Antricot de Viță Dry Aged

Clasicul steak de viță, maturat cu atenție. Disponibilitate de maturare la:

- 30 de zile – textură moale, gust clar – 100 gr
- 45 de zile – aromă pronunțată, carne foarte fragedă – 100 gr
- 60 de zile – gust intens, cu note de caramelizare naturală – 100 gr

50 ron
60 ron
70 ron

Costata Dry Aged di Manzo

La classica bistecca di manzo, frollata con cura. Disponibile nelle seguenti frollature:

- 30 giorni – consistenza morbida, gusto deciso.
- 45 giorni – aroma pronunciato, carne molto tenera.
- 60 giorni – gusto intenso, con note di caramellatura naturale.

Dry Aged Bone-in-beef Steak

The classic beef steak, carefully matured. Available matured:

- 30 days – soft texture, clear taste.
- 45 days – pronounced aroma, very tender meat.
- 60 days – intense taste, with notes of natural caramelization.

Valoare energetică: 250 Kcal / 1046 KJ, Grăsimi: 20,0 g, din care Acizi Grași Saturați: 8,0 g, Glucide: 0 g, din care Zaharuri: 0 g, Proteine: 18–20 g, Sare: 0,13 g.

Porc Iberic 100gr

Textură marmorată și aromă delicată.

Maiale iberico

Consistența marmorizată e sapor delicato.

Iberian Pork

Marbled texture and delicate flavour.

Valoare energetică: 297 Kcal / 1245 KJ, Grăsimi: 23,0 g, din care Acizi Grași Saturați: 8,5 g, Glucide: 0 g, din care Zaharuri: 0 g, Proteine: 21,0 g, Sare: 0,16 g.

50 ron

UNIVERSUL COPIILOR

Pentru cei mici, am creat preparate curate și gustoase, inspirate de meniul principal dar adaptate pentru ei. Folosim aceleași ingrediente proaspete, sosuri și aluaturi făcute în casă, fără aditivi industriali.

L'UNIVERSO DEI BAMBINI

Per i più piccoli, abbiamo creato piatti semplici e gustosi, ispirati al menù principale ma adattati alle loro esigenze. Utilizziamo gli stessi ingredienti freschi, salse e impasti fatti in casa, senza additivi industriali.

CHILDREN'S UNIVERSE

For the little ones, we have created clean and tasty dishes, inspired by the main menu but adapted for them. We use the same fresh ingredients, homemade sauces and doughs, without industrial additives.

Burger Kids – „Mini Gourmet” 230 gr

Demibrioșă de casă, carne de vită, cașcavea, sos din tomate confiate. Un burger mic dar cu gust mare, cu ingrediente artizanale.

Burger Kids – “Mini Gourmet”

Briochina fatta in casa, manzo caciocavallo, ricotta, salsa di pomodori canditi. Un piccolo hamburger ma dal gusto intenso, con ingredienti artigianali.

Burger Kids – “Mini Gourmet”

Homemade brioche, beef, cheese, candied tomato sauce. A small burger but with a big taste, with artisanal ingredients.

Valoare energetică: 424,68 Kcal / 1775,17 KJ. Grăsimi: 24,21g, din care Acizi Grași Saturați: 12,43g. Glucide: 27,14g, din care Zaharuri: 6,78g. Proteine: 24,61g. Sare: 3,66g. Alergeni: lactoză, gluten, ouă, muștar, dioxid de sulf și sulfiți.

65 ron

Spaghetti Cherry – „Pasta Bambini” 180 gr

Spaghetti cu roșii cherry, parmezan și usturoi. Paste proaspete, ușor dulci, perfecte pentru copii.

Spaghetti ai Pomodorini – “Pasta Bambini”

Spaghetti con pomodorini, Parmigiano e aglio. Pasta fresca, leggermente dolce, perfetta per i bambini.

Spaghetti Cherry – “Kids Pasta”

Spaghetti with cherry tomatoes, parmesan and garlic. Fresh, slightly sweet pasta, perfect for kids.

Valoare energetică: 349,66 Kcal / 1461,36 KJ. Grăsimi: 16,47g, din care Acizi Grași Saturați: 5,79g. Glucide: 39,23g, din care Zaharuri: 2,57g. Proteine: 10,88g. Sare: 2,81g. Alergeni: lactoză, ouă, gluten.

55 ron

Consomme de Pui cu Tagliolini de Casă 300 gr

Fond clar cu legume la sous-vide, tagliolini proaspete, piept de pui. Ușor, hrănitor și reconfortant.

Consommé di Pollo con Tagliolini Fatti in Casa

Brodo chiaro con verdure cotte sottovuoto, tagliolini freschi, petto di pollo. Leggero, nutriente e confortante.

Chicken Consomme with Homemade Tagliolini

Clear broth with sous-vide vegetables, fresh tagliolini, chicken breast. Light, nutritious and comforting.

Valoare energetică: 382,21 Kcal / 1597,65 KJ. Grăsimi: 25,23g, din care Acizi Grași Saturați: 6,61g. Glucide: 13,76g, din care Zaharuri: 2,72g. Proteine: 25,29g. Sare: 0,75g. Alergeni: gluten, ouă, țelină.

39 ron

Sandwich cu Pui Prăjit – „Crispy Brioșă” 260 gr

Brioșă de casă, pui prăjit, provolone și ketchup de castraveți murați. Un sandwich crocant și aromat pentru pofta copiilor.

Panino con Pollo Fritto – “Crispy Brioche”

Brioche fatta in casa, pollo fritto, provolone e ketchup di cetriolini sottaceto. Un panino croccante e saporito per i più piccoli.

Fried Chicken Sandwich – “Crispy Brioche”

Homemade brioche, fried chicken, provolone and pickle ketchup. A crispy and flavorful sandwich for kids' appetites.

Valoare energetică: 427,85 Kcal / 1788,43 KJ. Grăsimi: 27,51g, din care Acizi Grași Saturați: 7,23g. Glucide: 23,61g, din care Zaharuri: 6,16g. Proteine: 19,87g. Sare: 2,54g. Alergeni: gluten, lactoză, ouă, dioxid de sulf și sulfiți.

44 ron

GARNITURI

Garniturile noastre sunt gândite ca mici feluri de sine stătătoare. Folosim legume de sezon, coapte sau trase la jar, și condimente de casă. Astfel reducem risipa și aducem pe masă prospețime autentică.

CONTORNI

I nostri contorni sono pensati come piccoli piatti indipendenti. Utilizziamo verdure di stagione, al forno o alla griglia, e spezie fatte in casa. Così riduciamo gli sprechi e portiamo in tavola un'autentica freschezza.

SIDE DISHES

Our side dishes are designed as small, self-contained dishes. We use seasonal vegetables, baked or grilled, and homemade spices. This way we reduce waste and bring authentic freshness to the table.

Piure de Cartofi 150 gr Cremă fină, cu unt și lapte local Purè di patate – Crema fine, con burro e latte locale Mashed Potatoes – Fine cream, with butter and local milk Valoare energetică: 153,59 Kcal / 650,38 KJ, Grăsimi: 6,15g, din care Acizi Grași Saturați: 3,95g, Glucide: 22,87g, din care Zaharuri: 2,25g, Proteine: 2,87g, Sare: 2,02g, Alergeni: lactoză.	24 ron
Cartofi Prăjiți cu Condimentul Casei 150 gr Cartofi aurii cu mix artizanal de condimente Patate Fritte con Condimento della Casa – Patate dorate con mix artigianale di spezie Golden potatoes with our artisanal seasoning mix Valoare energetică: 206,09 Kcal / 861,47 KJ, Grăsimi: 12,45g, din care Acizi Grași Saturați: 1,38g, Glucide: 21,46g, din care Zaharuri: 1,54g, Proteine: 2,38g, Sare: 2,01g.	25 ron
Salată Romană 150 gr Frunze crocante, dressing lejer Lattuga Romana – Foglie croccanti, condimento leggero Romaine Lettuce – Crispy leaves, light dressing Valoare energetică: 74,72 Kcal / 312,33 KJ, Grăsimi: 6,37g, din care Acizi Grași Saturați: 1,01g, Glucide: 3,43g, din care Zaharuri: 2,19g, Proteine: 0,79g, Sare: 2,05g, Alergeni: muștar, dioxid de sulf și sulfiți.	25 ron
Broccolini cu Usturoi Confiat și Lămâie 150 gr Verde intens, aromat natural Broccolini con Aglio candito e Limone – Verde intenso, aroma naturale Broccolini with Confit Garlic and Lemon – Intensely green, naturally aromatic Valoare energetică: 125,67 Kcal / 525,29 KJ, Grăsimi: 8,36g, din care Acizi Grași Saturați: 5,33g, Glucide: 11,21g, din care Zaharuri: 0,49g, Proteine: 3,32g, Sare: 3,34g, Alergeni: lactoză.	45 ron
Cartofi Coptți cu Parmezan, Trufe și Ceapă Verde 150 gr Mix decadent și aromat Patate al Forno con Parmigiano, Tartufo e Cipollotti – Mix delizioso e saporito Baked Potatoes with Parmesan, Truffles and Green Onions – Decadent and flavorful mix Valoare energetică: 116,03 Kcal / 484,99 KJ, Grăsimi: 3,79g, din care Acizi Grași Saturați: 1,41g, Glucide: 15,47g, din care Zaharuri: 1,11g, Proteine: 5,13g, Sare: 6,73g, Alergeni: lactoză, dioxid de sulf și sulfiți.	27 ron
Conopidă la Jar cu Salvie și Provolone 150 gr Legumă la jar reinterpretată, cu brânză topită Cavolfiore alla Brace con Salvia e Provolone – Verdura alla brace reinterpretata, con formaggio fuso Grilled Cauliflower with Sage and Provolone – Reinterpreted grilled vegetable, with melted cheese Valoare energetică: 257,33 Kcal / 1075,63 KJ, Grăsimi: 18,01g, din care Acizi Grași Saturați: 10,15g, Glucide: 16,01g, din care Zaharuri: 1,27g, Proteine: 8,93g, Sare: 3,35g, Alergeni: lactoză, gluten.	27 ron

PIZZA

Aluatul nostru este fermentat lent 48h, mozzarella este fior di latte, iar multe toppinguri sunt gătite în casă. Folosim roșii confiate, murături și mixuri artisanale pentru un gust autentic și responsabil.

PIZZA

Il nostro impasto è fermentato lentamente per 48 ore, la mozzarella è fior di latte e molti condimenti sono preparati in casa. Utilizziamo pomodori canditi, sottaceti e mix artigianali per un gusto autentico e responsabile.

PIZZA

Our dough is slowly fermented for 48 hours, the mozzarella is fior di latte, and many toppings are cooked in house. We use candied tomatoes, pickles and artisanal mixes for an authentic and responsible taste.

Focaccia cu oregano 250 gr <i>Focaccia con Origano</i> <i>Oregano Focaccia</i> Valoare energetică: 206,21 Kcal / 861,95 KJ, Grăsimi: 1,08g, din care Acizi Grași Saturați: 0,23g, Glucide: 42,92g, din care Zaharuri: 0,39g, Proteine: 6,01g, Sare: 1,6g. Alergeni: gluten.	20 ron
Focaccia cu usturoi 250 gr <i>Focaccia con Aglio</i> <i>Garlic Focaccia</i> Valoare energetică: 206,05 Kcal / 861,28 KJ, Grăsimi: 0,9g, din care Acizi Grași Saturați: 0,14g, Glucide: 42,96g, din care Zaharuri: 0,61g, Proteine: 6,03g, Sare: 1,6g. Alergeni: gluten.	22 ron
Focaccia cu parmezan 250 gr <i>Focaccia con Parmigiano</i> <i>Parmesan Focaccia</i> Valoare energetică: 247,13 Kcal / 1033 KJ, Grăsimi: 3,97g, din care Acizi Grași Saturați: 1,53g, Glucide: 42,03g, din care Zaharuri: 0,57g, Proteine: 10,09g, Sare: 1,79g. Alergeni: gluten, lactoză.	24 ron
Focaccia cu usturoi și parmezan 250 gr <i>Focaccia con Aglio e Parmigiano</i> <i>Garlic and Parmesan Focaccia</i> Valoare energetică: 253,09 Kcal / 1057,91 KJ, Grăsimi: 3,99g, din care Acizi Grași Saturați: 1,54g, Glucide: 43,34g, din care Zaharuri: 0,61g, Proteine: 10,34g, Sare: 1,79g. Alergeni: gluten, lactoză.	26 ron
Pizza Margherita 500 gr Sos de roșii, mozzarella fior di latte, busuioc, oregano, ulei de măsline. Simplitate clasică, gust curat. <i>Pizza Margherita</i> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, origano, olio d'oliva. Semplicità classica, gusto pulito. <i>Pizza Margherita</i> Tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, oregano, olive oil. Classic simplicity, clean taste. Valoare energetică: 177,72 Kcal / 742,85 KJ, Grăsimi: 5,94g, din care Acizi Grași Saturați: 3,28g, Glucide: 22,11g, din care Zaharuri: 0,83g, Proteine: 9,02g, Sare: 1,09g. Alergeni: lactoză, gluten, țelină.	49 ron
Pizza Diavola 500 gr Sos de roșii, mozzarella fior di latte, salam spianata picant, busuioc, oregano. Picant și vibrant. <i>Pizza Diavola</i> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame spianata piccante, basilico, origano. Piccante e vibrante. <i>Pizza Diavola</i> Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy spianata salami, basil, oregano. Spicy and vibrant. Valoare energetică: 257,38 Kcal / 1075,85 KJ, Grăsimi: 12,17g, din care Acizi Grași Saturați: 5,16g, Glucide: 22,35g, din care Zaharuri: 0,86g, Proteine: 14,67g, Sare: 1,98g. Alergeni: lactoză, gluten, țelină.	59 ron
Pizza “Tre Stagioni e Mezzo” 550 gr Sos de roșii, mozzarella, ciuperci, prosciutto cotto, măsline negre din Sicilia, oregano. Bogată și diversă. <i>Pizza “Tre Stagioni e Mezzo”</i> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto, olive nere siciliene, origano. Ricco e diversificato. <i>Pizza “Tre Stagioni e Mezzo”</i> Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, prosciutto cotto, Sicilian black olives, oregano. Rich and diverse. Valoare energetică: 195,69 Kcal / 817,97 KJ, Grăsimi: 7,32g, din care Acizi Grași Saturați: 3,2g, Glucide: 21,61g, din care Zaharuri: 0,74g, Proteine: 11,39g, Sare: 1,13g. Alergeni: lactoză, gluten, țelină.	69 ron
Pizza Vegetariană 550 gr Sos de roșii, mozzarella, măsline, ciuperci, zucchini, ardei copt. Verde, dulce și echilibrată. <i>Pizza Vegetariana</i> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, funghi, zucchini, peperoni al forno. Verde, dolce ed equilibrato. <i>Vegetarian Pizza</i> Tomato sauce, mozzarella, olives, mushrooms, zucchini, baked peppers. Green, sweet and balanced. Valoare energetică: 186,36 Kcal / 778,97 KJ, Grăsimi: 6,62g, din care Acizi Grași Saturați: 3,03g, Glucide: 22,95g, din care Zaharuri: 1,75g, Proteine: 9,38g, Sare: 1,69g. Alergeni: gluten, țelină, dioxid de sulf și sulfiți, lactoză.	55 ron

Pizza Marinara 500 gr <i>Anchois, sos de tomate, capere, usturoi. Gust marin clasic.</i> Pizza Marinara – N.B.: versione con acciughe e capperi (in stile “Napoletana”) <i>Acciughe, salsa di pomodoro, capperi, aglio. Sapore classico della pizza tradizionale.</i> Pizza Marinara <i>Anchovies, tomato sauce, capers, garlic. Classic seafood flavor.</i> Valoare energetică: 125,02 Kcal / 522,58 kJ, Grăsimi: 1,43g, din care Acizi Grași Saturați: 0,24g, Glucide: 23,73g, din care Zaharuri: 0,68g, Proteine: 4,27g, Sare: 1,34g. Alergeni: gluten, țelină, pește, dioxid de sulf și sulfiți.	45 ron
Pizza Mortadella 550 gr <i>Mortadella artizanală, sos de tomate, burrata, fistic, coajă de lămâie. Textură catifelată și notă crocantă.</i> Pizza Mortadella <i>Mortadella classica, salsa di pomodoro, burrata, pistacchi, scorza di limone. Consistenza vellutata e nota croccante.</i> Mortadella Pizza <i>Artisanal mortadella, tomato sauce, burrata, pistachios, lemon zest. Velvety texture and crunchy note.</i> Valoare energetică: 125,02 Kcal / 522,58 kJ, Grăsimi: 1,43g, din care Acizi Grași Saturați: 0,24g, Glucide: 23,73g, din care Zaharuri: 0,68g, Proteine: 4,27g, Sare: 1,34g. Alergeni: gluten, țelină, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă.	75 ron
Pizza Ton 550 gr <i>Ton, sos de tomate, fenel, pesto de busuioc. Fresh și intens.</i> Pizza al Tonno <i>Tonno, salsa di pomodoro, finocchi, pesto di basilico. Fresca e intensa.</i> Tuna Pizza <i>Tuna, tomato sauce, fennel, basil pesto. Fresh and intense.</i> Valoare energetică: 162,6 Kcal / 679,68 kJ, Grăsimi: 4,88g, din care Acizi Grași Saturați: 0,94g, Glucide: 20,81g, din care Zaharuri: 0,59g, Proteine: 8,79g, Sare: 1,82g. Alergeni: gluten, țelină, pește, lactoză, ouă.	59 ron
Pizza Gourmet	
Pizza Sciccheria 550 gr <i>Mozzarella fior di latte, burrata din Puglia, parmezan, cremă ricotta, prosciutto crudo, cremă tartufo, smochine. Aluat ușor, toppinguri premium.</i> Pizza Sciccheria <i>Mozzarella fior di latte, burrata pugliese, Parmigiano, crema di ricotta, prosciutto crudo, crema al tartufo, fichi. Impasto leggero, condimenti di alta qualità.</i> Pizza Sciccheria <i>Mozzarella fior di latte, burrata di Puglia, parmigiano, ricotta cream, prosciutto crudo, tartufo cream, figs. Light dough, premium toppings.</i> Valoare energetică: 336,46 Kcal / 1406,39 kJ, Grăsimi: 17,34g, din care Acizi Grași Saturați: 9,11g, Glucide: 29,37g, din care Zaharuri: 9,28g, Proteine: 15,76g, Sare: 2,13g. Alergeni: lactoză, gluten.	89 ron
Pizza cu Cartofi?? Daaaa! 500 gr <i>Cartofi, trufe, praz și scamorza. Rustic și rafinat.</i> Pizza Con Patate?? Sìiii ! <i>Patate, tartufo, porri e scamorza. Rustica e raffinata.</i> Pizza with Potatoes ?? Yessss ! <i>Potatoes, truffles, leeks and scamorza. Rustic and refined.</i> Valoare energetică: 269,93 Kcal / 1128,3 kJ, Grăsimi: 11,08g, din care Acizi Grași Saturați: 6,03g, Glucide: 33,78g, din care Zaharuri: 1,3g, Proteine: 8,66g, Sare: 3,3g. Alergeni: gluten, lactoză, dioxid de sulf și sulfiți, țelină.	67 ron
Pizza “Salsiccia Vera” 550 gr <i>Salsiccia, cașcavea, sos de tomate, sos de ardei. Gust intens de cârnați artizanali și ardei dulce-picant.</i> Pizza Salsiccia Vera <i>Salsiccia artigianale, caciocavallo, salsa di pomodoro, salsa di peperoni. Gusto intenso di salsiccia e peperoni dolci-piccanti.</i> Pizza “Salsiccia Vera” <i>Artisanal sausage, cottage cheese, tomato sauce, pepper sauce. Intense taste.</i> Valoare energetică: 249,68 Kcal / 1043,68 kJ, Grăsimi: 12,06g, din care Acizi Grași Saturați: 5,15g, Glucide: 27,18g, din care Zaharuri: 0,71g, Proteine: 7,98g.	67 ron

DESERT

Deserturile noastre sunt făcute în bucătăria Sciccheria, de către patiserul nostru chef, cu rețete clasice și reinterpretări creative, fără mixuri industriale. Folosim ingrediente simple, artisanale, pentru a încheia masa într-o notă dulce, responsabilă și autentică. Fiecare desert este un act de răbdare și meșteșug.

DOLCI

I nostri dolci sono preparati nella cucina di Sciccheria, dal nostro chef pasticciere, con ricette classiche e rivisitazioni creative, senza impasti industriali. Utilizziamo ingredienti semplici e artigianali per concludere il pasto con una nota dolce, responsabile e autentica. Ogni dessert è un atto di pazienza e artigianalità.

DESSERT

Our desserts are made in the Sciccheria kitchen, by our pastry chef, with classic recipes and creative reinterpretations, without industrial mixes. We use simple, artisanal ingredients to end the meal on a sweet, responsible and authentic note. Each dessert is an act of patience and craftsmanship.

Tiramisu Tradițional la Tavă (la propriu!) – „Dolce Classico” 260 gr

48 ron

Pișcoturi de casă, cremă de mascarpone și ouă, sirop de cafea cu Disaronno, pudră de cacao naturală. Gust clasic italian, autentic și artisanal.

Tiramisù Tradizionale dalla teglia al piatto (davvero!) – “Dolce Classico”

Savoiardi fatti in casa, crema al mascarpone e uova, sciroppo al caffè con Disaronno, cacao amaro in polvere. Gusto classico italiano, autentico e artigianale.

Traditional Tiramisu in tray (really!) – “Dolce Classico”

Homemade sponge cakes, mascarpone cream and eggs, coffee syrup with Disaronno, natural cocoa powder. Classic Italian taste, authentic and artisanal.

Valoare energetică: 387,16 Kcal / 1618,32 kJ, Grăsimi: 24g, din care Acizi Grași Saturați: 11,03g, Glucide: 28,31g, din care Zaharuri: 21,6g, Proteine: 14,07g, Sare: 0,16g.
Alergeni: ouă, lactoză, gluten, fructe cu coajă lemnoasă.

Tiramisu cu Fistic - Reinterpretat de patiserul nostru chef- „Verde Dolce” 260 gr

46 ron

Pișcoturi făcute de noi, mousse de fistic cu mascarpone, sirop de casă din fructe de pădure, cremă fină și ganache de cafea infuzată cu boabe reale. Straturi delicate cu praline de susan negru și gel de mango. O explozie verde de fistic, pasiune roșie și cafea.

Tiramisù al Pistacchio – Rivisitato dal nostro chef pasticciere – “Verde Dolce”

Savoiardi fatti da noi, mousse al pistacchio con mascarpone, sciroppo fatto in casa ai frutti di bosco, panna e ganache al caffè infusa con veri chicchi. Strati delicati con praline di sesamo nero e gel di mango. Un'esplosione verde di pistacchi e caffè.

Tiramisu with Pistachio – Reinterpreted by our pastry chef – “Verde Dolce”

Homemade sponge cakes, pistachio mousse with mascarpone, homemade berry syrup, fine cream and coffee ganache infused with real beans. Delicate layers with black sesame pralines and mango gel. A green explosion of pistachios and coffee.

Valoare energetică: 328,37 Kcal / 1372,58 kJ, Grăsimi: 17,6g, din care Acizi Grași Saturați: 8,81g, Glucide: 35,44g, din care Zaharuri: 27,79g, Proteine: 6,37g, Sare: 0,13g.
Alergeni: semințe de susan, lactoză, soia, ouă, gluten, fructe cu coajă lemnoasă.

“Risotto” cu Lapte Aurit – „Șofran și Dulceață de Prune” 240 gr

44 ron

Risotto gătit lent în lapte și frișcă, cu pastă de vanilie, cremă de șofran catifelată, dulceață și sos de prune cu mirodenii (scorțișoară, vanilie, anason, cuișoare, nucșoară). Un desert cald-catifelat, cu note exotice și parmezan pentru umami subtil.

Latte di Riso Dorato – “Zafferano e Confettura di Prugne”

Riso a cottura lenta con latte e panna, pasta di vaniglia, vellutata crema allo zafferano, confettura e salsa di prugne con spezie (cannella, vaniglia, anice, chiodi di garofano, noce moscata). Un dessert caldo e vellutato, con note esotiche e Parmigiano, per un sottile umami.

Milk Risotto with Golden finish – “Saffron and Plum Jam”

Slow-cooked risotto in milk and cream, with vanilla paste, velvety saffron cream, jam and plum sauce with spices (cinnamon, vanilla, anise, cloves, nutmeg). A warm-velvety dessert, with exotic notes and parmesan for subtle umami.

Valoare energetică: 192,83 Kcal / 806,04 kJ, Grăsimi: 4,27g, din care Acizi Grași Saturați: 2,27g, Glucide: 35,9g, din care Zaharuri: 25,9g, Proteine: 3,41g, Sare: 0,05g.
Alergeni: ouă, lactoză.

Tarta pe care nici Nonna nu știa s-o facă – „Ricordo di Casa” 250 gr

42 ron

Bază de biscuiți fragezi, cremă de lămâie cu gălbenușuri și unt, cremă de vanilie cu lapte și păstaie naturală, ricotta și miere, completată cu muguri de pin și coajă de citrice netratate. O tartă luminoasă, parfumată și fină.

La Crostata che neanche la Nonna sapeva fare... – “Ricordo di Casa”

Base fiabile di biscotto, crema al limone con tuorli e burro, crema alla vaniglia con latte e bacche naturali, ricotta e miele, completata con germogli di pino e scorza di agrumi non trattati. Una crostata luminosa, profumata e delicata.

The cake that even “Nonna” couldn’t make... – “Ricordo di Casa”

Tender biscuit base, lemon cream with yolks and butter, vanilla cream with milk and natural pods, ricotta and honey, completed with pine buds and untreated citrus peel. A bright, fragrant and delicate tart

Valoare energetică: 367,64 Kcal / 1536,72 kJ, Grăsimi: 20,02g, din care Acizi Grași Saturați: 10,68g, Glucide: 42,32g, din care Zaharuri: 27,76g, Proteine: 7,08g, Sare: 0,32g. Alergeni: ouă, lactoză, gluten.

Semifreddo Artizanal – „Fistic, Căpșuni și Struguri” 250 gr

49 ron

Un desert cu trei straturi: bază din blat de cacao și ouă proaspete, semifreddo de fistic cu lapte, smântână, pastă naturală de fistic și frișcă, completat cu gel de căpșuni făcut în casă și struguri negri fără sămburi. Textură aerată, contrast fructat și cremos, fără aditivi.

Semifreddo Artigianale – “Pistachio, Fragole e Uva”

Un dessert a tre strati: base al cacao e uova fresche, semifreddo al pistacchio con latte, panna, pasta di pistacchio naturale e panna montata, guarnito con gel di fragole fatto in casa e uva nera senza semi. Consistenza ariosa, contrasto fruttato e cremoso, senza additivi.

Artisanal Semifreddo – “Pistachio, Strawberries and Grapes”

A three-layer dessert: cocoa base and fresh eggs, pistachio semifreddo with milk, cream, natural pistachio paste and whipped cream, topped with homemade strawberry gel and seedless black grapes. Airy texture, fruity and creamy contrast, no additives.

Valoare energetică: 291,7 Kcal / 1219,29 kJ, Grăsimi: 14,33g, din care Acizi Grași Saturați: 4,96g, Glucide: 31,93g, din care Zaharuri: 26,7g, Proteine: 8,17g, Sare: 0,03g. Alergeni: ouă, gluten, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă.

Budinca de Ciocolată Interzisă! – „Cacao Intensă & Lavandă” 200 gr

44 ron

Budină densă de ciocolată cu frișcă, gălbenuș și boabă Tónka, chantilly de lavandă, biscuit amaretti de casă, cu migdale, dulceață făcută de noi, din coajă de portocală, zahăr brun și miere. Un desert catifelat, aromat și sofisticat.

Il Budino Proibito al Cioccolato – “Cacao intenso e lavanda”

Budino denso al cioccolato con panna, tuorlo d'uovo e fava Tónka, chantilly alla lavanda, amaretti alle mandorle fatti in casa, la nostra marmellata di scorze d'arancia con zucchero di canna e miele. Dessert vellutato, aromatico e sofisticato.

The Forbidden Chocolate Pudding – “Intense Cocoa & Lavender”

Dense chocolate pudding with liquid whipped cream, egg yolk and Tónka bean, lavender chantilly, homemade amaretti biscuit, with almonds, our own jam, made from orange peel, brown sugar and honey. A velvety, aromatic and sophisticated dessert.

Valoare energetică: 502,88 Kcal / 2102,02 kJ, Grăsimi: 38,09g, din care Acizi Grași Saturați: 9,03g, Glucide: 24,98g, din care Zaharuri: 20,42g, Proteine: 14,81g, Sare: 0,08g. Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, ouă, gluten, soia, lactoză.

Închețată Artizanală – „Fatto in Casa” 90 gr

20 ron

Produsă cu simț de răspundere și pasiune pentru rețetele autentice ale gelatierilor italieni, doar cu ingrediente naturale.

Gelato Artigianale – “Fatto in Casa”

Prodotto con cura e passione per le autentiche ricette dei gelatieri italiani, solo con ingredienti naturali.

Artisanal Ice Cream – “Fatto in Casa”

Produced with care and passion for the original italian recipes, only with natural ingredients.

Valoare energetică: 285,21 Kcal / 1192,2 kJ, Grăsimi: 16,57g, din care Acizi Grași Saturați: 9,71g, Glucide: 29,79g, din care Zaharuri: 25,14g, Proteine: 5,19g, Sare: 0,09g. Alergeni: lactoză, fructe cu coajă lemnoasă, ouă.

CAFEA / COFFEE

Espresso / decof 30 ml <i>Valoare energetică: 5,67 Kcal / 23,69 KJ, Grăsimi: og, din care Acizi Grași Saturați: og, Glucide: 0,73g, din care Zaharuri: og, Proteine: 0,47g, Sare: og.</i>	14 ron
Espresso doppio 60 ml <i>Valoare energetică: 5,1 Kcal / 21,32 KJ, Grăsimi: og, din care Acizi Grași Saturați: og, Glucide: 0,67g, din care Zaharuri: og, Proteine: 0,42g, Sare: og.</i>	20 ron
Espresso macchiato 50 ml <i>Valoare energetică: 21,96 Kcal / 91,79 KJ, Grăsimi: 0,6g, din care Acizi Grași Saturați: og, Glucide: 1,76g, din care Zaharuri: og, Proteine: 1,26g, Sare: 0,3g.</i>	15 ron
Cappuccino / decof 120 ml <i>Valoare energetică: 53,28 Kcal / 222,69 KJ, Grăsimi: 2g, din care Acizi Grași Saturați: 2g, Glucide: 5,17g, din care Zaharuri: 5g, Proteine: 3,11g, Sare: 0,04g. Alergeni: lactoză.</i>	20 ron
Flat White 120 ml <i>Valoare energetică: 54,55 Kcal / 228,02 KJ, Grăsimi: 2g, din care Acizi Grași Saturați: 2g, Glucide: 5,33g, din care Zaharuri: 5g, Proteine: 3,21g, Sare: 0,04g. Alergeni: lactoză.</i>	24 ron
Latte Machiatto / decof 140 ml <i>Valoare energetică: 47 Kcal / 196,46 KJ, Grăsimi: 1,71g, din care Acizi Grași Saturați: 1,71g, Glucide: 4,6g, din care Zaharuri: 4,29g, Proteine: 2,77g, Sare: 0,04g. Alergeni: lactoză.</i>	20 ron
Freddo 80 ml <i>Valoare energetică: 6,37 Kcal / 26,65 KJ, Grăsimi: og, din care Acizi Grași Saturați: og, Glucide: 0,83g, din care Zaharuri: og, Proteine: 0,53g, Sare: og.</i>	22 ron
Affogato 60 ml <i>Valoare energetică: 210,4 Kcal / 879,47 KJ, Grăsimi: 11g, din care Acizi Grași Saturați: 7g, Glucide: 24,44g, din care Zaharuri: 21g, Proteine: 3,78g, Sare: 0,08g. Alergeni: lactoză.</i>	24 ron
Frappe Scicchieria 300 ml (con gelato / cu înghețată / with icecream) <i>Valoare energetică: 119,77 Kcal / 500,65 KJ, Grăsimi: 4,96g, din care Acizi Grași Saturați: 3,19g, Glucide: 15,72g, din care Zaharuri: 11,17g, Proteine: 2,09g, Sare: 0,5g. Alergeni: lactoză.</i>	31 ron
Irish coffee 140 ml <i>Valoare energetică: 54,56 Kcal / 228,05 KJ, Grăsimi: og, din care Acizi Grași Saturați: og, Glucide: 3,62g, din care Zaharuri: 3,48g, Proteine: 0,09g, Sare: og.</i>	35 ron
Ice Coffee 140 ml <i>Valoare energetică: 56,93 Kcal / 237,96 KJ, Grăsimi: 2,14g, din care Acizi Grași Saturați: 2,14g, Glucide: 5,51g, din care Zaharuri: 5,36g, Proteine: 3,31g, Sare: 0,04g. Alergeni: lactoză.</i>	24 ron
Matcha Latte & Ice Matcha 180 ml <i>Valoare energetică: 142,41 Kcal / 595,28 KJ, Grăsimi: 2,07g, din care Acizi Grași Saturați: 2,02g, Glucide: 28,41g, din care Zaharuri: 27,79g, Proteine: 3,55g, Sare: 0,04g. Alergeni: lactoză.</i>	22 ron
Cappuccino Matcha 120 ml <i>Valoare energetică: 73,95 Kcal / 309,11 KJ, Grăsimi: 2,6g, din care Acizi Grași Saturați: 2,53g, Glucide: 7,2g, din care Zaharuri: 6,27g, Proteine: 4,45g, Sare: 0,05g. Alergeni: lactoză.</i>	22 ron
Ciocolată Caldă – diverse arome/ Cioccolata Calda – vari aromi/ Hot Chocolate 180 ml <i>Valoare energetică: 101,87 Kcal / 425,8 KJ, Grăsimi: 2,58g, din care Acizi Grași Saturați: 2,04g, Glucide: 14,53g, din care Zaharuri: 11,87g, Proteine: 3,42g, Sare: 0,03g. Alergeni: lactoză.</i>	29 ron
Ceai 350 ml	21 ron
Tea over Ice (preparat rece) 700 ml (gheață, fructe proaspete, ceai/ ghiaccio, frutta fresca, tè / ice, fresh fruits, tea)	28 ron

*orice preparat se poate pregăti cu lapte vegetal – 6 ron

RĂCORITOARE / SOFT DRINKS

Pepsi/Pepsi Max/Pepsi Cola Vintage/Mirinda/7Up/ Evervess Tonic 250 ml	18 ron
Lipton Lemon/Peach 330 ml	18 ron
Prigat 250 ml	19 ron
Aqua Carpatica 330 ml / 750ml	14 ron / 25 ron
Aqua Panna 750 ml	27 ron
San Pellegrino 750 ml	27 ron
Rockstar Original 250 ml	19 ron

FRESH DI FRUTTA / FRESH JUICE / FRESH DE FRUCTE

Limonadă fresh mint/ exotică (căpșuni/ ghimbir/ mango/ fructul pasiunii/ castravete) 330 ml **29 ron**

Limonata alla menta fresca / esotica (fragole / zenzero / mango / frutto della passione / cetriolo)

Lemonade – fresh mint / exotic (strawberries, ginger, mango, passion fruit, cucumber)

Valoare energetică: 41,24 Kcal / 172,39 KJ, Grăsimi: 0,03g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 11,02g, din care Zaharuri: 10,18g, Proteine: 0,12g, Sare: 0g.

Fresh citrice (portocale/ grapefruit/ mix) 250 ml **30 ron**

Spremuta di arancia/ pompelmo/ mix

Freshly squeezed juice (oranges/ grapefruit/ mix)

Valoare energetică: 42 Kcal / 176 KJ, Carbohidrați: 9,5 g, din care Zaharuri: 8,5 g, Proteine: 0,6 g, Grăsimi: 0,1 g, din care Acizi Grași Saturați: 0 g, Fibre: 0,3 g, Sare: 0 g.

COCKTAIL FREE ALCOHOL

Cool Passion Sciccheria 250 ml **58 ron**

(suc de portocale, piure fructul pasiunii, suc de ananas, fresh lămâie, mentă, coacăze, physalis)

(orange juice, passion fruit purée, pineapple juice, fresh lemon juice, mint, blackcurrants, physalis)

Valoare energetică: 71,4 Kcal / 298,45 KJ, Grăsimi: 0,28g, din care Acizi Grași Saturați: 0,02g, Glucide: 16,76g, din care Zaharuri: 12,45g, Proteine: 1,11g, Sare: 0,01g.

Nojito 400 ml **36 ron**

(zahăr brun, lime, mentă, 7up)

(brown sugar, lime, mint, 7up)

Valoare energetică: 48,56 Kcal / 202,98 KJ, Grăsimi: 0,05g, din care Acizi Grași Saturați: 0,02g, Glucide: 12,09g, din care Zaharuri: 10,03g, Proteine: 0,05g, Sare: 0g.

Sciccheria cooler 400 ml **36 ron**

(suc de căpșuni, suc de lime, sifon, mentă)

(fragola juice, lime juice, soda, mint)

Valoare energetică: 30,55 Kcal / 127,7 KJ, Grăsimi: 0,01g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 7,82g, din care Zaharuri: 6,49g, Proteine: 0,14g, Sare: 0g.

Green Apple 220 ml **28 ron**

(suc de mere, scorțișoară)

(apple juice, cinamon)

Valoare energetică: 48,56 Kcal / 203,1 KJ, Grăsimi: 0 g, din care Acizi Grași Saturați: 0 g, Glucide: 11,8 g, din care Zaharuri: 10,9 g, Proteine: 0 g, Sare: 0 g.

Watermelon Twist 400 ml **36 ron**

(suc de pepene roșu, suc de lime, afine)

(watermelon juice, lime juice, blueberry fruit)

Valoare energetică: 32,02 Kcal / 133,82 KJ, Grăsimi: 0,02g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 8,03g, din care Zaharuri: 7,84g, Proteine: 0,08g, Sare: 0g.

Virgin Mulle 400 ml **36 ron**

(suc lime, piure din fructe de pădure, bere ghimbir, lime și ghimbir)

(fresh lime, wildberries puree, ginger beer, ginger and lime)

Valoare energetică: 46,68 Kcal / 195,1 KJ, Grăsimi: 0,05g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 11,74g, din care Zaharuri: 9,8g, Proteine: 0,13g, Sare: 0,09g.

COCKTAIL POWER

Limoncello Spritz 300 ml <i>(limoncello, prosecco, suc de lămâie, mentă)</i> <i>(limoncello, prosecco, lemon juice, mint)</i> Valoare energetică: 124,31 Kcal / 519,63 KJ, Grăsimi: 0,04g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 9,22g, din care Zaharuri: 4,92g, Proteine: 0,15g, Sare: 0g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	57 ron
Margarita spice 140 ml <i>(tequila, Cointreau, lime, fulgi chili)</i> <i>(tequila, Cointreau, fresh lime, chily flakes)</i> Valoare energetică: 110,44 Kcal / 461,64 KJ, Grăsimi: 0,34g, din care Acizi Grași Saturați: 0,03g, Glucide: 11,99g, din care Zaharuri: 6,4g, Proteine: 0,58g, Sare: 3,5g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	43 ron
Pink Lady Sciccheria 70 ml <i>(gin, sirop peșene, zahăr și albuș de ou)</i> <i>(gin, watermelon syrup, sugar, and egg white)</i> Valoare energetică: 331,14 Kcal / 1384,18 KJ, Grăsimi: 0,17g, din care Acizi Grași Saturați: 0g, Glucide: 34,37g, din care Zaharuri: 33,54g, Proteine: 9,54g, Sare: 0g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți, ouă, fructe cu coajă lemnoasă	36 ron
Aperol Spritz 300 ml <i>(Aperol, sifon, prosecco)</i> <i>(Aperol, soda, prosecco)</i> Valoare energetică: 67,21 Kcal / 280,92 KJ, Grăsimi: 0g, din care Acizi Grași Saturați: 0g, Glucide: 7,51g, din care Zaharuri: 5,38g, Proteine: 0,02g, Sare: 0g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	43 ron
Hugo 320 ml <i>(sirop de soc, mentă, lime, prosecco, sifon)</i> <i>(elderflower, mint, lime, prosecco, soda)</i> Valoare energetică: 81,73 Kcal / 341,65 KJ, Grăsimi: 0,12g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 15,83g, din care Zaharuri: 8,98g, Proteine: 0,42g, Sare: 0,1g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	43 ron
Mojito 360 ml <i>(rom, zahăr, mentă apă minerală)</i> <i>(rum, sugar, mint, sparkling water)</i> Valoare energetică: 50,56 Kcal / 211,32 KJ, Grăsimi: 0,03g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 2,36g, din care Zaharuri: 2,21g, Proteine: 0,11g, Sare: 0g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	43 ron
Pornstar Martini 170 ml <i>(vodka, piure de fructul pasiunii, Passoă, fresh de lămâie, prosecco)</i> <i>(vodka, passion fruit purée, Passoă, fresh lemon juice, prosecco)</i> Valoare energetică: 145,62 Kcal / 608,68 KJ, Grăsimi: 0,01g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 3,58g, din care Zaharuri: 0,95g, Proteine: 0,15g, Sare: 0,01g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	52 ron
Negroni 90 ml <i>(gin, Martini, campari)</i> <i>(gin, Martini, Campari)</i> Valoare energetică: 73,39 Kcal / 306,76 KJ, Grăsimi: 0,13g, din care Acizi Grași Saturați: 0,02g, Glucide: 8,15g, din care Zaharuri: 7,85g, Proteine: 0,06g, Sare: 0,01g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți, susan.	43 ron
Tiki Surprise 280 ml <i>(rom, rom brun, piure de mango, fresh lămâie, suc de ananas)</i> <i>(dark rum, rum, mango purée, fresh lemon juice, pineapple juice)</i> Valoare energetică: 95,76 Kcal / 400,28 KJ, Grăsimi: 0,02g, din care Acizi Grași Saturați: 0g, Glucide: 13,45g, din care Zaharuri: 11,35g, Proteine: 0,42g, Sare: 0g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	49 ron
Sciccheria 250 ml <i>(șampanie, lime, suc de căpșuni, sifon, mentă)</i> <i>(champagne, fresh lime, fragola juice, soda, mint)</i> Valoare energetică: 70,09 Kcal / 292,97 KJ, Grăsimi: 0,13g, din care Acizi Grași Saturați: 0,01g, Glucide: 11,3g, din care Zaharuri: 5,78g, Proteine: 0,39g, Sare: 0,06g. Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	43 ron

BERE / BEER

Peroni 330 ml	23 ron
<i>Valoare energetică: 42 Kcal / 176 Kj</i>	
<i>Alergeni: gluten</i>	
Peroni Capri 330 ml	23 ron
<i>Valoare energetică: 36 Kcal / 150 Kj</i>	
<i>Alergeni: gluten</i>	
Peroni NA 330 ml	23 ron
<i>Valoare energetică: 21 Kcal / 88 Kj</i>	
<i>Alergeni: gluten</i>	
Guinness Black 440 ml	39 ron
<i>Valoare energetică: 35 Kcal / 147 Kj</i>	
<i>Alergeni: gluten</i>	
Asahi 330 ml	30 ron
<i>Valoare energetică: 35 Kcal / 147 Kj</i>	
<i>Alergeni: gluten</i>	
Corona 355 ml	30 ron
<i>Valoare energetică: 42 Kcal / 176 Kj</i>	
<i>Alergeni: gluten</i>	

VODKA 40 ml

Ciroc	42 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Beluga Noble/Gold	46 ron / 51 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Belvedere/ Grapefruit	43 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Grey Goose	42 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	

WHISKEY/ IRISH / SINGLE MALT 40 ml

Glenfidich 12 yo / 15 yo / 18 yo	39 ron / 55 ron / 89 ron
<i>Valoare energetică: 222 Kcal / 926 Kj</i>	
Glenmorangie 10 yo/ 18 yo	39 ron / 61 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Balvenie 12yo/14yo	44 ron / 69 ron
<i>Valoare energetică: 222 Kcal / 926 Kj</i>	
Chivas 12yo	44 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Jack Daniels	39 ron
<i>Valoare energetică: 222 Kcal / 926 Kj</i>	
Monkey shoulder	49 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Hibiki	89 ron
<i>Valoare energetică: 241 Kcal / 1.009 Kj</i>	
Hudson Baby Bourbon	46 ron
<i>Valoare energetică: 220 Kcal / 924 Kj</i>	
Bulleight Bourbon	40 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	
Jameson Black Barrel	40 ron
<i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 Kj</i>	

RUM / ROM 40 ml

Bumbu / xo	39 ron / 49 ron
<i>Valoare energetică: 240 Kcal / 1004 Kj</i>	
Zacapa 23 / Zacapa xo	52 ron / 90 ron
<i>Valoare energetică: 230 Kcal / 963 Kj</i>	
Havana Anejo 3 yo / Havana Club 7yo	22 ron / 27 ron
<i>Valoare energetică: 283 Kcal / 1185 Kj</i>	
Eminente – rom Cuba	54 ron
<i>Valoare energetică: 228 Kcal / 955 Kj</i>	

TEQUILA 40 ml

Don Julio Reposado <i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 KJ</i>	48 ron
Don Julio Blanco <i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 KJ</i>	39 ron
Don Julio Anejo <i>Valoare energetică: 231 Kcal / 967 KJ</i>	56 ron

COGNAC 40 ml

Martell vs/vsop/xo <i>Valoare energetică: 231 Kcal / 960 kJ</i>	35 ron / 45 ron / 125 ron
Courvoisier vsop <i>Valoare energetică: 224 Kcal / 936 kJ</i>	49 ron
Hennessy vsop/xo <i>Valoare energetică: 225 Kcal / 932 kJ</i>	51 ron / 129 ron
Brâncoveanu vsop / xo (Vinars) <i>Valoare energetică: 228 Kcal / 955 kJ</i>	27 ron / 46 ron

GIN & TONIC 320 ml

Whitley Neill (Quince/Rhubarb) <i>Valoare energetică: 344 kcal / 1.440 kJ</i>	45 ron
Whitley Neill 0% ALC. (Rhubarb & Ginger / Raspberries) <i>Valoare energetică: 26 kcal / 112 kJ</i>	40 ron
Beefeater Pink/Orange <i>Valoare energetică: 226 kcal / 945,6 kJ</i>	39 ron
Hendricks <i>Valoare energetică: 242 kcal / 1.011 kJ</i>	55 ron
Malfy Rosa/Original <i>Valoare energetică: 227 kcal / 942 kJ</i>	49 ron
Langley's – London Dry <i>Valoare energetică: 227 kcal / 942 kJ</i>	45 ron
Monkey 47 <i>Valoare energetică: 260 kcal / 1.079 kJ</i>	57 ron

DIGESTIF / Vermouths / Liquors DRINKS 40 ML

Limoncello <i>Valoare energetică: 348 kcal / 1.460 kJ</i>	28 ron
Vermouth rosso / bianco <i>Valoare energetică: 145 kcal / 607 kJ</i>	25 ron
Disaronno Amaretto / sour <i>Valoare energetică: 307 kcal / 1.285 kJ</i>	28 ron / 35 ron
Amaro del Capo <i>Valoare energetică: 220 kcal / 922 kJ</i>	28 ron
Grappa fumee invecchiata <i>Valoare energetică: 286 kcal / 1.195 kJ</i>	28 ron
Jagermeister <i>Valoare energetică: 250 kcal / 1.043 kJ</i>	28 ron
Fernet Branca/Branca Menta <i>Valoare energetică: 250 kcal / 1.043 kJ</i>	28 ron

GRUPE DE ALERGENI / ALERGEN GROUPS

GRUPPI DI ALLERGENI Secondo la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo et al
Secondo il Consiglio del 20 marzo 2000, gli allergeni alimentari possono rientrare nei seguenti gruppi:

- 1 Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano duro o loro ibridi e prodotti derivati;
- 2 Crostacei e prodotti derivati;
- 3 Uova e prodotti derivati;
- 4 Pesce e prodotti derivati;
- 5 Arachidi e prodotti derivati;
- 6 Soia e prodotti derivati;
- 7 Latte e derivati (incl lattosio);
- 8 Frutta secca con guscio (mandorle *Amygdalus communis* L., nocciole *Corylus Nocciole, noci di Luglas regia, anacardi de occidentale Anacardium, noci pecan, noci del Brasile Bertholletia excelsa, pistacchi di Pistacia vera, noci di macadamia e noci di macadamia del Queensland ternifolia e prodotti derivati;*
- 9 Sedano e prodotti derivati;
- 10 Senape e prodotti derivati;
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
- 13 Lupino e derivati;
- 14 Molluschi e prodotti derivati;

Si prega di avvisare il nostro personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari. In caso contrario, non ci assumiamo alcuna responsabilità.
Tutti i prezzi sono espressi in RON e sono comprensivi di IVA.
I prodotti contrassegnati da un asterisco * sono congelati.

GRUPE DE ALERGENI Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al
Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- 1 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora și produse derivate;
- 2 Crustacee și produse derivate;
- 3 Ouă și produse derivate;
- 4 Pește și produse derivate;
- 5 Arahide și produse derivate;
- 6 Soia și produse derivate;
- 7 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
- 8 Fructe uscate cu coajă (migdale *Amygdalus communis* L., alune de pădure *Corylus avellana*, nuci Luglas regia, anacarde *Anacardium occidentale*, nuci Pecan, nuci de Brazilia *Bertholletia excelsa*, fistic *Pistacia vera*, nuci de Macadamia și nuci de Queensland *Macadamia ternifolia* și produse derivate;
- 9 Țelină și produse derivate;
- 10 Muștar și produse derivate;
- 11 Semințe de susan și produse derivate;
- 12 Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru;
- 13 Lupin și produse derivate;
- 14 Moluște și produse derivate;

Vă rugăm să semnalati personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.
Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA.
Produsele marcate cu * asterisc sunt congelate.

ALLERGEN GROUPS According to Directive 2000/13 / EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000, food allergens can fall into the following groups: 1 Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, big wheat or hybrids their products and derivatives; 2 Crustaceans and derivateive; 3 Eggs and derived products; 4 Fish and derived products; 5 Peanuts and derived products; 6 Soy and derived products; 7 Milk and derivatives (including lactose); 8 Nuts (*Amygdalus communis* L. almonds, *Corylus avellana* hazelnuts, Luglas regia nuts, cashews *Anacardium occidentale*, Pecan nuts, Brazil nuts *Bertholletia excelsa*, pistachio *Pistacia vera*, Macadamia nuts and Queensland nuts *Macadamia ternifolia* and derivative products; 9 Celery and derived products; 10 Mustard and derived products; 11 Sesame seeds and derived products; 12 Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter; 13 Lupine and derived products; 14 Molluscs and derived products; Please report any allergies or food intolerances to our staff. Otherwise, we do not take responsibility.

*This dish contains raw material that has been defrosted in certain periods of the year All prices are expressed in RON and include VAT.
Products marked with an * asterisk are frozen.