



SCICCHERIA
RISTORANTE ITALIANO



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

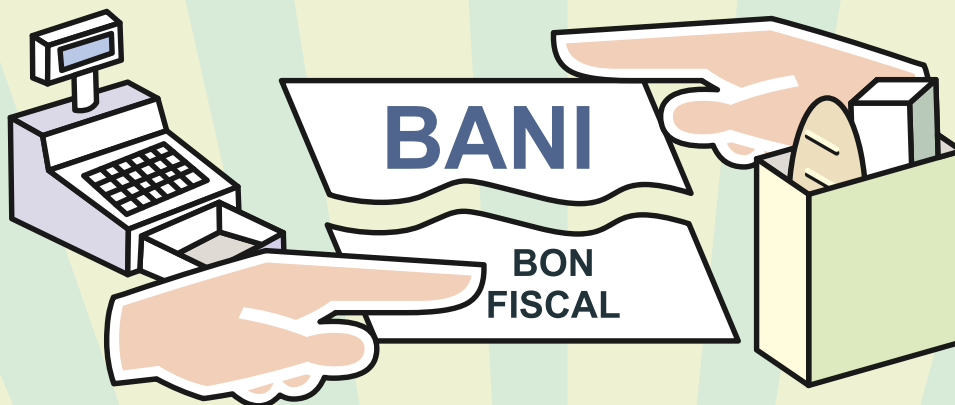
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 Noastră...

Scicchieria este un restaurant italian/mediteranean, cu influențe siciliene. Meniul include produse de excepție, din ingrediente de calitate, gătite cât mai natural, la temperaturi scăzute, totul pentru a-și păstra aromele și calitățile nutriționale.

Conceptul nostru gastronomic promovează întoarcerea la origini, la mâncare sănătoasă, gustoasă, care satisface și cele mai exigente gusturi. Meniul nostru este bazat pe sezonabilitate, fiind modificat de 4 ori, de-a lungul anului, pentru a folosi fructele și legumele proaspete.

Scicchieria sprijină sectorul microantreprenorial, multe dintre ingrediente fiind atent selecționate de la artizani și producători români și italieni.

Scicchieria a fost lansat în iunie 2022, în zona Pipera, urmând ca la 1 an și jumătate să fie lansată cea de-a doua locație, din zona Rosetti, cu un meniu mai dinamic, specific zonei centrale a Capitalei. "Prin Scicchieria am curat tot ce am apreciat la restaurantele vizitate - bucătăria fină, cu preparate gustoase și bogate nutritiv, elemente și simboluri naturale, care să destindă clientul, concept cu muzică Live, evenimente private și corporate, cu meniuri special concepute până la cel mai înalt nivel. "(Claudia Militello – co-fondator Scicchieria & Scicchieria Rosetti)

Din 27 ianuarie 2024, Scicchieria a lansat programul ISSIMA, un parteneriat unic, în România, prin care un chef premiat de ghidul Michelin, Giuseppe Raciti organizează evenimente de nivel înalt, cu meniuri special concepute pentru cele mai mari exigențe, atât pe parte corporate cât și privat, oferă consultanță permanentă, influențând și meniul à la carte, dar și pe partea de training profesional și serate tematice în locație. Pe Giuseppe, îl puteți întâlni, în fiecare lună, în locațiile Scicchieria, atunci când sunt organizate și evenimente gastronomice, deosebite.

La nostra Storia...

Scicchieria è un ristorante italiano/mediterraneo con influenze siciliane. Il menu è composto da prodotti eccezionali, da ingredienti di qualità, cucinati nel modo più naturale possibile, a bassa temperatura, il tutto per preservarne i sapori e le qualità nutrizionali.

Il concetto gastronomic di Scicchieria promuove il ritorno alle origini, al cibo sano e gustoso che soddisfa anche i gusti più esigenti. Il nostro menu si basa sulla stagionalità e cambia 4 volte a l'anno per utilizzare la frutta e la verdura più fresche.

Scicchieria sostiene il settore microimprenditoriale, molti degli ingredienti vengono accuratamente selezionati da artigiani e produttori rumeni e italiani.

Scicchieria nasce a giugno 2022, nella zona Pipera, e un anno e mezzo dopo verrà lanciato il secondo locale, in zona Rosetti, con un menù più dinamico, specifico per la zona centrale della Capitale. "Attraverso Scicchieria ho curato tutto ciò che ho apprezzato nei ristoranti che ho visitato: cucina raffinata, con piatti gustosi e nutrienti, elementi naturali e simboli che rilassano il cliente, concept con musica dal vivo, eventi privati e aziendali, con menu appositamente studiati fino al livello più alto. "(Claudia Militello – co-fondatore Scicchieria & Scicchieria Rosetti)

Dal 27 gennaio 2024 Scicchieria ha lanciato in Romania il Concetto gastronomico ISSIMA, una partnership unica, attraverso la quale uno chef stellato Michelin, Giuseppe Raciti, organizza eventi di alto livello, con menù studiati appositamente per le più alte esigenze, sia del contesto aziendale che privato, offre consulenza permanente, influenzando anche il menù alla carta, ma anche nell'ambito della formazione professionale e delle serate a tema presso la location. Potete incontrare Giuseppe, ogni mese, nelle location di Scicchieria, quando vengono organizzati anche eventi gastronomici particolari.

Our story...

Scicchieria is an Italian/Mediterranean restaurant with Sicilian influences. The menu includes exceptional products, from quality ingredients, cooked as naturally as possible, at low temperatures, all to preserve their flavors and nutritional qualities.

Scicchieria's gastronomic concept promotes a return to origins, to healthy, tasty food that satisfies even the most demanding tastes. Our menu is based on seasonality, changing 4 times throughout the year to use the freshest fruit and vegetables. Scicchieria supports the micro-entrepreneurial sector, many of the ingredients being carefully selected from Romanian and Italian artisans and producers.

Scicchieria was launched in June 2022, in the Pipera area, and a year and a half later, the second location, in the Rosetti area, will be launched, with a more dynamic menu, specific to the central area of the Capital. "Through Scicchieria we have curated everything that we appreciated in the restaurants we visited - fine cuisine, with tasty and nutritious dishes, natural elements and symbols that relax the customer, concept with live music, private and corporate events, with specially designed menus up to the most high level. " (Claudia Militello – co-founder Scicchieria & Scicchieria Rosetti)

From January 27, 2024, Scicchieria launched the ISSIMA program, a unique gastronomic partnership, in Romania, through which a Michelin-awarded chef, Giuseppe Raciti, organizes high-level events, with menus specially designed for the highest demands, both on the corporate and private area, offers permanent consultancy, also influencing the à la carte menu, but also on the part of professional training and thematic evenings at the location. You can meet Giuseppe, every month, in Scicchieria locations, when special gastronomic events are also organized.



SCICCHERIA

RISTORANTE ITALIANO

presents

ISIMA

The absolute dining experience of
Chef Giuseppe Raciti 1  Michelin

Giuseppe Raciti



Pesce spada "alla Mediterranea"
cipolla rossa marinata, arance e finocchi

Pește spadă "în stil Mediteranean" – ceapă roșie marinată, portocale și fenicul

Swordfish "Mediterranean style" - marinated red onion, oranges and fennel

200 g - 84 ron

Valoare energetică: 335,71 Kcal/ 100 gr | Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți, lactoză, ouă, pește

"Oro Verde di Sicilia"

Pistacchio di Bronte in due consistenze – tortino al pistacchio, crema di pistacchio, gelato al pistacchio

"Aur verde de Sicilia" – Fistic de Bronte, în două consistențe – tortino de fistic, cremă de fistic, înghețată de fistic

"Green gold of Sicily" – Brontë Pistacchio in two consistencies – pistacchio cake, pistacchio cream, pistacchio icecream

150 g - 49 ron

Valoare energetică: 530,93 Kcal/ 100 gr | Alergeni: lactoză, soia, oua, fructe cu coajă lemnoasă

Romania's first gastronomic program crafted by a Michelin-starred Chef

Antipasti / Appetizers / Startere

Signature Dishes

New Insalata Caprese – Mozzarella fior di latte, pomodori e basilico fresco, olive Kalamata, porro croccante, olio extravergine d'oliva <i>Caprese Salad – Fior di latte mozzarella, fresh tomatoes and basil, Kalamata olives, crispy leek, extra virgin olive oil</i> <i>Salată Caprese – Mozzarella fior di latte, roșii și busuioc proaspăt, măslina Kalamata, praz prăjit, ulei de măsline extravirgin</i> Valoare energetică: 218,93 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	330 gr	65 ron
New Tataki di Tonno, servito con caviale di lampone, gel di mango, mix di sesamo, purea di mango e edamame* <i>Tuna Tataki, served with raspberry caviar, mango gel, sesame mix, smooth mango purée, and edamame</i> <i>Tuna Tataki, servit cu caviar de zmeură, gel de mango, mix de susan, piure fin de mango și edamame</i> Valoare energetică: 211,83 Kcal/ 100 gr Alergeni: soia, gluten, pește, semințe de susan	230 gr	88 ron
New Carpaccio di Saint Jacques – Con limone in salamoia, capperi e scorza fresca di lime <i>Saint Jacques Carpaccio – With pickled lemon, capers, and fresh lime zest</i> <i>Carpaccio de Saint Jacques cu lămâie murată, capere și coajă de lime fresh</i> Valoare energetică: 158,27 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, soia, pește, moluște, dioxid de sulf și sulfiți	220 gr	127 ron
New Fritto Misto – Calamaro baby croccante, olive e cetriolo sottaceto, serviti con salsa tartara aromatizzata con erbe fresche.* <i>Fritto Misto – Crispy baby calamari, pickled olives and cucumber, served with tartar sauce infused with fresh herbs</i> <i>Fritto Misto – Baby calamar crocant, măslina și castravete murat, servite cu sos tartar, aromat cu ierburi proaspete</i> Valoare energetică: 312,47 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, moluște, ouă, mustar	330 gr	65 ron
New Piatto di Prosciutto di Parma, Parmigiano Romano e melone fresco <i>Prosciutto di Parma Platter, Parmigiano Romano, and fresh melon</i> <i>Platou Prosciutto di Parma, Parmigiano Romano și pepene galben proaspăt</i> Valoare energetică: 185,01 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	360 gr	69 ron
New Bruschette con pane fatto in casa, ricotta e pomodori <i>Bruschetta with homemade bread, ricotta and tomatoes</i> <i>Bruschete din pâine făcută în casă, cu ricotta și roșii</i> Valoare energetică: 213,65 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	240 gr	44 ron
New Hummus fatto in casa con Basilico <i>Homemade Hummus with basil</i> <i>Hummus de casă cu busuioc</i> Valoare energetică: 226,94 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	220 gr	60 ron
Hummus fatto in casa con Vitello <i>Homemade Hummus with beef</i> <i>Hummus de casă cu vită</i> Valoare energetică: 252,66 Kcal / 100 gr Alergeni: gluten	220 gr	65 ron
Tartar di manzo - Argentina con patate fritte e pane tostato <i>Argentina beef tartare with french fries and toasted bread</i> <i>Tartar de vită Argentina cu cartofi prăjiți și pâine prăjită</i> Valoare energetică: 333,7 Kcal / 100 gr Alergeni: lactoză, ouă, muștar, dioxid de sulf și sulfiți, gluten	250 gr	108 ron
Edamame con sale Maldon e aglio <i>Edamame with Maldon salt and garlic</i> <i>Edamame cu sare Maldon și usturoi</i> Valoare energetică: 128,03 Kcal / 100 gr	320 gr	42 ron



Le zuppe / Soups / Supe-Creme

* interval de servire 12:00-17:00.

Zuppa di pomodoro al basilico con feta marinata e focaccina all'origano <i>Tomato cream soup with basil, marinated Feta cheese and oregano mini focaccia</i> <i>Supă cremă de roșii cu busuioc, feta marinată și baton de focaccia cu oregano</i> Valoare energetică: 121,72 Kcal / 100 gr Alergeni: gluten, lactoză, țelină	400 gr	40 ron
Consomé di pollo con verdure cotte a bassa temperatura e tagliolini fatti in casa <i>Chicken consommé with sous-vide vegetables and homemade tagliolini</i> <i>Consomé de pui cu legume la sous-vide și tagliolini de casă</i> Valoare energetică: 204,29 Kcal / 100 gr Alergeni: gluten, ouă	400 gr	45 ron

Le paste e i risotti / Pasta and Risotti / Paste și Risotti

Signature dishes

New Tagliolini con filetto di manzo, pomodori secchi, funghi shimeji e Grana Padano <i>Tagliolini with beef tenderloin, sun-dried tomatoes, shimeji mushrooms and Grana Padano</i> <i>Tagliolini cu mușchi de vită, roșii uscate, ciuperci shimeji și Grana Padano</i> Valoare energetică: 313,73 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, dioxid de sulf și sulfiți, lactoză, ouă	310 gr	95 ron
New Gnocchi al gorgonzola e noci <i>Gnocchi with gorgonzola sauce and walnuts</i> <i>Gnocchi cu sos gorgonzola și nuci</i> Valoare energetică: 296,64 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, lactoză, fructe cu coajă lemnoasă	340 gr	68 ron
New Ravioli ricotta e tartufo, burro e salvia <i>Ravioli with ricotta and truffle, butter and sage sauce</i> <i>Ravioli cu ricotta, trufe, sos de unt și salvie</i> Valoare energetică: 342,35 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten, ouă, dioxid de sulf și sulfiți	320 gr	81 ron
Risotto PALERMO con polpo, gamberi, cozza Green Shell, asparagi, edamame, schiuma di latte con polvere di gamberi <i>Risotto PALERMO with octopus, shrimp, Green Shell, asparagus, edamame, milk foam with shrimp powder</i> <i>Risotto PALERMO cu caracatiță, creveți, scoică Green Shell, sparanghel, edamame, spumă de lapte cu pudră de creveți</i> Valoare energetică: 320,6 Kcal/ 100 gr Alergeni: soia, lactoză, crustacee, moluște	330 gr	98 ron
Risotto PARMA al tartufo nero estivo in forma di Grana Padano <i>Risotto with black truffles, shaped in Grana Padano</i> <i>Risotto cu trufe negre, în formă de Grana Padano</i> Valoare energetică: 275,09 Kcal/ 100 gr	320 gr	92 ron
Linguini ai Frutti di Mare* <i>Linguini with Seafood</i> <i>Linguini cu Fructe de mare</i> Valoare energetică: 223,21 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, moluște, crustacee, lactoză	450 gr	80 ron
Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomatoes and basil</i> <i>Spaghete cu sos de roșii și busuioc</i> Valoare energetică: 230,48 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	250 gr	55 ron
Spaghetti alla carbonara con guanciale e tuorlo d'uovo marinato <i>Spaghetti carbonara with aged pork goiter and marinated egg yolk</i> <i>Spaghete carbonara cu gușă de porc maturată și galbenuș de ou marinat</i> Valoare energetică: 462,67 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, ouă	250 gr	65 ron
Le classiche penne all'Arrabiata con sugo pugliese <i>The classic penne all'Arrabiata with pugliese sauce</i> <i>Clasicele Penne Arrabiata cu sos de roșii din Puglia</i> Valoare energetică: 242,92 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	250 gr	52 ron

La Carne / Meat / Carne

New Costolette di agnello marinato, con carotine glassate e salsa di peperone arrostito® <i>Marinated lamb rack, with caramelized baby carrots and roasted pepper sauce</i> <i>Cotlet de berbecuț marinat, cu baby morcovi caramelizați și sos de ardei copt</i> Valoare energetică: 173,74 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	360 gr	136 ron
New Coscia d'anatra confit, purè di patate al tartufo, carotine glassate, salsa all'arancia <i>Confit duck leg, truffle mashed potatoes, glazed baby carrots, orange sauce</i> <i>Pulpă de rață confiată, piure de cartofi cu trufe, baby morcovi glasați, sos de portocale</i> Valoare energetică: 186,43 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, dioxid de sulf și sulfiți	430 gr	93 ron
New Tagliata di picanha, purè di patate, salsa chimichurri, chips di patate <i>Picanha steak, mashed potatoes, chimichurri sauce, potato chips</i> <i>Steak de picanha, piure de cartofi, sos chimichurri, chipsuri de cartofi</i> Valoare energetică: 248,7 Kcal / 100 gr Alergeni: lactoză	420 gr	159 ron
Tomahawk di maiale con purè di patate <i>Pork Tomahawk with mashed potatoes</i> <i>Tomahawk de porc cu piure de cartofi</i> Valoare energetică: 237 Kcal/ 100 gr Alergeni: țelină, lactoză, dioxid de sulf și sulfiți	500 gr	75 ron
Filetto di manzo Argentina alla griglia con salsa al pepe® <i>Grilled Argentinian grain fed beef tenderloin with pepper sauce</i> <i>Mușchi de vită Argentina grain fed la grătar, cu sos de piper</i> Valoare energetică: 310,67 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, dioxid de sulf și sulfiți	300 gr	145 ron
Costata Dry Aged di Manzo <i>Dry Aged bone-in Beef steak</i> <i>Antricot de vită cu os Dry Aged</i> Valoare energetică: 250 Kcal/ 100 gr	100 gr	55 ron
T-bone Dry Aged di Manzo <i>Dry Aged Beef T-bone</i> <i>T-bone de vită Dry Aged</i> Valoare energetică: 250 Kcal/ 100 gr	100 gr	60 ron
Tomahawk US Prime – contorno di patate fritte, verdure alla griglia e insalata <i>Dry Aged Tomahawk steak – garnish included – french fries, grilled vegetables, mixed salad</i> <i>Tomahawk Dry Aged – garnitură inclusă – cartofi prăjiți, legume la grătar, mix salată verde</i> Valoare energetică: 290 Kcal/100 gr	100 gr	70 ron
Wagyu A5 Japone Greater Omaha <i>Wagyu A5 Japan Greater Omahan</i> <i>Wagyu A5 Japonia Greater Omaha</i> Valoare energetică: 350 Kcal/ 100 gr	100 gr	250 ron

I secondi di Pesce / Fish / Pește

New Michelin Dish* Pesce spada "alla Mediterranea" – cipolla rossa marinata, arance e finochi <i>Swordfish "Mediterranean style" - marinated red onion, oranges and fennel</i> <i>Pește spadă "în stil Mediteranean" – ceapă roșie marinată, portocale și fenicul</i> Valoare energetică: 335,71 Kcal / 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți, lactoză, ouă, pește	200 gr	84 ron
New Filetto di tonno piccante, servito con asparagi* <i>Spicy tuna steak, served with asparagus</i> <i>Steak de ton ușor picant, însoțit de sparanghel</i> Valoare energetică: 109,51/ 100 gr Alergeni: pește	340 gr	119 ron
New Filetto di branzino, broccolini saltati al sesamo, bisque di gamberi* <i>Sea bass fillet, sautéed broccolini with sesame, shrimp bisque</i> <i>File de biban, broccolini sote cu susan, bisque de creveți</i> Valoare energetică: 146,67 Kcal/ 100 gr Alergeni: pește, gluten, soia, susan, lactoză	320 gr	129 ron
New Calamaro alla griglia, insalatina fresca con citronette al limone <i>Grilled calamari, fresh salad mix with lemon citronette</i> <i>Calamar la grătar, salată proaspătă asortată cu vinegretă de lămâie</i> Valoare energetică: 141,79 Kcal/ 100 gr Alergeni: moluște, dioxid de sulf și sulfiți	500 gr	123 ron
New Filetto di Black cod, delicata insalata di pak choi, salsa olandese vellutata <i>Black cod steak, tender pak choi salad, velvety hollandaise sauce</i> <i>Steak de Black cod, salată fină de pak choi, sos olandez catifelat</i> Valoare energetică: 290,03 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți, lactoză, ouă, pește	340 gr	164 ron
Polpo alla griglia con purè di patate, spinaci baby e salsa di pesce con uova di tobiko* <i>Grilled octopus with mashed potatoes, baby spinach, and fish sauce with tobiko roe</i> <i>Caracatiță la grătar cu piure de cartofi, baby spanac și sos de pește cu icre tobiko</i> Valoare energetică: 202,69 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, moluște	300 gr	150 ron
Filetto di rombo con asparagi, salsa olandese e capperi <i>Turbot fillets with asparagus, hollandaise sauce and capers</i> <i>File de calcan cu sparanghel, sos olandez și capere</i> Valoare energetică: 116,07 Kcal/ 100 gr Alergeni: pește, lactoză	350 gr	135 ron

Le Insalatone / Salads / Salate

New Greaca / <i>Greek / Grecească</i> Insalata greca con pomodori, cetrioli, cipolla rossa, peperone kapia, olive Kalamata, formaggio feta, olio d'oliva e origano <i>Greek salad with tomatoes, cucumber, red onion, kapia pepper, Kalamata olives, feta cheese, olive oil and oregano</i> <i>Salată grecească cu roșii, castravete, ceapă roșie, ardei kapia, măsline Kalamata, brânză feta, ulei de măsline și oregano</i> Valoare energetică: 144,5 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	400 gr 61 ron
New Insalata Halloumi / <i>Halloumi Salad / Salată Halloumi</i> Insalata Halloumi con mix di verdure, formaggio Halloumi grigliato, fichi e pinoli <i>Halloumi salad with mixed greens, grilled Halloumi cheese, figs and pine nuts</i> <i>Salată Halloumi cu mix de verdețuri, Halloumi la grătar, smochine și muguri de pin</i> Valoare energetică: 179,99 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	350 gr 86 ron
New Caesar con pollo rivisitata / <i>Reinterpreted Chicken Caesar / Caesar cu pui reinterpretată</i> Insalata Caesar di pollo, pomodorini, pomodori secchi, uova e crostini di pane <i>Chicken Caesar salad, cherry tomatoes, dried tomatoes, egg and bread croutons</i> <i>Salata Caesar de pui, roșii cherry, roșii uscate, ou și crutoane de pâine</i> Valoare energetică: 177,71 Kcal/ 100gr Alergeni: gluten, dioxid de sulf și sulfiți, ouă, pește, gluten, muștar, lactoză	320 gr 68 ron
New Manzo/ <i>Beef / Vită</i> Insalata con manzo, parmigiano, semi di pinolo e sesamo, avocado, melagrana <i>Beef salad, parmesan, pine and sesame seeds, avocado, pomegranate</i> <i>Salată cu mușchi de vită, parmezan, semințe de pin și susan, avocado, rodie</i> Valoare energetică: 233,84 Kcal/ 100gr Alergeni: semințe de susan	250 gr 103 ron
Tonno / <i>Tuna / Ton</i> Insalata mista di stagione, tonno in alga nori, edamame, rucola, avocado gel e tartar di mango, melograno, vinegrette con miele, mix di semi <i>Mixed salad, tuna in nori seaweed, edamame, rocket salad, avocado gel and mango tartar, pomegranate, honey vinaigrette, mixed seeds</i> <i>Salată mixtă, ton în algă nori, edamame, rucola, gel de avocado și tartar de mango, rodie, vinegretă cu miere, mix semințe</i> Valoare energetică: 185,68 Kcal/ 100 gr Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, susan	350 gr 95 ron
Vegana / <i>Vegan / Vegană</i> Verdure fresche, quinoa, olive dell'Etna, edamame, mango, avocado, barbabietola, mix di semi <i>Mix of leaves, quinoa, olives from Etna, edamame, mango, avocado, beetroot, seeds</i> <i>Mix de frunze, quinoa, măsline din Etna, edamame, mango, avocado, sfeclă roșie, semințe</i> Valoare energetică: 111,11 Kcal/ 100 gr Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, soia	350gr 62 ron

Le Pizze / Pizza

*Interval de Servire PIZZA pentru zilele de Vineri & Sâmbătă: 12.00 – 18.00

Focaccia con origano <i>Focaccia cu oregano</i> <i>Oregano Focaccia</i> Valoare energetică: 205,33 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	250 gr 20 ron
Focaccia con aglio <i>Focaccia cu usturoi</i> <i>Garlic Focaccia</i> Valoare energetică: 205,17 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	250 gr 22 ron
Focaccia con parmigiano <i>Focaccia cu parmezan</i> <i>Parmesan Focaccia</i> Valoare energetică: 246,25 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	250 gr 24 ron
Focaccia con aglio e parmigiano <i>Focaccia cu usturoi și parmezan</i> <i>Garlic and parmesan Focaccia</i> Valoare energetică: 252,21 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten	250 gr 26 ron

Margherita Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, basilico, olio d'oliva <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, oregano, olive oil</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, busuioc, oregano, ulei de măsline</i> Valoare energetică: 186 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	500 gr	48 ron
Diavola Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame spianata piccante, basilico, origano, olio d'oliva <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, basil, oregano, olive oil</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, salam spianata picant, busuioc, oregano, ulei de măsline.</i> Valoare energetică: 265,66 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, lactoză	500 gr	58 ron
Quattro formaggi Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Emmentaler, scamorza afumata, gorgonzola d.o.p., origano, basilico <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Emmentaler, smoked scamorza, gorgonzola d.o.p., oregano, basil</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, Emmentaler, scamorza afumată, gorgonzola d.o.p, oregano, busuioc</i> Valoare energetică: 286,07 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	550 gr	75 ron
Quattro stagioni Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nere di Sicilia, origano, basilico <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, champignon mushrooms, artichokes, prosciutto cotto, Sicilian black olives, oregano, basil</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, ciuperci champignon, anghinare, prosciutto cotto, măsline negre din Sicilia, oregano, busuioc</i> Valoare energetică: 205,21 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	550 gr	75 ron
Prosciutto e funghi / Prosciutto and mushrooms / Prosciutto și ciuperci Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, origano, basilico <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, oregano, basil</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ciuperci champignon, oregano, busuioc</i> Valoare energetică: 181,28 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	550 gr	60 ron
Pizza Burrata Mozzarella fior di latte, burrata di Puglia d.o.p., crumble di pistacchio, prosciutto crudo, pomodorini <i>Fior di latte mozzarella, burrata from Puglia d.o.p., pistacchio crumble, prosciutto crudo, cherry tomatoes</i> <i>Mozzarella fior di latte, burrata din Puglia d.o.p., crumble de fistic, prosciutto crudo, roșii cherry</i> Valoare energetică: 252,98 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	550 gr	82 ron
Pizza Capriciosa Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame dolci Napoli, olive, funghi, prosciutto cotto Provani <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, sweet Napoli salami, olives, mushrooms, prosciutto cotto Provani</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, salam dulce Napoli, măsline, ciuperci champignon, prosciutto cotto Provani</i> Valoare energetică: 261,43 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	550 gr	69 ron
Pizza Tonno e cipolla Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onions</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, ton, ceapă</i> Valoare energetică: 209,74 Kcal/ 100 gr Alergeni: gluten, pește	550 gr	64 ron
Pizza Vegetariana Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, funghi, cuori di carciofo, verdure fresche zucchine e peperone <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, olives, mushrooms, artichoke hearts, fresh vegetables zucchini and bell pepper</i> <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, măsline, ciuperci champignon, inimi de anghinare, legume proaspete zucchini, ardei gras</i> Valoare energetică: 193,88 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten, dioxid de sulf și sulfiți	550 gr	52 ron
Gourmet Pizza Sciccheria Mozzarella fior di latte, burrata di Puglia d.o.p., parmigiano, crema ricotta, prosciutto crudo, crema tartufo, fichi, decorazioni con fiori <i>Fior di latte mozzarella, burrata from Puglia d.o.p., parmesan, ricotta cream, prosciutto crudo, truffles cream, figs, flower decorations</i> <i>Mozzarella fior di latte, burrata din Puglia d.o.p., parmezan, cremă de ricotta, prosciutto crudo, cremă de trufe, smochine, decor flori</i> Valoare energetică: 336,06 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, gluten	550 gr	89 ron

Contorni / Sides / Garnituri

Purè di patate <i>Mashed potatoes / Piure de cartofi</i> Valoare energetică: 152,07 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	150 gr	24 ron
Purè di patate al tartufo nero <i>Mashed potatoes with truffle / Piure de cartofi cu trufe</i> Valoare energetică: 238,33 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	150 gr	32 ron
Patate arrosto <i>Baked potatoes / Cartofi la cuptor</i> Valoare energetică: 202,73 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	150 gr	24 ron
Patate Fritte <i>French Fries / Cartofi prăjiți</i> Valoare energetică: 206,09 Kcal/ 100 gr	150 gr	24 ron
Asparagi con sale maldon <i>Asparagus with Maldon salt / Sparanghel cu sare maldon</i> Valoare energetică: 184,21 Kcal/ 100 gr	150 gr	45 ron
Rucola con pomodorini e grana padano <i>Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan / Rucola cu roșii cherry și parmezan</i> Valoare energetică: 141,08/ 100 gr	150 gr	30 ron
Insalata verde <i>Mixed Greens / Mix verde</i> Valoare energetică: 50,2 Kcal/ 100 gr	150 gr	30 ron
Verdure fresche grigliate <i>Fresh grilled vegetables / Legume fresh la grătar</i> Valoare energetică: 115,97 Kcal/ 100 gr	200 gr	38 ron



Dessert fatti in casa / **Homemade Desserts**

Deserturi artizanale

New Michelin Dish* "Oro Verde di Sicilia" – Pistacchio di Bronte in due consistenze – tortino al pistacchio, crema di pistacchio, gelato al pistacchio* "Green gold of Sicily" – Brontë Pistacchio in two consistencies – pistacchio cake, pistacchio cream, pistacchio icecream "Aur verde de Sicilia" – Fistic de Bronte, în două consistențe – tortino de fistic, cremă de fistic, înghețată de fistic Valoare energetică: 530,93 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, soia, oua, fructe cu coajă lemnoasă	150 gr	49 ron
New Pannacotta al limone con uva e schiuma di vino rosso Lemon panna cotta with grapes and red wine foam Pannacotta cu lămâie, struguri și spumă de vin roșu Valoare energetică: 173 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză, dioxid de sulf și sulfiți	220 gr	42 ron
New Tagliere di frutta fresca con melone giallo, anguria, fragole, nocciole e panna montata Fresh fruit platter with cantaloupe, watermelon, strawberries, hazelnuts and whipped cream Platou fructe proaspete cu pepene galben, pepene roșu, căpșune, alune de pădure și frișcă Valoare energetică: 104,24 Kcal/ 100 gr Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, lactoză	330 gr	44 ron
Tiramisù Goloso fatto in casa con spuma al caffè, Amareto Disaronno e cioccolato fondente Tiramisù de casă cu spumă de cafea, Amareto Disaronno și ciocolată fondantă Homemade Tiramisù with coffee foam, Amareto Disaronno and chocolate fondant Valoare energetică: 525 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză	150 gr	48 ron
Gelato artigianale di Sicilia* Înghețată artizanală din Sicilia Homemade Sicilian Icecream Valoare energetică: 285,21 Kcal/ 100 gr Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, lactoză	90 gr	20 ron
Cannolo Siciliano scomposto alla ricotta e cioccolato Cannolo Siciliano descompus cu ricotta și ciocolată Decomposed Cannolo Siciliano with ricotta and chocolate Valoare energetică: 212,83 Kcal/ 100 gr Alergeni: fructe cu coajă lemnoasă, lactoză	150 gr	52 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 *Amydalus 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 hibrizi 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 *Amydalus 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 Quesland 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 semnați 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 derivative; 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 (*Amydalus communis* L. almonds, *Corylus avellana* hazelnuts, *Luglas regia* nuts, cashews
Anacardium occidentale, Pecan nuts, Brazil nuts *Bertholletia excelsa*, pistachio Pistacia vera,
Macadamia nuts and Quesland 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.



SCICCHERIA DRINKS

CAFEA / COFFEE

Espresso / decof	30 ml	14 ron
Valoare energetică: 5,67 Kcal/ 100 gr		
Espresso doppio	60 ml	20 ron
Valoare energetică: 6,1 Kcal/ 100 gr		
Espresso macchiato	50 ml	15 ron
Valoare energetică: 21,96 Kcal/ 100 gr		
Cappuccino / decof	120 ml	20 ron
Valoare energetică: 53,28 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Flat White	120 ml	24 ron
Valoare energetică: 53,28 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Latte Machiatto / decof	140 ml	20 ron
Valoare energetică: 47 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Freddo	80 ml	22 ron
Valoare energetică: 6,37 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Affogato	60 ml	24 ron
Valoare energetică: 210,4 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Frappe Sciccheria	300 ml	31 ron
(con gelato / with icecream / cu înghețată)		
Valoare energetică: 119,77 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Irish coffee	140 ml	35 ron
Valoare energetică: 54,56 Kcal/ 100 gr		
Ice Coffee	140 ml	24 ron
Valoare energetică: 56,83 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Matcha Latte & Ice Matcha	180 ml	22 ron
Valoare energetică: 142,41 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Cappuccino Matcha	120ml	22 ron
Valoare energetică: 120 gr 73,95 Kcal/ 100 gr Alergeni: lactoză		
Ciocolata Calda - vari arozi / Hot Chocolate / Ciocolată Caldă - diverse arome	180 ml	29 ron
Valoare energetică: 101,87 Kcal/ 100 gr		
Ceai	350 ml	21 ron
Tea over Ice (preparat rece)	700 ml	28 ron
(ghiaccio, frutta fresca, tè / ice, fresh fruits, tea / gheață, fructe proaspete, ceai)		

*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	250 ml	14 ron / 750 ml	25 ron
Aqua Panna	750 ml	25 ron	
San Pellegrino	750 ml	25 ron	
Rockstar Original	250 ml	19 ron	

Fresh di frutta / Fresh juice / Fresh de fructe

Limonaata alla menta fresca / esotica (fragole / zenzero / mango / frutto della passione / cetriolo) Lemonade – fresh mint / exotic (strawberries, ginger, mango, passion fruit, cucumber) Limonadă fresh mint/ exotică (căpșuni/ ghimbir/ mango/ fructul pasiunii/ castravete) Valoare energetică: 41,24 Kcal/ 100 gr	330 ml 29 ron
Spremuta di arancia / pompelmo / mix) Freshly squeezed juice (oranges/ grapefruit/ mix) Fresh citrice (portocale/ grapefruit/ mix) Valoare energetică: 45 Kcal/ 100 gr	250 ml 29 ron

COCKTAIL FREE ALCOHOL

Cool Passion Scicchieria (orange juice, passion fruit purée, pineapple juice, fresh lemon juice, mint, blackcurrants, physalis) (suc de portocale, piure fructul pasiunii, suc de ananas, fresh lămâie, mentă, coacăze, phisalys) Valoare energetică: 71,4 Kcal/ 100 gr	250 ml 58 ron
Nojito (brown sugar, lime, mint, 7up) (zahăr brun, lime, mentă, 7up) Valoare energetică: 26,47 Kcal/ 100 gr	400 ml 36 ron
Scicchieria cooler (fragola juice, lime juice, soda, mint) (suc de căpșuni, suc de lime, sifon, mentă) Valoare energetică: 30,55 Kcal/ 100 gr	400 ml 36 ron
Green Apple (apple juice, cinammon) (suc de mere, scorțișoară) Valoare energetică: 48,56 Kcal/ 100 gr	220 ml 28 ron
Watermelon Twist (watermelon juice, lime juice, blueberry fruit) (suc de pepene roșu, suc de lime, afine) Valoare energetică: 32,02 Kcal/ 100 gr	400 ml 36 ron
Virgin Mulle (fresh lime, wildberries puree, ginger beer, ginger and lime) (suc lime, piure din fructe de pădure, bere ghimbir, lime și ghimbir) Valoare energetică: 46,68 Kcal/ 100 gr	400 ml 36 ron

COCKTAIL POWER

Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, lemon juice, mint) (limoncello, prosecco, suc de lămâie, mentă) Valoare energetică: 124,31 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	300 ml 57 ron
Margarita spice (tequila, Cointreau, fresh lime, chily flakes) (tequila, Cointreau, lime, fulgi chili) Valoare energetică: 110,44 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	140 ml 43 ron
Pink Lady Scicchieria (gin, watermelon syrup, sugar, and egg white) (gin, sirop pepene, zahăr și albuș de ou) Valoare energetică: 331,14 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți, ouă, fructe cu coajă lemnoasă	70 ml 36 ron
Aperol Spritz (Aperol, soda, prosecco) (Aperol, sifon, prosecco) Valoare energetică: 67,21 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	300 ml 43 ron
Hugo (elderflower, mint, lime, prosecco, soda) (sirop de soc, mentă, lime, prosecco, sifon) Valoare energetică: 81,73 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	320 ml 43 ron
Mojito (rum, sugar, mint, sparkling water) (rom, zahăr, mentă apă minerală) Valoare energetică: 50,56 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	360 ml 43 ron
Pornstar Martini (vodka, passion fruit purée, Passoă, fresh lemon juice, prosecco) (vodka, piure de fructul pasiunii, Passoă, fresh de lămâie, prosecco) Valoare energetică: 145,62 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	170 ml 52 ron
Negroni (gin, Martini, Campari) (gin, Martini, campari) Valoare energetică: 81,73 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	90 ml 43 ron
Tiki Surprise (dark rum, rum, mango purée, fresh lemon juice, pineapple juice) (rom, rom brun, piure de mango, fresh lămâie, suc de ananas) Valoare energetică: 95,76 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	280 ml 49 ron
Scicchieria (champagne, fresh lime, fragola juice, soda, mint) (șampanie, lime, suc de căpșuni, sifon, mentă) Valoare energetică: 70,09 Kcal/ 100 gr Alergeni: dioxid de sulf și sulfiți	250 ml 43 ron





BEER / BERE

Peroni draught	400ml	29 ron
Peroni	330 ml	23 ron
Peroni Capri	330ml	23 ron
Peroni NA	330ml	23 ron
Guinness Black	440 ml	39 ron
Asahi	330 ml	30 ron
Corona	355 ml	30 ron

VODKA 40 ml

Ciroc	42 ron
Beluga Noble/Gold	46 ron / 51 ron
Belvedere/ Grapefruit	43 ron
Grey Goose	42 ron

WHISKEY/ IRISH / SINGLE MALT 40 ml

Glenfidich 12 yo / 15 yo / 18 yo	39 ron / 54 ron / 81 ron
Glenmorangie 10 yo / 18 yo	39 ron / 61 ron
Balvenie 12 yo / 14 yo	41 ron / 65 ron
Chivas 12 yo	44 ron
Jack Daniels	39 ron
Monkey shoulder	49 ron
Hibiki	58 ron
Hudson Baby Bourbon	46 ron
Bulleight Bourbon	40 ron
Jameson Black Barrel	40 ron
JA'AR Bourbon	26 ron

RUM / ROM 40 ml

Bumbu / xo	39 ron / 49 ron
Zacapa 23 / Zacapa xo	46 ron / 80 ron
Havana Anejo 3 yo / Havana Club 7 yo	22 ron / 27 ron
Eminente – rom Cuba	48 ron

TEQUILA 40 ml

Don Julio Reposado	43 ron
Patron Silver / Anejo	38 ron / 44 ron
Volcan Tequila Blanco	47 ron

COGNAC 40 ml

Martell vs / vsop / xo	32 ron / 41 ron / 119 ron
Courvoisier vsop	42 ron
Hennessy vsop / xo	49 ron / 99 ron
Brâncoveanu vsop / xo (Vinars)	23 ron / 39 ron

GIN & TONIC 320 ml

Whitley Neill (Quince/Rhubarb)	42 ron
Whitley Neill 0% ALC. (Rhubarb & Ginger / Raspberries)	40 ron
Beefeater Pink/Orange	37 ron
Hendricks	55 ron
Malfy Rosa / Original	47 ron
Langley's – London Dry	35 ron
Monkey 47	53 ron

DIGESTIF / Vermouths / Liquors DRINKS 40 ML

Limoncello	26 ron
Vermouth rosso / bianco	25 ron
Disaronno Amaretto / sour	26 ron / 31 ron
Amaro del Capo	26 ron
Sambuca Ramazotti	26 ron
Grappa fumee invecchiata	26 ron
Jagermeister	26 ron
Fernet Branca / Branca Menta	26 ron



Grazie