



tadi's

Totul a început când chef Tudi
și-a transformat casa copilăriei într-un
restaurant, îmbinând amintirile de familie
cu pasiunea sa pentru pizza napoletană.
Acum, el continuă această călătorie,
aducând căldura și aromele trecutului
său în locuri noi.

Chef Tudi vă invită să experimentați
dragostea pentru bucătăria italiană
care l-a inspirat de la bun început.
Bucurați-vă de fiecare îmbucătură,
devenind parte a poveștii pe care
o creează cu fiecare



cicchetti - to share

OLIVE, POMODORI SECCHI E CARCIOFI

măsline verzi, roșii uscate și anghinare marinate
cu condimente italienești și ulei de măsline extra-virgin
25 | ~150g

SOURDOUGH FOCACCIA DI TUDI'S & E.V.O.O

felii de focaccia pufoasă cu maia, aromată cu oregano
și rozmarin, servită cu ulei de măsline extra-virgin
25 | ~180g



STRACCIATELLA AL TARTUFO

stracciatella cremoasă cu cremă de trufe și trufe negre
40 | ~150g

FOCACCIA

focaccia crocantă din aluat de pizza
maturat 24-48 de ore, servită cu topping-uri la alegere:
+ aglio | usturoi 4
+ parmigiano | parmezan 7
22 | ~220g

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

selecție de salamuri și brânzeturi italienești: prosciutto crudo San Daniele,
salame Napoli, Mortadella Bologna IGP, mozzarella bufala di Campania,
parmigiano Reggiano, pecorino Romano DOP, gorgonzola dolce DOP,
provolone dolce Valpadana DOP
105 | ~950g

antipasti e insalate



ZUPPA DEL GIORNO

supa zilei, pregătită de bucătar în funcție de sezon
35 | ~320g

ARANCINI AL TARTUFO

biluțe de orez cu trufe și pancetta învelite în panko,
mozzarella, parmezan și servite cu sos aioli cu pesto
48 | ~180g

BOMBE ALLA CARBONARA

biluțe crocante cu pastă pacchero și cremă carbonara
cu guanciale, ou și pecorino romano
48 | ~180g

BURRATA PUGLIESE

brânză burrata, servită cu roșii cherry, pesto de busuioc,
ulei de măsline extra-virgin și busuioc proaspăt
69 | ~350g

VITELLO TONNATO

felii subțiri de vită, servite cu sos cu ton și maioneză
făcută în casă, capere și ulei de busuioc
69 | ~320g

CARPACCIO DI MANZO

felii de carpaccio de vită, servite cu rucola, parmezan,
ulei de măsline extra-virgin și maioneză cu trufe
69 | ~320g

TARTARE DI MANZO

Carne de vită beef tenderloin, muștar dijon, capere, maioneză,
miso, gochujang, gălbenuș de ou, cartofi crocanți în straturi,
sos olandez, chive, trufe negre
75 | ~300g

GAMBERI AL BURRO

creveți Black Tiger* în sos de unt cu usturoi,
serviți cu pătrunjel și lămâie
72 | ~280g

CALAMARI FRITTI

inele de calamari* crocanți, serviți cu
sos de maioneză picantă, ardei iute și lămâie
61 | ~280g

PANUOZZO CON TAGLIATA DI MANZO

pâine din aluat de pizza napoletană, mușchi de vită,
chimichurri, sos de usturoi copt, ciuperci caramelizate
59 | ~350g

INSALATA DI CAESAR CON TONNO

salată Romaine, ton, sos aioli cu pesto,
ulei de măsline extra-virgin, muștar, lămâie
47 | ~250g

INSALATA DI GAMBERI TEMPURA

creveți în crustă de tempura, salată romana și rucola,
maioneză picantă, sos de soia
60 | ~250g

INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO

anghinare, rucola, parmezan, lămâie, ulei de măsline extra-virgin
47 | ~250g

CARCIOFI CON VINAIGRETTE

anghinare proaspete, gătite la abur, servite cu sos vinaigrette
57 | ~350g

neapolitan pizza

48 ore di lievitazione | aluat maturat timp de 48 de ore

VERA MARGHERITA

fior di latte, sos din roșii San Marzano
53 |~350g

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

fior di latte, sos din roșii San Marzano, prosciutto Cotto, ciuperci brune
59 |~450g

QUATTRO FORMAGGI

fior di latte, provolone, gorgonzola dolce DOP, parmezan
59 |~450g

DIAVOLA CALABRESE

fior di latte, sos din roșii San Marzano, salami Napoli piccante, nduja calabrese
59 |~400g

SALAMI E OLIVE

fior di latte, sos din roșii San Marzano, salami Napoli, măsline
59 |~450g

VEGETARIANA

fior di latte, zucchini, parmezan, sparanghel, cremă de trufe, ricotta
59 |~450g

CAPRICCIOSA

fior di latte, sos din roșii San Marzano, prosciutto Cotto, ciuperci brune, măsline, anghinare
59 |~450g

CARBONARA

fior di latte, parmezan, pancetta, ou, piper
63 |~450g

SALSICCIA E PATATE

Fior di latte, parmezan, salsiccia di Norcia, cartofi prăjiți, sos de aioli cu pesto
63 |~500g

MORTADELLA E PISTACCHIO

fior di latte, parmezan, mortadella, fistic, straciatella di bufala, ulei de busuioc
63 |~450g

PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA

fior di latte, sos din roșii San Marzano, prosciutto crudo San Daniele,
rucola, roșii cherry, parmezan
63 |~450g

AL TARTUFO

fior di latte, parmezan, cremă de trufe, cremă de cacio e pepe, trufe negre
79 |~450g



pasta e risotta

(paste fără gluten disponibile la cerere)

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

sos din roșii San Marzano, pancetta, ceapă,
Pecorino Romano DOP, busuioc
59 l~350g

SPAGHETTI CARBONARA

guanciale, ouă, Pecorino Romano DOP, parmezan
59 l~350g

BUCATINI CACIO E PEPE

parmezan, Pecorino Romano DOP, piper
59 l~300g

LINGUINE NERANO

provolone dolce DOP, parmigiano, unt,
zucchini, usturoi, busuioc
59 l~350g

SPAGHETTI AL POMODORINI, BURRATA E BASILICO

sos din roșii San Marzano, burrata, roșii cherry, busuioc
59 l~350g

RIGATONI ALLA VODKA

parmezan, usturoi, pastă de tomate, vodka,
cremă de gran cucina, busuioc
61 l~300g

RIGATONI AL RAGÙ

sos de Ragù alla Bolognese făcut în casă la foc mic
timp de 6 ore, parmezan, pătrunjel
63 l~380g

SPAGHETTI A.O.P CON GAMBERI

roșii cherry, pătrunjel, usturoi, pepperoncino,
ulei de măsline extra-virgin, creveți Black Tiger*
69 l~380g

RIGATONI AL TARTUFO

parmezan, cremă de trufe, Pecorino Romano DOP,
unt, trufe proaspete
65 l~350g



PACCHERI PORCINI

mix de ciuperci porcini și brune, sos de cognac,
unt, cremă de gran cucina, pătrunjel
63 l~380g

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA

spaghetti, vongole, bottarga, usturoi, vin alb,
peperoncino, ulei de măsline extra-virgin, pătrunjel
67 l~350g

LINGUINE AL PESTO

mix de pesto de fistic și busuioc făcut în casă, parmezan,
Pecorino Romano DOP, miez de fistic și busuioc
65 l~350g

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA CON TONNO

sos din roșii San Marzano, măsline, anșoa,
capere, ton, usturoi, pătrunjel
59 l~450g

GNOCCHI ALLA SPUMA DI PARMIGIANO

sos cremos din pecorino romano DOP și gran cucina,
finalizați cu spumă aerată de parmigiano reggiano și trufe negre
67 l~400g

RISOTTO ALLA MILANESE

orez Carnaroli, parmezan, șofran,
sparanghel, cremă de pecorino
69 l~350g

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO

orez Carnaroli, cremă de trufe, parmezan,
cremă de gran cucina, ciuperci porcini, trufe proaspete
75 l~380g

RISOTTO DI MARE

orez carnaroli cu sos bisque, sea bass,
creveți, vongole, sos de stridii și pătrunjel proaspăt
79 l~400g



secondi

POLPETTE DELLA NONNA

chiftele din carne de vită și porc, marinate în sos de roșii San Marzano
cu pătrunjel, busuioc și parmezan
57 l~350g

TAGLIATA DI MANZO

file de vițel, rucola, parmezan, roșii cherry, sos demi glace
127 l~450g

COTOLETTA ALLA MILANESE

vițel în crustă de ou și pesmet, cu mix de salata și roșii cherry
147 l~550g

PICCATA DI POLLO AL LIMONE

piept de pui în sos de vin cu lămâie, unt, capere și pătrunjel
61 l~300g

OSSOBUCO ALLA MILANESE

rasol de vițel gătit lent, servit cu risotto alla milanese cu șofran
și gremolata cu pătrunjel și lămâie
127 l~500g

COSTATA DI MANZO AL PEPE VERDE

antricot de vită ribeye aromat cu rozmarin și usturoi,
servit cu sos cremos de piper verde murat
147 l~500g

BRANZINO CON ASPARAGI E BURRO

file de biban de mare, sos beurre blanc, sparanghel și ulei de busuioc
75 l~350g

POLPO 'NDUJA E PATATE MILLEFOGLIE

tentacul de caracatiță fragedă, pastă 'nduja picantă,
cartofi crocanți în straturi, spumă din sos aioli
89 l~350g



contorni

PATATINE FRITTE

cartofi prăjiți cu parmezan și pătrunjel
30 l~180g

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

piure fin de cartofi cu unt, cremă de trufe și trufe negre
45 l~200g

PATATE MILLEFOGLIE

cartofi crocanți în straturi
45 l~200g

ASPARAGI E PINOLI

sparanghel sote, unt, muguri de pin
45 l~180g

BROCCOLINI

broccolini săuți cu usturoi, unt și ardei iute
35 l~150g

INSALATA VERDE

salată verde cu lămâie
27 l~150g

MIX DI VERDURE

mix de legume la grill
33 l~180g



extras

CREMA DI TARTUFO NERO

cremă de trufe negre
15 l~25g

STRACCIATELLA DI BUFALA

stracciatella de bivoliță
15 l~40g

SPICY 'NDUJA CALABRESE

pastă picantă din carne de porc, specifică zonei Calabria
12 l~25g

PARMIGIANO REGGIANO

parmezan
12 l~40g

TARTUFO NERO FRESCO

trufe negre proaspete
30 l~8g

SAN MARZANO

sos din roșii San Marzano dulce/picant
7 l~80g

AIOLI PESTO

sos de maioneză cu usturoi și pesto de busuioc
9 l~80g

TRUFFLE MAYO

sos de maioneză cu trufe
12 l~80g



dolci

TORTA PAN DI STELLE

felie de tort din biscuiți Pan di Stelle,
cremă de nutella, frișcă, cacao
38 l~180g

TIRAMISÚ

tiramisú
38 l~180g

CANNOLI SICILIANI

3 mini cannoli cu fistic,
nocciola, ricotta și vanilie
38 l~180g

GELATO

pistachio | vanilla | Ciocolată cu migdale
35

PROFITEROL

minichoux umplute cu înghețată și acoperite
cu un strat de ciocolată și fulgi de migdale
45 l~200g

CALZONE NUTELLA

pizza calzone umplută cu cremă de Nutella,
fistic și banane
55 l~400g



grazie

tudis

H Tudor Arghezi 21
+40755 507 777

Instagram: @tudis.restaurants