



RONE
RESTAURANT

ANTIPASTI

GRAVLAX DI SALMONE SELVAGGIO

Gravlax de somon sălbatic ,pakchoi la jar, crème fraîche, vinegretă de kalamansi, portocală și rodie

Gravlax of Wild Salmon, Chargrilled Pak Choi, Crème Fraîche, Kalamansi, Orange and Pomegranate Vinaigrette

55 RON

TARTARE

Tartar de vită Piemontese Manzetta Prussiana, tăiat la cuțit, cu gălbenuș lichid în panko Piemontese

Manzetta Prussiana beef tartare, hand-cut with a knife, served with a soft egg yolk in

panko

55 RON

SAINT-JACQUES HOKKAIDO

Scoici Saint-Jacques din Hokkaido, cremă de conopidă cu miso, fistic cu tahini, bergamotă

Hokkaido scallops, miso cauliflower cream, pistachio with tahini, bergamot

48 RON

VITELLO TONNATO 2026

Vițel de lapte, sostonnat, demi-glace, capere de Pantelleria, măsline Taggiasca și anșoa del Cantábrico

Milk-fed veal, tonnato sauce, demi-glace, Pantelleria capers, Taggiasca olives and anchovies del Cantábrico

48 RON

PATÉ

Pateu de vită, vițel și Mangalitza, glasaț cu consommé de Porto și Cognac

Beef, veal and Mangalitza pâté, glazed with Port and Cognac consommé

42 RON

PATÉ DI FUNGHI

Parfait de ciuperci, ceapă în osmoză și vinegretă de kalamansi
Mushroom parfait, osmosis-infused onion and kalamansi vinaigrette

42 RON

RISOTTO

RISOTTO DEL BOSCO

Risotto Acquerello, cremos cu ciuperci, trufe și ceafă maturată de porc iberic
Creamy Acquerello risotto, with mushrooms, truffles, and artisanal Iberian pork neck

70 RON

RISOTTO PESTO

Risotto Acquarello cu pesto vegetal, andivă și miere aromatizată cu trufă
Acquarello risotto with vegetable pesto, endive and truffle-infused honey

65 RON

PASTA

LINGUINE FRESCHE ALL'ASTICE E FRUTTI DI MARE

Linguine proaspete din paste cu ou, coadă de langustă, crevete roșu, baby sepie și midii
Fresh Egg Linguine with Lobster Tail, Red Prawns, Baby Cuttle fish and Mussels

90 RON

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CORTILE

Tagliatelle făcute în casă cu ragù de curte, ficăței, Pecorino Romano maturat și demi-glace
House-made tagliatelle with farmyard ragù, chicken livers, aged Pecorino Romano and demi-glace

60 RON

GNOCCO ALLA BRACE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA E TARTUFO BIANCO

Gnocco afumat la jar, cremă de trufe albe, crevete roșu de Mazaradel Vallo și carpaccio
de crevete

*Charcoal-Smoked Gnocco, White Truffle Cream, Mazara del Vallo Red Prawn and Prawn
Carpaccio*

68 RON

PACCHERO AL POMODORO

Pacchero Monograno Felicetti, extract de roșii, sos verde vegetal, pesto și sos de Pecorino dei
Monti Sibillini

*Monograno Felicetti pacchero, tomato extract, green vegetable sauce, pesto and Pecorino dei
Monti Sibillini sauce*

55 RON

SECONDI

IL MARE

Peste de captura, velouté cu șofran și salată Caesar la grătar

Wild-caught fish, saffron velouté and grilled Caesar salad

90 RON

MAIALINO

Purceluș de lapte confit, demi-glace, gel de morcov și chips crocant

Confit suckling pig, demi-glace, carrot gel and crispy chips

80 RON

BACALAO

Lomo de Bacalao Giraldo, sos beurre blanc de citrice și risotto de conopidă

Bacalao Giraldo loin, beurre blanc sauce and cauliflower risotto

80 RON

FILETTO DI MAIALE IBERICO ALLA ROSSINI

Mușchiuleț de porc iberic à la Rossini, foiegras, sos demi-glace, velouté de cartofi și oțet balsamic învechit

Iberian Pork Tenderloin Rossini Style, Foie Gras, Demi-Glace, Silky Potato Velouté and Aged Balsamic Vinegar

90 RON

COTOLETTA E COTTO

Șnițel din ceafă de porc Iberico, prosciutto cotto artizanal și cremă de trufe și ciuperci

Iberico pork neck schnitzel with artisanal prosciutto cotto and truffle and mushroom cream

80 RON

AGNELLO

Cotlet de miel, cremă de Castelmagno, cremă de pecorino și ciuperci

Lamb chops, Castelmagno cream, pecorino cream and mushrooms

80 RON

LOMBATA DI MANZETTA PRUSSIANA ALLA BRACE

Antricot premium deManzettaPrussiana,preparată la jar

PremiumPrussian heifer ribeye, grilled over embers

60 RON / 100g

PANE

Bread service

10 RON / persoană