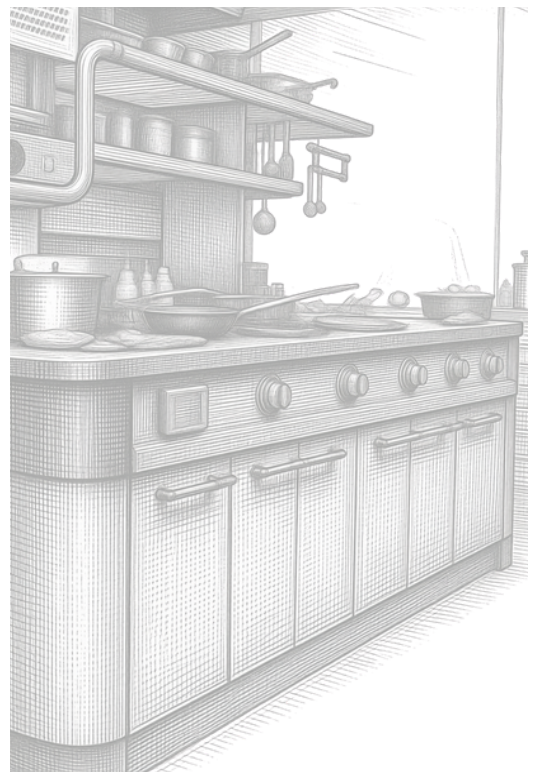


# RONE

A FEW TABLES WHERE WE SHARE  
STORIES FROM OUR JOURNEYS



VA MULTUMIM!!

*chef Cesar Pedersen*

Pâine cu maia și untdelemn italian



Zacuscă de casă

Zacuscă la jar, cremă de ceapă arsă și cas.



Plăcintă dobrogeană cu praz

Foi de plăcintă dobrogeană, brânză maturată și cremă de praz.

Macaroane cu icre

Spaghetti cu icre, într-o reinterpretare contemporană a gusturilor românești.



Ostropel de miel

Miel gătit sous-vide, învelit în grăsime de Mangalița, cu cremă de usturoi fermentat.



Marea Verde

Înghețată de alge, inimă de strugure verde și glazură fină de ciocolată albă.



Gomboți cu prune

Gomboți serviți cu sos de prune și înghețată de salvie.

Cornulețe de casă



LILIAC  
PRIVATE SELECTION  
FETEASCA REGALA

DEALU MARE, ROMANIA  
DAVINO  
REVELATIO

DOBROGEA ROMANIA  
SARICA NICULITEL  
EPIPHANIE

CA' DEI FRATI  
TRE FILER 2021

TASTING MENU

280 RON

WINE PAIRING

230 RON