RONE
RESTAURANT



NU REINVENTĂM TRADIȚIA.

O DUCEM MAI Ddeparte.

PRIVIM MEREU CĂTRE ORIZONT,

CU ACEEAȘI CURIOZITATE

ȘI

ACEEAȘI EMOȚIE

CARE ÎNSOȚESC

FIECARE SERVICIU, TRANSFORMÂND

MEMORIA,

LOCUL ȘI TIMPUL

ÎNTR-O IDENTITATE AFLATĂ

ÎNTR-O CONTINUĂ

EVOLUȚIE.

ialoc

www.rone.rosetti-one.ro

chef Cezar Predescu

I CLASSICI

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

55 RON

VITELLO TONNATO 2026
Vițel de lapte, sos tonnat, demi-glace, capere de Pantelleria, măsline Taggiasca și anșoa del Cantábrico

48 RON

PATÉ
Pateu de vită, vițel și Mangalitza, glasat cu consommé de Porto și Cognac

45 RON

GNOCCO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA E TARTUFO BIANCO
Gnocco afumat la jar, cremă de trufe albe, crevete roșu de Mazara del Vallo și carpaccio de crevete

68 RON

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

80 RON

RISOTTO

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA E GORGONZOLA
Risotto cu sfeclă roșie coaptă, cremă de Gorgonzola Dolce DOP, andive la grătar, gel de portocală și nuci prăjite

70 RON

ANTIPASTI

RAPA ROSSA
Tartar de sfeclă roșie coaptă la kamado, cremă fină de brânză de capră, migdale prăjite și gel de oțet de Jerez

42 RON

CEVICHE DI PESCE SELVAGGIO
Ceviche din pește de captură, leche de tigre din măr verde, castravete, bergamotă și ulei de tarhon

60 RON

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI
Carpaccio de vită în stil Cipriani, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse maturat 36 de luni, nuci de macadamia și oțet balsamic învechit

55 RON

PASTA

RAVIOLO APERTO DI RICOTTA E SPINACI
Foi de paste proaspete cu ou, ricotta și spanac, ou confit, cremă lactică și trufă proaspătă.

60 RON

TAGLIATELLE MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO
Tagliatelle proaspete cu cremă de mozzarella di bufala, sos de roșii fermentate și busuioc proaspăt.

60 RON

LINGUINE FRESCHE ALL'ASTICE E FRUTTI DI MARE
Linguine proaspete din paste cu ou, coadă de langustă, baby sepie și midii

90 RON

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CODA
Tagliatelle proaspete cu ragù de coadă de vită, demi-glace și fonduta de parmezan.

65 RON

SECONDI

IBÉRICO
Ceafă de porc Ibérico gătită lent și rumenită, carpaccio de țelină-rădăcină cu hrean și măr verde, sos de ciuperci cu miso alb

80 RON

LINGOTTO DI WAGYU
Lingou de Wagyu rumenit, varză fermentată la jar de binchotan, cremă fină de cartofi și jus de vită cu cimbru

95 RON

FILETTO ALLA ROSSINI
Mușchiuleț à la Rossini, foie gras, sos demi-glace, velouté de cartofi și oțet balsamic învechit

90 RON

AGNELLO
Cotlet de miel, cremă de Castelmagno, cremă de pecorino și vegetal.

80 RON

LOMBATA DI MANZETTA PRUSSIANA ALLA BRACE
Antricot premium de Manzetta Prussiana, preparată la jar

70 RON/100G

STEAK DI CAVOLFIORE
Steak de conopidă coaptă la kamado, cremă de fasole Cannellini cu usturoi confiat, roșii coapte lent, salvie crocantă și jus vegetal cu rozmarin

70 RON

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

90 RON