



Meniu

***Meniu
bãuturi***

Coffee

ESPRESSO 30ml | 7,00 lei
(cafea 7g, apă fierbinte)

ESPRESSO RISTRETO 15ml | 7,00 lei
(cafea 7g, apă fierbinte)

ESPRESSO MACHIATTO 60ml | 7,50 lei
(cafea 7g, apă fierbinte, cremă de lapte)

ESPRESSO AMERICANO 100ml | 7,00 lei
(cafea 7g, apă fierbinte)

ESPRESSO DUBLU 60ml | 10,00 lei
(cafea 14g, apă fierbinte)

CAPPUCCINO 140ml | 8,50 lei
(cafea 7g, apă fierbinte, cremă de lapte)

CAPPUCCINO VANILLA 140ml | 8,90 lei
(cafea 7g, apă fierbinte, cremă de lapte, sirop de vanilie)

CAPPUCCINO CARAMEL 140ml | 8,90 lei
(cafea 7g, apă fierbinte, cremă de lapte, sirop de caramel)

CAPPUCCINO NOCHOLA 140ml | 8,90 lei
(cafea 7g, apă fierbinte, cremă de lapte, sirop de alune)

CAPPUCCINO VIENESSE 140ml | 8,50 lei
(cafea 7g, apă fierbinte, lapte, frișcă, scorțișoară)

Special coffee

MOCHACCINO 200ml | 10,50 lei
(cafea 7g, cremă de lapte, sirop de ciocolată, ciocolată rasă, scorțișoară)

HONEY NUT 200ml | 10,50 lei
(cafea 7g, lapte, sirop de vanilie, miere, scorțișoară)

LATTE MACHIATTO 200ml | 8,90 lei
(cafea 7g, lapte, cremă de lapte)

CARAMEL MACHIATTO 200ml | 10,50 lei
(cafea 7g, lapte, sirop de vanilie, topping caramel)

PIAZZETTA COFFEE 220ml | 11,90 lei
(cafea 7g, lapte, sirop orgeat, sirop ciocolată, frișcă, biscuiți, nucă rasă, scorțișoară, topping de caramel)

Iced coffee

CLASSIC FRAPPE 200ml | 10,50 lei
(cafea instant, apă, lapte, zahăr, frișcă, biscuiți, topping ciocolată)

FLAVOURED FRAPPE 250ml | 11,50 lei
(cafea instant, apă, lapte, zahăr, înghețată de vanilie, frișcă, piure: căpșuni, fructe de pădure, mere, mango, banane, pepene galben, cocos, fructul pasiunii, vișine)

SPECIAL HOME FRAPPE 350ml | 12,50 lei
(cafea 7g, apă, lapte, sirop de zahăr, înghețată de vanilie, frișcă lichidă, sirop de ciocolată, sirop amaretto, frișcă, biscuiți, nucă măcinată, topping caramel, pudră cacao)

International coffee

IRISH COFFE 200ml | 13,90 lei
(cafea, irish whisky, okanagan, frișcă lichidă)

JAMAICAN COFFEE 200ml | 13,90 lei
(cafea, rebellion spice rum, frișcă lichidă, cafea măcinată)

Hot drink

CIOCOLATĂ CALDĂ CLASICĂ 200ml | 9,50 lei
(ciocolată caldă 25g, lapte, frișcă, cafea măcinată)

CIOCOLATĂ CALDĂ ALBĂ 200ml | 9,50 lei
(ciocolată caldă 25g, lapte, frișcă, pudră de cacao)

CIOCOLATĂ FLAVOURED 200ml | 10,40 lei
(ciocolată caldă 25g, lapte, frișcă, pudră de cacao, sirop de: cocos, alune, amaretto, căpșuni, pepene galben, vișine, mentă, caramel)

Ceaiuri

CEAI DE FRUCTE 250ml | 8,50 lei
MANILA MANGA, ALMOND PIE, SWEET NOVEMBER, RED FRUIT FLASH

CEAI VERDE 250ml | 8,50 lei
JASMIN TINY YUAN, SENCHA SENPAI, BAVARIA MINT

CEAI NEGRU 50ml | 8,50 lei
IMPERIAL EARL GREY

Răcoritoare

PEPSI (twist, light)	250ml 6,40 lei
7 UP	250ml 6,40 lei
MIRINDA	250ml 6,40 lei
LIPTON (lămâie, piersici)	250ml 7,50 lei
MOUNTAIN DEW	250ml 6,40 lei
EVERVESS	250ml 6,40 lei
APĂ MINERALĂ BUCOVINA	330ml 5,80 lei
APĂ PLATĂ BUCOVINA	330ml 5,80 lei
PRIGAT NECTAR (PORTOCAL, PERE, CĂPȘUNI ȘI BANANE, PIERSICI, KIWI)	250ml 7,90 lei
RED BULL	250ml 12,00 lei

Shakes

250 ml | 11,90 lei

BANANA SHAKE (banane, lapte, sirop de zahăr)
CHOCOLATE SHAKE (înghețată de ciocolată, lapte, topping ciocolată, sirop de zahăr)
VANILLA SHAKE (înghețată de vanilie, sirop vanilie, lapte)
STRAWBERRY SHAKE (înghețată de căpșuni, lapte, sirop de căpșuni)
COCONUT SHAKE (înghețată de vanilie, lapte, piure de cocos)
MELON SHAKE (înghețată de vanilie, lapte, piure pepene galben)

Lemonades

0,5 L | 1 L

CLASSIC LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, felii de lămâie, apă minerală)	12,90 lei 22,90 lei
ORANGE LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, suc proaspăt de portocale, sirop de zahăr, felii de lămâie, felii de portocale, apă minerală)	12,90 lei 22,90 lei
MINT LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, mentă proaspătă, felii de lămâie, apă minerală)	13,90 lei 23,90 lei
SPICED LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, felii de lămâie, felii de portocale, busuioac, apă minerală)	13,90 lei 23,90 lei
GINGER LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, felii de lămâie, ghimbir, apă minerală)	13,90 lei 23,90 lei
FORESTBERRY LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, piure de fructe de pădure, fructe de pădure, apă minerală)	13,90 lei 23,90 lei
MELON PASSION LEMONADE (suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, felii de lămâie, piure de fructul pasiunii, piure de pepene galben, apă minerală)	13,90 lei 23,90 lei

Fresh

250 ml | 11,90 lei

PORTOCAL

PORTOCAL ȘI MORCOVI

BANANE ȘI PORTOCAL

BANANE ȘI MORCOVI

MERE

BANANE ȘI MERE

GRAPEFRUIT

MORCOVI

MORCOVI ȘI MERE

RASPBERRY AND

13,90 lei | 23,90 lei

CUCUMBER LEMONADE

(suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, felii de castravete, piure de zmeură, zmeură, gheață, apă minerală)

Smoothies

SWEET MELON 250 ml | 12,90 lei

(portocale, piure de pepene galben, piure de cocos, gheață)

WILD APPLE 250 ml | 12,90 lei

(mere, suc de măr, piure de căpșuni, piure de zmeură, gheață)

WILD ORANGE 250 ml | 12,90 lei

(portocale, piure de căpșuni, piure de zmeură, gheață)

ORANGE STRAWBERRY YOGURT

250 ml | 12,90 lei

(portocale, banane, iaurt degresat, piure de căpșuni, gheață)

ORANGE STRAWBERRY VANILLA

250 ml | 12,90 lei

(suc de portocale, piure de banane, piure de căpșuni, înghețată vanilie)

FOREST ORANGE 250 ml | 12,90 lei

(portocale, banane, piure de fructe de pădure, gheață)

PINA COLADA 250 ml | 15,00 lei

(rom, suc de ananas, liqueur de cocos, piure cremă de cocos, frișcă lichidă, gheață)

JAPANESE JULIP 250 ml | 15,00 lei

(vodka, liqueur pepene, lime, portocale, piure maracuja, suc lime, suc portocale, Sprite, gheață)

MAI TAI 250 ml | 15,00 lei

(rom negru, rom alb, triplu sec, sirop migdale, suc de portocale, suc de lime, gheață)

STRAWBERRY DAIQUIRI 150 ml | 16,50 lei

(rom, triple sec, suc de lime, piure de căpșuni, gheață)

GREEN BALL 250 ml | 15,00 lei

(vodka, liqueur sour apple, lime, portocale, kiwi, suc de ananas, gheață)

LYNCHBURG LEMONADE 250 ml | 15,00 lei

(Jack Daniel's, triple sec, Sweet & Sour, lime, Sprite, gheață)

Cocktails

COSMOPOLITAN 150 ml | 13,00 lei

(vodka, triple sec, suc cramberry, coajă de portocală, lime, gheață)

APEROL SPRITZ 350 ml | 16,90 lei

(aperol, prosecco, portocale, gheață)

HUGO 250 ml | 14,90 lei

(prosecco, sirop de flori de soc, mentă, lime, apă minerală, gheață)

KIWI COLLINS 250 ml | 14,90 lei

(gin, suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, kiwi proaspăt, mentă, apă minerală, gheață)

TOM COLLINS 250 ml | 14,90 lei

(gin, suc proaspăt de lămâie, sirop de zahăr, apă minerală, gheață)

CLASSIC MOJITO 250 ml | 15,00 lei

(rom, suc proaspăt de lime, sirop de zahăr, mentă, apă minerală, gheață)

GINGER MOJITO 250 ml | 16,00 lei

(rom, suc proaspăt de lime, sirop de zahăr, mentă, ghimbir, apă minerală, gheață)

STRAWBERRY MOJITO 250 ml | 16,00 lei

(rom, suc proaspăt de lime, sirop de zahăr, mentă, piure de căpșuni, apă minerală, gheață)

ENGLISH MOJITO 250 ml | 16,00 lei

(rom, suc proaspăt de lime, sirop de zahăr, mentă, castravete, apă minerală, gheață)

Long drinks

GIN TONIC 300ml | 14,00lei

(gin, apă tonică, lămâie, gheață)

CAMPARI ORANGE 250ml | 13,00lei

(Campari, suc de portocală, gheață, portocală)

HOME CUBA LIBRE 250ml | 15,00lei

(rom alb, rom negru, Cola, lime, gheață)

VODKA ORANGE 250ml | 13,00lei

(vodka, suc de portocale, gheață, portocală)

Non-alcoholic cocktails

GREEN APPLE 300ml | 12,90 lei

(suc de mere, lime, sirop de zahăr, scortişoară, gheață)

SUNSHINE 300ml | 12,90 lei

(suc de portocale, suc de ananas, Sweet & Sour, sirop grenadine, lămâie, coajă de portocală, gheață)

DRIVER'S CAIPI 300ml | 12,90 lei

(castravete, piure de căpșuni, mere, sirop caramel, suc de mere, gheață)

SWEET LIPS 300ml | 12,90 lei

(suc de ananas, piure de cocos, sirop Orgeat, sirop sour cherry, lime, gheață)

PASSION DREAM 300ml | 12,90 lei

(piure de fructul pasiunii, banane, căpșuni, suc de portocale, suc de ananas, lime, gheață)

Băuturi alcoolice

SCHOTCH WHISKY

50 ml, 38-45% vol. alc.

Lawrance Scott 11 lei

3 year old

Ballantines 21 lei

12 year old

J&B 14 lei

Chivas Regal 18 lei

Johnnie Walker 25 lei

Black

IRISH WHISKY

50 ml, 38-45% vol. alc.

Jameson 14 lei

O'kanagan 13 lei

SINGLE MALT

50 ml, 40-50% vol. alc.

The Glenlivet 23 lei

Lagavulin 39 lei

TENNESSEE & BOURBON

WHISKEY 50 ml, 38-45% vol. alc.

Jack Daniel's 15 lei

Jack Daniel's 21 lei

Single Barrel

Jack Daniel's 21 lei

Gentleman's

Jim Beam 16 lei

Black

VODKA

50 ml 40-45% vol. alc.

Absolut 11 lei

Finlandia 11 lei

RUM

50 ml 38-45% vol. alc.

Havana Anejo Blanco 12lei

Havana 19 lei

7 year old

Bacardi Black 13lei

Bacardi 19lei

8 year old

GIN

50 ml 38-40% vol. alc.

Beefeater 11 lei

TEQUILA

20 ml, 40-45% vol. alc.

Olmecca Silver 5.5 lei

Olmecca Gold 5.5 lei

LIQUEURS

50 ml, 30-40% vol. alc.

Bailey's 15 lei

Amaretto Luxardo 15 lei

Limoncello 15 lei

Jägermeister 13 lei

TRADIȚIONAL

50 ml, 50% vol. alc.

Țuica Zetea 5* 23 lei

Băuturi alcoolice

AMARO & VERMOUTH

50 ml 20-40% vol. alc.

Campari	12 lei
Martini	10,50 lei
Ramazzotti Amaro	12 lei
Aperol	10 lei

BRANDY & COGNAC

50 ml 38-45% vol. alc.

Jidvei	15 lei
Metaxa7*	15 lei
Martell V.S.	25 lei
Hennessy V.S.	23 lei
Remi Martin V.S.O.P.	35 lei

Vinuri rosii

750ml 13%-14,5% vol. alc.

CHILE LAPOSTOLLE D'Alamel 60,00 lei Carmenere 2013 , roșu sec 13,5%

Parfumul de fructe roșii coapte, cu note de scorțișoară și piper negru introduce un vin cu structură bună, tanini catifelați și suculenți și sfârșit dominat de aromele de fructe roșii.

CHILE LAPOSTOLLE D'Alamel 60,00 lei Cabernet Sauvignon 2013 roșu sec 13,5%

Nas de fructe roșii și negre, tutun și cacao. În gură, vinul se prezintă cu o structură bună, tanini moi și suculenți. Sfârșitul lung e dominat de fructe negre proaspete.

CHILE LAPOSTOLLE Grand Selection 75,00 lei Carmenere 2013 roșu sec 13,5%

Foarte expresiv și proaspăt, cu aciditate vibrantă și arome de flori de portocal, lămâie, coajă de mandarină, pară și lychee. Sfârșit persistent.

CHILE LAPOSTOLLE Grand Selection 75,00 lei Cabernet Sauvignon 2013 roșu sec 13,5%

Expresiv, cu structură delicată, parfum intens de prună și cireșe proaspete. Atac proaspăt, corp mediu și sfârșit lung, în care persistă taninii extrem de suculenți.

ARGENTINA ZORZAL Terroir Unico 75,00 lei Malbec 2015 roșu sec 14%

Atac puternic, cu o textură specială dată de solul calcaros. Arome de coacăze și cafea, cu note de lemn dulce, cireșe negre, scorțișoară și salvie. Un vin direct, plin de nerv și cu sfârșit foarte lung datorat taninilor energici și fini.

AUSTRALIA SALOMON Estate BAAN 95,00 lei (Shiraz) 2013 roșu sec 14,5%

Un vin foarte versatil, cu frumoase arome de fructe negre și cafea prăjită. În gură, e echilibrat, cu corp plin, tanini moi, dar fermi și sfârșit lung.

AUSTRALIA SALOMON Estate 110,00 lei Norwood (Shiraz + Cabernet) 2012 roșu sec 14,5%

De culoare roșu-purpuriu închis, cu arome de mure, rug de mure, pământ și tanini copti care îmbracă palatinul; corp mediu spre plin, cu o tușă finală de stejar. Un vin special, care se păstrează foarte bine.

NOUA ZEELANDA SILENI Estates 78,00 lei Cellar Selection Merlot 2014 roșu sec 14%

Buchet extraordinar de prună coaptă și coacăze negre, cu o adiere de stejar și violete. Un vin minunat, succulent și sec care evidențiază din plin caracterul și aromele soiului; echilibrat, sec, tanini mătăsoși, aciditate medie spre mare, stejar ponderat, forță și ținută splendide. Un vin roșu succulent și un super exemplar făcut într-un stil atrăgător și iubit de consumatori

SPANIA MUGA Reserva 2012 125,00 lei roșu sec 14%

Caracter puternic, cu note de fructe negre coapte, sirop de struguri, ciocolată amară și tente picante de piper, vanilie și tufăriș de munte. Echilibrat, cu o ușoară aciditate care-i asigură potențialul de îmbătrânire. Atacul e amplu și lung, cu o evoluție care emană senzații mătăsoase și minerale.

PORTUGALIA ELEIVERA by 85,00 lei M.Chapoutier 2013 roșu sec 13%

Parfum intens de arome florale, fructe exotice și fructe roșii de pădure, cu elegante note minerale. Un vin suplu, cu structură frumoasă, volum și amplitudine. Echilibrat și proaspăt, are un final lung în care persistă aromele florale.

Vinuri rosii

750ml 13%-14,5% vol. alc.

ITALIA VARVAGLIONE Puglia 12 e 70,00 lei mezzo-Primitivo del Salento 2014 roșu sec 12,5%

Un vin mare, catifelat și parfumat, cu arome intense de prună coaptă și gem de cireșe. Ușor aromatic, e bogat pe palat, cu o structură foarte bună în care sunt integrați taninii copti ce întregesc finalul dominat de note de vanilie și cacao.

ITALIA VARVAGLIONE Puglia Papale - 85,00 lei Primitivo di Manduria 2014 roșu sec 14%

Exuberant, debordează de arome de gem de prune și fructe de pădure, coacăze negre, cireșe, dudge, cacao și lemn dulce, cu o tentă de vanilie. La gust, e rotund, cald și catifelat, cu arome intense de prune și cireșe ținute în alcool. Structura, aciditatea și fructul sunt perfect integrate, iar postgustul e lung, elegant și aromatic

ITALIA TENUTA BUON TEMPO 255,00 lei Brunello di Montalcino 2010 roșu sec 14%

Arome de mentă, fructe uscate, ierburi aromatice, pământ și condimente exotice, corp plin, tanini puternici, dar fini și o extraordinară concentrare. Un postgust picant, cu note de cireșe negre, scorțișoară, salvie și anason.

ITALIA ARGIANO Toscana Rosso 98,00 lei di Montalcino DOC 2014 roșu sec 13%

Elegant, echilibrat și cu arome ispititoare de fructe roșii, violete, mentă și pământ. Un vin generos, cu tanini moi, catifelați care îi satisfac pe toți iubitorii de Sangiovese. Companion elegant pentru orice masă, este ideal cu carne roșie, vițel, bruschette și toate tipurile de brânză și paste.

ITALIA FEUDO ARANCIO Sicilia 60,00 lei Nero d'Avola 2015 roșu sec 13%

Soiul emblematic al Siciliei se dezvăluie într-o expresie remarcabil de fructuoasă, moale și catifelată. Maturat timp de 6 luni în baric, vinul are arome intense de stafide, căpșuni sălbatice și rodie. În gură e catifelat, cu structură frumoasă și arome intense de fruct.

ITALIA LUIGI RIGHETTI Veneto 175,00 lei Amarone della Valpolicella 2012 roșu sec 14,5%

Elegant și, totuși, foarte concentrat. Miros complex, cu arome de fructe uscate, cireșe negre, migdale și note de pământ cărnos. La gust e corpulent și bine-echilibrat, învăluie palatul cu un amestec de fructe negre și fructe uscate, iar sfârșitul e ușor cărnos.

ITALIA TENUTA SANT'ANTONIO 135,00 lei Veneto Ripasso Sup.Valpolicella „Monti Garbi” 2014 roșu sec 14%

Un vin extraordinar pentru o gamă de bază, cu o minunată calitate a fructului. Buchet surprinzător și intens de fructe roșii de pădure și cireșe. Gust proaspăt, catifelat, învăluitor, fructat și taninos, cu o dulceață ușoară, arome puternice și sfârșit picant.

ITALIA TENUTA SANT'ANTONIO 75,00 lei Veneto Scaia Corvina 2014 roșu sec 13%

Note florale de trandafiri roșii și violete dulci, cireșe, cireșe negre sălbatice, prună, fructe de pădure | mure, coacăze roșii, coacăze negre și zmeură. Gustul e echilibrat, fructat și proaspăt. Arome intense și corp mediu, în ciuda tinereții vinului.

ITALIA Rocca di Frassinello 125,00 lei SUPER TUSCANE Ornello 2013 roșu sec 14,5%

Ornello 2013 abordează un stil plin și voluptuos, cu toate că, din cauza diferitelor elemente contrastante, e greu să recunoști caracteristicile soiurilor. Regăsim în el aciditatea Sangiovese-ului, cu blândețea aromatică a Merlot-ului și Syrah-ului, susținute de structura naturală a Cabernetului Sauvignon. E clar că avem de-a face cu un vin care oferă trăsături foarte atrăgătoare.

ITALIA TERRE DA VINO Piemonte 185,00 lei Barolo DOCG PAESI TUOI 2012 roșu sec 14%

Elegant, cu parfum de desert cald de iarnă, din fructe. Notele de coacăze negre și prune se împletesc cu cele de cuișoare și scorțișoară. Palat zemos, cu tanini copti. O bogăție de fruct, cu arome de mirodenii dulci și lungime excelentă.

ITALIA VILLA TRAVIGNOLI Toscana 75,00 lei Chianti Rùfina DOCG 2015 roșu sec 13%

Miros curat, dominat de ierburi aromatice, piper și fructe negre (mure, afine, cireșe negre). Aromele din buchet de regăsesc și în gust, alături de note balsamice și vegetale; elegant, proaspăt, armonios și bine-structurat, cu postgust curat și persistent. Un vin puternic, vânos, cu o claritate extraordinară a fructului.

FRANȚA Château de Saint Cosme Rhône Côtes du Rhône Rouge 2015 roșu sec 14% 85,00 lei

Provenit dintr-un an de recoltă superb, vinul e foarte închis la culoare, echilibrat, fin, cu corp bun și arome intense de coacăze negre, camfor, trufe, trandafir și afine. Poate fi băut imediat, chiar dacă are un foarte bun potențial de îmbătrânire.

Vinuri rosii

750ml 13%-14,5% vol. alc.

70,00 lei

FRANȚA M. CHAPOUTIER-Roussillon Bila Haut roșu 2015 roșu sec 14,5%

Vinul debutează pe note puternice de cireșe negre, e cărnos și bine structurat, exprimând toată caldura și sălbăticia terroir-ului din Roussillon.

110,00 lei

FRANȚA Château de Parenchère Cuvée Raphaël | AOC Bordeaux Supérieur 2014 roșu sec 14%

O bogăție de arome de coacăze negre și prune, cu note de ciocolată, cafea, mirodenii și o adiere de fum. Un vin dens, concentrat, bine structurat, cu tanini eleganți, o excelentă prospețime și sfârșit persistent.

160,00 lei

FRANȚA Château Tour du Moulin Fronsac 2012 roșu sec 14%

Un vin foarte reușit care impresionează prin subtilitatea complexă și elegantă, rod al unei vinificări foarte atente. Gustul e amplu, structurat și echilibrat, cu fructul și taninii foarte bine integrați. Nu ezitați să-l încercați!

160,00 lei

FRANȚA Château Saintayme Saint-Émilion Grand Cru Classé 2014 14,5%

Un Saint-Emilion foarte frumos, ieșit din mâinile lui Denis Durantou. Buchet fin de coacăze negre, cireșe și zmeură, cu adieri de anason. Atac rotund, corp mediu, tanini opulenți și arome dominante de prune, cireșe negre, zmeură, violete, condimente și o ușoară mineralitate care conduc spre sfârșitul plin de fructe roșii de pădure și cireșe negre coapte și dulci.

170,00 lei

FRANȚA LA CHENADE Lalande de Pomerol 2014 roșu sec 13,5%

Un vin frumos și concentrat, produs de Denis Durantou, unul dintre cei mai cunoscuți oenologi francezi. Notele de prună, căpșune, fructe sălbatice și condimente preced gustul dominat de arome intense și stratificate de fruct. Tanini medii, dar o densitate foarte frumoasă. Un vin delicios și delicat, cu o tentă amăruie în finalul lung.

50,00 lei

ROMÂNIA CRAMA OPRIȘOR Caloian Fetească Neagră 2015 roșu sec 13,5%

Este un vin fin, plăcut, rotund, foarte ușor de băut cu arome fine de prune uscate, cacao și vișine negre.

190,00 lei

ROMÂNIA CRAMA OPRIȘOR Cabernet Sauvignon 2013 roșu sec 14%

Puterea, virilitatea și armonia vinului te fac să te gândești că în pahar nu ai doar un simplu Cabernet ci e vorba de un Cabernet Sauvignon de Oprișor în care poți să regăsești un vin puternic și bărbătesc, un altul echilibrat și armonios iar pe final unul catifelat, picant, misterios.

75,00 lei

ROMÂNIA DOMENIILE SĂHĂTENI Artisan Fetească Neagră 2013 roșu sec 13,5%

Vinul este elegant și generos, cu miros de cafea și tabac. Gustul de ciocolată amăruie, condimente și vanilie este bine-integrat de structura complexă și corpolentă. Recomandat a fi servit alături de o friptură de curcan sau găscă, cu preparate din carne de porc sau vânat, la temperatura de 16-18°.

130,00 lei

ROMÂNIA DOMENIILE SĂHĂTENI Anima Merlot 2012 roșu sec 14,6%

Intens, moale și catifelat, bogat, cu miros de fructe negre bine-coapte, echilibrat de aromele de vanilie dobândite prin învechire timp de 20 luni în butoaie de stejar românesc. Se servește la 18°C, acompaniat de carne roșie sau brânză.

98,00 lei

ROMÂNIA DOMENIILE FRANCO-ROMANE Terre Precieuse Fetească Neagră 2011 roșu sec 13,3%

Elegant dar solid. Învechirea în baricuri de stejar noi, în maniera burgundă, îi conferă rotunjime și finețe, iar în finalul persistent se remarcă plăcute note de fructe roșii de pădure.

98,00 lei

ROMÂNIA DOMENIILE FRANCO-ROMANE Terre Precieuse Pinot Noir 2011 roșu sec 13,3%

Produs din struguri bio, vinul este sec, cu arome complexe de coacăze, dudge și vanilie. Elegant, rotund, cu un bun echilibru, are, totodată, taninii și aciditatea necesare pentru o îmbătrânire frumoasă.

110,00 lei

ROMÂNIA PRINCE ȘTIRBEY Negru de Drăgășani 2013 roșu sec 14,5%

Bine echilibrat, cu o bogăție de arome de mure și cireșe negre pe note de stafide, prune uscate și condimente, tanini rotunzi și mătăsoși. Savurați-l alături de preparate din vânat și brânzeturi maturate.

130,00 lei

ROMÂNIA CRAMA BAUER Merlot 2013 roșu sec 14%

Complex, dens, cu arome intense de fructe proaspete, ciocolată și lemn. Gust plin, echilibrat, cu tanini catifelați și final generos.

140,00 lei

ROMÂNIA CRAMA BAUER Petit Verdot 2013 roșu sec 13,5%

Un Petit Verdot rar, care păstrează caracterul distinct al soiului - aciditate ridicată, tanini fermi și arome orientate mai mult către condimente decât către fruct, dar și tipicitatea terroir-ului din Drăgășani.

60,00 lei

ROMÂNIA NOMAD Fetească Neagră roșu medium dry 13,5%

Arome de prune uscate și cireșe negre, ciocolată, vanilie și taninuri fine provenite de la lemnul de stejar. Se poate servi singur sau cu preparate pe bază de carne roșie, brânzeturi fermentate, la temperatura de 16-18grade.

69,00 lei

ROMÂNIA SAGIO DOMENIILE PANCIU Cabernet Sauvignon & Fetească Neagră roșu medium dry 14,5%

Măturat 10 luni în butoaie de stejar. Se poate servi alături de mâncăruri

Vinuri albe

750ml 11%-13,5% vol. alc.

CHILE LAPOSTOLLE d'Alamel 60,00 lei Chardonnay 2014 alb sec 13,5%

Proaspăt și expresiv, cu frumoase note florale, de mango și mandarine. Aciditate bună, textură frumoasă și sfârșit foarte persistent. Terroir chilian și măiestrie franceză!

CHILE LAPOSTILLE Grand Selection 75,00 lei Chardonnay 2015, alb sec 13.5%

Foarte expresiv și prospăt, cu aciditate vibrantă și arome de flori de portocal, lămâie, coajă de mandarină, pară și lychee. Sfârșit persistent.

NOUA ZEELANDA SILENI Estates Cellar 75,00 lei Selection Sauvignon Blanc 2016 alb sec 12%

Vinul cel mai popular al cramei. Deținător al multor premii și medalii, el oferă tot spectrul de arome tipice Sauvignon Blanc-ului din Noua Zeelandă: de la agrise și fructe tropicale pe fundal de iarbă, fân și piper, până la note de coacăze albe și citrice. Stilat, rafinat și ușor de înțeles.

SPANIA JAVIER SANZ 78,00 lei Verdejo 2015 alb sec 13%

Cea mai bună expresie a terroir-ului din Rueda: prospăt și vioi, cu notele tipice ale soiului: grapefruit dulce și ananas însoțite de anason, fenicul și tente florale. Pe palat, e foarte sec, cu corp mediu și o aciditate răcoritoare care-l face perfect pentru a fi consumat cu orice ocazie.

ITALIA LA MARCA Prosecco Treviso 73,00 lei DOC alb extra dry 11%

Un Prosecco amplu, fructuos și floral, cu toate aromele specifice soiului. Perlaj fin, gust ușor dulce, echilibrat, cu delicate note florale.

ITALIA FEUDO ARANCIO Sicilia 60,00 lei Pinot Grigio 2015 alb sec 13%

Din înșorita Siciliei, un Pinot Grigio savuros! Maturat cinci luni pe drojdii, vinul e proaspăt și echilibrat, puțin acrișor, cu o mineralitate foarte plăcută. Lăsați-vă seduși de frumoasele arome de de piersici și pere date în pârg încununate de o adiere de flori galbene uscate.

ITALIA TENUTA SANT'ANTONIO Veneto 75,00 lei Scaia Garganega/Chardonnay 2015 alb sec 12,5%

Un vin uluitor! Proaspăt, vioi și foarte parfumat, cu aciditate susținută și arome intense de flori de salcâm alb și iasomie, citrice (grapefruit, portocală, ananas), măr, pară, mango alături de note ușoare de banană. Catifelat, învăluie palatul cu o aciditate vioaie și ușoare tente minerale.

ITALIA TERRE DA VINO Piemonte 85,00 lei Gavi di Gavi „Masseria dei Carmelitani” DOCG 2015 alb sec 12,5%

Nas de caise și prune necoapte, arome de ananas și măr roșu, bine-echilibrat, cu concentrație stratificată și sfârșit lung. Elegant.

FRANȚA M.CHAPOUTIER-Roussillon 70,00 lei Bila Haut alb 2015 alb sec 13,5%

Proaspăt, mineral și aromat, vinul exhibă arome de citrice (lămâie, grapefruit), cu note afumate. În gură e rotund, cu aciditate puternică și un final de o mare prospețime, dominat de note minerale ușor sărate.

FRANȚA Château de Parenchère 75,00 lei Bordeaux Blanc 2015 alb sec 13,5%

Face cinste apelațiunii. Culoare frumoasă, limpede și strălucitoare. În gură, vinul este bine echilibrat, cu fruct și substanță. Pară coaptă, mandarină, citrice, verbenă, cu textură cremoasă și o adiere de vanilie. Un alb de Bordeaux complet și echilibrat.

ROMÂNIA CRAMA OPRIȘOR 50,00 lei Caloian Sauvignon Blanc 2015 alb sec 13,5%

Este un vin prietenos, echilibrat, sprintar, prospăt și cu arome plăcute de flori de vită de vie, soc și o ușoară tentă minerală.

ROMÂNIA Domeniile Săhăteni 80,00 lei Artisan Tămâioasă Românească 2013 alb demidulce 13,1%

Vin parfumat, cu arome de trandafiri, busuioc și pepene galben, senzații gustative de miere, echilibrate de o aciditate vioaie. Recomandat la foie gras, produse de patiserie și desert sau alături de mâncăruri asiatice cu sosuri dulci, bine-răcit la 4-6°C.

ROMÂNIA Domeniile 98,00 lei Franco-Române Terre Précieuse Chardonnay 2012 alb sec 13,3%

Un Chardonnay Bio creat de Denis Thomas, un bourguignon specialist în Chardonnay care e convins că Dealu Mare este una dintre rarele regiuni viticole din lume capabile să rivalizeze cu cele din Burgundia. A rezultat un vin încântător, plin de fructozitate și sulețe, cu plăcute arome de flori și fructe și un bun echilibru între aciditate și rotunjime.

ROMÂNIA Prince Știrbey Crâmpoșie 90,00 lei Seleționată 2015 alb sec 12,5%

Un vin tânăr și proaspăt, a cărui fructozitate fină este sprijinită de aciditatea vioaie și de mineralitatea delicată. E minunat în serile calde de vară, dar poate însoți cu succes orice ocazie. Merge foarte bine cu pește fin și sparanghel.

ROMÂNIA Prince Știrbey 90,00 lei Fetească Regală 2013 alb sec 12,5%

Un vin cu caracter unic: taniinii fini, într-o densitate rară pentru un soi alb, îi conferă, pe lângă buchetul elegant și complex, o structură densă și plină. Merge de minune cu crustacee sau cu un pește mai bogat, dar și cu carne de pasăre ori de miel la grătar.

Vinuri albe

750ml 13%-14,5% vol. alc.

ROMÂNIA CRAMA BAUER 90,00lei Sauvignon Blanc 2015 alb sec 13,5%

Un Sauvignon Blanc distinct, cu tipicitatea Drăgășanilor. Aciditate ridicată, nas dominat de fructe verzi și soc, cu note minerale și un corp ușor cremos pe palat. Parțial fermentat pe boștină și păstrat prelungit pe drojdii pentru a adăuga structură și complexitate, vinul are un potențial de învechire de 2-3 ani.

ROMÂNIA NOMAD 60,00lei Fetească albă alb sec 13%

FETEASCĂ ALBĂ - este un vechi soi românesc, cu aroma ce amintește de parfumul florilor de vită de vie, cu nuanțe minerale, gust echilibrat, generos și delicat, cu aciditate vioaie ce-i imprimă o deosebită prospețime. Excelent ca aperitiv. Asociat cu mâncăruri pe bază de pește și fructe de mare, răcit la temperatura de 6-8 grade, poate crea cea bună dispoziție a serilor de vară și nu numai.

ROMÂNIA DOMENIILE PANCIU 49,00lei Chardonnay alb sec 13%

Distincția de Calitate Vinurile Primăverii 2013 la Forumul Vinul.ro. Medalie de Aur la Concursul Național de Vinuri BACHUS 2013. Se poate servi alături de gustări reci, păstrăv la grătar, șnițel de pui, răcit la temperatura de 10-12 grade.

ROMÂNIA SAGIO DOMENIILE PANCIU 75,00lei Sauvignon Blanc alb sec 13%

Medalie de Aur la Concursul Național de Vinuri BACHUS 2013. Medalie de Argint la International Wine Contest Bucharest IWCB 2014. A se servi alături de: pește la grătar, frigărui de pui cu ceapă dulce, fructe de mare, se numără printre partenerii inspirați ai acestui vin senzual, răcit la temperatura de 8-10 grade.

Vinuri rosé

750ml 13%-13,5% vol. alc.

FRANȚA Château des Ferrages 75,00 lei Cuvée Roumery Rosé 2015 rosé sec 13%

Unul dintre cele mai bune rosé-uri din Côtes de Provence. Bogat și plin în ciuda culorii diafane, vinul e vioi, cu arome proaspete, extrem de pure de căpșuni, grapefruit, citrice și pară, înviorate de note crocante care conduc spre sfârșitul ușor mineral. Aciditate de nota 10, frumos echilibrată de prospețime, structură și alcool.

ROMÂNIA DOMENIILE PANCIU 49,00 lei ROSÉ rosé sec 13%

Este ideal ca vin de aperitiv, în deschiderea mesei alături de gustări cum ar fi tarte cu brânză proaspătă frecată cu mărar și miez de nucă, ori salate proaspete. La fel de bine susține însă și feluri principale din carne de pasăre la cuptor sau din frigărui din fructe de mare.

ROMÂNIA NOMAD 60,00 lei Syrah Rosé rosé sec 13,5%

Proaspăt și catifelat, vivace, cu arome de zmeură și cirese, note subtile de condimente. Revigorant, cu aciditate potrivită, este o alegere excelentă pentru seri calde alături de salate, mâncăruri asiatice, dar și singur. Se recomandă a fi bine răcit la 6 grade.

Vin la pahar

11% - 12% - 13,5% vol. alc. 750ml

ITALIA LA MARCA PROSECCO 150ml | 12,00 lei Prima cuvee spumant alb, Extra dry 11%

Ușoară dulceață tipică pentru un extra-dry e însoțită de prospețime, delicate arome florale și note de fruct.

FRANȚA MARIUS 150ml | 12,00 lei by M. Chapoutier Marius roșu 2015, Roșu sec 13,5%

Un vin puternic, complex și elegant, cu arome picante, note de fructe roșii de pădure și o delicată tenta florală. Syrah-ul îi conferă căldură și robustețe, pe care Grenache-ul le echilibrează cu dulceața sa naturală.

FRANȚA MARIUS 150ml | 12,00 lei by M. Chapoutier Marius alb 2015, Alb sec 12,5%

Un vin de toată ziua proaspăt și elegant. Soiul tipic mediteranean Terret a fost ales pentru vioiciune, iar Vermentino pentru aromele florale delicate. Atacul plin și fructuos, aromele de fruct copt și aciditatea minunată, îl fac ideal pentru petreceri.

FRANȚA MARIUS by 150ml | 12,00 lei M. Chapoutier Marius rosé 2015, Rosé sec 13%

Un rosé expresiv și fructuos, echilibrat de aciditatea plăcută conferită de cele două soiuri: Grenache și Syrah. Foarte rotund și proaspăt, vinul e curat și plin, cu arome de fructe albe împletite cu o frumoasă tentă florală.

ITALIA TENUTA SANT'ANTONIO 150ml | 16,00 lei VENETO Il Bianco 2015, Alb demisec 12,5%

Foarte proaspăt și elegant, cu echilibru fin, arome de fructe suculente și aciditate delicată, Il Bianco este un vin de toată ziua care, la fel ca și Scaia, se bea cu o plăcere rară.

Vin la pahar

11% | 12% | 13,5% vol. alc. 750ml

ROMÂNIA CASĂ PANCIU 150ml | 12,00 lei

Băbească Podgoria Panciu 2014, Rosé demisec 12,5%

Soi de struguri: Băbească Neagră, soi românesc. Tehnologie vinificare: după o scurtă macerare la rece, de circa 1 oră, mustul se transvazează și se decantează, după care urmează fermentarea cu levuri selecționate, la temperatura de 16 grade, pentru păstrarea aromelor specifice soiului. Băbească Neagră dă naștere unui vin demisec, de culoare rosé somon, cu arome suave și subtile de mure, căpșuni și cireșe. Recomandări gastronomice: piept de rață, legume sotate, aripioare de pui picante, somon afumat sau la grătar, coaste de porc, mușchi de vită.

ROMÂNIA CASĂ PANCIU 150ml | 12,00 lei

Fetească Neagră Podgoria Panciu 2013, Roșu demisec 13%

Soi de struguri: Fetească Neagră, soi românesc. Tehnologie vinificare: macerare la rece circa 36 de ore, urmată de fermentare alcoolică la temperatura controlată. La începutul iernii se depozitează în tancuri de inox, unde are loc fermentarea malolactică, după care se maturează în barrinque de stejar între 4-10 luni. Recomandări gastronomice: vită, porc, paste cu sosuri roșii, legume la cuptor, brânzeturi tari. Temperatura de servire 16-18 grade. Punctaj de Medalei de Argint la International Wine Contest Bucharest - IWCB 2013 și 84 de puncte la Concursul Național de Vinuri ABACHUS 2013.

ROMÂNIA CASĂ PANCIU 150ml | 12,00 lei

Fetească Regală Podgoria Panciu 201, Alb demisec 12%

Soi de struguri: Fetească Regală, soi românesc. Tehnologie vinificare: decantare la rece a mustului urmată de fermentare cu levuri selecționate la temperatura de 16 grade, pentru păstrarea aromelor specifice soiului. Un vin catifelat și amplu, demisec alb, ce se caracterizează prin finețe și eleganță, cu o aromă specifică de fan proaspăt cosit. Recomandări Gastronomice: penne cu legume și roșii, șnițel de pui, păstrăv la grătar, gustări reci. Temperatura de servire: 10-12 grade.

VIN FIERT 200ml | 8,00lei

Bere

CIDRU

Cidrul de mere este o băutură alcoolică ușoară și răcoritoare, făcută din mere, cu un gust versatil, disponibil într-o colecție variată de sortimente.

Ritual de servire: 1/3 gheață și 2/3 cidru.

Strongbow Gold Apple 4,5% 0,33L | 9,00 lei
(Mere)

Strongbow Elderflower 4,5% 0,33L | 9,00 lei
(Soc)

Strongbow Pear 4,5% 0,33L | 9,00 lei
(Pere)

Strongbow Red Berries 4,5% 0,33L | 9,00 lei
(Fruite de pădure)

Livada secretă 4,5% 0,33L | 10,00 lei

Old Mout Kiwi & Lime 4,5% 0,50L | 13,00 lei

Old Mout Passion

Fruit & Apple 4,5% 0,50L | 13,00 lei

Old Mout Summer Berries 4,5% 0,50L | 13,00 lei

Bere Craft

Varietăți de gust premium avantgardiste, create local sau în diferite colțuri ale lumii, care își spun propria poveste.

Silva Premium Blonde Lager 5,2% 0,50L | 8,00 lei

Silva Strong Dark Lager 7,0% 0,50L | 10,00 lei

Silva Romanian Pale Ale 5,5% 0,33L | 8,00 lei

Gambrinus Pilsner 5,5% 0,40L | 9,00 lei

Afflingem Single 6,8% 0,30L | 14,00 lei

Afflingem Double 6,8% 0,30L | 14,00 lei

Monteith's Pilsner 5% 0,33L | 13,00 lei

Monteith's IPA 5,5% 0,33L | 13,00 lei

Edelweiss Hefe Weissbier 5,3% 0,50L | 15,00 lei

Draught

Draught-ul perfect servit îți oferă o bere proaspătă și o experiență autentică.

Heineken 5% 0,25L | 7,00lei

Heineken 5% 0,40L | 9,00lei

Ciuc Weizen 5,3% 0,30L | 7,00lei

Ciuc Weizen 5,3% 0,50L | 10,00lei

Bere la sticlă

Reprezentarea iconică a băuturii antice produsă din ingrediente naturale, care aduce bucurie milioanei de consumatori din toată lumea.

Heineken 5% 0,40L | 9,00lei

Desperados 5,9% 0,25L | 10,00lei

(bere cu gust de Tequila)

Ciuc Premium Lager 5% 0,50L | 8,00lei

Amstel 5% 0,33L | 13,00lei

Sol 4,5% 0,33L | 13,00lei

Bere 0,0% și Radler

Când vrei o experiență de gust nouă, răcoritoare, cu un conținut scăzut de alcool sau fără alcool, un Radler sau un 0,0 reprezintă opțiunea perfectă.

Heineken 0,0% 0,33L | 9,00lei

Ciuc Natur Radler Lemon 0,0% 0,50L | 10,00lei

***Meniu
mâncare***

Antipasti

CARPACCIO DI VITTELO 250g | 39,50 lei

(vrăbioară, salată rucola, ulei de măsline, parmezan, lămâie, nucă)

ANTIPASTA DELLA CASĂ 500g | 45,50 lei

(vinete, dovlecel, ciuperci, roșii, mozzarella boconccini, mozzarella, salam Crespone, ceafă Coppa Parma, măsline verzi gigante, roșii uscate, prosciutto crudo)

PLATOU DE BRÂNZETURI ITALIAN 450g | 55,00 lei

(brânză Talegio, Pecorino Romano, parmezan, gorgonzola, Caseva Valtellino, Scarmoza afumată, struguri, mere, nucă, gem)

BRUSCHETE 200g | 11,50 lei

(pâine bruschete Italia, roșii, usturoi, busuioc, ulei de măsline)

BRUSCHETE CU MOZZARELLA ȘI ROȘII 200g | 12,90 lei

(pâine bruschete Italia, roșii, mozzarella, usturoi, ulei de măsline, busuioc)

BRUSCHETE CU ȘUNCĂ 200g | 13,90 lei

(pâine bruschete Italia, roșii, mozzarella, șuncă, usturoi, ulei de măsline, busuioc)

BRUSCHETE CU SALAM 200g | 13,90 lei

(pâine bruschete Italia, roșii, mozzarella, salam, usturoi, ulei de măsline, busuioc)

BRUSCHETE CU PROSCIUTTO CRUDO 150g | 15,80 lei

(pâine bruschete Italia, gorgonzola, salată rucola, prosciutto crudo)

PLATOU MIXT CU BRUSCHETE 350g | 22,90 lei

(bruscheta cu roșii, bruscheta cu mozzarella și roșii, bruscheta cu salam, bruscheta cu șuncă, bruscheta cu prosciutto crudo)

Burger

CLASIC CHEESEBURGER 250/200g | 26,00 lei

(carne de vită, roșii, salată iceberg, maioneză, ketchup, ceapă, cașcaval Cedar, cartofi prăjiți)

HAMBURGER 250/200g | 26,00 lei

(carne de vită, roșii, salată iceberg, maioneză, ketchup, ceapă, castraveți murati, cartofi prăjiți)

BIG BURGER 320/200g | 35,00 lei

(porție dublă de carne de vită, roșii, salată iceberg, maioneză, ketchup, ceapă, ciuperci, cartofi prăjiți)

Supe creme + ciorbe

SUPĂ CREMĂ DE BROCCOLI 400ml | 16,50 lei

(broccoli, smântână dulce, condimente, crutoane)

SUPĂ CREMĂ DE CIUPERCII 400ml | 15,50 lei

(ciuperci, smântână dulce, condimente, crutoane)

CIORBĂ DE VĂCUȚĂ 400ml | 12,90 lei

CIORBĂ DE LEGUME 400ml | 10,90 lei

PÂINE 100g | 2,00 lei

SMÂNTÂNĂ 100g | 3,50 lei

ARDEI IUTE 1,50 lei

FOCACCIA 8,50 lei

FOCACCIA CU PARMEZAN 11,50 lei

Salate

SALATĂ AMERICANĂ 320/80g | 25,50 lei

(rucola, roșii, ceapă roșie, castraveți, ardei galben, feta, semințe de floarea soarelui)
Dressing: iaurt, muștar, busuioc

SALATĂ DE CURCAN 320/80g | 26,90 lei

(piept de curcan, salată verde, ciuperci crude, ceapă roșie, roșii, ardei roșu, gorgonzola)
Dressing: iaurt, muștar, oțet balsamic, pătrunjel

SALATĂ CAPRESSE 230g | 18,90 lei

(roșii, mozzarella proaspătă, busuioc)

SALATĂ CAESAR 320/80g | 23,50 lei

(salată verde, ou, castraveți, piept de pui)
Dressing: sos Caesar

SALATĂ CU TON 320/80g | 26,90 lei

(ton, rucola, ceapă roșie, măsline negre, ardei roșu, feta, porumb)
Dressing: iaurt, oțet balsamic, busuioc, lămâie

SALATĂ DE VARZĂ 200g | 4,90 lei

SALATĂ DE ROȘII 200g | 6,90 lei

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI 200g | 5,90 lei

SALATĂ MIXTĂ 300g | 10,00 lei

SALATĂ DE ARDEI COPTI 200g | 8,00 lei

Paste

SPAGHETTI | PENE | FUSILI DIN GRĂU DUR |
FARFALLE INTEGRALE | TAGLIATELLE

PANNA E PROSCIUTTO 400g | 23,00 lei
(smântână dulce, șuncă, condimente, parmezan)

BOLOGNESE 400g | 25,50 lei
(ulei de măsline, sos ragu, sos de roșii, parmezan)

CARBONARA 400g | 25,50 lei
(ulei de măsline, bacon, ou, smântână dulce, parmezan)

PASTA AL VERDURE 400g | 26,50 lei
(ciuperci, dovlecel, roșii cherry, busuioc, pătrunjel, parmezan)

PASTA AL SOMON 400g | 28,50 lei
(somon, smântână dulce, cognac)

POMODORO FRESCO 400g | 20,50 lei
(ulei de măsline, usturoi, roșii, busuioc, parmezan, sos de roșii)

QUATRO FROMAGGI 400g | 28,90 lei
(mozzarella, gorgonzola, caș dulce, parmezan, ulei de măsline, smântână)

**SPAGHETTI NERO DI SEPIA
CU FRUCTE DE MARE** 400g | 33,00 lei
(spaghette negre, fructe de mare, roșii cherry, usturoi, condimente, pătrunjel)

**TAGLIATELLE VERDI CU
BROCOLI ȘI ROȘII CHERRY** 400g | 29,00 lei
(tagliatelle verdi, broccoli, roșii cherry, sos pesto, condimente, parmezan)

PASTA AL FUNGHI PORCINI 400g | 29,00 lei
(ceapă, usturoi, roșii cherry, hribi, pătrunjel, busuioc, vin alb, parmezan)

Paste de casă

TORTELINI AL GORGONZOLLA 400g | 28,80 lei
(paste făcute în casă umplute cu mozzarella și smântână, gorgonzola, smântână dulce, parmezan)

TORTELONI AL COTTO 400g | 28,80 lei
(paste făcute în casă umplute cu sos ragu, smântână dulce, șuncă, parmezan)

LASAGNA 400g | 29,80 lei
(paste făcute în casă, sos ragu, bechamel, parmezan)

Porc

**COSTIȚE LA CUPTOR
CU CARTOFI PRĂJIȚI** 350/80/200g | 36,00 lei
(costițe, miere, muștar, sos soia, peperoncini, sos sweet chili, cartofi prăjiți)

**COLLO DI MAIALE
CONDITO CON FUNGHI PORCINI** 150/50/200g | 32,00 lei
(ceafă de porc, sote de ciuperci de pădure, piure de cartofi, inele de ceapă, condimente)

**CEAFĂ DE PORC LA
GRĂȚAR CU CARTOFI PRĂJIȚI** 180/200g | 26,40 lei
(ceafă de porc, condimente, cartofi prăjiți)

Pasăre

**MĂMĂLIGUȚĂ CU
SOTE DE CIUPERCI CHAMPIGNON,
HRIBI ȘI PIEPT DE PUI** 100/100/200g | 32,00 lei
(piept de pui, ciuperci champignon, hribi, condimente)

**PETTO DI POLL
IMPANATO CON MAIONESE** 200/200g | 26,00 lei
(piept de pui, maioneză, cașcaval, ierburi aromate, pesmet, condimente, cartofi nature)

**PIEPT DE CURCAN
CU SOS DE VIȘINE** 180/80/200g | 29,90 lei
(piept de curcan, sos de vișine, condimente, orez)

**PULPĂ DE CURCAN CU
PIURE DE DOVLEAC** 200/200g | 33,00 lei
(pulpă de curcan, sos chilli, oțet balsamic, ulei de măsline, vin alb, miere, condimente, piure de dovleac)

**CUISSE DE CANARD
CARMELISES** 250/200g | 49,90 lei
(pulpă de rață, sos de stridii, miere, condimente, varză călită)

Vită

**MUȘCHI DE VITĂ CU
SOS GORGONZOLA ȘI
PIURE DE CARTOFI CU TRUFE**

150/50/200 | 53,00 lei

(mușchi de vită, unt, condimente, gorgonzola, piure de cartofi, trufe)

**TAGLIATA DI MANZO
CON RUCOLA E GRANA**

150g | 59,80 lei

(mușchi de vită, salată rucola, parmezan)

**SMINUZZATTO DI
VITELO ALL ZURIGHESE CON ROSTI**

150/80/200g | 57,80 lei

(mușchi de vită, ciuperci, smântână dulce, plăcintă de cartofi cu bacon)

STROGANOFF

150/80/200g | 55,80 lei

(mușchi de vită, ciuperci, castraveți murați, orez)

**BOCCONCINI
DI MANZO**

100/100/200g | 28,90 lei

(carne de vită, legume, ardei iute, condimente, gnocchi)

Peste

**PĂSTRĂV CU MUJDEI
ȘI MĂMĂLIGUȚĂ**

250/80/200g | 39,00 lei

(păstrăv grill, mujdei de usturoi, mămăliguță, condimente)

**SOMON CU BROCOLI
ȘI MORCOVEI**

150/200g | 42,50 lei

(somon grill, broccoli cu morcovei, condimente)

Garnituri

LEGUME LA GRĂTAR

200g | 11,50 lei

MĂMĂLIGUȚĂ

200g | 6,50 lei

BROCOLI CU MORCOVEI

200g | 10,50 lei

CARTOFI COPTI

200g | 6,50 lei

**CARTOFI LA CUPTOR
CU ROZMARIN**

200g | 6,50 lei

CARTOFI PRĂJIȚI

200g | 6,50 lei

CARTOFI PIURE

200g | 6,50 lei

OREZ

200g | 6,50 lei

**CIUPERCI LA GRĂTAR
CU BRÂNZĂ BURDUF**

200g | 14,50 lei

Pizza

MARGHERITA

420g | 17,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, busuioc)

POLLO E AGILIO

590g | 25,80 lei

(sos de roșii, mozzarella, piept de pui, ciuperci proaspete, porumb, sos de usturoi)

VEGETARIANA

650g | 23,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, măsline, dovlecel, ardei, ciuperci proaspete, porumb, vinete)

COTTO

500g | 22,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, șuncă busuioc)

COTTO E FUNGHI

550g | 23,90 lei

(sos de roșii, mozzarella, șuncă, ciuperci proaspete)

SALAME

500g | 21,90 lei

(sos de roșii, mozzarella, salam)

SALAME PICANTE

500g | 22,90 lei

(sos de roșii, mozzarella, salam picant)

CAPRICIOSA

550g | 24,80 lei

(sos de roșii, mozzarella, șuncă, măsline, ciuperci proaspete)

CANIBALE

600g | 25,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, salam, șuncă, cabanos)

BISMARK

550g | 23,90 lei

(sos de roșii, mozzarella, ou, șuncă, ceapă)

4 FROMAGGI

500g | 30,50 lei

(mozzarella, caș dulce, caș afumat, gorgonzolla)

Pizza

CRUDO 500g | 33,00 lei

(sos de roșii, mozzarella, prosciutto crudo)

CRUDO E RUCOLA 500g | 34,80 lei

(sos de roșii, mozzarella, prosciutto crudo, rucola)

CRUDO E GORGONZOLLA 540g | 34,80 lei

(sos de roșii, mozzarella, prosciutto crudo, gorgonzolla)

CALZONE SPECIALA 600g | 24,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, măslina, șuncă, cârnați, ciuperci proaspete)

4 STAGIONI 600g | 25,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, șuncă, măslina, ciuperci proaspete, salam, ardei)

TONNO 550g | 28,50 lei

(sos de roșii, mozzarella, ton)

TONNO E CIPOLLA 550g | 29,90 lei

(sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă proaspătă)

LA PIAZZETTA 650g | 25,90 lei

(sos de roșii, mozzarella, măslina, șuncă, salam, cabanos, ciuperci proaspete, porumb, ardei)

GOURMET 550g | 35,80 lei

(sos de roșii, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, roșii cherry, parmezan)

CARBONARA 500g | 25,50 lei

(smântână dulce, mozzarella, bacon, parmezan)

RUSTICA 550g | 27,50 lei

(smântână, mozzarella, piept de pui, bacon, ardei copt, telemea)

ITALIANO 500g | 32,00 lei

(mozzarella, gorgonzolla, salam picant, parmezan)

PIZZA CON MOZZARELLA FRESCA 420g | 22,00 lei

(sos de roșii, boconcini mozzarella, busuioc proaspăt)

PIZZA CON POLLO E BROCOLI 550g | 27,00 lei

(sos alb, mozzarella, piept de pui, broccoli, roșii, feta)

Extra

LEGUME 50g | 4,50 lei

BRANZETURI,MEZELURI 50g | 5,00 lei

CRUDO 50g | 8,00 lei

SOS DE ROȘII DULCE 80g | 3,00 lei

SOS DE ROȘII PICANT 80g | 3,00 lei

MUJDEI DE USTUROI 80g | 4,00 lei

CU SMÂNTÂNĂ

MUJDEI DE USTUROI 80g | 3,00 lei

KETCHUP DULCE 80g | 3,00 lei

KETCHUP PICANT 80g | 3,00 lei

SOS DE CIUPERCI 80g | 5,00 lei

SOS DE GORGONZOLLA 80g | 6,00 lei

SOS SWEET CHILI 80g | 5,00 lei

Desert

TIRAMISU 200g | 14,50 lei

TORTA DELLA NONNA 200g | 14,50 lei

CHEESECAKE 200g | 15,50 lei

FRUCTE DE PADURE

CHEESECAKE OREO 200g | 15,50 lei

CALIPSO 150g | 13,80 lei

LAVA CAKE 150g | 18,00 lei

RAFFAELLO CAKE 200g | 14,50 lei

TORTA CON NUCI 200g | 14,50 lei



R0231145

J12/3011/1991

CAPITAL SOCIAL: 4 200,00LEI

R053BRDE130SV35843351300



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

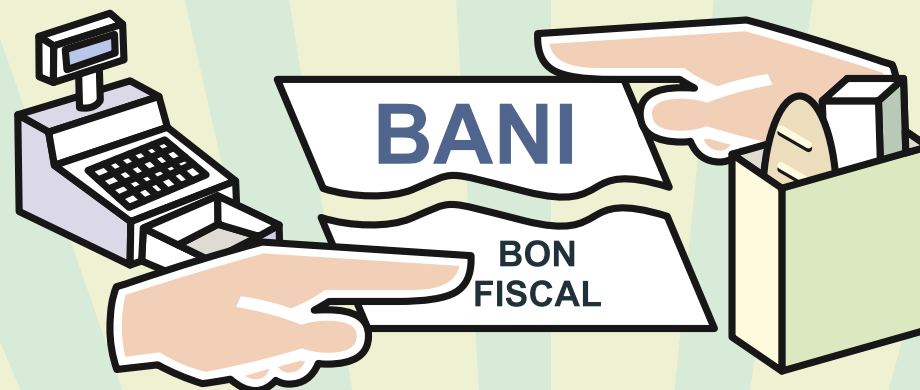
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnală 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.

