

I PIATTI DI PRIMA / APERITIVELE / THE STARTERS

1

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Calamari, seppie, polipo e gamberi in insalatina, le arance e l'insalata belga 300 gr. 75 lei
Calamari, sepie, caracatiță și creveți, combinate într-o salată cu portocale și andive
Squid, cuttlefish, octopus and shrimps, all gathered in a salad with oranges and endives

Gamberoni in salsa di agrumi e coriandolo 300 gr. 75 lei
Creveteți în sos de citrice și coriandru
Prawns in a citrus sauce with coriander

Tortino di polipo e patate su letto di fagiolini verdi saltati al limone 250 gr. 55 lei
Salată de caracatiță cu cartofi fierți pe pat de fasole verde trasă în tigaie în sos de lămâie
Octopus salad with boiled potatoes on a bed of green beans stirred in lemon sauce

Tartar di tonno con avocado e peperoni freschi 200 gr. 75 lei
Tartar de ton cu avocado și ardei gras
Tuna tartar with avocado and fresh peppers

Carpaccio di tonno con insalatina agli odori 180 gr. 55 lei
Carpaccio de ton cu salată de rucola, iceberg și radicchio, aromatizată cu ierburi
Tuna carpaccio served with rucola, iceberg and chicory mixed salad with aromatic herbs

Saint Jacques con pomodorini confit all'odor di timo 280 gr. 65 lei
Scoici Saint Jacques cu roșii cherry confiate la cuptor și cu parfum de cimbru
Saint Jacques scallops with confit cherry tomatoes and a hint of thyme

Involtini di melanzane con bacon e scamorza affumicata 250 gr. 50 lei
Vinete rulate în bacon, umplute cu cașcaval afumat, în sos de roșii și busuioc proaspăt
Eggplant rolls with bacon, stuffed with smoked cheese and topped with tomatoes sauce and fresh basil

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Burrata con pomodorini 300 gr. 48 lei
Brânză burrata cu roșii cherry
Burrata cheese with cherry tomatoes

Il prosciutto San Daniele 100 gr. 44 lei

Prosciutto di Parma e grana 140 gr. 42 lei
Prosciutto de Parma și parmezan Grana Padano
Parma ham with Gran Padano Parmesan

Caprese con mozzarella di bufala 250 gr. 35 lei
Caprese cu mozzarella de bivoliță
Caprese with buffalo mozzarella

Il gran antipasto italiano 350 gr. 50 lei
Selecție de aperitive italienești
The grand Italian antipasto selection

Crostoni con tartufo e formaggi 85 gr. 35 lei
Bruschette la cuptor cu trufe și cremă de brânzeturi
Oven backed Bruschette with truffles and cheese sauce

Vitello tonnato con capperi e peperoni alla griglia senza pelle 250 gr. 40 lei
Vițel cu sos de ton, capere și ardei gras la grătar și decojit
Thin sliced veal with tuna sauce and capers garnished with grilled green peppers

Roastbeef all'Italiana con pomodoro e olive piccanti 250 gr. 40 lei
Roastbeef în stil italian cu roșii și măslina picante
Italian style roast beef with tomatoes and spicy olives

I PRIMI PIATTI CON LE PASTE FATTE IN CASA / PASTE FĂCUTE ÎN CASĂ / THE HOMEMADE PASTA

2

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Gnocchi di patate "ai formaggi leggeri" Gnocchi de casă din cartofi cu o cremă ușoară de brânzeturi Homemade potato gnocchi with a light cheese sauce	300 gr.	34 lei
Lasagne al radicchio e funghi porcini Lasagna cu radicchio și hribi Homemade lasagna with chicory and porcini mushrooms	400 gr.	40 lei
Trofiette con la pancetta affumicata, i porcini, il tartufo e il pecorino Trofiette cu pancetta afumată, hribi, trufe și pecorino Troffiettes with smoked pancetta, porcini mushrooms, truffles and pecorino cheese	320 gr.	45 lei
I ravioloni di sfoglia sottile, il ripieno di pesce spada, i pomodorini dolci come il miele e i gamberetti gentili Ravioli din foaie subțire, umplut cu pește spadă, roșii cherry glazurate cu miere la cuptor și creveți de captură Thin dough ravioli stuffed with sword fish, honey glazed cherry tomatoes and shrimps	280 gr.	50 lei
Fusilli alle delizie di mare, rucola e radicchio Fusilli cu fructe de mare, rucola și radicchio Seafood fusilli with rucola and chicory	350 gr.	50 lei
Farfalle con zucchini e salmone Farfalle cu dovlecei și somon Farfalle with zucchini and salmon	300 gr.	45 lei
Tagliatelle con gamberi, scampi e Ricotta forte Tagliatelle cu creveți, langustine și brânză Ricotta forte Tagliatelle with shrimps, langoustines and strong Ricotta cheese	300 gr.	55 lei

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Lasagne alla bolognese	400 gr.	39 lei
Tagliatelle ai funghi porcini Tagliatelle cu hribi Tagliatelle with porcini mushrooms	300 gr.	38 lei
Pappardelle al tartufo Pappardelle cu trufe Pappardelle with truffles	300 gr.	55 lei
Penne all'arrabbiata (con pasta secca / cu paste uscate / with dry pasta)	300 gr.	32 lei
Ravioli ai quattro formaggi	320 gr.	35 lei
Tortellini, panna, prosciutto e funghi Tortellini cu smântână, prosciutto și ciuperci Tortellini with cream, prosciutto and mushrooms	280 gr.	34 lei
Tagliatelle al ragu'	320 gr.	35 lei
Spaghettoni al filetto di pomodoro Spaghettoni cu fileuri de roșii Spaghettoni with tomatoes fillets	300 gr.	32 lei

LE INSALATONE / SALATELE / THE SALADS

3

Insalata di verdure, gamberetti e salmone (insalata di stagione, rucola, radicchio, insalata belga, pomodorini)	250 gr.	40 lei
Salată de crudități, cu creveți și somon la abur (salată de sezon, rucola, radicchio, andive, roșii cherry)		
Vegetable salad with shrimps and steamed salmon (seasonal salad, rucola, chicory, endives, cherry tomatoes)		
Insalata Otello: insalata di stagione, rucola, tonno, pomodorini, fagioli cannellini, fagioli borlotti e fagiolini verdi, uova bollite, peperoni	250 gr.	40 lei
Salată Otello: salată de sezon, rucola, ton, roșii cherry, fasole albă, roșie și verde, ouă fierte și ardei gras		
Otello salad: seasonal salad, rucola, tuna, cherry tomatoes, white, red and green beans, boiled eggs and green peppers		
Insalata Rigoletto: insalata di stagione, pomodorini, petto di pollo alla griglia, crostini di pane nero, gorgonzola, olive verdi	250 gr.	37 lei
Salată Rigoletto: salată de sezon, piept de pui la grătar, crutoane de pâine neagră brânză gorgonzola și măslina verzi		
Rigoletto salad: seasonal salad, grilled chicken breast, rye bread croutons, gorgonzola cheese and green olives		
Insalata Vegetariana: insalata verde, insalata iceberg, insalata belga, rucola, radicchio, pomodorini, peperoni, sedano, carote, cetrioli, finocchio, spinacini	250 gr.	30 lei
Salată Vegetariană: salată verde, iceberg, andive, rucola, radicchio, roșii cherry, ardei gras, țelină tulpină, morcovi, castraveți, fenel și frunze de spanac fraged		
Vegetarian salad: lettuce and iceberg salad, endives, rucola, chicory, cherry tomatoes, green peppers, celery sticks, carrots, cucumbers, fennel and baby spinach leaves		
Insalata Butterfly: insalata di stagione, insalata iceberg, gamberetti, patate bollite, pomodorini, mais e salsa di yogurt alla menta	250 gr.	40 lei
Salată Butterfly: salată de sezon, salată iceberg, creveți, cartofi fierți, roșii cherry, porumb și sos de iaurt cu mentă		
Butterfly salad: seasonal salad, iceberg, shrimps, boiled potatoes, cherry tomatoes, corn and yoghurt sauce with mint		
Insalata "GIOIA": insalata verde, iceberg, radicchio, rucola, verza cappuccio, carote, cetrioli, mozzarella, pomodorini, prosciutto cotto, fagioli cannellini, uova bollite, champignon	250 gr.	36 lei
Salată "GIOIA": salată verde, salată iceberg, radicchio, rucola, varză albă, morcovi, castraveți, mozzarella, roșii cherry, prosciutto cotto, fasole albă, ouă fierte, ciuperci champignon		
"GIOIA" salad: lettuce and iceberg salad, chicory, rucola, white cabbage, carrots, cucumbers, mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto cotto, white beans, boiled eggs, mushrooms		

I RISOTTI

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Risotto al radicchio con uno spruzzo di Prosecco di Valdobbiadene	350 gr.	45 lei
Risotto cu radicchio stropit cu Prosecco de Valdobbiadene		
Risotto with chicory and a splash of Valdobbiadene Prosecco		
Risotto ai frutti di mare con i pomodorini di sole al basilico	350 gr.	60 lei
Risotto cu fructe de mare și roșii cherry cu busuioc proaspăt		
Seafood risotto with cherry tomatoes and fresh basil		

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Risotto alle verdure / cu legume / with vegetables	300 gr.	35 lei
Risotto ai funghi porcini / cu hribi / with porcini mushrooms	350 gr.	50 lei

LE MINESTRE / SUPE / THE SOUPS

4

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Crema alle fantasie di funghi con crostini 300 gr. 40 lei
Supă cremă de ciuperci de pădure și crutoane
Wild mushrooms cream soup served with croutons

Crema di broccoli con crostini 300 gr. 30 lei
Supă cremă de broccoli cu crutoane
Cream of broccoli served with croutons

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Caciucco 450 gr. 75 lei
Supă tradițională de pește cu pește undițar, scorpie de mare, calamari, sepie, caracatiță, creveți și langustine
Traditional fish soup with monkfish, redfish, squid, cuttlefish, octopus, shrimps and langoustines

Zuppa di fagioli con pancetta croccante e rosmarino fresco 350 gr. 30 lei
Supă de fasole cu pancetta crocantă și rozmarin proaspăt
Bean soup with crispy pancetta and fresh rosemary

I SECONDI PIATTI - IL MARE / FELURILE PRINCIPALE - DIN MARE / THE MAIN COURSES - FRESH FROM THE SEA

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Coda di rospo al cartoccio ai funghi porcini e patate 700 gr. 220 lei
Pește undițar în folie la cuptor cu hribi și cartofi
Oven cooked monkfish with porcini mushrooms and potatoes
Per due/Pentru doi/For two

Spigola al cartoccio con pomodorini scottati al forno e patate bianche 350 gr. 55 lei
Biban de mare în folie la cuptor cu roșii cherry trase la tigaie cu busuioc și cartofi blanchet
Oven cooked sea bass with sauteed cherry tomatoes in fresh basil and blanchet potatoes

Salmone al pepe verde e dragoncello 200 gr. 45 lei
Somon cu sos de piper verde și tarhon
Salmon served with a green pepper sauce and tarragon

„Le Gioie” ...del mare al battuto dell'orto 300 gr. 75 lei
Fructe de mare cu sos de praz, morcovi, ceapă și Sauvignon Blanc
Mixed seafood in a leek, carrots, onion and Sauvignon Blanc sauce

Il calamaro ripieno 250 gr. 50 lei
Calamar umplut cu creveți, baby caracatiță, spanac și brânză pecorino
Squid stuffed with shrimps, baby octopus, spinach and pecorino cheese

Filetto di tonno alle noci e cognac francese 210 gr. 65 lei
File de ton cu nuci, flambat în cognac franțuzesc
Tuna fillet flamed in French cognac with walnuts

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Branzino al sale / Biban de mare în crustă de sare / Sea bass cooked in salt shell 350 gr. 58 lei

Orata alla griglia / Doradă la grătar / Grilled sea bream 300 gr. 55 lei

Spigola alla griglia / Biban de mare la grătar / Grilled sea bass 300 gr. 55 lei

Calamari alla griglia / Calamar la grătar / Grilled squid 250 gr. 45 lei

Gamberoni alla griglia / Creveți tiger la grătar / Grilled tiger prawns 250 gr. 60 lei

I SECONDI PIATTI - LA TERRA

FELURI PRINCIPALE - DE LA FERMĂ

THE MAIN COURSES - FROM THE FARM

5

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Le costolette d'agnello, il cognac francese e l'aria del dragoncello Cotlete de miel flambate în cognac franțuzesc și aromatizat cu tarhon Lamb chops flamed in French cognac with a touch of tarragon	200 gr.	75 lei
Arista di maiale în crema di porcini con profumo di rosmarino File fraged de porc preparat la cuptor în sos de hribi cu aromă de rozmarin Oven backed tender loin of pork with porcini sauce with a hint of rosemary	250 gr.	45 lei
Il petto d'anatra în crema di aceto balsamico Piept de rață în sos balsamico Duck breast in balsamic sauce	220 gr.	95 lei
Galletto Coquelet con filetti di peperoni Pui Coquelet la cuptor cu fileuri de ardei gras Oven baked Coquelet chicken with green pepperoni strips	220 gr.	48 lei

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Filetto di manzo d'Argentina ai funghi porcini Mușchi de vită Argentina cu hribi Argentinian beef fillet with porcini mushrooms	250 gr.	95 lei
Filetto di manzo d'Argentina al gorgonzola Mușchi de vită Argentina cu sos gorgonzola Argentinian beef fillet with gorgonzola cheese sauce	240 gr.	95 lei
Filetto di manzo d'Argentina al pepe verde Mușchi de vită Argentina cu sos de piper verde Argentinian beef fillet with green pepper sauce	240 gr.	95 lei
Tagliata di entrecote d'Argentina Antricot feliat de vită Argentina Fine chops of Argentinian rib-eye steak	300 gr.	95 lei
Tagliata di filetto di manzo d'Argentina con rucola e grana Mușchi feliat de vită Argentina cu rucola și parmezan Fine chops of Argentinian Beef fillet with rucola and parmesan	250 gr.	95 lei
Filetto di manzo d'Argentina alla griglia Mușchi de vită Argentina la grătar Grilled Argentinian beef fillet	200 gr.	90 lei
Entrecôte d'Argentina alla griglia Antricot de vită Argentina la grătar Grilled Argentinian rib-eye steak	300 gr.	95 lei

COTTO PIANO, PIANO / LA FOC MIC / SLOW COOKING

(A Secondo Della Disponibilita / Verificați Dacă Sunt Disponibile Astăzi / Check If Available Today)

6

Porchetta (piatto freddo) 250 gr. 42 lei
Porc fraged rulat cu rozmarin, maghiran, cimbru, chimen, sare de mare, piper și o tușă de usturoi, gătit la cuptor. Se servește rece cu cremă de brânză și rucola
Roast loin of pork stuffed with rosemary, marjoram, thyme, caraway, sea salt, pepper and a hint of garlic. Served cold with cheese sauce and rucola

L'agnello cotto come și faceva una volta ... in Calabria 300 gr. 75 lei
Miel la cuptor gătit în stil calabrez
Oven cooked lamb served Calabrese style

Geretto di vitello, brasato al Barolo, agli odori di campo. 250 gr. 50 lei
Rasol de vițel înăbușit în vin roșu și aromatizat cu ierburi proaspete
Shank of veal braised in red wine and flavored with fresh aromatic herbs

Il coniglio, in padella e poi in forno al sauvignon 230 gr. 75 lei
Iepure de casă tras în tigaie și apoi înăbușit la cuptor cu Sauvignon Blanc
Hare stir fried and braised in the oven with Sauvignon Blanc

Stinco di maiale alla birra 500 gr. 40 lei
Rasol fraged de porc gătit în bere
Shank of pork cooked in beer

I CONTORNI / GARNITURILE / THE SIDES

Champignon al Sauvignon Blanc e odori 200 gr. 16 lei
Ciuperci champignon cu Sauvignon Blanc și ierburi aromatice
Mushrooms with Sauvignon Blanc and aromatic herbs

Asparagi al burro e vino bianco 200 gr. 17 lei
Sparanghel tras în unt și vin alb
Asparagus stired in butter and white wine

Broccoli al vapore 140 gr. 9 lei
Broccoli la abur
Steamed broccoli

Patate al rosmarino 200 gr. 7 lei
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Potatoes cooked in the oven with rosemary

Spinaci aglio, olio e peperoncino 150 gr. 16 lei
Spanac cu usturoi, ulei de măsline și ardei iute
Spinach with garlic, olive oil and chilli peppers

Spinaci saltati al burro 150 gr. 16 lei
Spanac tras în unt
Spinach sauteed in butter

Verdure alla griglia in salsa di menta 170 gr. 11 lei
Legume la grătar în sos de mentă
Grilled vegetables in mint sauce

Carpaccio di verdure grigliate con riduzione all'aceto balsamico 150 gr. 12 lei
Carpaccio de legume la grătar cu reducere de oțet balsamic
Grilled thin sliced vegetables in balsamic vinegar reduction

Insalate di stagione a piacere 120 gr. 9 lei
Salată de sezon la alegere
Selection of seasonal salad

La Gioia della cucina creativa / Bucătăria creativă / Creative cooking

Omaggio alla Sicilia: crema del cannolo con amaretti e frutta	150 gr.	25 lei
Omagiu adus Siciliei: cremă de cannolo sicilian, biscuiți amaretti și fructe caramelizate		
Tribute to Sicily: Sicilian cannolo cream, amaretti biscuits and caramelised fruits		
Aspic d'arance e pompelmo al Cointreau, con panna al sambuco bianco	150 gr.	20 lei
Aspic de portocale și grapefruit, cu Cointreau și frișcă de casă cu sambuco alb		
Oranges and grapefruit jelly with Cointreau, topped with homemade sambuca cream		
Millefoglie al bicchiere con frutta glassata dolcemente	150 gr.	25 lei
Mille feuille servit la pahar cu fructe glasate		
Mille feuille served with light candied fruits		
Crostata alle mele al profumo di cannella	150 gr.	20 lei
Tartă cu mere și scorțișoară		
Apple tart with cinnamon		

La Gioia dei classici della cucina italiana / Din bucătăria tradițională / Italian classics

Gelati della casa	150 gr.	20 lei
Înghetată de casă		
Homemade ice cream		
Tiramisu	150 gr.	20 lei
Panna Cotta	100 gr.	20 lei
Semifreddo al cioccolato	100 gr.	20 lei
Parfait de ciocolată		
Chocolate parfait		
Piccola selezione di grandi formaggi con noci e miele	200 gr.	60 lei
Platou cu brânzeturi asortate cu nuci și miere		
Cheese selection with walnuts and honey		
Focaccia / al parmigiano e olio d'oliva / cu parmezan și ulei de măsline/ with parmesan and olive oil	120 gr.	12 lei
Focaccia / al rosmarino e olio d'oliva / cu ulei de măsline și rozmarin / with olive oil and rosemary	120 gr.	12 lei

Menzioniamo che occasionalmente alcune proposte del menu' non possono essere realizzate per la mancanza di ingredienti non reperibili sul mercato.

Menționăm că, în mod ocazional, anumite feluri de mâncare sau ingrediente pot lipsi sau pot fi limitate datorită disponibilităților pieței.

Please note that from time to time certain dishes or ingredients are restricted due to the market availability.

Bevande analcoliche / Băuturi răcoritoare / Soft Drinks

San Pelegrino, Panna, Still Mineral Water, 0.75L	17 lei
San Pelegrino, Sparkling Mineral Water, 0.75L	17 lei
Aqua Carpatica, Still Mineral Water, 0.5L	7 lei
Aqua Carpatica, Naturally Sparkling (mild) Mineral Water, 0.5L	7 lei
Aqua Carpatica, Sparkling (forte) Mineral Water, 0.5L	7 lei
Dorna Sparkling Mineral Water, 0.33L	5 lei
Dorna Sparkling Mineral Water, 0.75L	10 lei
Izvorul Alb Mineral Water, 0.33L	5 lei
Izvorul Alb Mineral Water, 0.75L	10 lei
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 0.25L	9 lei
Schweppes Mandarin, Bitter Lemon, Kinley's tonic, 0.25L	9 lei
Cappy nectar (orange, peach), 0.25L	10 lei
Red Bull Regular / Sugar Free, 250ml	15 lei
Orange, Grapefruit or mixed Fresh Juice, 250ml	15 lei
Homemade Lemonade Plain / Carbonated, ½l	14 lei

Birre / Bere / Beers

Lefte blonde / brune 0.33 L, 6.5/6.6%	14 lei
Corona Extra 0.33L, 4.6%	15 lei
Hoegaarden White 0.33L, 4.9%	14 lei
Stella Artois 0.33 L, 5%	11 lei
Stella Artois (no alcohol), 0.5 L	12 lei
Beck's 0.33 L, 5%	11 lei

Cocktails analcolici / fără alcool / non alcoholic

Shirley Temple (Grenadine, ginger ale or 7-Up, ice, Maraschino cherry), 250 ml	15 lei
Green Apple (lime, brown sugar, apple juice, spices), 250ml	15 lei
Pussyfoot (fresh lime juice, fresh lemon juice, fresh orange juice, Grenadine, ice, cherry), 250 ml	18 lei
Roy Rogers (Coca-Cola, Grenadine, ice, Maraschino cherry), 250 ml	15 lei
Gentle Sea Breeze (pineapple juice, apple juice, fresh grapefruit juice, fresh mint, ice), 250 ml	17 lei
Virgin Mojito (fresh lime, brown sugar, fresh mint, cracked ice), 250ml	15 lei
Red Slip (homemade strawberry sirup, fresh grapefruit juice, bitter lemon), 250 ml	18 lei

Cocktails alcolici / cu alcool / with alcohol

Gioia (homemade strawberry sirup, prosecco, ice), 150 ml	22 lei
Aperol Prosecco, 250 ml	24 lei
Campari with fresh orange juice, 250 ml	20 lei
Negroni (Campari, gin, Martini, lemon, ice), 200 ml	22 lei
Mojito (Bacardi, fresh limes, brown sugar, fresh mint, cracked ice), 200ml	22 lei
Gin Tonic, 250 ml	22 lei
Margarita (tequila, Cointreau, lime juice, cracked ice, salt), 175 ml	22 lei
Caipirinha / Caipiroshka (Cachaca / Vodka, caned sugar, lime, ice), 200 ml	20 lei
Manhattan (whisky, sweet and dry martini, Angostura, ice), 175 ml	24 lei
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, cranberry juice, ice), 175 ml	22 lei

Aperitivi e Liquori / Aperitive și Lichioruri / Aperitifs and Liqueurs

Martini bianco / rosso / extra dry, 15%	14 lei
Campari, 25%	15 lei
Cointreau, 40%	19 lei
Crème de Casis 15%	15 lei
Bailey's, 17%	16 lei
Grand Marnier 12 Y.O., 40%	25 lei
Drambuie, 40%	22 lei

Whisky e altri alcolici / Whisky și alte / Whisky and spirits

Laphroig Islay Single Malt, 10 Y.O., 40%	36 lei
Glenfiddich Single Malt, 12 Y.O., 40%	29 lei
Glenfiddich Single Malt, 15 Y.O., 40%	37 lei
Glenfiddich Single Malt, 18 Y.O., 40%	54 lei
The Balvenie, Doublewood Single Malt, 12 Y.O., 40%	33 lei
Lagavulin Single Islay Malt, 16 Y.O., 43%	58 lei
The Macallan, Highland Single Malt, Fine Oak, 12 Y.O., 43%	44 lei
Talisker Single Malt, Isle of Skye 10 Y.O., 45.8%	36 lei
Oban Single Malt 14 Y.O., 43%	49 lei
Johnnie Walker Black Label 12 Y.O., 40%	27 lei
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey, Single Barrel, 45%	33 lei
Chivas Regal, Blended, 12 Y.O., 40%	26 lei

Chivas Regal, Gold Signature, 18 Y.O., 40%	55 lei
Jameson, Irish Whiskey, 40%	16 lei
Bushmills Blackbush, Irish Whiskey, 40%	15 lei
J&B, Scotch Whisky, 40%	19 lei
Vodka Russian Standard Platinum, 40%	22 lei
Vodka Finlandia, 40%	11 lei
Tequila Jose Cuervo Escape White, 38%	14 lei
Tequila Jose Cuervo Escape Gold, 38%	15 lei
Rom Bacardi Superior, 37.5%	16 lei
Bombay Sapphire Gin, 40%	16 lei

Digestivi / Digestive / Digestives

Grappa di Amarone Masi, 50%	5 cl 29 lei
Grappa Nonino Chardonnay Barriques, 41%	28 lei
Grappa Nonino Vendemmia Tardiva, 41%	23 lei
Amaro Nonino Quintessentia, 35%	21 lei
Amaro Averna, 29%	15 lei
Amaro Montenegro, 23%	13 lei
Amaretto Disaronno, 28%	16 lei
Sambuca Averna Classico, 42%	14 lei
Zedda Piras, Mirto Rosso di Sardegna, 32%	15 lei
Cynar, 16.5%	12 lei
Jagermeister, 35%	13 lei
Limoncello, 30%	11 lei

Cognac

Hennessy Fine de Cognac, 40%	5 cl 42 lei
Hennessy X.O., 40%	155 lei
Hennessy Paradis, Rare Cognac, 40%	280 lei
Remy Martin V.S.O.P., 40%	38 lei
Remy Martin X.O., 40%	135 lei
Courvoisier V.S.O.P., 40%	38 lei
Courvoisier X.O., 40%	120 lei

Coffee & Tea

Espresso	10 lei
Espresso Macchiato	10 lei
Latte Macchiato	14 lei
Cappuccino	14 lei
Café Frappe	14 lei
Tea	8 lei

Tobacco

Vogue Superslims Bleu / Lilas / Menthe	12,8 lei
Dunhill Fine Cut Rich / Dark Blue / Silver	13,2 lei
Dunhill Filter / Blue / Gold	12,7 lei
Kent Nanotek Red / Black / Silver	12,7 lei
Kent Blue / Silver / White	12,2 lei

Selezioni di sigari / Trabucuri / Selection of Cigars

Vini rossi / Vinuri roșii / Red wines

Domaine Ceptura Rouge, 2009

Davino, DOC-Dealu Mare, 14.6%

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

€155

Flamboyant, 2007

Davino, DOC-Dealu Mare, 14.7%

Fetească Neagră, Merlot, Cabernet Sauvignon

€265

Cuvee Charlotte, 2008

SERVE, Dealu Mare-Ceptura, 14.5%

Merlot, Fetească Neagră

€175

Golem Rosu, 2008

Crama Bazilescu, DOC Dealu Mare-Urlați, 14.5%

Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Merlot

€180

Cuvee Uberland, 2009

Cramele Recaș, DOC-CT Recaș, 14%

Cabernet Sauvignon, Merlot

€225

Anima Pinot Noir, 2007

Domeniile Săhăteni, 13.5%

Pinot Noir

€26

€130

Anima Cabernet Sauvignon, 2008

Domeniile Săhăteni, Dealu Mare, 14.5%

Cabernet Sauvignon

€215

Novac, 2009

Prince Stirbey, IG Dealurile Olteniei, Drăgășani, 14%

Novac

€155

Smerenie, 2010

Carl Reh Winery, Crama Opișor-Mehedinți, 13.5%

Shiraz, Pinot Noir, Dornfelder

€190

Cabernet Sauvignon Crama Opișor, 2010

Carl Reh Winery, Crama Opișor-Mehedinți, 14%

Cabernet Sauvignon

€29

€145

Chateau Valvis Cabernet Sauvignon, 2002

Sâmburești, DOC-CMD, 13%

Cabernet Sauvignon

€27

€135

Vini bianchi / Vinuri albe / White wines

2

Sauvignon Blanc Limited Edition, 2011

Davino, DOC-Dealu Mare, 13.8%

Sauvignon Blanc

€155

Domaine Ceptura Blanc, 2011

Davino, DOC-Dealu Mare, 13.8%

Sauvignon Blanc, Fetească albă, Riesling Italico

€28

€140

Revelatio, 2011

Davino, DOC-Dealu Mare, 13.9%

Sauvignon Blanc, Fetească albă

€165

Rezerva Zamfirescu, 2009

Davino, DOC-Dealu Mare, 14.4%

Riesling Italico, Sauvignon Blanc

€220

Cuvee Amaury, 2010

SERVE Ceptura, IG Dealurile Munteniei, 13%

Sauvignon Blanc, Riesling

€24

€120

Chardonnay Terra Romana, 2010

SERVE Ceptura, IG Dealurile Munteniei, 13%

Chardonnay

€18

€90

Solo Quinta, 2011

Cramele Recas, IG Viile Timișului, 13%

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Fetească Regală, Muscat, Syrah

€160

Sole Chardonnay Barrique, 2011

Cramele Recas, DOC-Dealul Țiganului, 13%

Chardonnay

€21

€105

Crămpoșie Selectionată, 2009

Prince Stirbey, Drăgășani, 12.5%

Crămpoșie

€16

€80

Sauvignon Blanc Vitis Vetus, 2009

Prince Stirbey, Drăgășani, 13.5%

Sauvignon Blanc

€24

€120

Anima Chardonnay Oak, 2011

Domeniile Săhăteni, Dealu Mare, 14%

Chardonnay Barrique

€20

€100

Rusalca, 2011

Carl Reh Winery, Crama Oprișor-Mehedinți, 14%

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling

€23

€115

Chardonnay La Cetate Miracol, 2011
 Carl Reh Winery, Crama Opreșor-Mehedinți, 13.5%
 Chardonnay
 ₺ 21 € 105

Golem Alb, 2010
 Crama Bazilescu, DOC Dealu Mare-Urlați, 13.4%
 Fetească Albă, Riesling italian, Chardonnay
 ₺ 20 € 100

Chateau Valvis Chardonnay, 2010
 Samburești, DOC-CMD, 13%
 Chardonnay
 ₺ 24 € 120

Aligote, 2009
 Gramma, DOC-CMD Iași-Bucium, 13.11%
 Aligote
 ₺ 17 € 85

Cuvee Visan, 2010
 Gramma, DOC-CMD Iași-Bucium, 12%
 Fetească Albă, Fetească Regală, Aliote
 ₺ 19 € 95

Fetească Regală, 2009
 Gramma, DOC-CMD Iași-Bucium, 14%
 Fetească Regală
 ₺ 18 € 90

Vini roze / Vinuri roze / Rose wines

Rose Terra Romana, 2011
 SERVE Ceptura, IG Dealurile Munteniei, 13.5%
 Cabernet Sauvignon, Merlot
 ₺ 14 € 70

Domaine Ceptura Rose, 2009
 DAVINO, DOC-Dealul Mare, 14.6%
 Cabernet Sauvignon, Merlot
 ₺ 24 € 120

Rose de Merlot, 2010
 Rotenberg, DOC-CMD Dealul Mare, Ceptura, 14.8%
 Merlot
 ₺ 15 € 75

Sole Rose, 2011
 Cramele Recas, IG Viile Timișului, 13%
 Syrah
 ₺ 21 € 105

ITALIA

Vini rossi / Vinuri roșii / Red wines

4

Castiglioni Chianti, 2009

Frescobaldi, Toscana, Chianti DOCG, 12.5%

Sangiovese, Merlot

₺ 20 € 100

Nipozzano Riserva, 2008

Frescobaldi, Toscana, Chianti Rufina DOCG, 13.5%

Sangiovese

₺ 35 € 175

Castelgiocondo, 2006

Frescobaldi, Toscana, Brunello di Montalcino DOCG, 13.5%

Sangiovese

€ 460

Campo ai Sassi, 2009

Frescobaldi, Toscana, Rosso di Montalcino DOC, 14%

Sangiovese

₺ 34 € 170

Le Volte, 2009

Ornellaia, Toscana IGT, 13.5%

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

₺ 29 € 145

Le Serre Nuove, 2008

Ornellaia, Bolgheri Rosso DOC, 14.5%

Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 335

Ornellaia, 2008

Ornellaia, Toscana, Bolgheri Rosso Superiore, 14.5%

Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 990

Masseto, 2007

Ornellaia, Toscana IGT, 15%

Merlot

€ 2200

Tenuta di Trinoro, 2006

Trinoro, Toscana IGT, 14.5%

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

€ 1300

Sito Moresco, 2009

Gaja, Piemonte, Langhe DOC, 14.5%

Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

€ 355

Brunello di Montalcino, 2005

Gaja, Pieve Santa Restituta, Toscana DOCG, 14.5%

Sangiovese

€ 395

Barolo Dagromis, 2005

Gaja, Piemonte, DOCG 2005, 14%

Nebbiolo

€ 495

Barbaresco, 2008

Gaja, Piemonte, DOCG, 14.5%

Nebbiolo

€ 1100

Vaio Armaron, Amarone Classico-Serego Alighieri, 2004

Masi, Veneto, Amarone della Valpolicella Classico DOC, 15.5%

Corvina, Rondinella, Molinara Serego Alighieri

€ 420

Mazzano Amarone Classico, 2003

Masi, Veneto, Amarone della Valpolicella Classico DOC, 16%

Corvina, Rondinella, Molinara

€ 850

Corbec Apasimento, 2007

Masi Tupungato, Veneto, Rosso di Argentina, 14.5%

Corvina, Malbec

€ 230

Santa Cecilia, 2006

Planeta, IGT Sicilia, 14%

Nero d'Avola

€ 220

Sassicaia, 2008

San Guido, Toscana, Bolgheri Rosso Superiore DOC, 13.5%

Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 950

Guidalberto, 2008

San Guido, Toscana IGT, 13.5%

Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 295

Amarone Classico della Valpolicella, 2008

Brunelli, Veneto, DOC, 15%

Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

€ 270

Valpolicella Classico Superiore, 2007

Brunelli, Veneto, DOC, 12%

Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone, Sangiovese

€ 19 € 95

Brunello di Montalcino, 2005

Donatella Cinelli Colombini, Toscana, DOCG, 14%

Sangiovese Grosso

€ 295

Rosso di Montalcino, 2006

Donatella Cinelli Colombini, Toscana, DOC, 13.5%

Sangiovese

€ 29 € 145

Ronchedone, 2008

Ca'Dei Frati, Lombardia, Benaco Bresciano IGT, 15%

Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

€ 37 € 185

Radici Taurasi, 2006

Mastroberardino, Campania, Taurasi DOCG, 15%

Aglianico

€ 260

Carmenere Piu, 2007

Inama, Veneto Rosso IGT, 14%

Carmenere

€ 30 € 150

Rosso Montefalco, 2008
Arnaldo Caprai, Umbria DOC, 14%
Sagrantina

₺ 31 € 155

Barbera d'Alba, 2009
Renato Ratti, Piemonte, Alba DOC, 14%
Barbera

₺ 29 € 145

Nebbiolo d'Alba, 2008
Renato Ratti, Piemonte, Alba DOC, 14%
Nebbiolo

₺ 35 € 175

Vini bianchi / Vinuri albe / White wines

Radici Fiano di Avellino, 2010
Mastroberardino, Campania, Fiano di Avellino DOCG, 13.5%
Fiano

₺ 30 € 150

Novaserra Greco di Tufo, 2010
Mastroberardino, Campania, Greco di Tufo DOCG, 13.5%
Greco di Tufo

₺ 29 € 145

Falanghina, 2010
Mastroberardino, Campania, Sanio DOC 2010, 12.5%
Falanghina

₺ 22 € 110

Pinot Grigio, 2010
Jermann, Venezia Giulia IGT, 13%
Pinot Gris

€ 170

Chardonnay, 2010
Jermann, Chardonnay, Venezia Giulia IGT, 13%
Chardonnay

€ 180

Sauvignon, 2009
Jermann, Venezia Giulia IGT, 13%
Sauvignon Blanc

€ 175

Pomino Bianco, 2010
Frescobaldi, Toscana, Pomino DOC, 12.5%
Pomino

₺ 25 € 125

Albizzia, 2010
Frescobaldi, Chardonnay di Toscana IGT, 12%
Chardonnay

₺ 19 € 95

Rosj-Bass, 2007
Gaja, Piemonte, Langhe DOC, 14.5%
Chardonnay

€ 480

Gaja & Rey, 2009
Gaja, Piemonte, Langhe DOC, 14%
Chardonnay

€ 1150

Sauvignon Blanc, 2010

Tiefenbrunner, Alto-Adige DOC, 13.5%

Sauvignon Blanc

€185

Vigna'ngena, 2009

Capichera, Sardegna, Vermentino di Gallura DOCG, 13.5%

Vermentino

€240

I Frati Lugana, 2010

Ca'Dei Frati, Lombardia, Lugana DOC, 13%

Lugana

€25 €125

Chardonnay, 2008

Planeta, Sicilia IGT, 14%

Chardonnay

€215

Roero Arneis, 2010

Vietti, Piemonte, Roero DOCG, 13.5%

Arneis

€165

Gavi Valentino, 2010

La Scolca, Piemonte, Gavi DOCG, 11.5%

Cortese

€25 €125

Pinot Grigio, 2010

Castelvecchio, Friuli-Venezia Giulia, Carso DOC, 13.5%

Pinot Gris

€23 €115

Sauvignon, 2009

Castelvecchio, Friuli-Venezia Giulia, Carso DOC, 13.5%

Sauvignon Blanc

€23 €115

Anthilia, 2010

Donnafugata, Sicilia IGT Bianco, 12.5%

Ansonica, Catarrato

€21 €105

Grecante Grechetto, 2010

Arnaldo Caprai, Umbria, Colli Martani DOC, 13%

Grechetto

€25 €125

Vini roze / Vinuri roze / Rose wines**Rosa dei Frati, 2010**

Ca'Dei Frati, Lombardia, Riviera del Garda Bresciano DOC, 12.5%

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

€24 €120

Lacrimarosa, 2010

Mastroberardino, Campania Rosato IGT, 13%

Aglianico

€22 €110

FRANȚA

8

Vini rossi / Vinuri roșii / Red wines

Morgon Les Charmes, 2009

Chateau Fuisse, Bourgogne, AOC, 12.5%

Gamay

₺ 28 € 140

La 50/50, 2009

Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot, Languedoc, 13.5%

Carignan, Cinsault, Grenache

₺ 27 € 135

Sancerre Rouge, 2008

Pascal Jolivet, Loire, 12.5%

Pinot Noir

€ 180

Parallele 45 Rouge, 2009

Paul Jaboulet Aine, Cotes du Rhone AOC, 14%

Grenache, Syrah

₺ 20 € 100

Chateau Villa Bel-Air Rouge, 2007

JM Cazes Selection, Bordeaux, Graves AOC, 13%

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

€ 165

Agassant d'Agassac, 2009

JM Cazes Selection, Bordeaux, Haut-Medoc AOC, 13%

Merlot, Cabernet Franc

€ 220

Vini bianchi / Vinuri albe / White wines

Chablis, 2010

Domaine Christian Moreau, Bourgogne, AOC Chablis, 12.5%

Chardonnay

€ 170

Sancerre Blanc, 2010

Pascal Jolivet, Loire, 13%

Sauvignon Blanc

€ 180

Pouilly Fume, 2010

Pascal Jolivet, Loire, 13%

Sauvignon Blanc

€ 180

Parallele 45 Blanc, 2009

Paul Jaboulet Aine, Cotes du Rhone AOC, 13%

Grenache Blanc, Marsanne, Viognier, Bourboulenc

₺ 20 € 100

Chateau Villa Bel-Air Blanc, 2010

JM Cazes Selection, Bordeaux, Graves AOC, 13%

Sauvignon Blanc, Semillon

€ 155

Riesling, 2009

Leon Beyer, Alsace AOC, 12.5%

Riesling

₺ 26 € 130

Vini roze / Vinuri roze / Rose wines

9

Moments Rose, 2010
Chateau Minuty, Provence, Rose de Provence AOC, 13%
Grenache, Tibouren, Cinsault
☞ 24 ☞ 120

Sancerre Rose, 2010
Pascal Jolivet, Loire, 12.5%
Pinot Noir
☞ 180

CHAMPAGNE e Spumanti / și Vinuri Spumante / and Sparkling Wine

Moët&Chandon Brut Imperial, 12%
☞ 410

Moët&Chandon Brut Rose, 12%
☞ 575

Moët&Chandon Demi-sec Nectar, 12%
☞ 480

Veuve Clicquot Brut, 12%
☞ 450

Dom Perignon, 12.5%
☞ 1250

Billecart-Salmon Brut Reserve, 12%
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
☞ 400

Billecart Salmon Brut Rose, 12%
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
☞ 625

Prosecco il Fresco
Villa Sandi, Veneto, Treviso DOC, 11%
☞ 16 ☞ 80

Prosecco Brut Millesimato, 2010
Villa Sandi, Veneto, Valdobbiadene DOCG, 2010, 11%
☞ 20 ☞ 100

Prosecco Rosato
Villa Sandi, Veneto, 10.5%
☞ 15 ☞ 75

☞ = 15 cl.

☞ = 75 cl.

Menzioniamo che i prezzi e l'anno di raccolta dei vini della nostra carta, possono subire delle modifiche occasionali.
Menționăm că ar putea apărea ocazional modificări de prețuri și ale anului de recoltă pentru vinurile listate mai sus.
Please note that there may be occasional price and vintage changes to the wines listed above.