



SCICCHERIA
RISTORANTE ITALIANO



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

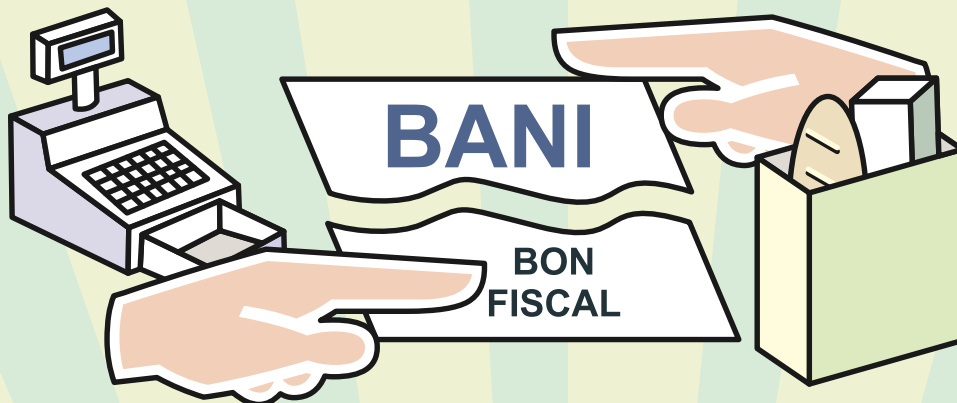
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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.

Declarație nutrițională:



Povestea Noastră...

Scicchieria este un restaurant italian, cu influențe siciliene. Meniul include produse de excepție, din ingrediente de calitate, gătite cât mai natural, la temperaturi scăzute, totul pentru a-și păstra aromele și calitățile nutriționale.

Conceptul gastronomic al Scicchieria promovează întoarcerea la origini, la mâncare sănătoasă, gustoasă, care satisface și cele mai exigente gusturi. Meniul nostru este bazat pe sezonabilitate, fiind modificat de-a lungul anului, pentru a folosi fructele și legumele proaspete.

Scicchieria sprijină sectorul microantreprenorial, multe dintre ingrediente fiind atent selecționate de la artizani și producători români.

Scicchieria a fost lansat în iunie 2022, în zona Pipera, urmând ca la 1 an și jumătate să lansăm cea de-a doua locație, din zona Rosetti, cu un meniu mai dinamic, specific zonei centrale a Capitalei. Prin Scicchieria am curat tot ce am apreciat la restaurantele vizitate - bucătăria fină, cu preparate gustoase și bogate nutritiv, elemente și simboluri naturale, care să destindă clientul, concept cu muzică Live, evenimente private și corporate, cu meniuri special concepute până la cel mai înalt nivel.

Din 27 ianuarie 2024, Scicchieria a lansat programul ISSIMA, un parteneriat unic, în România, prin care un chef premiat de ghidul Michelin, Giuseppe Raciti oferă consultanță permanentă, atât pe partea de concepere a meniului à la carte, cât și pe partea de training profesional și a realizării evenimentelor private și corporate. Pe Giuseppe, îl puteți întâlni, în fiecare lună, în locațiile Scicchieria, atunci când sunt organizate și evenimente gastronomice, deosebite.

La nostra Storia...

Scicchieria è un ristorante italiano con influenze siciliane. Il menu comprende prodotti eccezionali, da ingredienti di qualità, cucinati nel modo più naturale possibile, a basse temperature, il tutto per preservarne i sapori e le qualità nutrizionali.

Il concetto gastronomic di Scicchieria promuove il ritorno alle origini, al cibo sano e gustoso che soddisfa anche i gusti più esigenti. Il nostro menu si basa sulla stagionalità e cambia durante l'anno per utilizzare la frutta e la verdura più fresche.

Scicchieria sostiene il settore microimprenditoriale, molti degli ingredienti vengono accuratamente selezionati da artigiani e produttori rumeni.

Scicchieria è nata a giugno 2022, in zona Pipera, e un anno e mezzo dopo lanceremo il secondo locale, in zona Rosetti, con un menù più dinamico, specifico per la zona centrale della Capitale. Attraverso Scicchieria ho curato tutto ciò che ho apprezzato nei ristoranti che ho visitato: cucina raffinata, con piatti gustosi e nutrienti, elementi naturali e simboli che rilassano il cliente, concept con musica dal vivo, eventi privati e aziendali, con menu appositamente studiati fino al livello più alto.

Dal 27 gennaio 2024 Scicchieria ha lanciato in Romania il programma ISSIMA, una partnership unica, attraverso la quale uno chef stellato Michelin, Giuseppe Raciti, offre consulenza permanente, sia lato progettazione del menù alla carta, sia lato formazione professionale e la realizzazione di eventi privati e aziendali. Potete incontrare Giuseppe, ogni mese, nelle località di Scicchieria, quando vengono organizzati anche eventi gastronomici particolari.

Our story...

Scicchieria is an Italian restaurant with Sicilian influences. The menu includes exceptional products, from quality ingredients, cooked as naturally as possible, at low temperatures, all to preserve their flavors and nutritional qualities.

Scicchieria's gastronomic concept promotes a return to origins, to healthy, tasty food that satisfies even the most demanding tastes. Our menu is based on seasonality, changing throughout the year to use the freshest fruit and vegetables.

Scicchieria supports the micro-entrepreneurial sector, many of the ingredients being carefully selected from Romanian artisans and producers.

Scicchieria was launched in June 2022, in the Pipera area, and a year and a half later we will launch the second location, in the Rosetti area, with a more dynamic menu, specific to the central area of the Capital. Through Scicchieria I have curated everything that I appreciated in the restaurants I visited - fine cuisine, with tasty and nutritious dishes, natural elements and symbols that relax the customer, concept with live music, private and corporate events, with specially designed menus up to the highest level.

From January 27, 2024, Scicchieria launched the ISSIMA program, a unique partnership, in Romania, through which a Michelin-awarded chef, Giuseppe Raciti, offers permanent consultancy, both on the design side of the à la carte menu and on the training side professional and the realization of private and corporate events. You can meet Giuseppe, every month, in Scicchieria locations, when special gastronomic events are also organized.



SCICCHERIA FOOD



SCICCHERIA

RISTORANTE ITALIANO

presents

ISIMA

The absolute dining experience of
Chef Giuseppe Raciti 1 & 2 Michelin

Giuseppe Raciti

**Uovo in camicia "croccante",
frutti di bosco e provola dolce**

*Ou poșat și crocant, pe pat de provola
dulce și fructe de pădure*

*Crunchy poached egg, sweet provola and
red berries*

170 g - 79 ron

**Pesce spada "alla Mediterranea"
cipolla rossa marinata, arance e finochi**

*Pește spadă "în stil Mediteranean" – ceapă
roșie marinată, portocale și fenicul*

*Swordfish "Mediterranean style" -
marinated red onion, oranges and fennel*

200 g - 84 ron

Lasagneta "Mare e Monti"

**ragu di maialino, fonduta di parmiggiano,
e gambero black tiger**

*Lasagneta „Mare și Munte” – ragu de porc,
fondue de parmezan, crevete black tiger*

*Lasagneta „Sea and Mountain” – pork ragout,
grana Padano fondue, black tiger shrimp*

250 g - 89 ron

"Oro Verde di Sicilia"

**Pistacchio di Bronte in due consistenze – tortino al
pistacchio, crema di pistacchio, gelato al pistacchio**

*"Aur verde de Sicilia" – Fistic de Bronte, în două
consistențe – tortino de fistic, cremă de fistic, înghețată
de fistic*

*"Green gold of Sicily" – Brontă Pistacchio in two
consistencies – pistachio cake, pistachio cream,
pistachio icecream*

150 g - 44 ron

Romania's first gastronomic program crafted by a Michelin-starred Chef

Antipasti / Startere / Appetizers

New Michelin Dish* Uovo in camicia "croccante", frutti di bosco e provola dolce <i>Ou poșat și crocant, pe pat de provola dulce și fructe de pădure</i> <i>Crunchy poached egg, sweet provola and red berries</i>	170 gr	79 ron
Bruschette di pane fatto in casa con stracciata di burrata, acciughe, capperi, pomodoro e origano <i>Bruschette din pâine făcută în casă cu stracciata de burrata, anchois, capere, oregano și roșii</i> <i>Homemade bread bruschetta with burrata stracciata, anchovies, capers, oregano and tomatoes</i>	200 gr	36 ron
Fritto di mare con salsa allo yogurt e peperoncino <i>Fritto de mare cu sos de iaurt și ardei iute</i> <i>Fried seafood with yogurt sauce and hot peppers</i>	200 gr	58 ron
Burrata con pomodori confit, insalata croccante, pane carasau e crumble di olive di nocellara dell'Etna <i>Burrata cu confit de roșii, salată crocantă, pâine carasau și crumble de măslina din Etna</i> <i>Burrata with tomato confit, crispy salad, carasau bread and olive crumble from Etna</i>	250 gr	59 ron
Scelta di formaggi e salumi, tipici italiani <i>Selecție de brânzeturi și salamuri italiene</i> <i>Selection of Italian cheeses and salami</i>	280 gr	61 ron
Gamberi al burro, aglio e peperoncino <i>Creveți cu unt, usturoi și ardei iute</i> <i>Shrimps with butter, garlic and hot pepper</i>	200 gr	82 ron
New Tartare di tonno rosso, sesame, capperi, crema di guacamole, cubetti di mango e gel di mango, pane carasau <i>Tartare de ton roșu, susan, capere, cremă de guacamole, cuburi de mango și gel de mango, pâine carasau</i> <i>Tuna tartare, sesame, capers, guacamole cream, mango cubs, mango gel, carasau bread</i>	180 gr	79 ron
New Tartare di mango e avocado al lime, biscotto di pasta frolla salato, salsa di bisque e astice <i>Tartar de mango și avocado cu lime verde, biscuite sărat, din aluat fraged, salsa de bisque și Homar</i> <i>Mango and avocado tartare with lime, savory shortbread salted biscuit, Lobster and bisque sauce</i>	250 gr	102 ron
New Magnum di Foie Gras agli agrumi di Sicilia, coulis ai lamponi e pane fatto in casa <i>Magnum de Foie Gras cu citrice din Sicilia, coulis de zmeură și pâine de casă prăjită</i> <i>Foie Gras Magnum with Sicilian citrus, raspberries coulis and toasted homemade bread</i>	150 gr	95 ron



Le zuppe / Supe-Creme / Soups

*interval de servire: 12.00 - 17.00

Zuppa di pomodoro al basilico con focaccia all'origano
Supă cremă de roșii cu busuioc și focaccia cu oregano
Tomato cream soup with basil and oregano focaccia

350 gr 36 ron

New Cappuccino di crema di funghi con spuma di provola dolce
Cappuccino din cremă de ciuperci cu spumă de provola dulce
Cappuccino mushrooms soup with sweet provola cheese foam

350 gr 39 ron

Le paste e i risotti / Paste și Risotti / Pasta and Risotti

New Michelin Dish * Lasagneta "Mare e Monti" – ragu di maialino, fonduta di parmiggiano, e gambero black tiger
Lasagneta „Mare și Munte” – ragu de porc, fondue de parmezan, crevete black tiger
Lasagneta „Sea and Mountain” – pork ragout, grana Padano fondue, black tiger shrimp

250 gr 89 ron

Le classiche penne all'Arrabiata con sugo pugliese
Clasicele Penne Arrabiata cu sos de roșii din Puglia
The classic penne all'Arrabiata with pugliese sauce

250 gr 39 ron

Spaghetti all'amatriciana con pomodoro pugliese, pecorino, guanciale, basilico e origano siciliano
Spaghete amatriciana cu roșii din Puglia, brânză pecorino, gușă de porc, busuioc și oregano sicilian
Spaghetti amatriciana with tomatoes from Puglia, pecorino cheese, guanciale, basil and Sicilian oregano

250 gr 48 ron

Spaghetti alla carbonara con guanciale, ricetta classica
Spaghete carbonara cu gușă de porc maturată, rețeta clasică
Spaghetti carbonara with aged pork goiter, classic recipe

250 gr 53 ron

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con gamberi
Spaghete usturoi, ulei de măsline extra virgin, ardei iute și creveți
Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, hot peppers and shrimps

250 gr 59 ron

Gnocchi ai quattro formaggi
Gnocchi cu patru brânzeturi
Gnocchi with four cheeses

350 gr 62 ron

Spaghetti ai frutti di mare e pomodoro
Spaghete cu fructe de mare și roșii
Spaghetti with seafood and tomatoes

250 gr 78 ron

New Paccheri con bisque di gamberi, astice e profumo di limone
Paccheri cu creveți, Homar și roșii din Puglia, parfumate cu lămâie
Paccheri with prawns, Lobster and tomatoes from Puglia, scented with lemon

300 gr 149 ron

Risotto al tartufo nero estivo in forma di Grana Padano
Risotto cu trufe negre, în formă de Grana Padano
Risotto with black truffles, shaped in Grana Padano

250 gr 84 ron

Risotto ai frutti di mare
Risotto cu fructe de mare
Seafood risotto

350 gr 82 ron



La Carne / Carne / Meat

New Cotoletta alla Milanese con patate al forno, pomodorini e rucola <i>Snițel de vițel, în stil milanez cu cartofi la cuptor și salată de rucola și roșii cherry</i> <i>Milanese style veal schnitzel with baked potatoes, and rocket salad with cherry tomatoes</i>	450 gr	108 ron
Coscia d'anatra confit e purè di patate con crema al tartufo <i>Pulpă de rață confit și piure de cartofi cu cremă de trufe</i> <i>Confit duck leg and mashed potatoes with truffle cream</i>	300 gr	72 ron
Polletto alla griglia con patate al forno, sale maldon e salsa gremolada <i>Cocoșel de pădure la grătar, cu cartofi la cuptor, sare maldon și sos gremolada</i> <i>Grilled chicken with baked potatoes, Maldon salt and gremolada sauce</i>	400 gr	79 ron
Capocollo di maiale di Mangalitza con patate al forno <i>Ceafă de Mangaliță cu cartofi la cuptor</i> <i>Mangalitza neck with baked potatoes</i>	300 gr	98 ron
Hamburger di chuckroll Uruguay grain fed, burrata, rucola, pesto di pistacchio, con patatine fritte <i>Burger home made din chuckroll de Uruguay grain fed, burrata, rucola, pesto de fistic cu cartofi prăjiți</i> <i>Home-made burger from chuckroll Uruguay grain fed, burrata, arugula, pistachio pesto, with french fries</i>	400 gr	89 ron
Filetto di manzo Uruguay grain fed alla griglia servito con purè di patate, spinaci baby, carote cotte a bassa temperatura e fondo di carne <i>Mușchi de vită Uruguay grain fed la grătar, piure de cartofi, baby spanac, morcovi la sous-vide și fond de carne</i> <i>Grilled Uruguay grain-fed beef, mashed potatoes, baby spinach, sous-vide carrots and meat stock</i>	300 gr	175 ron

I secondi di Pesce / Pește / Fish

New Michelin Dish* Pesce spada "alla Mediterranea" – cipolla rossa marinata, arance e finochi <i>Pește spadă "în stil Mediteranean" – ceapă roșie marinată, portocale și fenicul</i> <i>Swordfish "Mediterranean style" - marinated red onion, oranges and fennel</i>	200 gr	84 ron
New Tonno rosso scottato con chips di patate dolci e viola, quinoa, purea di patate, baby finocchio e cipolla marinata <i>File de Ton roșu cu chips de cartofi dulci și mov, quinoa, piure de cartofi, baby fenicul și ceapă marinată</i> <i>Bluefin tuna fillet with sweet potato and violet potato chips, quinoa, potato puree, baby fennel and marinated onions</i>	280 gr	96 ron
Branzino scottato con asparagi, fumetto di pesce, tartara di pomodoro <i>Biban de mare la grătar cu sparanghel, supă de pește, tartar de roșii</i> <i>Grilled sea bass with asparagus, fish stock, tomatoes tartare</i>	250 gr	82 ron
File di Salmone con guacamole, insalata croccante e salsa beurre-blanc <i>File de somon cu guacamole, salată crocantă și sos beurre-blanc</i> <i>Salmon filè with guacamole, mixed salad and beurre-blanc sauce</i>	250 gr	85 ron
Polpo con purè di cavolfiore <i>Caracatiță cu piure de conopidă</i> <i>Octopus with cauliflower puree</i>	300 gr	118 ron

Le Insalatone / Salate / Salads

New Tonno / Ton / Tuna

Insalata mista di stagione, tonno in alga nori, edamame, rucola, avocado gel e tartar di mango, pane carasau, melograno, vinegrette con miele, semi vari.

Salată mixtă, ton în algă nori, edamame, rucola, gel de avocado și tartar de mango, pâine carasau, rodie, vinegretă cu miere, mix semințe

Mixed salad, tuna in nori seaweed, edamame, rocket salad, avocado gel and mango tartar, carasau bread, pomegranate, honey vinaigrette, mixed seeds

250gr 79 ron

Vegana / Vegană / Vegan

Verdure fresche, quinoa, olive dell'Etna, edamame, mango, avocado, barbabietola, semi vari

Mix de frunze, quinoa, măsline din Etna, edamame, mango, avocado, sfeclă roșie, semințe

Mix of leaves, quinoa, olives from Etna, edamame, mango, avocado, beetroot, seeds

250gr 54 ron

Anatra / Rață / Duck

Insalata di Anatra e gorgonzola - Misto fresco di verdure, anatra cotta alla brace, formaggio gorgonzola, ananas, lamponi, riduzione di aceto balsamico e frutti di bosco, semi vari.

Mix de legume proaspete, rață la grătar, brânză gorgonzola, ananas, zmeură, reducere de oțet balsamic și fructe de pădure, diverse semințe

Fresh mixed vegetables, grilled duck, gorgonzola cheese, pineapple, raspberries, balsamic vinegar reduction and wild berries, various seeds

250 gr 69 ron

Le Pizze / Pizza

Focaccia

250 gr 15 ron

Focaccia con parmigiano

250 gr 22 ron

Focaccia cu parmezan

Parmesan Focaccia

Focaccia con aglio e parmigiano

250 gr 22 ron

Focaccia cu usturoi și parmezan

Garlic and parmesan Focaccia

Margherita

400 gr 40 ron

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, basilico, olio d'oliva

Sos de roșii, mozzarella fior di latte, busuioc, oregano, ulei de măsline

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, oregano, olive oil

Pizza Dolce

550 gr 42 ron

Mozzarella fior di latte, salame Napoli, olio d'oliva, salsa di pomodoro

Mozzarella fior di latte, salam Napoli, ulei de măsline, sos de roșii

Fior di latte mozzarella, Napoli salami, olive oil, tomato sauce

Pizza Vegetariana

550 gr 46 ron

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, funghi, cuori di carciofo, verdure marinate

Sos de roșii, mozzarella fior di latte, măsline, ciuperci champignon, inimi de anghinare, legume marinate

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, olives, mushrooms, artichoke hearts, marinated vegetables

Diavola

550 gr 49 ron

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame spianata piccante, basilico, origano, olio d'oliva

Sos de roșii, mozzarella fior di latte, salam spianata picant, busuioc, oregano, ulei de măsline.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, basil, oregano, olive oil

Pizza Capriciosa

550 gr 59 ron

Salsa di pomodoro, olive, funghi, prosciutto cotto Provani

Sos de roșii, măsline, ciuperci champignon, prosciutto cotto Provani

Tomato sauce, olives, mushrooms, prosciutto cotto Provani

Quattro formaggi

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Emmentaler, scamorza afumata, gorgonzola d.o.p., origano, basilico

Sos de roșii, mozzarella fior di latte, Emmentaler, scamorza afumată, gorgonzola d.o.p, oregano, busuioc

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Emmentaler, smoked scamorza, gorgonzola d.o.p., oregano, basil

550 gr 69 ron

Pizza Burrata

Mozzarella fior di latte, burrata di Puglia d.o.p., crumble di pistacchio, prosciutto, pomodorini

Mozzarella fior di latte, burrata din Puglia d.o.p., crumble de fistic, prosciutto, roșii cherry

Fior di latte mozzarella, burrata from Puglia d.o.p., pistacchio crumble, prosciutto, cherry tomatoes

550 gr 78 ron

Gourmet

New Pizza Sciccheria

Mozzarella fior di latte, crema ricotta, porchetta, sugo di pesto, pomodori pelati, cipolla caramellata

Mozzarella fior di latte, cremă de ricotta, porchetta, sos pesto, roșii decojite, ceapă caramelizată

Fior di latte mozzarella, ricotta cream, porchetta, pesto sauce, chopped tomatoes, caramelised onions

550 gr 78 ron

Contorni / Garnituri / Sides

Patate arrosto

Cartofi la cuptor

Baked potatoes

150 gr 24 ron

Patatine Fritte

Cartofi prăjiți / Fries

150 gr 24 ron

Purè di patate

Piure de cartofi

Mashed potatoes

150 gr 25 ron

Purè di patate con tartuffo

Piure de cartofi cu trufe

Mashed potatoes with truffles

150 gr 30 ron

Insalata verde

Mix verde / Mixed Greens

150 gr 24 ron

Rucola con pomodorini e grana padano

Rucola cu roșii cherry și parmezan

Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan

150 gr 29 ron

New Insalata estiva di pomodori con olive, cipolla, olio d'oliva e origano

Salată estivă de roșii cu măsline, ceapă, ulei de măsline și oregano

Summer tomato salad with olives, onions, olive oil and oregano

150 gr 32 ron

Purè di cavolfiore

Piure de conopidă

Cauliflower pure

150 gr 28 ron

New La grigliata di zucchini marinati

Zucchini marinați, la grătar

Grilled marinated zucchini

150 gr 30 ron

Asparagi con sale maldon

Sparanghel cu sare maldon

Asparagus with Maldon salt

150 gr 32 ron

Dessert fatti in casa / Deserturi artizanale

Homemade Desserts

New Michelin Dish* "Oro Verde di Sicilia" – Pistacchio di Bronte in due consistenze – tortino al pistacchio, crema di pistacchio, gelato al pistacchio "Aur verde de Sicilia" – Fistic de Bronte, în două consistențe – tortino de fistic, cremă de fistic, înghețată de fistic "Green gold of Sicily" – Brontë Pistacchio in two consistencies – pistachio cake, pistachio cream, pistachio icecream	150 gr	44 ron
New Gelato artigianale – 14 ron/cupa Înghețată artizanală Artisanal icecream	cupa	14 ron
Crema fina al limone servita con crumble di cioccolato e una sorpresa effervescente Cremă fină de lămâie servit cu crumble de ciocolată și o surpriză efervescentă Smooth lemon cream served with chocolate crumble and a fizzy surprise	150 gr	25 ron
Tiramisù Goloso fatto in casa con spuma al caffè, Amareto Disarono e cioccolato fondente Tiramisù de casă cu spumă de cafea, Amareto Disarono și ciocolată fondantă Homemade Tiramisù with coffee foam, Amareto Disarono and chocolate fondant	150 gr	38 ron
Cannolo Siciliano scomposto alla ricotta e cioccolato Cannolo Siciliano descompus cu riscotta și ciocolată Decomposed Cannolo Siciliano with ricotta and chocolate	150 gr	28 ron





SCICCHERIA DRINKS



CAFEA / COFFEE

Espresso / decaf	30 ml	12 ron
Espresso doppio	60 ml	18 ron
Espresso macchiato	50 ml	13 ron
Cappuccino / decaf	120 ml	18 ron
Flat White	120 ml	21 ron
Latte Macchiato / decaf	140 ml	19 ron
Frappe Sciccheria	300 ml	28 ron
Irish coffee	140 ml	32 ron
Ceai Piramidă Tea Forte (vezi selecția din cutia de prezentare)	150 ml	18 ron
Tea over Ice (preparat rece) (ghiaccio, fructa fresca, tè / <i>gheață, fructe proaspete, ceai / ice, fresh fruits, tea</i>)	700ml	27 ron
Ice Coffee	140ml	22 ron

*orice preparat se poate pregăti cu lapte vegetal – 5 ron

RĂCORITOARE / SOFT DRINKS

Pepsi/Pepsi Max/Pepsi Cola Vintage/Mirinda/7Up/ Evervess Tonic	250 ml	16 ron	
Lipton Lemon/Peach	250 ml	16 ron	
Prigat	250 ml	18 ron	
Aqua Carpatica	330 ml	12 ron / 750 ml	20 ron
Aqua Panna	750 ml	23 ron	
San Pellegrino	750 ml	23 ron	
Rockstar Original	300 ml	17 ron	

Spremute e Frullati/Smoothie și Fresh-uri /Smoothies & Fresh juices

Limonata - fragola/menta/mango/frutto della passione/zenzero/cocomero Limonadă Fresh Mint / Exotică (căpșuni/ghimbir/mango/fructul pasiunii/castravete) Classic Lemonade / Exotic (strawberry/cucumber/mango/ginger/passion fruit/cucumber)	330 ml 27 ron
Spremuta di arancia/pompelmo Fresh Citrice (portocale/gref/mix) Freshly squeezed juice (oranges/grapefruit/mix)	250 ml 27 ron
Smoothie <i>Mango Chill</i> con mango, menta, banana e succo di mela Smoothie Mango chill cu mango, mentă, banană și suc de mere Smoothie Mango chill with mango, mint, bananas and apple juice	250 ml 32 ron
Smoothie <i>Red Power</i> ai Frutti di Bosco, banana e succo di mela Smoothie Red Power cu fructe de pădure, banană și suc de mere Smoothie Red Power with wild berries, bananas and apple juice	250 ml 32 ron
Smoothie <i>Violet</i> ai mirtilli, banana, latte di cocco e date Smoothie Violet cu afine, banană, lapte de cocos și curmale Smoothie Violet with cranberries, bananas, coconut milk and dates	250 ml 32 ron

COCKTAIL FREE ALCOHOL – 400ML – 32 RON

Ginger Apple

(apple juice, lime, ginger, cinnamon)
(suc măr, lime, ghimbir, scorțișoară)

Scicchieria cooler

(fragola juice, lime juice, soda, mint)
(suc de căpșuni, suc de lime, sifon, mentă)

Nojito

(brown sugar, lime, mint, sprite)
(zahăr brun, lime, mentă, sprite)

Watermelon Twist

(watermelon juice, lime juice, blueberry fruit, mint)
(suc de pepene roșu, suc de lime, afine, mentă)

Berry splash

(lime juice, wildberries puree, orange juice, wildberries fruits)
(suc lime, piure din fructe de pădure, suc de portocale, decor fructe de pădure și lime)

Virgin Mule

(fresh lime, wildberries puree, ginger beer, ginger and lime)
(suc lime, piure din fructe de pădure, bere ghimbir, lime și ghimbir)

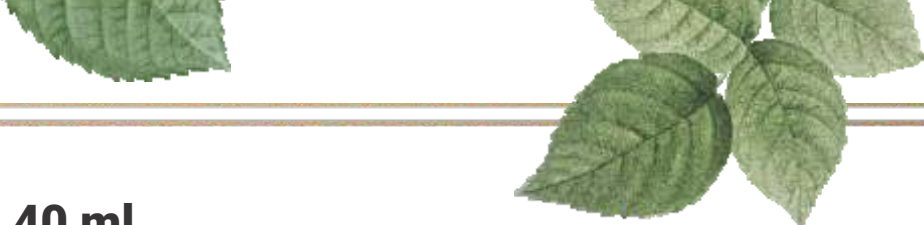


COCKTAIL POWER 39 ron

Margarita spice (tequila, Cointreau, fresh lime, jalapenos slices) (tequila, Cointreau, lime, jalapenos)	140 ml
Aperol Spritz (Aperol, soda, prosecco) (Aperol, sifon, prosecco)	300 ml
Hugo (elderflower, mint, lime, prosecco, soda) (sirop de soc, mentă, lime, prosecco, sifon)	320 ml
Negroni (gin, Martini, Campari) (gin, Martini, campari)	90 ml
Moscow Mule (vodka, ginger beer, lime) (vodka, bere cu ghimbir, lime)	180 ml
Sciccheria (champagne, fresh lime, fragola juice, soda, mint) (șampanie, lime, suc de căpșuni, sifon, mentă)	250 ml
Sangria Blanca (white wine, rum, vodka, fragola puree, orange juice, roses water, orange bitter) (vin alb, rom, vodka, piure căpșuni, suc portocale, apă de trandafiri, bitter portocale)	250 ml
Sciccheria Negroni (gin, red Martini, Campari, pineapple juice, jalapenos, sesame) (gin, Martini rosu, Campari, suc ananas, jalapenos, susan)	400 ml
Coffee Martini (Espresso, vodka, kahlua) (Espresso, vodka, lichior cafea kahlua)	120 ml
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice) (vodka, Cointreau, suc de lime, suc de cranberry)	110 ml

BEER / BERE

Peroni Draught	200/400 ml – 18 ron / 29 ron
Peroni	330 ml 19 ron
Peroni Capri	330ml 19 ron
Peroni NA	330ml 19 ron
Guinness Black	330 ml 28 ron
Corona	355 ml 26 ron



VODKA 40 ml

Ciroc	38 ron
Beluga Noble/Gold	42 ron / 47 ron
Belvedere/ Grapefruit	39 ron
Grey Goose	38 ron

WHISKEY/ IRISH / SINGLE MALT 40 ml

Glenfiddich 12 yo / 15 yo	37 ron / 50 ron
Glenmorangie 10 yo	36 ron
The Balvenie - DoubleWood 12 yo / 14 yo	38 ron / 62 ron
Chivas 12 yo	41 ron
Jack Daniels	36 ron
Bulleit Bourbon	37 ron
Jameson Black Barrel	37 ron

RUM / ROM 40 ml

Bumbu / xo	36 ron / 46 ron
Havana Anejo 3 yo / Havana Club 7 yo	19 ron / 24 ron

TEQUILA 40 ml

Don Julio Reposado	40 ron
Patron Silver / Anejo	36 ron / 41 ron
Volcano Tequila Blanco	42 ron

COGNAC 40 ml

Martell vs / vsop	29 ron / 38 ron
Courvoisier vsop	39 ron
Hennessy vsop / xo	46 ron / 87 ron
Brâncoveanu vsop / xo (Vinars)	21 ron / 37 ron



GIN & TONIC 320 ml

Whitley Neill (Quince/Rhubarb)	38 ron
Whitley Neill 0% ALC. (Rhubarb & Ginger / Raspberries)	37 ron
Beefeater Pink/Orange	35 ron
Hendricks	51 ron
Malfy Rosa / Original	44 ron
Langley's – London Dry	32 ron

DIGESTIF / Vermouths / Liquors DRINKS 40 ML

Limoncello	22 ron
Vermouth Bottega rosso / bianco	22 ron
Disaronno Amaretto / sour	22 ron / 28 ron
Amaro del Capo	22 ron
Sambuca Ramazotti	22 ron
Grappa fumee invecchiata	22 ron
Jagermeister	22 ron
Fernet Branca / Branca Menta	20 ron



GRUPE DE ALERGENI / ALERGEN GROUPS

GRUPPI DI ALLERGENI Secondo la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo et al
Secondo il Consiglio del 20 marzo 2000, gli allergeni alimentari possono rientrare nei seguenti gruppi:

- 1 Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano duro o loro ibridi e prodotti derivati;
- 2 Crostacei e prodotti derivati;
- 3 Uova e prodotti derivati;
- 4 Pesce e prodotti derivati;
- 5 Arachidi e prodotti derivati;
- 6 Soia e prodotti derivati;
- 7 Latte e derivati (incl lattosio);
- 8 Frutta secca con guscio (mandorle *Amydalus communis* L., nocciole *Corylus* Nocciole, noci di *Luglas regia*, anacardi de occidentale *Anacardium*, noci pecan, noci del Brasile *Bertholletia excelsa*, pistacchi di *Pistacia vera*, noci di macadamia e noci di macadamia del Queensland *ternifolia* e prodotti derivati;
- 9 Sedano e prodotti derivati;
- 10 Senape e prodotti derivati;
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
- 13 Lupino e derivati;
- 14 Molluschi e prodotti derivati;

Si prega di avvisare il nostro personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari. In caso contrario, non ci assumiamo alcuna responsabilità.

Tutti i prezzi sono espressi in RON e sono comprensivi di IVA.

I prodotti contrassegnati da un asterisco * sono congelati.

GRUPE DE ALERGENI Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al
Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- 1 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora și produse derivate;
- 2 Crustacee și produse derivate;
- 3 Ouă și produse derivate;
- 4 Pește și produse derivate;
- 5 Arahide și produse derivate;
- 6 Soia și produse derivate;
- 7 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
- 8 Fructe uscate cu coajă (migdale *Amydalus communis* L., alune de pădure *Corylus* avellana, nuci *Luglas regia*, anacarde *Anacardium occidentale*, nuci Pecan, nuci de Brazilia *Bertholletia excelsa*, fistic *Pistacia vera*, nuci de Macadamia și nuci de Queensland *Macadamia ternifolia* și produse derivate;
- 9 Țelină și produse derivate;
- 10 Muștar și produse derivate;
- 11 Semințe de susan și produse derivate;
- 12 Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/litru;
- 13 Lupin și produse derivate;
- 14 Moluște și produse derivate;

Vă rugăm să semnați personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.

Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA.

Produsele marcate cu * asterisc sunt congelate.

ALLERGEN GROUPS According to Directive 2000/13 / EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000, food allergens can fall into the following groups: 1 Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt wheat, big wheat or hybrids their products and derivatives; 2 Crustaceans and derivative; 3 Eggs and derived products; 4 Fish and derived products; 5 Peanuts and derived products; 6 Soy and derived products; 7 Milk and derivatives (including lactose); 8 Nuts (*Amydalus communis* L. almonds, *Corylus* avellana hazelnuts, *Luglas regia* nuts, cashews *Anacardium occidentale*, Pecan nuts, Brazil nuts *Bertholletia excelsa*, pistachio *Pistacia vera*, Macadamia nuts and Queensland nuts *Macadamia ternifolia* and derivative products; 9 Celery and derived products; 10 Mustard and derived products; 11 Sesame seeds and derived products; 12 Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter; 13 Lupine and derived products; 14 Molluscs and derived products; Please report any allergies or food intolerances to our staff. Otherwise, we do not take responsibility.

*This dish contains raw material that has been defrosted in certain periods of the year All prices are expressed in RON and include VAT.
Products marked with an * asterisk are frozen.





Grazie