

BUONGIORNO

ITALIAN

presenta

FESTA DEL MARE



BUONGIORNO
ITALIAN



MENU
edizione estiva limitata



**Buongiorno e benvenuto a
FESTA DELL MARE,
un festival del gusto e della
celebrazione dell'estate!**

CROCCANTINO ESTIVO

170 g/ 50 g | 58.0 lei

Creveți marinați în **lapte**, lime și usturoi, prăjiți în crustă crocantă de **semola** serviți cu sos de **maioneză cu teriaky** și julienne de peperoncino.

Marinated **shrimp in milk**, lime, and garlic, fried in a crispy **semolina** crust, served with **teriaky mayo sauce** and julienne peperoncino.

322 kcal/ 100 g

CUGINI CALAMARETTI

150 g/ 50 g | 54.0 lei

Baby **calamari** marinați în **lapte**, lime și usturoi, prăjiți în crustă crocantă de **semola** serviți cu sos de **maioneză cu teriaky** și julienne de peperoncino.

Baby **calamari** marinated in **milk**, lime, and garlic, fried in a crispy **semolina** crust, served with **teriaky mayo sauce** and julienne peperoncino.

390 kcal/ 100 g

TRIS DI MARE

450 g/ 80 g/ 150 g | 125 lei

Creveți în crustă de **panko** și fulgi de cocos, tentacule de **calamar** crocante în crustă de **semola** și crochete de risotto cu **fructe de mare** servite cu chips-uri de cartofi, **sos de ardei**, sos de **maioneză cu teriaky** și **sos tzatziki**.

Panko and coconut-crusted **shrimp**, crispy **semolina**-crusted **calamari** tentacles, and **seafood** risotto croquettes, potato chips, roasted **pepper sauce**, **teriaky mayo sauce**, and **tzatziki**.

361 kcal/ 100 g

FRITTO MISTO

480 g/ 50 g | 83.0 lei

Creveți, **calamari**, **midii**, vinete, doulecei, **smântână**, usturoi, prăjite în crustă de **semola**.

Shrimp, **squid**, **mussels**, eggplant, zucchini, **sour cream**, garlic, fried in **semolina** crust.

144 kcal/ 100 g

MISTO MARE AMORE (sharing)

800 g/ 150 g | 145.0 lei

Creveți la grătar și **calamari** prăjiți, **sardine** prăjite, **midii** green shell gratinate cu **pecorino**, cartofi crocanți cu usturoi, **parmezan** și pătrunjel, sos **maioneză cu teriaky**, **sos ajvar** și **sos tzatziki**.

Grilled **shrimp** and fried **calamari**, fried **sardines**, green shell **mussels** gratin with **pecorino**, crispy potatoes with garlic, **parmesan** and parsley and **teriaky mayo sauce**, **ajvar sauce** and **tzatziki sauce**.

135 kcal/ 100 g

MISTO MARE MARNIERE

660 g | 125.0 lei

Fructe de mare gătite în **sos marniere**. **Midii**, **calamari**, **tentacule de calamari**, **creveți**, **vin**, sos ceapă, **stoc de pește**, usturoi, **smântână dulce**, pătrunjel, **unt**, ardei iute, șofran.

Mussels, **calamari**, **calamari tentacles**, **shrimp**, **white wine**, onion sauce, **fish stock**, garlic, **cream**, parsley, **butter**, chili pepper, and saffron.

289 kcal/ 100 g

MISTO MARE POMODORO

700 g | 108.0 lei

Fructe de mare gătite în **sos de roșii**, **Midii**, **calamari**, tentacule de **calamari**, **creveți**, **vin alb**, sos de roșii Mutti, usturoi, semințe de peperoncino și pătrunjel.

Mussels, calamari, calamari tentacles, shrimp, white wine, Mutti tomato sauce, garlic, peperoncino seeds, and parsley.

180 kcal/ 100 g

COZZE MARINIERE - PICCOLO

400 g | 58.0 lei

Midii, **vin**, sos ceapă, **stoc de pește**, usturoi, **smântână dulce**, pătrunjel, **unt**, ardei iute, șofran și cartofi proaspeți prăjiți.

Mussels, wine, onion sauce, **fish stock**, garlic, **cream**, parsley, **butter**, a touch of chili, saffron and fresh hand cut chips.

375 kcal/ 100 g

COZZE MARINIERE - GRANDE

900 g | 96.0 lei

Midii, **vin**, sos ceapă, **stoc de pește**, usturoi, **smântână dulce**, pătrunjel, **unt**, ardei iute, șofran și cartofi proaspeți prăjiți.

Mussels, wine, onion sauce, **fish stock**, garlic, **cream**, parsley, **butter**, a touch of chili, saffron and fresh hand cut chips.

375 kcal/ 100 g

COZZE IN SALSA DI POMODORO - PICCOLO

400 g | 52.0 lei

Midii, **vin alb**, sos de roșii Mutti, usturoi, semințe de peperoncino și pătrunjel, servite cu cartofi proaspeți prăjiți.

Mussels in white wine with Mutti tomato sauce, garlic, peperoncino and parsley and fresh hand-cut chips.

291 kcal/ 100 g

COZZE IN SALSA DI POMODORO - GRANDE

900 g | 88.0 lei

Midii, **vin alb**, sos de roșii Mutti, usturoi, semințe de peperoncino și pătrunjel, servite cu cartofi proaspeți prăjiți.

Mussels in white wine with Mutti tomato sauce, garlic, peperoncino and parsley and fresh hand-cut chips.

291 kcal/ 100 g





BIBITE ESTIVE

ORANGE BLOSSOM CICCiolina

200 ml | 38.0 lei

Vodka, lichior cafea, piure mango, spumă orange blossom, suc de lămâie
Vodka, coffee liqueur, mango purée, orange blossom foam, and lemon juice

ORANGE BLOSSOM AMARETTO

200 ml | 40.0 lei

Amaretto, suc de lămâie, zahăr, bitter angostura, spumă orange blossom
Amaretto, lemon juice, sugar, Angostura bitters, and orange blossom foam

PEPPERONCINO NEGRONI

200 ml | 42.0 lei

Campari, gin, vermouth rosso, bitter angostura, spumă pepperoncino
Campari, gin, sweet vermouth, Angostura bitters, and pepperoncino foam

MULO ROMANO

200 ml | 38.0 lei

Vodka, suc de lămâie, sirop ghimbir, apă tonică, lime
Vodka, lemon juice, ginger syrup, tonic water, and lime

FIOR DI LIMONE SPRITZ

300 ml | 38.0 lei

Spumant Serena 1881, sirop de lămâie, suc de lămâie, apă minerală, cimbrisor
Serena 1881 sparkling wine, lemon syrup, lemon juice, sparkling water, and thyme

GIARDINO DI TIMO

240 ml | 36.0 lei

Sirop lămâie, suc de lămâie, Ursus Cooler lămâie, cimbrisor, lămâie
Lemon syrup, lemon juice, Ursus Cooler Lemon, thyme, and lemon

BIBITE INNOCENTI

LIMONATA

400 ml | 26.0 lei

Limonadă cu ghimbir și miere. Fresh de lămâie, apă plată, sirop Monin de ghimbir și miere
Ginger lemonade. Fresh lemon juice, still water, Monin ginger syrup and honey

FIOR FRIZZANTE

300 ml | 38.0 lei

Gin N/A, suc de lămâie, sirop orange blossom, apă tonică
Non-alcoholic gin, lemon juice, orange blossom syrup, and tonic water

FESTA DELL MARE

ORARIO

Meniul nostru special este disponibil din iunie până în septembrie în fiecare zi!

Bucurați-vă de cele mai gustoase preparate cu fructe de mare
gătite după cele mai autentice rețete italienești.

În fiecare JOI între 18:00 și 22:00 - LIVE COOKING SHOW*

Chefii noștri vor prepara produsele din acest meniu în fața dumneavoastră astfel
încât să aveți parte de o experiență completă!

*În locațiile Buongiorno Victoriei și Buongiorno Primăverii

În fiecare VINERI vinul e la DULBLU

Orice sticlă de vin comandată vine însoțită de încă una din partea casei.

În fiecare WEEK-END e ROATA NOROCULUI

Orice produs din meniul special comandat, îți poate aduce instant premii surpriză.

În fiecare DUMINICĂ e DUBLU la comandă*

Pentru orice produs comandat din meniul special primești încă unul
similar din partea casei.

*Între 17:00 și 22:00

