BUONGIORNO
ITALIAN

MENÙ PRANZO - 40.9 lei

Fă orice combinație vrei de două preparate, din categoriile de mai jos, la 40,9 lei.
Meniul îl poți îndulci și cu un desert pentru doar 14 lei în plus!
Choose whatever two dishes you like from the below categories for only 40,9 lei.
You can sweeten your menu by adding a dessert for only 14 lei extra.

IL BENVENUTO

Crema di lenticchie 400 g – 125 Kcal/ 100 g
SUPĂ CREMĂ DE LINTE
Linte, ardei capia, ceapă, morcovi, **țelină**, boia, usturoi, verdeață, oregano, piper, sare, ulei măsline extravirgin, ulei, **crutoane**
Lentils, bell peppers, kapia peppers, onion, carrots, **celery**, paprika, garlic, fresh herbs, oregano, pepper, salt, extra virgin olive oil, oil, **croutons**

Zuppa di pollo con tagliolini 350 g – 95 Kcal/ 100 g
SUPĂ DE PUI CU TĂIȚEI
Carne de pui, morcovi, ceapă, ardei gras, ardei capia, sare, **tăiței de casă (făină, ouă)**
Chicken meat, carrots, onion, bell peppers, kapia peppers, salt, **homemade noodles (flour, eggs)**

Zuppa di patate con carne 350 g – 116 Kcal/ 100 g
CIORBĂ DE CARTOFI CU AFUMĂTURĂ
Cartofi, **bacon afumat,** ceapă, morcovi, **țelină**, ardei gras, **smântână**, verdeață, tarhon, ulei, sare, piper
Potatoes, **smoked bacon,** onion, carrots, **celery**, bell peppers, **sour cream**, fresh herbs, tarragon, oil, salt, pepper

Festa di melanzane con peperoni arrostiti 220 g – 191 Kcal/ 100 g
SALATĂ DE VINETE CU PASTĂ DE SUSAN ȘI ARDEI COPT, SERVITĂ CU FOCACCIA
Vinete coapte, ardei capia copt, **pastă de susan,** suc de lămâie, usturoi, verdeață, sare, ulei măsline extravirgin, **focaccia (făină, semola, drojdie)**
Roasted eggplant, roasted kapia peppers, **tahini (sesame paste),** lemon juice, garlic, fresh herbs, salt, extra virgin olive oil, **focaccia (flour, semolina, yeast)**

Bruschette al pomodoro e basilico 180 g – 213 Kcal/ 100 g
BRUSCHETE CU ROȘII, BUSUIOC ȘI TELEMEA
Pâine cu maia, roșii, **telemea de oaie**, busuioc, usturoi, sare, ulei măsline extravirgin
Sourdough bread, tomatoes, **sheep's milk telemea cheese,** basil, garlic, salt, extra virgin olive oil

IL PIATTO FORTE

Lasagne al pollo e spinaci 300 g – 224 Kcal/ 100 g
LASAGNA DE PUI CU SPANAC
Foi de lasagna, carne de pui, baby spanac, **lapte, unt, făină, parmezan, mozzarella,** roșii întregi decojite, ceapă, morcovi, **țelină, țelină apio,** păstârnac, usturoi, busuioc, **muguri de pin,** rucola, nucșoară, foi de dafin, cimbru, peperoncino, zahăr, sare, piper, ulei măsline extravirgin
Lasagna sheets, chicken, baby spinach, **milk, butter, flour, Parmesan, mozzarella,** whole peeled tomatoes, onion, carrots, **celery, celery stalks,** parsnip, garlic, basil, **pine nuts,** arugula, nutmeg, bay leaves, thyme, peperoncino, sugar, salt, pepper, extra virgin olive oil

Merluzzo impanato con salsa tartara 340 g – 187 Kcal/ 100 g
COD PANE CU SOS TARTAR ȘI CARTOFI LA CUPTOR CU ROZMARIN
File de cod pane, cartofi, rozmarin, **iaurt**, castraveți, usturoi, verdeață, piper, sare, ulei măsline extravirgin
Breaded cod fillets, potatoes, rosemary, **yogurt**, cucumbers, garlic, fresh herbs, pepper, salt, extra virgin olive oi

Spiedini di maiale con salsa verde e riso 390 g – 195 Kcal/ 100 g
FRIGĂRUI DE PORC CU SALSA VERDE, SERVITE CU OREZ PRĂJIT ȘI MIX DE SALATĂ
Carne de porc, ardei gras, ciuperci, ceapă roșie, orez basmati, **unt**, porumb dulce, salată romaine, castraveți, ceapă verde, **iaurt**, usturoi, verdeață, piper alb, sare, ulei măsline extravirgin
Pork, bell peppers, mushrooms, red onion, basmati rice, **butter**, sweet corn, romaine lettuce, cucumbers, spring onions, **yogurt**, garlic, fresh herbs, white pepper, salt, extra virgin olive oil

Pollo ai funghi 350 g – 230 Kcal/ 100 g
PIEPT DE PUI LA GRĂTAR CU SOS CREMOS DE CIUPERCI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI
Piept de pui, ciuperci, **smântân lichidă,** usturoi, cartofi, sare, ulei măsline extravirgin
Chicken breast, mushrooms, **cooking cream,** garlic, potatoes, salt, extra virgin olive oil

Pizza Vegetariana Vegana 410 g – 226 Kcal/ 100 g
PIZZA VEGETARIANĂ DE POST
Făină pizza, făină semola, drojdie, roșii întregi decojite, ciuperci, măsline kalamata, roșii uscate, rucola, busuioc, sare, ulei măsline extravirgin
Pizza flour, semolina flour, yeast, whole peeled tomatoes, mushrooms, Kalamata olives, sun-dried tomatoes, arugula, basil, salt, extra virgin olive oil

IL DOLCE FINALE

Ciambellone ai frutti di bosco 120 g – 361 Kcal/ 100 g
PRĂJITURĂ PUFOASĂ DE CASĂ, CU INSERȚIE DE FRUCTE DE PĂDURE
Făină, zahăr, **ouă, lapte,** amidon, praf copt, extract natural de vanilie, **ciocolată**, cremă de fructe de pădure
Flour, sugar, **eggs, milk,** starch, baking powder, natural vanilla extract, **chocolate**, berry cream

Brownie vegano al cioccolato 150 g – 376 Kcal/ 100 g
NEGRESĂ DE POST
Cacao, **făină, gem de fructe, nucă, arahide, bicarbonat**
Cocoa, **flour,** fruit jam, **walnuts, peanuts,** baking soda

Torta al limone 120 g – 326 Kcal/ 100 g
PRĂJITURĂ CU LĂMÂIE
Făină, ouă, zahăr, **unt**, lămâie, **margarină**, coajă de portocală, **griș, lapte**
Flour, eggs, sugar, **butter**, lemon, **margarine**, orange zest, **semolina, milk**

Meniul se schimbă la începutul și mijlocul lunii
The menu changes at the beginning and middle of the month

