

ROBERTO'S

BUCHAREST

PER COMINCIARE L'APERITIVO | APERITIF

Negroni 30 Lei
Campari-Gin-Martini Rosso

Spritz 30 Lei
Aperol-Soda-Prosecco

RISOTTI

Aironi alle rape rosse e salsa allo zola dolce (V)
Aironi risotto with red beetroot and Gorgonzola cheese sauce (Minimum wait of 20 minutes)
45 Lei | 150g

Carnaroli Aironi al prezzemolo *
A classic, Aironi risotto with parsley, tuna tartare and crispy "Culatello di Zibello" (Minimum wait of 20 minutes)
63 Lei | 150g

L'ANTIPASTO | STARTER

Antipastissimo (per 2)
Burrata, olive taggiasche il prosciutto di langhirano e funghietti sott'olio
Burrata, Taggia black olives, mushrooms in oil and Langhirano ham
95 Lei | 320g

Scaloppa di Foie gras Rougie con capesanta e spuma di carote
Seared foie gras with scallops and carrot mousse
50 Lei | 140g

La tartara di tonno rosso
Red tuna tartare *
54 Lei | 160g

Carpaccio Cipriani con tartufo
Thinly sliced Irish sirloin with classic sauce as created by Giuseppe Cipriani at Harry's Bar in Venice in the 1950's with black truffle
48 Lei | 100g

Insalata mista Roberto's 47 Lei | 160g
Seasonal leaves, cherry tomatoes, fennel, radish, endive, radicchio, celeriac chips, balsamic dressing and shaved parmesan
Your choice of:

Smoked salmon | 60g *
Grilled prawns | 60g *
Sliced beef | 60g

Caprese-La mozzarella di Bufala Campana e il pomodoro
Made with milk from the Cilento National Park buffaloes served with Cuore di Bue tomatoes, basil and organic olive oil from Sicily
45 Lei | 150g

Oggi me la condisco io l'insalata di Cesare Cardini
The classic salad with chicken, from Cesare Cardini made to your taste at the table
55 Lei | 200g

Parmigiana tiepida di melanzane siciliane (V)
Traditional Sicilian Parmigiana eggplant
32 Lei | 150g

ZUPPE | SOUPS

Minestrone di verdure stagionali
Vegetables clear soup
28 Lei | 150g

Vellutata di zucca con aria di latte (V)
Fresh pumpkin cream with mozzarella foam
35 Lei | 150g

I PRIMI PIATTI DI PASTA LE PASTE SECCHIE | DRY PASTA

Penne alla Norma
The most famous pasta dish from Catania in Sicily, named after Vincenzo Bellini's opera: penne with fried eggplant, Tomato sauce and dried ricotta
48 Lei | 150g

Paccheri ai calamari
Paccheri pasta with fresh squids on fresh tomato sauce
38 Lei | 150g

Spaghetti Pastificio Felicetti al porro con Cacio & Pepe nero di Sarawak (V)
Felicetti spaghetti with leeks and black Sarawak pepper
38 lei | 100g

LE PASTE FATTE IN CASA | HOME MADE PASTA

Caramelle, sensazione di Carbonara al guanciale croccante
Roberto's Carbonara pasta bonbon parmesan fondue and crispy pork cheek
65 Lei | 150g

Cappellacci di ricotta e spinaci al profumo di mare *
Homemade ricotta and spinach ravioli with Mediterranean seafood
60 Lei | 200g

Tagliolini ai gamberi rossi dello Ionio con pancetta di Colonnata croccante *
Homemade tagliolini pasta with red mediterian shrimps and crispy pancetta
50 Lei | 150g

IL PESCE | FISH MAIN COURSES

Baccala in guazzetto di vongole veraci *
Baccala, marinated grilled eggplant and stewed clams
100 Lei | 280g

Il tonno al punto rosa con salsa di Brunello, rosmarino e patate croccanti *
Tuna to the point rose, with Brunello sauce, crispy potatoes and rosemary
80 Lei | 200g

I gamberi grigliati *
Grilled Jumbo prawns
95Lei | 300g

Nuova versione del cartoccio per l'orata di mare all'acqua pazza
Sea bream in "crazy water" of tomato, basil and white wine
65 Lei | 200g

Gallinella di mare con fregola sarda ai calamari e spuma di vongole *
Gallinella fish with fregola pasta, squid and clams foam
75 Lei | 250g

Mix grill (2 pax)
Grilled Octopus, swordfish, grouper
145 Lei | 450g

LA CARNE | MEAT MAIN COURSE

Tournedos Rossini *
The classic dish created in Paris by master Chef Auguste Escoffier for composer Gioachino Rossini: Tournedos, foie gras, seasonal truffle, Madeira sauce
190 Lei | 250g

Il galletto passato alla piastra con spinaci e salsa di limone e timo
Grilled baby chicken with baby spinach and lemon thyme sauce
65 Lei | 250g

Vitello al camino
Veal sirloin breaded in bread stick and lightly smoked herb
72 Lei | 200g

Maialino cotto a bassa temperatura con miele di Corbezzolo
Piglet cooked at low temperature in Corbezzolo honey sauce
75 Lei | 200g

La Mariola di cotechino un classico al pure'
Cotechino Cremona sausage with mashed potatoes and veal sauce
115 Lei | 200g

Controfiletto di manzo
Rib eye steak
145 Lei /300g

MENU VEGETARIANO | VEGETARIAN MAIN COURSES

Tortino di zucchine e pecorino con salsa di zucca (V)
Zucchini tartlet with pecorino cheese and pumpkin sauce
(Minimum wait of 20 minutes)
45 Lei | 200g

Millefoglie di melanzane, zucchine al pomodoro fresco (v)
Eggplant, zucchini Millefeuille with fresh tomato sauce
50 Lei | 200g

CONTORNI | SIDE DISHES

Insalata mista di stagione | Mixed salad | 16 Lei
Le patate al forno con rosmarino | Rosemary roast potatoes | 16 Lei
Purè di patate novelle | Mash potatoes | 17 Lei
Verdure al vapore | Steamed vegetables | 18 Lei
Verdure grigliate | Grilled vegetables | 19 Lei
Spinaci saltati con aglio e peperoncino | Spinach sauté with garlic and chili | 22 Lei

VAT included – Children's menu available upon request
(V) Vegetarian / suitable for vegetarians.

The products listed with (*) may contain frozen items.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the event/restaurant manager.