

ROBERTO'S

BUCHAREST

PER COMINCIARE L'APERITIVO | APERITIVE

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 cu sfeclă roșie și sos de Gorgonzola
(Timp de gătit 20 de minute)
45 Lei | 150g

Carnaroli Aironi al prezzemolo *
Aironi risotto classic cu pătrunjel, tartar de ton și Culatello di Zibello crocantă
(Timp de gătit 20 de minute)
63 Lei | 150g

L'ANTIPASTO | SALATE

Antipastissimo (per 2)
Burrata, olivelle taggiasche il prosciutto di langhirano e funghi sott'olio
Burrata, măsline negre Taggia, ciuperci în ulei, Șuncă Langhirano
95 Lei | 320g

La tartara di tonno rosso *
Tartar de ton roșu
54 Lei | 160g

Insalata mista Roberto's 47 Lei | 160g
Salată de sezon, roșii cherry, fenicul, ridichi, andive, chipsuri de țelină, dressing balsamic și parmesan ras
La alegere cu:

Somon afumat | 60g *
Creveți | 60g *
Felii de vită | 60g

Oggi me la condisco io l'insalata di Cesare Cardini
Salată Cesare Cardini cu pui
55 Lei | 200g

Scaloppa di Foie gras Rougie con capesanta e spuma di carote
Foie gras cu scoici și mousse de morcovi
50 Lei | 140g

Carpaccio Cipriani con tartufo*
Mușchi irlandez cu sos classic și trufe, cum a fost creat de Giuseppe Cipriani, la barul lui Henry în 1950 la Veneția
48 Lei | 100g

Caprese-La mozzarella di Bufala Campana e il pomodoro
Caprese de bivoliță servit cu roșii
Cuore di Bue, busuioc și ulei de măsline organic din Sicilia
45 Lei | 150g

Parmigiana tiepida di melanzane siciliane (V)
Vinete Parmigiana, rețetă tradițională Siciliană
32 Lei | 150g

IL PESCE | PEȘTE

Baccala in guazzetto di vongole veraci *
Baccala, viene marinate la grătar și scoici sote
100 Lei | 280g

Il tonno al punto rosa con salsa di Brunello, rosmarino e patate croccanti *
Ton cu sos de Brunello, cartofi crocanți și rozmarin
80 Lei | 200g

Nuova versione del cartoccio per l'orata di mare all'acqua pazza
Dorada în sos de roșii, busuioc și vin alb
65 Lei | 200g

I gamberi grigliati *
Creveți Jumbo la grătar
95 Lei | 300g

Gallinella di mare con fregola sarda ai calamari e spuma di vongole
Pește Gallinella cu paste fregola și spumă de scoici și calamari *
75 Lei | 250g

Mix grill (2 pax)
Caracatiță la grătar, pește-spadă și biban de mare
145 Lei | 450g

LA CARNE | CARNE

Tournedos Rossini *
Creat la Paris de maestrul Chef Auguste Escoffier pentru compozitorul Gioachino Rossini:
medalion de vită, Foie gras, trufe de sezon și sos Madeira
190 Lei | 250g

Il galletto passato alla piastra con spinaci e salsa di limone e timo
Puișor la grătar cu spanac și sos de lămâie cu cimbru
65 Lei | 250g

Maialino cotto a bassa temperatura con miele di Corbezzolo
Purceluș fiert în sos de miere Corbezzolo
75 Lei | 200g

Vitello al camino
Mușchi de vițel în pesmet și ierburi ușor afumate
72 Lei | 200g

La Mariola di cotechino un classico al pure'
Specialitate cotechino Cremona cu piure de cartofi cu sos alb de vițel și vin alb
115 Lei | 200g

Controfiletto di manzo
Antricot de vită
145 Lei / 300g

ZUPPE | SUPE

Minestrone di verdure stagionali
Supă clară de legume
28 Lei | 150g

Vellutata di zucca con aria di latte (V)
Supă cremă de dovleac cu spumă de mozzarella
35 Lei | 150g

I PRIMI PIATTI DI PASTA PASTE

Penne alla Norma
Faimoasele paste din Catania, Sicilia numite după opera lui Vincenzo Bellini; penne cu vinete prăjite, sos de roșii și ricotta uscată
48 Lei | 150g

Paccheri ai calamari
Paste Paccheri cu calamari pe pat roșii proaspete
38 Lei | 150g

Spaghetti Pastificio Felicetti al porro con Cacio & Pepe nero di Sarawak (V)
Spaghetti Felicetti cu praz și piper Sarawak negru
38 lei | 100g

MENU VEGETARIANO | MENU VEGETARIAN

Tortino di zucchini e pecorino con salsa di zucca (V)
Souffle de dovlecel cu brânză pecorino și sos de dovleac
(Timp de gătit 20 de minute)
45 Lei | 200g

Millefoglie di melanzane, zucchini al pomodoro fresco (v)
Vinete și dovleci cu sos de roșii proaspete
50 Lei | 200g

LE PASTE FATTE IN CASA | PASTE FĂCUTE ÎN CASĂ

Caramelle, sensazione di Carbonara al guanciale croccante
Paste Carbonara a la Robertos cu fondue de parmezan și obrajori crocanți de porc
65 Lei | 150g

Cappellacci di ricotta e spinaci al profumo di mare *
Ravioli cu fructe de mare, ricotta și spanac
60 Lei | 200g

Tagliolini ai gamberi rossi dello Ionio con pancetta di Colonnata croccante *
Tagliolini cu creveți roșii mediteraneeni și pancetta crocantă
50 Lei | 150g

CONTORNI | GARNITURI

Insalata mista di stagione | Salată mixtă | 16 Lei
Le patate al forno con rosmarino | Cartofi la cuptor cu rozmarin | 16 Lei
Purè di patate novelle | Piure de cartofi | 17 Lei
Verdure al vapore | Legume la aburi | 18 Lei
Verdure grigliate | Legume la grătar | 19 Lei
Spinaci saltati con aglio e peperoncino | Sote de spanac cu usturoi și chili | 22 Lei

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

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

Persoanele cu o dietă specială sau care suferă de alergii, care doresc să afle mai multe privind ingredientele folosite, sunt rugate să se adreseze managerului de eveniment/restaurant.