

ROBERTO'S

BUCHAREST



ROBERTO'S

B U C H A R E S T

L'ANTIPASTO / STARTER

- Dal porto di Napoli... Frittura di Calamari** 35 Lei | 350g
Classic deep fried squid from the Mediterranean Sea
- La tartara di tonno rosso** 45 Lei | 160g
Red tuna tartare with passion fruit
- Caprese – La Stracciatella di burrata ripiena al pistacchio di Bronte** 59 Lei | 150g
Stracciatella di burrata cheese from Puglia, Bronte pistachio and "Cuore di bue" tomato
- Carpaccio Rucola & Grana con Emulsione di Acetto Balsamico di Modena** 65 Lei | 100g
Classic Carpaccio with Grana cheese and Modena vinegar
- Uno in Due (per 2)** 99 Lei | 320g
Burrata, olivelle taggiasche, il prosciutto di Parma e funghietti sott'olio
Burrata, Taggia black olives, mushrooms in oil and Parma ham



ZUPPE / SOUPS

- Pappa col Pomodoro** 25 Lei | 150g
Tomato soup
- Crema di ceci con croccante di guanciale Amatriciano** 35 Lei | 150g
Chickpeas cream soup with Guanciale Ham and crème fraiche

RISOTTI / RISOTTO

- Gli Aironi Risotto alla Barbabietola e Provola di Monaco** 36 Lei | 150g
Risotto with beetroot juice and Provola di Monaco fondue (Minimum wait of 20 minutes)
- Risotto alla Milanese al profumo di Ossobuco** 40 Lei | 150g
Aironi risotto with saffron and buffalo marrow (Minimum wait of 20 minutes)

Prices include VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask one of our waiters.

ROBERTO'S

B U C H A R E S T

I PRIMI PIATTI DI PASTA

LE PASTE SECCHE/DRY PASTA

Spaghetti Sarde e Mollica al Finocchietto Selvatico Spaghetti with fresh sardines, fenel and crispy bread	32 Lei 150g
Scialatielli al Pearl Noir in salsa di Pane Cafone Casereccio Tagliolini pasta, Pearl Noir oyster and bread sauce	42 Lei 150g
Paccheri ai frutti di mare al sugo di pomodori San Marzano Pasta with seafood and San Marzano tomatoes sauce	45 Lei 150g
La vostra scelta...	
Carbonara Classica Classic Spaghetti alla Carbonara with Guanciale ham	36 Lei 150g
Carbonara di Mare Spaghetti Carbonara with fish eggs and crispy Bottarga	55 Lei 150g

LE PASTE FATTE IN CASA / HOME MADE PASTA

Cavatelli Fagioli e Polpo di Scoglio Napoli Pasta style with beans, rocket and octopus rock	36 Lei 150g
Casoncelli alla Bergamasca Filled homemade pasta with veal meat, butter and crispy Guanciale ham sauce	39 Lei 150g

IL PESCE / FISH MAIN COURSES

Tonno con Cipolla di Tropea caramellata al Brunello... e il mare d'autunno Tuna fish with Brunello wine sauce	65 Lei 280g
Sogliola alla Mugnaia con crosta d'acqua di mare Sole fish with lemon sauce and seawater chips	65 Lei 200g
Il Polpo e Ceci Neri Grilled octopus with black chickpea	65 Lei 200g

LA CARNE / MEAT MAIN COURSES

Arrosto di maiale al latte Oven Pork filet with sage sauce	49 Lei 200g
Stinco d'agnello cotto a bassa temperatura all'Amarone Slow cooked lamb shank with cannellini beans cream and Amarone sauce	69 Lei 200g
Filetto di manzo al Marsala con Salsa di Caciocavallo e funghi Morille Beef filet with Marsala Demiglace and Cacicavallo cheese	130 Lei 200g

Prices include VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask one of our waiters.

ROBERTO'S

B U C H A R E S T

MENU VEGETARIANO / VEGETARIAN MAIN COURSES

Melanzane alla sarda Fried eggplant with tomato sauce and Ricotta cheese	32 Lei 200g
Spaghetti Pastificio Felicetti alla Nerano Pasta with Provolone di Monaco, basil and zucchini	32 Lei 200g
Insalata di Farro con crema di Avocado al Quinoa Croccante Spelled and avocado mousse with Quinoa	35 Lei 140g
Scamorza grigliata e melone Smoked scamorza grilled, melone, rucola	39 Lei 200g

CONTORNI / SIDE DISHES

Asparago saltato Sautée Asparagus	15 Lei 150g
Patate dolci fritte con scaglie di parmigiano e olio al tartufo Sweet potatoe fries with parmesan chips and truffle oil	15 Lei 150g
Insalata mista di stagione Mixed salad	15 Lei 150g
Le patate al forno con rosmarino Rosemary roasted potatoes	15 Lei 150g
Verdure al vapore Steamed vegetables	15 Lei 150g
Purea di patate Mashed potatoes	15 Lei 150g
Spinaci saltati con aglio e peperoncino Spinach sauté with garlic and chili	15 Lei 100g

DESSERT

Il Classico Tiramisu Tiramisu with chocolate bonbon and Amaretto liqueur	29 Lei 150g
Cannoli Siciliani Ricotta Cheese with orange confit	35 Lei 150g
Dolce Casa di Roberto's Choco salted caramel with Pistachio cream	38 Lei 150g
Souffle di Nociole Hazelnuts Souffle with Vanilla ice cream	40 Lei 150g

Prices include VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about food ingredients used, please ask one of our waiters.