

ROBERTO'S

BUCHAREST



ROBERTO'S

B U C H A R E S T

L'ANTIPASTO / APERITIVE

Dal porto di Napoli... Frittura di Calamari

Calamari prăjiți cu sos de roșii

35 Lei | 350g

La tartara di tonno rosso

Tartar de ton roșu cu sos de fructul pasiunii

45 Lei | 160g

Caprese – La Stracciatella di burrata ripiena al pistacchio di Bronte

Brânză burrata umplută cu fistic de Bronte și roșii „inimă de bou”

59 Lei | 150g

Carpaccio Rucola & Grana con Emulsione di Acetto Balsamico di Modena

Carpaccio clasic cu brânză Grana și oțet Modena

65 Lei | 100g

Uno in Due (per 2)

Burrata, olivelle taggiasche, il prosciutto di Parma e funghietti sott'olio

Burrata, măslinae negre Taggia, ciuperci în ulei și prosciutto crudo

99 Lei | 320g



ZUPPE / SUPE

Pappa col Pomodoro

Supă de roșii

25 Lei | 150g

Crema di ceci con croccante di guanciale Amatriciano

Supă cremă de năut cu șuncă Guanciale crocantă și „creme fraiche”

35 Lei | 150g

RISOTTI / RISOTTO

Gli Aironi Risotto alla Barbabietola e Provola di Monaco

Risotto cu suc de sfeclă roșie și brânză afumată de Provola (Timp minim de așteptare 20 de minute)

36 Lei | 150g

Risotto alla Milanese al profumo di Ossobuco

Risotto milaneze cu șofran și măduvă de vită (Timp minim de așteptare 20 de minute)

40 Lei | 150g

Prețul include TVA.

Vă rugăm adresați-vă ospătarului dacă urmați diete speciale sau suferiți de alergii și doriți să aflați mai multe despre ingredientele folosite.

ROBERTO'S

B U C H A R E S T

I PRIMI PIATTI DI PASTA

LE PASTE SECCHE/PASTE USCATE

Spaghetti Sarde e Mollica al Finocchietto Selvatico Spaghete cu sardine, fenicul și pâine crocantă de casă	32 Lei 150g
Scialatielli al Pearl Noir in salsa di Pane Cafone Casereccio Paste scialatielli, stridie perla neagră și sos de pâine	42 Lei 150g
Paccheri ai frutti di mare al sugo di pomodori San Marzano Paste cu fructe de mare și sos de roșii San Marzano	45 Lei 150g
La vostra scelta...	
Carbonara Classica Spaghete Carbonara clasice cu șuncă Guanciale	36 Lei 150g
Carbonara di Mare Spaghete Carbonara cu icre și Bottarga de ton	55 Lei 150g

LE PASTE FATTE IN CASA / PASTE DE CASĂ

Cavatelli Fagioli e Polpo di Scoglio Paste cavatelli cu caracatiță și fasole	36 Lei 150g
Casoncelli alla Bergamasca Paste de casă umplute cu carne de vită, în sos de unt și parmezan	39 Lei 150g

IL PESCE / SPECIALITĂȚI DIN PEȘTE

Tonno con Cipolla di Tropea caramellata al Brunello... e il mare d'autunno Ton cu ceapă roșie caramelizată și sos din vin Brunello	65 Lei 280g
Sogliola alla Mugnaia con crosta d'acqua di mare Limbă de mare cu sos de lămâie și crustă de apă de mare	65 Lei 200g
Il Polpo e Ceci Neri Caracatiță cu năut negru	65 Lei 200g

LA CARNE / SPECIALITĂȚI DIN CARNE

Arrosto di maiale al latte Friptură de porc la cuptor cu sos de lapte și salvie	49 Lei 200g
Stinco d'agnello cotto a bassa temperatura all'Amarone Pulpă de miel cu sos de fasole cannellini și vin Amarone	69 Lei 200g
Filetto di manzo al Marsala con Salsa di Caciocavallo e funghi Morille File de vită în sos Marsala cu ciuperci Morilles	130 Lei 200g

Prețul include TVA.

Vă rugăm adresați-vă ospătarului dacă urmați diete speciale sau suferiți de alergii și doriți să aflați mai multe despre ingredientele folosite.

ROBERTO'S

B U C H A R E S T

MENU VEGETARIANO / PREPARATE VEGETARIENE

Melanzane alla sarda Vinete prăjite cu sos de roșii și brânză Ricotta	32 Lei 200g
Spaghetti Pastificio Felicetti alla Nerano Paste cu zucchini și brânză Provola	32 Lei 200g
Insalata di Farro con crema di Avocado al Quinoa Croccante Salată de avocado cu alac și quinoa	35 Lei 140g
Scamorza grigliata e melone Cașcaval afumat la grătar cu pepene galben	39 Lei 200g

CONTORNI / GARNITURI

Asparago saltato Sparanghel sotat	15 Lei 150g
Patate dolci fritte con scaglie di parmigiano e olio al tartufo Cartofi dulci cu parmezan și ulei de trufe	15 Lei 150g
Insalata mista di stagione Salată mixtă	15 Lei 150g
Le patate al forno con rosmarino Cartofi la cuptor cu rozmarin	15 Lei 150g
Verdure al vapore Legume la abur	15 Lei 150g
Purea di patate Piure de cartofi	15 Lei 150g
Spinaci saltati con aglio e peperoncino Spanac sotat cu usturoi și chili	15 Lei 100g

DESSERT / DESERT

Il Classico Tiramisu Tiramisu cu bomboane de ciocolată și lichior Amaretto	29 Lei 150g
Cannoli Siciliani Brânză Ricotta cu portocale zaharisite	35 Lei 150g
Dolce Casa di Roberto's Ciocolată cu caramel sărat și cremă de fistic	38 Lei 150g
Souffle di Nociole Sufle de alune cu înghețată de vanilie	40 Lei 150g

Prețul include TVA.

Vă rugăm adresați-vă ospătarului dacă urmați diete speciale sau suferiți de alergii și doriți să aflați mai multe despre ingredientele folosite.