

## Starters ~ Antreuri

Fiori di Latte from Campania with yellow cherry tomatoes, basil and pistachio | **55 Lei, vegetarian**  
**Brânză Fiori di Latte din regiunea Campania cu roșii cherry, busuioc și fistic, vegetarian**

Peruvian Tuna Ceviche | **70 Lei**  
**Salată peruană cu ton**

Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes and sweet corn | **55 Lei, vegan**  
**Salata cu avocado, quinoa, roșii cherry și boabe de porumb dulce, vegană**

Antipastissimo | **109 Lei**  
Burrata cheese, parmesan, Pecorino cheese, Parma ham, Bresaola, Mortadella, olives, sun-dried tomatoes and homemade grissini  
**Burrata, parmezan și cașcaval Pecorino, șuncă de Parma, Bresaola și Mortadella cu măslina, roșii uscate și grisine de casă**

Greek Salad | **45 Lei, vegetarian**  
**Salată Grecească, vegetariană**

## Soups ~ Supe

Orach cream soup | **30 Lei, vegetarian**  
**Supă cremă de lobodă, vegetariană**

Chilled Colombian avocado soup | **45 Lei, vegetarian**  
**Supă columbiană de avocado, vegetariană**

## Pasta, Risotto & Vegan Delights ~ Paste, Rizoto & Delicii vegetariene

Spaghetti Carbonara | **40 Lei**  
**Spaghete Carbonara**

Italian stew with Tortellini and sea food | **50 Lei**  
**Tocăniță italienească cu Tortellini și fructe de mare**

Risotto with pistachio and smoked Pancetta | **55 Lei**  
**Rizoto cu fistic și Pancetta afumată**

Tagliolini baked from "Mulino Luigi Zuccara" flour with scallop gratin and Beluga caviar | **60 Lei**  
**Tagliolini din făină "Mulino Luigi Zuccara" cu scoici gratinate și caviar Beluga**

Avocado Crostini with Fiori di Latte Cheese | **50 Lei, vegetarian**  
**Crostini cu avocado și brânză Fiori di Latte, vegetarian**

Sicilian Caponata (eggplant dish) | **40 Lei, vegan**  
**Caponata Siciliană (mâncare de vinete), vegană**

Sautéed mushrooms with Pecorino Romano cheese on homemade bread | **50 Lei vegetarian**  
**Ciuperci sotate cu cașcaval Pecorino și pâine de casă, vegetarian**

All prices include VAT. ~ Toate prețurile au TVA inclus.

Please ask to speak to our team members if you have any special dietary or food allergies.  
Vă rugăm să informați personalul hotelului cu privire la potențiale alergii sau restricții dietetice.

## Fish & Meat ~ Pește și preparate din carne

Turbot with buttered Marsala sauce, sea asparagus and ginger carrot purée | **105 Lei**  
**Calcan în sos Marsala cu unt, sparanghel Samphire și piure de morcovi cu ghimbir**

Grilled octopus with red bell pepper purée, eggplant, caviar and smoked potatoes | **75 Lei**  
**Caracatiță la grătar cu piure de ardei gras roșu, vinete și cartofi copti**

Rockfish with Amalfi lemon sauce, Cavatelli pasta and baby spinach | **90 Lei**  
**Pește roșu cu sos de lămâie Amalfi, paste Cavatelli și mini spanac**

Pata Negra Pork with Cardoncello mushrooms, Barbera d'Asti wine sauce and sautéed asparagus | **90 Lei**  
**Porc Pata Negra cu ciuperci Cardoncello, sos de vin Barbera d'Asti și sparanghel sotat**

Wiener Schnitzel with potato cucumber salad | **100 Lei**  
**Șnițel vienez servit cu salată de castraveți și cartofi**

Beef tenderloin with Modena balsamic sauce, broccoli and "Milk potatoes" | **169 Lei**  
**Mușchi de vită cu sos balsamic Modena, broccoli și cartofi noi**

## Pizza & Classic Dishes ~ Pizza și Preparate clasice

Pizza Marguerita | **35 Lei**

Pizza Prosciutto di Parma & rucola | **45 Lei**

Caesar Salad | **45 Lei, vegetarian**

Romaine lettuce, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing  
**Salată Romaine, parmezan, crutoane și sos Caesar, vegetariană**

with chicken | **55 Lei**  
**cu piept de pui**

with Giant Prawn | **70 Lei**  
**cu creveți**

Wagyu Burger with Fries | **90 Lei**  
**Burger Wagyu și cartofi prăjiți**

with bacon | **5 Lei**  
**extra șuncă**

with fried egg | **5 Lei**  
**extra ou prăjit**

with cheddar cheese | **5 Lei**  
**extra cașcaval cheddar**

with blue cheese | **5 Lei**  
**extra brânză cu mucegai**

with foie gras | **25 Lei**  
**extra ficat de rață**

Classic Club Sandwich with fries | **55 Lei**  
**Sandvici Club și cartofi prăjiți**

Truffle parmesan fries | **30 Lei**  
**Cartofi prăjiți cu trufe și parmezan**

Sweet potato fries with truffle and parmesan | **29 Lei**  
**Cartofi dulci prăjiți cu trufe și parmezan**

## Side Dishes ~ Garnituri

Sautéed spinach | **20 Lei**

**Spanac sotat**

French fries | **15 Lei**

**Cartofi prăjiți**

Grilled asparagus | **25 Lei**

**Sparanghel la grătar**

Steamed vegetables | **20 Lei**

**Legume la abur**

Sweet potato French fries | **20 Lei**

**Cartofi dulci prăjiți**

Mixed salad | **15 Lei**

**Salată asortată**

## Dessert ~ Desert

Vanilla cheesecake with forest fruit sauce | **35 Lei**

**Tartă cu brânză dulce, vanilie și sos de fructe de pădure**

Tiramisù with Amaretto liquor | **30 Lei**

**Tiramisù cu lichior Amaretto**

Hazelnut chocolate mousse with beer sponge | **40 Lei**

**Mouse de ciocolată cu alune de pădure și blat de bere**

Ice cream with mixed berries (ask our service for the flavors) – 3 scoops | **35 Lei**

**Înghețată – arome la alegere – 3 cupe**

All prices include VAT. ~ **Toate prețurile au TVA inclus.**

Please ask to speak to our team members if you have any special dietary or food allergies.

**Vă rugăm să informați personalul hotelului cu privire la potențiale alergii sau restricții dietetice.**