

Sceput nostru este sa servim o mancare proaspata, de cea mai buna calitate si pentru aceasta, fiecare zi incepe cu pregatirea pestelui proaspăt, a fructelor de mare, a supelor, a sosurilor si a vinegretelor pe care le folosim. Nu cautam alternative si nu economisim cand vine vorba de ingredientele autentice, cum ar fi pestele salbatic proaspăt, carnea de vita Prime USDA, carnea proaspata de pe piata interna, cel mai bun sos de rosii, importurile de branzeturile... si toate ingredientele pentru deserturile pe care le preparam.

In fiecare zi facem aprovizionarea cu tot ceea ce este proaspăt oferit de piata interna.

Totul este curatat, focat si preparat in bucataria noastra. De la bun inceput am pornit pe ideea de a cauta cele mai bune ingrediente posibile pentru a putea crea arome naturale indraznelte care sa incante simturile tuturor.

Mandria noastra este sa reusim acest lucru, in fiecare zi, in orice sezon, indiferent de eforturile implicate.

Ne face placere sa fim la dispozitia dumneavoastra.

Pentru a va putea bucura pe deplin de savoarea vinului, va recomandam sa alegeti vinul dumneavoastra cat mai devreme posibil. Facand acest lucru vom avea timpul necesar pentru pregatirea serviciului de vin, aerare, decantare sau de a-l raci pentru dumneavoastra.

Inca de la inceput am selectat cele mai bune ingrediente pentru a crea arome alese si a satisface gusturi sofisticate... de aceea va rugam sa intelegeti ca mancarea gatita de la inceput fara a fi semipreparata, ia mai mult timp (de la 20 de minute pana la 35 de minute).

Va multumim pentru intelegere.

"GREAT FOOD TAKES TIME"

MIC DEJUN

Gigipapa

paine taraneasca muiata in oua de tara, cu zahar si vanilie, servita cu carnati de casa sau bacon
son

Tărâhâna

paste naturale de casa cu branza
son

Mic dejun Romanesc

omleta taraneasca cu rosii proaspete, branza telemea, paine, fresh de portocale si cafea
14.50 ron

Mic dejun Englezesc

3 oua gatite in orice stil, cu branza sau cascaval, bacon sau jambon, fresh de portocale si cafea
14.50 ron

Mic dejun Continental

dulceata de vișne sau capsuni cu unt alinales si foast, fresh de portocale si cafea
10.50 ron

3 oua in orice stil

servite cu cascaval, bacon si foast
12.50 ron

Omieta Taraneasca

oua, ceapa, ardei, sos, bacon si ciuperci
9,00 ron

Omieta cu cascaval

oua, cascaval si foast
9,00 ron

Omieta cu Jambon si ciuperci

oua, jambon si ciuperci
9,00 ron

Omieta cu somon

oua si jambon
10.50 ron

Pentru orice inconvenienta va rugam sa contactati managerul de tura.

Daca nota de plata va este transmisa verbal sau este scrisa de mana, considerati ca ospatiul dumneavoastra va face cinste.

Pizzico's - Teasers to Share

HUMMUS Pture de nauf cu crema de susan, ulei de masline, servit cu lipie si muraturi	10.50 ron
HUMMUS CU PASTRAMA DE OAIIE SAU VITA Pture de nauf cu crema de susan, ulei de masline, servit cu lipie si muraturi	19.00 ron
TZATZIKI Iaurt natural in care am strecurat castraveii, ulei de masline, usturoi si zeama de lamaie, servita cu lipie	9.50 ron
ANSOA MARINATE Ansoa marinata de casa servita cu masline Kalamata, salata proaspata, ceapa rosie, lamaie si patunjel	16.50 ron
GUACAMOLE Rosi proaspete, busuioc, usturoi si pture de avocado	10.50 ron
BRUSCHETE CU ROSII Rosi proaspete, busuioc si usturoi	10.50 ron
BRUSCHETE CU TON Bucati de ton servite intr-un amestec de telina, ardei si ceapa rosie	15.00 ron
BRUSCHETE CU FRUCTE DE MARE Salata mada de fructe de mare servita pe paine taraneasca	33.00 ron
PLATOU MEDITERANEAN (2 persoane) Prosciutto crudo, masline marinate, parmezan, salam italian, branza feta, rosi chery	45.00 ron
PLATAOU CU BRANZA Blue cheese, branza cheddar, emmental, parmezan si fructe de sezon	32.50 ron

Aperitive

CAPRESE CILIEGINE Mozzarella proaspata, servita cu rosi proaspete si sos pesto	13.50 ron
PIZZICO'S SPECIAL CHATEAUBRIAND CARPACCIO Feli subtiri de file mignon servit cu salata de rucola, iug de parmezan si reductie de otet balsamic	30.50 ron
HOME MADE CARPACCIO GRAVLAX Feli subtiri de somon marinat servit cu crema de branza, capere, marar si lamaie	21.50 ron
BURRATA Mozzarella italiana proaspata umpluta cu crema si servita cu rucola, rosi coapte la gratar si crustini	00.00 ron
OCTOPUS CARPACCIO Servit cu lamaie proaspata si ulei de masline	33.50 ron
FICATEI DE PUI RUSTIC Gatit cu ceapa rosie si ciuperci proaspete, servit cu crutoane	15.90 ron
FICATEI DE PUI IN SOS DE CAPSUNI	15.90 ron
SAGANAKY FLAMBÉ Cacaval grecesc flambat cu coniac	16.00 ron
FETA SAGANAKI Creveti sate delicioși / maki cu feta greceasca si sos de rosi Creveti - 30.00 ron Maki - 27.00 ron	
Legume PARMEGIANO Vranta vrante cu parma si rosi proaspete cu mozzarella si parmezan	18.00 ron

Supe si ciorbe

Ciorba de vacuta	9.50 ron	Bors de peste	10.50 ron
Ciorba de burta	9.50 ron	(se serveste numai Vin/Sam/Dum)	
Supa de pui cu taiete de casa	8.50 ron	PIZZICO'S BOUILLABAISSÉ	34.50 ron
Ciorba de pui „a la grec”	9.50 ron	Supa de peste si fructe de mare cu sofan servita cu crutoane si Roulle	

Supa zilei

Intrebat! ospatanul ce fel de supa avem astazi!

Puteti adauga

focaccia	4.00 ron	gratine pizza	9.98 ron
focaccia cu mozzarella	7.50 ron	smantana	2.00 ron
paine rustica	1.50 ron	ardei verde lute	1.00 ron
lahmeoun focaccia	10.00 ron	mujdei de usturoi	2.00 ron

Salate

Salata verde - 7.50 ron

Salata Cezar

salata verde, crutoane si dressing Cezar cur
Piept de pul - 19.00 ron; **Somon** - 22.50 ron; **Creveți** - 25.30 ron

Healthy Salad - 10.50 ron

felina, mere si morcovi

Salata de pui Thai

salata verde, ananas, ardei, seminte de susan si sos chili dulce si acru, cuc
Piept de pul - 19.50 ron **Creveți** - 30.00 ron

Salata MADISON - 89.60 ron

caracafita si creveți serviti cu salata verde si vinaigrette de lamaie

Salata CHEFF - 23.50 ron

salata verde, ardei verde, rosii, ou, bacon, piept de pui, blue cheese si dressingul casei

Salata ITALIANA - 19.00 ron

salata verde, rucola, rosii cherry, ciilegine mozzarella, busuioc, vinaigrette de rosii coapte si pesto

Salata calda cu fructe de mare - 33.50 ron

amestec de fructe de mare sare intr-un sos de vin alb, usturoi, servit cu sos lamaie

Salata de ton - 20.00 ron

rucola, salata verde, coaj de felina verde, ardei verde, ceapa rosie, masline verzi, ou fieri, ton si rosii

Salata romaneasca - 7.94 ron

rosii, ardei verde, castroveni, ceapa si branza feta

Legume murate asortate - 7.55 ron

intrebatii ospatarul pentru disponibilitate

Salata de ciuperci la gratar - 14.50 ron

salata verde si ciuperci la gratar acoperite cu fulgi de parmezan si reductie balsamica

Salata greceasca - 18.00 ron

salata verde, rosii, ardei verde, castroveni, ceapa, masline si branza feta marinata

Salata cu "Roquefort" si struguri - 17.00 ron

salata verde, rucola, ardei verde, struguri, blue cheese, ceapa, nucii cajun, rosii uscate

Salata Taco

salata verde, branza cheddar, porumb, boabe de fasole rosie, rosii, ceapa rosie, ardei lute si chipsuri tortilla cu usturoi si sos chili

Piept de pul - 19.50 ron **Creveți** - 30.00 ron

Salata de andive cu piept de rata - 21.00 ron

andive, portana din piept de rata si sos Roquefort

Tagliata di Manzo alla Pizicco - 38.50 ron

Vita felata servita pe un pat de salata rucola cu fulgi de parmezan si balsamic

Salata de varza (COLESLAW) - 7.50 ron

varza, morcovi, maioneza si vinaigrette de vin alb

Salata de rosii - 8.50 ron

rosii felate si branza feta

"Adauga sau fa-ti pofa singur"

vinaigretta casei (vinaigretta de balsamic)	2.00 ron	sos de stridii cu chilli	3.00 ron
vinaigrette de dijon	2.00 ron	piept de pui la gratar	6.00 ron
sos aioli	3.00 ron	creveți la gratar	1 pcs 4.50 ron
sos tzatziki	3.00 ron	somon gravlax	10 gr 1.65 ron
dressing de blue cheese	3.00 ron	prosciutto crudo	10 gr 2.50 ron

Proaspăt de la pescarie

Fructe de mare

Stridii proaspete

servite pe un pat de gheata, cu lamaie sau Mignonette de sampanie
65.00 ron

Stridii coapte la cuptor

stridii coapte și servite cu sos de stridii și caoi de arpagic
70.00 ron

Midii din Marea Neagra

aburite în sos de vin alb, usturoi, sau gătită într-un sos marinara, sau midii prajite pane
23.50 ron

Calamari prajiti a la Romana

25.50 ron

Calamari la gratar

puteți să-i serviți într-un sos de vin alb și usturoi, sos de mustar cu Casis, sos de Roquefort sau sos de roși
25.50 ron

Creveți jumbo

serviți într-un sos de vin alb și usturoi, sos de mustar cu Casis, sos Roquefort sau sos de roși
45.00 ron

Caracatița la gratar

gătită în sos de usturoi cu lamaie, oregano și vin alb
63.00 ron

Salata caldă cu fructe de mare

salată cu fructe de mare proaspete amestecate cu un sos de usturoi și vin alb servite cu lamaie
33.50 ron

Bruschete cu fructe de mare

salată mixtă de fructe de mare servită pe pâine țărănească
33.00 ron

Pizzco's bouillabaisse

Supă de pește și fructe de mare cu soțan servită cu crutoane și Rouille
34.50 ron

Platou cu fructe de mare prajite și pește (2 persoane)

creveți jumbo, midii, surimi, pește și calamari
75.00 ron

Caracatița și calamari la gratar

pușe într-un sos de vin alb și usturoi
78.50 ron

Platou cu fructe de mare (2 persoane)

creveți jumbo, midii, calamari și caracatița, totuși aruncat într-un sos de vin alb cu usturoi
150.00 ron

Salata MADISON

caracatița și creveți serviți cu salată verde și vinaigrette de lamaie
69.60 ron

Fileto e scampi alla bordelaise

file mignon salată cu creveți proaspeți într-un sos bordelaise
44.50 ron

Risotto cu fructe de mare

creș cu soțan și fructe de mare
38.50 ron

Peste

Pangasius tempura

file de peste alb prajit in sif tempura
24.50 ron

MANGOLD

file de salou, infasurat in spanac si cartof dulce, servit cu sos de unt si kamale (beune blanc)
30.00 ron

Somon la gratar

file de somon la gratar
38.00 ron

PANGASIU THAILENDESE

file din peste alb preparat in sif Thai
28.00 ron

Saramura de crap

servit cu mamaliga
25.50 ron

Dorada si biban de mare

Dorada la gratar

500 - 600gr
57.50 ron

Butterfly dorada

gratar pe plancha - 500 - 600gr
57.50 ron

Dorada la cuptor

puteti avea Dorada coapta in cuptor cu sos de vin alb,
sau coapta in sare - 500 - 600gr
57.50 ron

Dorada crocanta

dorada prajita - 500 - 600gr
57.50 ron

Biban de mare la gratar

500 - 600gr
59.50 ron

Biban de mare BUTTERFLY

gratar pe plancha - 500 - 600gr
59.50 ron

Biban de mare la cuptor

puteti avea un biban de mare, copt in cuptor cu sos de vin alb,
sau copt in sare - 500 - 600gr
59.50 ron

Biban de mare crocanta

biban de mare prajit - 500 - 600gr
59.50 ron

FETA SAGANAKI

creveti sare deliciose / midii cu feta greceasca si sos de rosii

Creveti - 30.00 ron

Midii - 27.00 ron

CE S-A SCOS DIN BALTA AZI

Meniul Pizzico contine cele mai proaspete fructe de mare si peste existente pe piata. Respectand sezonabilitatea si esenta naturala a marii, preparatele sunt modeste, cu suflet si elegante. Pentru ce se prinde proaspăt, zilnic, va rugam frumos sa va uitati in vitrina sau daca nu pe prima pagina a meniului, cea cu specialitatile, sau ospatarul dumneavoastra va sta la dispozitie.

Mai puteti adauga:

sos de usturoi cu vin alb
sos de stridii cu chilli
sos aioli
sos tzatziki
argentinian chimichurri

3.00 ron
3.00 ron
3.00 ron
5.50 ron
5.50 ron

mujdei de usturoi
sos alb cu ciuperca
sos Thai
sos chinezesc
sos gorgonzola

5.50 ron
5.50 ron
5.50 ron
5.50 ron
5.50 ron

CE-I MAI BUN DE LA MACELARIE

Fripturile si cotletele noastre de pe gratar

Vita **BLACK ANGUS** de prima calitate, hranita cu porumb si certificata **USDA**

AGED CENTER BARREL CUT FILET MIGNON

cea mai buna taletura de filet mignon, recomandat a se prepara in sange sau mediu
220gr - 150.00 ron

AGED N.Y. STRIP SIRLOIN

intr-adevar regele savorii si favoritul iubitorilor de carne de vita.
Recomandat in sange, nu mai mult de in sange spre mediu
350gr - 149.00 ron

COWBOY RIB EYE (mahurat, fara os, Irlanda)

este cunoscut pentru calitatea fina a grasimilor pe care le contine

350gr

100.00 ron

AGED BONE-IN RIB EYE FOR TWO (AGED IRLAND)

a friptura grasa pentru doua persoane este intr-adeuna mai buna, atunci cand este gatita in sange sau in sange spre mediu, cu o culoare maroniu inchis, o crusta usor negricioasa, cu un mijloc rozaliu si succulent, sau rosu intens

700gr

100.00 ron

AGED T-BONE STEAK

a friptura grasa care include atat anticul cat si filet mignon

600gr

140.00 ron

FILET MIGNON (AGED - ROMANIA)

maturarea face ca acest file sa fie mai aromat si mai fraged

220gr

45.00 ron

ANTRICOT ROMANESC fara os

carnea de vita romana poate fi usor mai tare, deoarece vacile sunt crescute libere, dar in acelasi timp are un gust natural si este foarte succulenta, atat timp cat nu este gatita mai mult de mediu

200gr - 37.00 ron

300gr - 55.00 ron

Miel

Cotlete de berbecut (Dobrogea, Romania)

intrebati pentru recomandarea ospatarului
350gr - 45.00 ron

Cotlete de miel (Noua Zeelanda)

caroana de cotlete, poate fi servita felata sau intreaga
350gr - 80.00 ron

Porc

Cotlet jumbo de porc cu os

a taletura generoasa la 400gr de cotlet plina de gust si savoare
24.50 ron

Carne de pasare

Piept de pui dezosat la gratar

Va vom servi numai cel mai bun pui disponibil, crescut in cele mai decente conditii
250gr - 14.50 ron

Ceafa de porc

frageda si delicioasa datorita grasimii, gatita in stil boieresc
300gr - 18.84 ron

Pulpa de pui dezosata la gratar

250gr - 17.50 ron

Coaste de porc la gratar

servit cu sos barbecue
330 - 400gr - 25.00 ron

Gratar din piept de curcan dezosat

Va vom servi numai cel mai bun curcan disponibil
300gr - 27.00 ron

Carnea este deja frageda si niciodata cu mult sange.

Carnea maturata devine mai tare cu cat este gatita mai mult.

Noi o recomandam sa fie facuta in sange, in sange spre mediu

sau mediu. Cel mult, ar trebui facuta mediu spre

bine-facut, dar intr-adevar clientul nostru - stapanul nostru,

o poate comanda chiar si foarte bine gatita.

Cu ce sos v-ati putea dachisi friptura?

Pizica BBQ	5.50 ron	Piper verde si coniac	5.50 ron	Sos alb cu ciuperci	5.50 ron
Gorgonzola	5.50 ron	Bordeaulaise	5.50 ron	Sos chinezesc	5.50 ron
Hrean	5.50 ron	Argentinian Chimichuri	5.50 ron	Sos pesto	5.50 ron
Mustar Dijon si miere	5.50 ron	Mujdei de usturoi	5.50 ron	Sos Tahina	5.50 ron
Tzatziki	5.50 ron	Sos de rosii cu usturoi si busuioc	5.50 ron	Sos Thai	5.50 ron

Din cuptor direct pe masa! Fii atent, cade de pe os Conasule!

Osan de berbecut la cuptor

dichit cu mamaliguta cu branza si rondele de castraveci
33.75 ron

Osan de porc

asezat cu grifa pe un patul de fasole delicioasa
30.00 ron

Osan de vitel (osso bucco milanese)

doame linistit pe piureul moale de cartofi pisati
37.00 ron

Coaste de vitel

sunt violate la inceput intr-un sos de bere buna si apoi aruncate in castron cu piure sau fasole
29.70 ron

Coaste de porc

nesimtite de bune cu sos BBQ, vi le vom servi cu cartofi prajiti
25.00 ron

Sandwich cu carne (romb)

Carne la cuptor servita in bagheta cu muraturi si sosul propriu
19.90 ron

Datorita faptului ca se foloseste numai carne de foarte buna calitate,
va rugam intrebati ospatarul pentru valabilitatea acestor produse.

Magic TAJIN

De la unchiul meu pierdut prin desert am invatat tot felul de mancaruri gatite in stil Berber,
pe care le-am diversificat in stil mediteranean, asiatic si le vom prezenta ca la morocani.

Preparate din carne

Piept de pul pane

16.50 ron

Pul Bombay

piept de pul in sos curry servit cu orez indian
22.90 ron

Fajitas

piept de pul in sos chili mexican servit cu lipie
23.90 ron

Pul chinezesc

piept de pul cu legume proaspete in sos de soia,
servit cu orez si bacon
26.90 ron

Souflaki de porc / vita / pul

carne in stil grecesc marinata servit cu tzatziki
19.90 ron

Bufallo aripoare de pul

20.90 ron

Pul Parmigiano

Piept de pul pane acoperit cu sos de rosii si mozzarella
22.90 ron

Prosciutto e Funghi

piept de pul cu sunca in sos alb si ciuperci
27.90 ron

Piept de curcan cu broccoli gratinat

piept de curcan, broccoli, sos alb si pamezan
27.90 ron

Platou Mediteranean

felii de vita sare in stil oriental servit cu sos tzatziki, humus, focaccia si
cartofi prajiti
35.00 ron

Platou Mixed Grill Balcanic

antical, ceafa, pulpe desotate de pul, rosii cherry si salata verde
42.90 ron

Pastrama de miel

pastrama de berbecut servita cu mamaliguta
26.70 ron

Carne de porc si Broccoli

porc si broccoli gatit cu sos chinezesc servit cu orez
27.00 ron

Filetto Al Pepe Verde

muschi de vita la gratar servit cu sos de piper verde si coniac
47.26 ron

Filetto al Gorgonzola

file mignon la gratar servit cu sos blue cheese
47.26 ron

Paste

AL FORNO

LASAGNA

Refeta speciala siciliana servita cu iaurt
26.00 ron

FENNE AL FORNO

Sos bolognese, parmezan, mozzarella la cuptor
22.00 ron

CANELONI cu RICOTA si spanac

Paste tub umplute cu ricota si spanac, acoperite cu rosii si sos de bazel
16.50 ron

Aglio olio e peperoncino

ulei de masline, usturoi, fujgi de ardei rosu, parmezan
15.00 ron

Spaghetti alla siciliana

sos de rosii, mozzarella proaspata, busuioc, rucola si parmezan
22.00 ron

Spaghetti carbonara

ou, bacon, smantana, parmezan
18.00 ron

Spaghetate al pomodoro

sos de rosii si parmezan
15.00 ron

Spaghetti frutti di mare

fructele de mare se amesteca cu un sos marinara acoperite cu parmezan
35.50 ron

Fettuccini al ragu bolognese

servit cu sos Bolognese si presarat cu parmezan
23.00 ron

Fettuccini imperiale

fructe de mare proaspete intr-un sos de vin alb, usturoi
35.50 ron

Fettuccini con vitello

sos gorgonzola, feli de carne de vita la gratar si rosii chery cu reductie balsamica
32.50 ron

Fettuccini al salmone

Somon in sos rose
20.50 ron

MACEDONIAN FETTUCCINI

servite cu cea mai buna branza feta
17.00 ron

PENNE CON ACCIUGHE E CAPPERI

sos de rosii, masline negre, bacon, capere, busuioc, ansoa si usturoi
21.00 ron

PENNE AL ARRABBIATA

sos de rosii, ardei rosu si fujgi de parmezan
15.50 ron

PENNE QUATTRO FORMAGGI

servit cu sos din patru feluri de branza
19.50 ron

PENNE PIZZICO CON POLLO

piept de pul si rosii uscate la soare intr-un sos cremos usor
24.00 ron

PENNE AL TONNO

ton, rosii, parmezan si ceapa servit cu lamaie
21.50 ron

PENNE PRIMAVERA

Sote de legume proaspete, parmezan, ceapa si bacon
17.50 ron

PENNE AL LA MATRICIANA

sos de rosii, parmezan, ceapa si bacon
15.50 ron

TORTELLINI CON SALSA GENOVESE

sos pesto, rosii uscate la soare si ulei de masline
24.00 ron

TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO E FUNGHI

sunca si ciuperci in sos cremos usor
24.00 ron

Pizza

SMALL

MEDIUM

XL

Taco pizza (UTE)

Came taco, branza cedar, salata verde si ceapa
- 19.00 -

Bacon

blat, sos, mozzarella, bacon, ceapa, masline
16.00 19.50 40.00

Macedonian cheese pie

- 25.00 -

Calzone

blat, sos, mozzarella, jambon, ciuperci
- 22.50 -

Capricciosa

blat, sos, mozzarella, jambon, salam uscat, cremwurst, ciuperci, masline
15.50 24.75 45.50

Funghi

blat, sos, mozzarella, ciuperci
14.00 18.00 40.00

Margherita

blat, sos, mozzarella, oregano
14.00 18.00 38.00

Prosciutto

blat, sos, mozzarella, jambon
16.00 19.00 40.00

Prosciutto e funghi

blat, sos, mozzarella, ciuperci, jambon
17.00 20.50 41.00

Quattro formaggi

blat, sos, mozzarella, gorgonzola, gonda, emmental
18.00 21.50 42.50

Quattro stagioni

blat, sos, mozzarella, jambon, masline, ciuperci, salam uscat
19.00 22.80 45.00

Quattro stagioni con pollo

blat, sos, mozzarella, specialitate de pul, ciuperci, masline, ardei
19.00 22.80 45.00

Quattro stagioni con carne de vitello

blat, sos, mozzarella, salam de vita, ciuperci, masline, ardei
20.00 23.80 48.00

Reggina con pollo

blat, sos, mozzarella, specialitate pul, ciuperci
18.00 22.00 42.50

Reggina con carne de vitello

blat, sos, mozzarella, salam de vita, ciuperci
18.50 22.50 42.50

Rustica

blat, sos, mozzarella, bacon, broccoli, porumb, ceapa
17.80 22.00 45.00

Pizza salami picante

blat, sos, mozzarella, salam picant
18.00 22.50 42.00

Bacon cheeseburger pizza

came tocata, branza, salata, muraturi si slanina
- 30.00 -

Pizza onion and pepper

ceapa si ardei verde
16.00 19.90 40.00

Tonno e cipolla

blat, sos, mozzarella, ton, ceapa, tomate
- 25.50 45.50

Vegetariana

blat, sos, mozzarella, ciuperci, rosii, ardei, masline
- 18.50 39.50

Vegetariana di post

blat, sos, mozzarella, ciuperci, rosii, ardei, masline
- 18.50 39.50

Al babilic

blat, sos, mozzarella, babilic
- 22.00 42.50

Bianca e pomodoro fresco

blat, mozzarella, rosii, ulei de masline, usturoi
16.00 18.00 35.00

Bianca con salame picante

blat, mozzarella, salam picant
16.00 19.80 36.00

Caprese

blat, mozzarella, mozzarella bocconcino, rosii, oregano
- 22.50 40.50

Fantasia

blat, mozzarella, mozzarella bocconcino, prosciutto cruda,
pamezan, rucola, rosii proaspete
- 39.00 75.00

Fructe de mare

blat, sos, mozzarella, fructe de mare - miel
- 40.50 80.00

Quattro formaggi con polo e pomodoro

blat, sos, mozzarella, gorgonzola, emmental, pastama de pul, rosii
18.00 28.50 51.00

Napoli

blat, sos, mozzarella, file onsoa, capere, oregano
16.00 25.00 45.20

Pizzico

blat, sos, mozzarella, jambon, salam, gorgonzola, ciuperci, ardei
18.00 25.50 51.00

Madison

blat, sos, mozzarella, salam picant, capere, masline, oregano
16.00 21.50 41.00

Al salmone

blat, mozzarella, ceapa rosie, rucola, somon
- 30.00 63.00

Pizza Hawaii

blat, sos, mozzarella, jambon, ananas
16.00 19.50 41.00

Sos dulce
4.00 ron
Sos picant
5.00 ron

Garnituri

Ciuperci la gratar acoperite cu parmezan
12.00 ron

Ciuperci sole
7.00 ron

Amestec de legume sole
9.00 ron

Gratar din amestecuri de legume
9.00 ron

Spanac sole
6.00 ron

Orez cu legume
6.00 ron

Orez cu ciuperci si parmezan
12.00 ron

Cartofi natur
5.00 ron

Brocoli sole
9.50 ron

Cartofi prajiti
5.00 ron

Piure de cartofi
6.00 ron

BACON AND CURRY RICE
7.50 ron

Cartofi wedges cu rozmarin si bacon
8.00 ron

Desert

TIRAMISU
11.00 ron

Sufleu de ciocolata
Servit cu inghetata de vanilie
16.00 ron

PROFITEROL
Sortiment de inghetata cu crema pufoasa
16.50 ron

INGHETATA ASORTATA
13.50 ron

BROWNIE
Negrese servite cu inghetata de menta si fulgi de ciocolata
14.00 ron

Clafite
Cu nutella, inghetata sau dulceata
9.50 ron

FILLO BANANA
Banana coapta servita cu crema si inghetata de vanilie
16.00 ron

Tortul casei
Intrebatii ospatarul pentru tort preparat de zi cu zi

CHEESE PLATTER
Blue cheese, ceddar, emmental, parmezan si fructe de sezon
32.50 ron