



Cibo Di Vino

Ristorante.Vineria

MENU

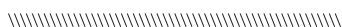




FISH



APPETIZERS



Mussels and Razor Clams au gratin. **200 Gr. / 40.00 Lei**

Mussels, Razor Clams, Garlic, Breadcrumbs, Parsley

Flambé Shrimp with Goat Cheese Cream and Strawberry Tomato Reduction. **150 Gr. / 50.00 Lei**

Shrimp, Goat Cheese, Tomatoes, Strawberries

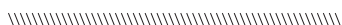
Tuna Tartare with Caper Flowers, Pine Seeds and Chives. **120 Gr. / 50.00 Lei**

Tuna, Capers, Pine Seeds, Chives

Fried Baccalà with Pepper Sauce and Parsley. **200 Gr. / 65.00 Lei**

Dry and salted cod fish, Flour, Beer, Pepper, Parsley

PASTA



Artisanal Sagne with Mussels and White Beans. **300 Gr. / 50.00 Lei**

Durum wheat flour, Eggs, Mussels, Garlic, Beans

Linguine Gragnano with Pistachio Pesto and Shrimp, seasoned with Lemon Peel. **300 Gr. / 65.00 Lei**

Linguine pasta, Pistachio, Shrimp, Lemon

Paccheri pasta with Tuna Ragú, Burrata Cream and Bottarga. **300 Gr. / 65.00 Lei**

Paccheri pasta, Fresh Tuna, Tomato Sauce, Burrata Cheese, Bottarga (dried tuna eggs)

ATENȚIE! Produsele finite în acest meniu conțin produse cu potențial alergen sau pot să conțină urme de produse cu potențial alergen. Conform regulamentului UE nr. 1169/2011 principalele produse cu potențial alergen sunt: lapte, ouă, gluten, soia, arahide, pește, semințe de susan, nuci, migdale, alune, muștar, țelină, moluște, crustacee, sulf și derivate ale acestora.

În cazul în care prezentați alergii sau intoleranță alimentară la unul sau mai multe dintre aceste produse, vă rugăm să solicitați informații suplimentare despre conținutul preparatului pe care doriți să îl comandați. Restaurantul nostru vă poate oferi produse finite în mod individualizat conform acestor nevoi alimentare.

Linguine Gragnano with Lobster and Organic Cherry Tomatoes. 450 Gr. / 90.00 Lei

Linguine pasta, Lobster, Extra Virgin Olive Oil, Salt, Garlic, Cherry Tomatoes

SECOND COURSES



Fried Squid and Shrimps coated in Three Types of Flour. 220 Gr. / 60.00 Lei

Squid, Shrimp, Flour, Olive oil, Salt

Monkfish with Peppers, Black Olives and Potatoes. 300 Gr. / 70.00 Lei

Monkfish, Peppers, Black Olives, Potatoes, Salt, Olive Oil

Turbot with Sicilian Caper Flowers, Cherry Tomatoes and Black Olives. 280 Gr. / 75.00 Lei

Turbot, Caper Flowers, Cherry Tomatoes, Black Olives, Salt, Olive Oil

Mixed Fish Roast. 450 Gr. / 115.00 Lei

Squid and Shrimp Skewers.

Squid, Shrimp, Olive Oil, Salt, Breadcrumbs, Potatoes, Salad

Sole.

Sole, Salt, Olive Oil, Potatoes, Salad

Shrimp.

Prawns, Olive Oil, Potatoes, Salad

Anglerfish.

Anglerfish, Salt, Olive Oil, Potatoes, Salad

Sea Bass Filé.

Sea Bass, Salt, Olive Oil, Potatoes, Salad

ATENȚIE! Produsele finite în acest meniu conțin produse cu potențial alergen sau pot să conțină urme de produse cu potențial alergen. Conform regulamentului UE nr. 1169/2011 principalele produse cu potențial alergen sunt: lapte, ouă, gluten, soia, arahide, pește, semințe de susan, nuci, migdale, alune, muștar, țelină, moluște, crustacee, sulf și derivate ale acestora.

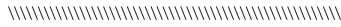
În cazul în care prezentați alergii sau intoleranță alimentară la unul sau mai multe dintre aceste produse, vă rugăm să solicitați informații suplimentare despre conținutul preparatului pe care doriți să îl comandați. Restaurantul nostru vă poate oferi produse finite în mod individualizat conform acestor nevoi alimentare.



MEAT



APPETIZERS



Parmigiana in two ways: Classic and Cappuccino style. **130 Gr. / 45.00 Lei**

Eggplant, Flour, Eggs, Peanut Oil, Parmesan, Burrata Cheese, Mozzarella

Asparagus Souflé with Fontal Cream Cheese and Fresh Truffles. **160 Gr. / 45.00 Lei**

Asparagus, Parmesan, Eggs, Pecorino Cheese, Fontal Cheese, Butter, Truffles

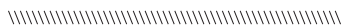
Creamy Polenta with Boletus Mushrooms, Fresh Truffles from the L'Aquila region and Grana Padano. **150 Gr. / 45.00 Lei**

Corn Flour, Boletus Mushrooms, Grana Padano Cheese, Fresh Truffles

Fresh Burrata from Andria with Prosciutto Crudo Matured - *depending on availability* **270 Gr. / 55.00 Lei**

Prosciutto Crudo, Burrata from Andria (cow cheese), Olive Oil

PASTA



Gragnano Spaghetti with Asparagus and Cherry Tomatoes. **250 Gr. / 50.00 Lei**

Gragnano Spaghetti, Asparagus, Cherry Tomatoes

Traditional Ravioli with Ricotta, Tomato Sauce and Basil. **250 Gr. / 50.00 Lei**

Durum Wheat Flour, Eggs, Ricotta, Parmesan, Pecorino Cheese, Tomato Sauce

ATENȚIE! Produsele finite în acest meniu conțin produse cu potențial alergen sau pot să conțină urme de produse cu potențial alergen. Conform regulamentului UE nr. 1169/2011 principalele produse cu potențial alergen sunt: lapte, ouă, gluten, soia, arahide, pește, semințe de susan, nuci, migdale, alune, muștar, țelină, moluște, crustacee, sulf și derivate ale acestora.

În cazul în care prezentați alergii sau intoleranță alimentară la unul sau mai multe dintre aceste produse, vă rugăm să solicitați informații suplimentare despre conținutul preparatului pe care doriți să îl comandați. Restaurantul nostru vă poate oferi produse finite în mod individualizat conform acestor nevoi alimentare.

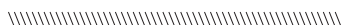
Artisanal Spaghetoni with Ragú Souce. 280 Gr. / 60.00 Lei

Beef, Pork, Onions, Celery, Carrots, Tomato Sauce, Eggs, Durum Wheat Flour, Olive Oil, Salt

Artisanal Tagliatelle with Boletus Mushrooms, Guanciale Romano Ham and Truffles. 250 Gr. / 65.00 Lei

Durum Wheat Flour, Eggs, Boletus, Guanciale Romano Ham, Fresh Truffles

SECOND COURSES



Wagyu Beef Burger, on a plate, on an Arugula bed, with Smoked Provola Cheese, Boletus Mushrooms, Walnuts and Mustard Mayonnaise 200 Gr. / 80.00 Lei

Wagyu Beef, Arugula, Smoked Provola Cheese, Boletus Mushrooms, Walnuts, Mayonnaise, Mustard

Argentine Angus Beef Steak with Potatoes and Salad. 200 Gr. / 80.00 Lei

Argentine Angus Antricot, Olive Oil, Salt, Salad, Potatoes

American Black Angus Fillet with Truffle and Porcini Mushrooms. 200 Gr. / 85.00 Lei

American Black Angus Beef, Porcini Mushrooms, Truffle, Salt, Olive Oil, Potatoes

Australian Black Angus Fillet with Potatoes and Salad. 200 Gr. / 140.00 Lei

Australian Black Angus Beef, Salt, Olive Oil, Potatoes, Salad

Cover charge 14.00 Lei

ATENȚIE! Produsele finite în acest meniu conțin produse cu potențial alergen sau pot să conțină urme de produse cu potențial alergen. Conform regulamentului UE nr. 1169/2011 principalele produse cu potențial alergen sunt: lapte, ouă, gluten, soia, arahide, pește, semințe de susan, nuci, migdale, alune, muștar, țelină, moluște, crustacee, sulf și derivate ale acestora.

În cazul în care prezentați alergii sau intoleranță alimentară la unul sau mai multe dintre aceste produse, vă rugăm să solicitați informații suplimentare despre conținutul preparatului pe care doriți să îl comandați. Restaurantul nostru vă poate oferi produse finite în mod individualizat conform acestor nevoi alimentare.



DESSERTS



Sicilian Cannoli with Pistachio Cream. **100 Gr. / 25.00 Lei**

Ricotta, Sugar, Pistachio, Chocolate

Sorbetto al Limone. **150 ML. / 25.00 Lei**

Lemon Ice Cream, Cream, Milk, Limoncino

Panna Cotta, Basil, Cherry Tomatoes and Mascarpone Cream. **120 Gr. / 25.00 Lei**

Cream, Milk, Cherry Tomatoes, Sugar, Mascarpone, Basil, Gelatin

Dessert with White Chocolate. **100 Gr. / 30.00 Lei**

Flour, Egg, Sugar, Butter, White Chocolate

Chocolate Basket with Pears. **100 Gr. / 30.00 Lei**

Flour, Egg, Sugar, Butter, Chocolate, Pears

DIGESTIFS

AVERNA  50 ML. **15.00 Lei**

JACK DANIEL'S  50 ML. **20.00 Lei**

JAGERMEISTER  50 ML. **15.00 Lei**

RAMAZZOTTI  50 ML. **15.00 Lei**

BAILEY'S  50 ML. **15.00 Lei**

ATENȚIE! Produsele finite în acest meniu conțin produse cu potențial alergen sau pot să conțină urme de produse cu potențial alergen. Conform regulamentului UE nr. 1169/2011 principalele produse cu potențial alergen sunt: lapte, ouă, gluten, soia, arahide, pește, semințe de susan, nuci, migdale, alune, muștar, țelină, moluște, crustacee, sulf și derivate ale acestora.

În cazul în care prezentați alergii sau intoleranță alimentară la unul sau mai multe dintre aceste produse, vă rugăm să solicitați informații suplimentare despre conținutul preparatului pe care doriți să îl comandați. Restaurantul nostru vă poate oferi produse finite în mod individualizat conform acestor nevoi alimentare.

DISARONNO		50 ML.	15.00 Lei
BRANCA MENTA		50 ML.	15.00 Lei
SAMBUCA MOLINARI		50 ML.	15.00 Lei
UNICUM		50 ML.	15.00 Lei
GRAPPA JULIA		50 ML.	15.00 Lei
LIMONCE		50 ML.	15.00 Lei
GRAPPA INVECCHIATA BOTTEGA		50 ML.	15.00 Lei
LIMONCINO BOTTEGA		50 ML.	15.00 Lei
CAFFÉ BORGHETTI		50 ML.	15.00 Lei
LUCANO		50 ML.	15.00 Lei
FARNET BRANCA		50 ML.	15.00 Lei
ZACAPA CENTENARIO 15YO.		50 ML.	50.00 Lei
HAVANA ANEJO		50 ML.	50.00 Lei
OBAN 14YO		50 ML.	60.00 Lei
ABSOLUT VODKA		50 ML.	20.00 Lei

ATENȚIE! Produsele finite în acest meniu conțin produse cu potențial alergen sau pot să conțină urme de produse cu potențial alergen. Conform regulamentului UE nr. 1169/2011 principalele produse cu potențial alergen sunt: lapte, ouă, gluten, soia, arahide, pește, semințe de susan, nuci, migdale, alune, muștar, țelină, moluște, crustacee, sulf și derivate ale acestora.

În cazul în care prezentați alergii sau intoleranță alimentară la unul sau mai multe dintre aceste produse, vă rugăm să solicitați informații suplimentare despre conținutul preparatului pe care doriți să îl comandați. Restaurantul nostru vă poate oferi produse finite în mod individualizat conform acestor nevoi alimentare.