

Aperitiv / Starter

- 1 Mix de bruschete - roșii, vinete și dovlecei grătar (150 g)..... 20 lei**
 Bruschetta mix - tomatoes, eggplant and grilled zucchini
 *gluten, milk
- 2 Bruschete cu bresaola de casă și rucola (200 g)..... 24 lei**
 Bruschetta with homemade bresaola and rucola
 *gluten, milk
- 3 Bruschete cu gravlax de somon, ridichi și baby spanac (200 g) 32 lei**
 Bruschetta with salmon gravlax, baby spinach and radish
 *gluten, mustard, fish
- 4 Rulouri de dovlecei cu brânză de capră, bresaola de casă și fulgi de migdale (200 g)..... 28 lei**
 Zuchinni rolls with goat cheese, homemade bresaola and almond flakes
 *gluten, milk, nuts
- 5 Creveți în unt cu usturoi, chilli și pătrunjel (200g) 48 lei**
 Black Tiger shrimps in butter with garlic, chilli and parsley
 *shellfish, milk, gluten
- 6 Carpaccio de vită cu rucola, unt cu trufe și parmezan (150 g) 46 lei**
 Beef carpaccio with rucola, truffle butter and parmesan
 *milk, nuts, gluten
- 7 Ficat de rață cu mere caramelizate (200 g) 82 lei**
 Duck liver with caramelized apples
 *gluten
- 8 Tartar de ton cu avocado și ouă de prepeliță (150 g)..... 54 lei**
 Red tuna tartar with avocado and queill eggs
 *gluten, fish, soy
- 9 Anghinare cu trufe gratinată cu parmezan(250 g) 32 lei**
 Gratin artichoke with truffle and parmesan cheese
 *milk, gluten
- 10 Carpaccio de sfeclă roșie cu brânză de capră și nuci (150 g) 26 lei**
 Beet carpaccio with goat cheese and walnuts
 *milk, gluten, nuts

Salate / Salads

- 1 Salată grecească – roșii, castraveți, ardei gras, măsline, brânză feta (250g)..... 26 lei**
 Greek salad – tomatoes, cucumbers, bell peppers, olives and feta cheese
 *milk, gluten
- 2 Salata de baby spanac cu gorgonzola, ou si prosciutto crocant (200g) 26 lei**
 Baby spinach letuce with blue cheese, egg and crispy prosciutto
 * milk, egg
- 3 Salată de pui cu susan, sos de ghimbir si sweet chilli (250g) 28 lei**
 Chicken salad with sesames, ginger sos and sweet chilli
 *sesame, soy, gluten
- 4 Salată Caesar - piept de pui, salată iceberg si parmezan (250g) 34 lei**
 Caesar salad - chicken breast, iceberg letuce, Caesar sauce and parmesan cheese
 *gluten, milk, nuts
- 5 Salată de cous-cous cu avocado și creveți baby (200g) 32 lei**
 Cous Cous salad with avocado and baby shrimps
 *gluten, milk, crustaceans, cereals
- 6 Salată cu gravlax de somon și sos de portocale (200g) 36 lei**
 Salad with Gravlax salmon and orange sauce
 *gluten, milk, fish
- 7 Salată de rucola cu creveți și avocado în sos de lămâie (250g)..... 46 lei**
 Rucola salad with shrimps and avocado in lemon sauce
 *gluten, crustaceans, milk
- 8 Salată de năut cu avocado și ghimbir *Vegan (250g)..... 28 lei**
 Chickpeas salad with ginger and avocado
 *gluten
- 9 Salată de rucola cu sfeclă roșie, quinoa și rodie *Vegan (200g)..... 28 lei**
 Rucola salad with beetroot, quinoa and pomegranate
 *gluten, soy

** Toate salatele sunt însoțite de focaccia, cu excepția salatei Caesar. / All salads are accompanied by focaccia, except Caesar salad.

Supe / Soup

1 Minestrone - supă de legume *Vegan (300g)	16 lei
Minestrone – vegetable soup *gluten, celery	
2 Supă de pui cu tăitei de casă (300g)	16 lei
Chicken soup with homemade noodles *gluten, celery, eggs	
3 Supă cremă de ciuperci și trufe (300g)	22 lei
Creamy Mushrooms soup with truffles *gluten, milk	
4 Supă cremă de sparanghel cu parmezan crocant (300g)	36 lei
Creamy Asparagus soup with crispy parmesan cheese *gluten, milk	
5 Supă cu fructe de mare (300g)	44 lei
Seafood soup *gluten, celery, mollusks, crustaceans	
6 Supă cremă de conopida cu trufe (300g)	27 lei
Creamy Cauliflower soup with truffles *gluten, milk	

** Toate supele sunt însoțite de crutoane sau focaccia. / All soups are accompanied by croutons or focaccia.

Paste & Risotto

- 1 Spaghetti alla Carbonara (350g)..... 28 lei**
Spaghetti , bacon, fresh cream and parmesan
*gluten, milk, eggs
- 2 Tagliatelle cu fructe de mare - midii, creveți și calamari (350g)..... 58 lei**
Seafood tagliatelle - mussels, shrimps, calamari
*gluten, eggs, mollusks, shellfish, celery
- 3 Tagliatelle cu somon și ghimbir in sos roze (350g)..... 56 lei**
Tagliatelle with salmon and ginger
*gluten, milk, eggs, nuts, fish
- 4 Tagliatelle cu mușchi de vită și sos de smântână cu piper (350g)..... 58 lei**
Tagliatelle with strips of beef tenderloin in peppercorn and cream sauce
*gluten, milk, eggs
- 5 Tagliatelle „nero di sepie” cu creveți și dovlecei (350g) 56 lei**
Spicy „nero di sepie” tagliatelle with shrimps and zucchini
*gluten, milk, eggs, celery, shellfish
- 6 Penne siciliane al forno - cu piept de pui și pecorino (350g) 30 lei**
Sicilian pasta al forno - with chicken and pecorino
*gluten, milk, eggs
- 7 Penne Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, parmezan, brie (350g) 30 lei**
*gluten, milk, eggs

8 Paste calamarata cu caracatiță, roșii cherry și dovlecei (350g)	54 lei
Pasta calamarata with octopus, cherry tomatoes and zucchini *gluten, milk, eggs, mollusks, celery	
9 Pappardelle cu ciuperci de pădure și trufe (350g)	42 lei
Homemade pappardelle with truffle and porcini mushrooms with fresh cream *gluten, milk, eggs	
10 Lasagna bolognese (400g)	36 lei
*gluten, milk, eggs, celery	
11 Tortellini cu brânză de capră și roșii uscate în sos de smântână și prosciutto crocant (300g)	46 lei
Homemade tortellini with goat cheese and sun dry tomatoes, with fresh cream and crispy prosciutto *gluten, milk, eggs	
12 Tagliatelle integrale cu sos de conopida, piure de spanac si muguri de pin (300g)	32 lei
Whole pasta with cauliflower and spinach puree *gluten, milk, nuts	
13 Risotto branza de capra si emulsie de sfecla rosie (350g)	34 lei
Risotto with goat cheese and beet emulsion *milk	
14 Risotto cu foie gras (350g)	58 lei
Risotto with foie gras emulsion *milk	

Pește / Fish

- 1 Doradă file cu legume și piure de conopidă (350g)..... 60 lei**
Dorada fillet with vegetables and cauliflower purée
*gluten, fish, milk
- 2 Lup de mare cu tartă de cartofi, baby spanac și sos de capere (350g) 62 lei**
Sea bass fillet with potatoes tart, baby spinach and capers sauce
*gluten, fish, milk
- 3 Ton roșu în crustă de susan cu quinoa, anghinare și sos salsa (300g)..... 76 lei**
Red tuna in sesame seeds crust with quinoa, artichoke and salsa sauce
*fish, sesame
- 4 Dover Sole cu legume sote și sos de capere (300g)..... 130 lei**
Dover Sole with sauteed vegetables and capers sauce
*milk, fish, gluten
- 5 Platou fructe de mare: creveți, caracatiță, calamari cu broccoli și sos de lămâie cu usturoi (400g)..... 126 lei**
Symphony of the Sea: black tiger shrimps, octopus, calamari, with broccoli, lemon and garlic sauce
*crustaceans, mollusks, milk
- 6 Creveți crocanți Jumbo cu Panko (300g)..... 118 lei**
Panko fried Jumbo shrimp
*shellfish, gluten
- 7 Somon la gratar cu broccoli (350g)..... 58 lei**
Grilled Salmon with steamed vegetables

Carne / Meat

- 1 Piept de pui in sos de trufe cu orez integral (350g)..... 36 lei**
 Chicken breast with creamy truffle sauce and wild rice
 *milk, mushroom
- 2 Piept de curcan umplut cu gorgonzola, roșii uscate, învelit în fulgi de migdale, cu piure de cartofi mov (350g)..... 46 lei**
 Turkey breast stuffed with gorgonzola, dried tomato, wrapped in almond flakes, with purple potato purée
 *milk, gluten
- 3 Pulpă de rață conflată cu ciuperci de pădure, risotto și prosciutto crocant (350g)..... 50 lei**
 Confit duck leg with porcini mushrooms, risotto and crispy bacon
 *milk
- 4 Piept de rață cu cartofi gătiți în grăsime de rață, cu sos de vișine (350g)..... 58 lei**
 Duck breast with potato baked in duck fat, and sour cherry sauce
 *milk, soy
- 5 Mușchiuleț de porc învelit în bacon cu cartofi gratinați cu brânză pecorino (350g)..... 40 lei**
 Pork loin wrapped in bacon with double backed potato with pecorino gratinated
 *milk, gluten
- 6 Rasol de vită și piure cu trufe și sos gremolata (500g) 58 lei**
 Osso bucco with gremolata and truffles mashed potatoes
 *milk, gluten
- 7 Burger de vită cu trufe și branză Brie, cartofi prăjiți (450g) 56 lei**
 Beef burger with truffles and Brie cheese with fried potatoes
 *milk, gluten
- 8 Șnitel alla Zigolini (șnițel de vită in Panko, cu brânză pecorino și piure de cartofi mov) (350g) 67 lei**
 Panko Beef schnitzel with pecorino cheese and purple potato purée
 *milk, gluten
- 9 Mușchi de vită cu sos de ciuperci de pădure (350g)..... 72 lei**
 Beef tenderloin with wild mushrooms sauce
 *milk, gluten
- 10 Șnitel de curcan cu pesmet Panko (250g)..... 36 lei**
 Panko turkey schnitzel with pecorino cheese and purple potato purée
 *milk, gluten

Preparate la grătar / Special Grill

1 Pulpe de pui dezosate la grătar (300g)	26 lei
Grilled chicken things (boneless) with garlic sauce *gluten	
2 Piept de pui la grătar (250g)	28 lei
Grilled chicken breast *gluten	
3 Piept de curcan în ierburi aromatice (250g)	30 lei
Turkey breast with aromatic herbs *gluten	
4 Ceafă de porc cu ierburi aromatice (300g)	30 lei
Pork with aromatic herbs *gluten	
5 Antricot de vită (400g)	46 lei
Grilled sirloin steak *gluten	
6 Mușchi de vită (300g)	87 lei
Grilled beef tenderloin *gluten	
7 T-bone Black Angus (500g)	120 lei
Black Angus T-bone steak *gluten	

** Toate preparatele la gratar sunt însoțite de inele de ceapă. All grilled dishes are accompanied by onion rings.

Salate și Garnituri / Salads and Side dishes

1 Salată de sezon (150g)	12 lei
Seasonal salad	
2 Salată de varză albă/roșie (150g)	10 lei
Red/white cabbage salad	
3 Legume la grătar (150g)	12 lei
Mixed grilled vegetables	
4 Cartofi la cuptor cu branză pecorino (150g)	14 lei
Double baked potatoes with pecorino cheese *gluten, milk	
5 Cartofi gătiți în grăsime de rață (150g)	14 lei
Potatoes baked in duck fat *gluten	
6 Orez sălbatic (150g)	14 lei
Wild rice	
7 Risotto (150g)	14 lei
*milk	
8 Cartofi alla Zigolini (200g)	14 lei
Zigolini special potatoes *gluten, milk	

9 Cartofi cu rozmarin (150g)	14 lei
Potatoes with rosemary *gluten, milk	
10 Spanac sote/broccoli sote (150g)	12 lei
Sauteed spinach/broccoli *milk	
11 Bulgur cu legume (150g)	12 lei
Bulgur with vegetables *gluten, milk	
12 Piure de cartofi cu trufe (150g)	14 lei
Truffles mashed potatoes *gluten, milk	
13 Piure de cartofi mov (150g)	14 lei
Purple potato purée *gluten, milk	
14 Focaccia (180g)**	9 lei
*gluten	
15 Focaccia specială: parmezan, pesto, usturoi, pastă măsline (250g)	16 lei
Special focaccia: parmesan cheese, pesto sauce, garlic, olives paste *gluten, milk	

** Puteți alege între blat simplu sau integral. You can choose between classic or whole wheat dough.

Desert / Dessert

- 1 Clătite cu dulceață de ghimbir și ananas (pregatita in casa) (150g) 18 lei**
 Pancakes with homemade ginger jam with pineapple
 *gluten, eggs, milk
- 2 Pavlova - bezea cu cremă mascarpone și fructe de sezon (150g)..... 20 lei**
 Meringue with mascarpone cream and seasonal fruits
 *eggs, milk
- 3 Tiramisu cu ciocolată albă și zmeură poșată (150g)..... 20 lei**
 Tiramisu with white chocolate and poached raspberries
 *gluten, eggs, milk
- 4 Duo Parfait - Nougat Glace și Parfait cu fructe confiate și Grand Marnier (150g)..... 20 lei**
 Nougat Glace & Parfait with Grand Marnier and candied fruits
 *nuts, eggs, milk
- 5 Soufflé de ciocolată cu înghețată de vanilie (150g)..... 22 lei**
 Chocolate souffle with vanilla icecream
 *gluten, eggs, milk
- 6 Tort de ciocolată cu vișine (150g) 22 lei**
 Chocolate cake with sour cherries
 *gluten, eggs, milk

PIZZA

Margherita Zigolini - 400g (size 40 cm)	32 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, basil Sos de roşii, mozzarella, busuioc	
Bambino - 225g (size 28 cm)	20 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, basil Sos de roşii, mozzarella, busuioc	
Margherita - 300g (size 32 cm)	22 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, basil Sos de roşii, mozzarella, busuioc	
Gran Pollo - 400g (size 32 cm)	32 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, chicken breast, sweet corn, onion, oregano Sos de roşii, mozzarella, piept de pui, porumb, ceapă, oregano	
Diavola - 380g (size 32 cm)	30 lei
Tomatoes sauce, spicy salami, smoked cheese, mozzarella Sos de roşii, salam picant, caşcaval afumat, mozzarella	
Quattro formaggi - 400g (size 32 cm)	32 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, gorgonzola, bufallo mozzarella cillegine, parmesan, rucola Sos de roşii, mozzarella, gorgonzola, mozzarella cillegine de bivoliţă, parmezan, rucola	
Quattro stagioni - 400g (size 32 cm)	32 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, mushrooms, chorizo, green pepper, prosciutto cotto, rucola Sos de roşii, mozzarella, ciuperci, salam chorizo, ardei gras, şuncă, rucola	
Capricciosa - 380g (size 32 cm)	32 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, onion, green pepper, mushrooms, quail eggs, chorizo, olives Sos de roşii, mozzarella, ceapă, ardei gras, ciuperci, ouă de prepeliţă, salam chorizo, măsline	
Zigolini - 400g (size 32 cm)	34 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, mushrooms, beef pastrami, rucola, parmesan, basil Sos de roşii, mozzarella, ciuperci, pastramă de vită, rucola, parmezan, busuioc	

Vegetariana - 400g (size 32 cm)	30 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, green pepper, mushrooms, sweet corn, artichoke, zucchini, olives Sos de rosii, mozzarella, ardei gras, ciuperci, porumb, anghinare, dovlecei, măsline	
Pizza Bresaola - 400g (size 32 cm)	36 lei
Tomato sauce, mozzarella cillegine, homemade bresaola, pecorino and rucola Sos de roşii, mozzarella cillegine, bresaola de casă, brânză pecorino, rucola	
Pizza Rustic - 400g (size 32 cm)	44 lei
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, kalamata, cherry tomatoes, green onion Sos de roşii, mozzarella, brânză de capră, măsline kalamata, roşii cherry, ceapă verde	
Alfredo - 380g (size 32 cm)	38 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, tuna, red onions, green pepper, olives, cherry tomatoes, oregano Sos de roşii, mozzarella, ton, ceapă roşie, ardei gras, măsline, roşii cherry, oregano	
Hawaii - 380g (size 32 cm)	30 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple, oregano Sos de roşii, mozzarella, şuncă, ananas, oregano	
`La mamma` - 400g (size 32 cm)	34 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, beef pastrami, turkey ham, chicken breast Sos de roşii, mozzarella, pastramă de vită, şuncă de curcan, piept de pui	
Calzone - 320g (size 32 cm)	30 lei
Tomatoes sauce, ricotta cheese, mozzarella, mushrooms, prosciutto cotto Sos de roşii, brânză ricotta, mozzarella, ciuperci, şuncă	
Prosciutto crudo - 380g (size 32 cm)	36 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rucola Sos de roşii, mozzarella, prosciutto crudo, rucola	
Prosciutto cotto - 380g (size 32 cm)	28 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, prosciutto cotto, olives Sos de roşii, mozzarella, şuncă, măsline	
Capresse - 380g (size 32 cm)	28 lei
Tomatoes sauce, mozzarella, cherry tomato, buffalo mozzarella cillegine, basil Sos de roşii, mozzarella, roşii cherry, mozzarella cillegine de bivoliţă, busuioc	

Sos de roşii dulce/picant - 50 ml.....	2 lei
Tomato sauce sweet/hot	
EXTRA Topping I - 50g.....	3 lei
Fresh pineapple, sweet bell peppers, red onion, mushrooms, olives, sweet corn, tomato Ananas proaspăt, ardei gras, ceapă roşie, ciuperci champignon, măslina, porumb dulce, roşii	
EXTRA Topping II - 50g	5 lei
Mozzarella, smoked cheese, prosciutto cotto, salami, chicken breast, cherry tomatoes, artichoke, rucola Mozzarella, caşcaval afumat, prosciutto cotto, salam, piept de pui, roşii cherry, anghinare, rucola	
EXTRA Topping III - 50g	7 lei
Gorgonzola, parmesan, goat cheese, turkey ham, prosciutto crudo, tuna Gorgonzola, parmesan, brânză de capră, şuncă de curcan, prosciutto crudo, ton	

***Puteţi opta între aluat simplu sau integral / You can choose between plain or whole wheat dough**



ÎN ATENȚIA CONSUMATORILOR

Unele produse din meniu nostru pot conține alergeni!
În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un ingredient,
înainte de a comanda orice preparat din meniul
nostru consultați cu ingredientele conținute
de preparate și/sau întrebați personalul.

LISTA DE ALERGENI:

1. Cereale ce conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate;
2. Crustacee și produse derivate;
3. Ouă și produse derivate;
4. Pește și produse derivate;
5. Arahide și produse derivate;
6. Soia și produse derivate;
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
8. Fructe cu coajă, de exemplu: migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland și produse derivate;
9. Telină și produse derivate;
10. Muștar și produse derivate;
11. Semințe de susan și produse derivate;
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru;
13. Lupin și produse derivate;
14. Moluște și produse derivate.

Vă mulțumim pentru înțelegere !

CONSUMER ATTENTION

Some products in our menu may contain allergens!
If you are intolerant / allergic to an ingredient,
before ordering any preparation from the menu
we consult with the ingredients contained
of preparations and / or ask the staff.

ALLERGEN LIST:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, large wheat or hybrids thereof) and derived products;
2. Crustaceans and derived products;
3. Eggs and derived products;
4. Fish and by-products;
5. Peanuts and derivatives;
6. Soybeans and derivatives;
7. Milk and derivatives (including lactose);
8. Nuts, for example: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, Macadamia nuts and Queensland nuts and derivatives;
9. Celery and derivatives;
10. Mustard and derivatives;
11. Sesame seeds and derived products;
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg / kg or 10 mg / liter;
13. Lupine and derivatives;
14. Molluscs and derivatives.

Thank you for understanding !