



SCICCHERIA





## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

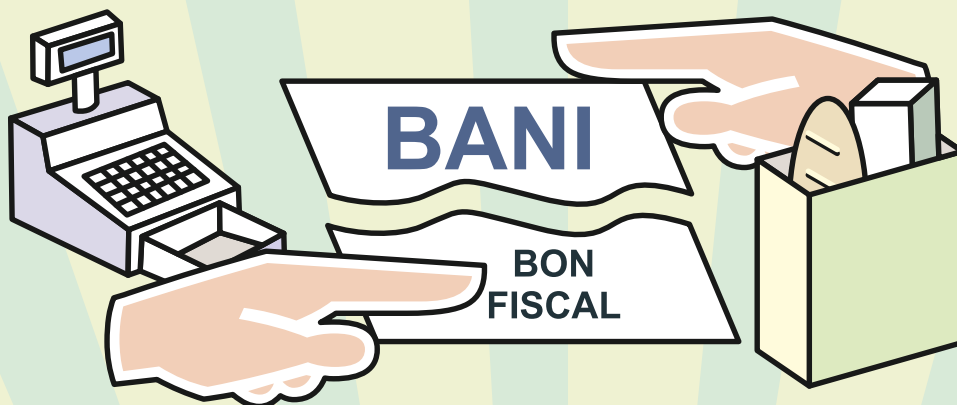
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnaliza nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, **serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

Declarație nutrițională:



## **Povestea Noastră...**

Sciccheria este un restaurant italian, cu influențe siciliene, al cărui meniu a fost creat de chef Michael Passarelli. Lista de preparate a localului include produse de excepție, din ingrediente de calitate, gătite cât mai natural, la temperaturi scăzute, totul pentru a-și păstra aromele și calitățile nutriționale.

Conceptul gastronomic al Sciccheria promovează întoarcerea la origini, la mâncare sănătoasă, gustoasă, care satisface și cele mai exigente gusturi. Meniul nostru este bazat pe sezonalitate și va fi modificat o dată la 3/4 luni, pentru a folosi fructele și legumele specifice fiecărui anotimp, în momentele cheie. Preparate remarcabile de care vă puteți bucura în restaurant regăsiți în secțiunea "**Signature Dishes**", unde Chef. Michael Passarelli a reinterpretat rețete tradiționale.

Sciccheria sprijină sectorul microantreprenorial, multe dintre ingrediente fiind atent selecționate de la artizani și producători români. Lista de materii prime include și produse italienești cu renume, care sunt disponibile oaspeților în secțiunea de băcănie "**Italian Corner**", situată în interiorul restaurantului, împreună cu o secțiune de produse realizate în bucătăria Sciccheria, cum sunt porchetta, înghețată artizanală, pâine, grisine, dulciuri.

Prin Sciccheria am curatariat tot ce am apreciat la restaurantele vizitate - bucătăria fină, cu preparate gustoase și bogate nutritiv, elemente și simboluri naturale, care să destindă clientul, LOC DE JOACA PENTRU COPII, parcare privată, concept cu muzică Live. Am analizat modele locale și internaționale de business și am creat Sciccheria conform așteptărilor și exigențelor familiei noastre mai ales, dar și ale clienților HoReCa în general.

## **La nostra Storia...**

Sciccheria è un ristorante italiano con influenze siciliane, il cui menu è stato creato dallo chef Michael Passarelli. La lista dei piatti del ristorante comprende prodotti eccezionali, a partire da ingredienti di qualità, cucinati il più naturalmente possibile, a basse temperature, il tutto per preservarne i sapori e le qualità nutrizionali.

Il concetto gastronomico di Sciccheria promuove un ritorno alle origini, a un cibo sano, gustoso che soddisfi anche i palati più esigenti. Il nostro menù è basato sulla stagionalità e verrà modificato ogni 3/4 mesi per utilizzare la frutta e la verdura specifiche di ogni stagione nei momenti chiave. I piatti notevoli che potrete gustare nel ristorante si trovano nella sezione "**Signature Dishes**", dove Chef. Michael Passarelli ha reinterpretato le ricette della tradizione.

Sciccheria sostiene il settore micro-imprenditoriale, molti degli ingredienti sono accuratamente selezionati da artigiani e produttori rumeni. L'elenco delle materie prime comprende anche rinomati prodotti italiani, a disposizione degli ospiti nella sezione alimentari "**Italian Corner**", situata all'interno del ristorante, insieme a una sezione di prodotti realizzati nella cucina della Sciccheria, come la porchetta, il gelato artigianale, pane, grissini, dolci.

Attraverso Sciccheria abbiamo curato tutto ciò che abbiamo apprezzato nei ristoranti che abbiamo visitato: cucina raffinata, con piatti gustosi e nutrienti, elementi naturali e simboli che rilassano il cliente, SPAZIO GIOCHI PER BAMBINI, parcheggio privato, concetto di musica Live. Abbiamo analizzato modelli di business locali e internazionali e creato Sciccheria secondo le aspettative e le richieste della nostra famiglia in particolare, ma anche dei clienti HoReCa in generale.

## **Our story...**

Sciccheria is an Italian restaurant with Sicilian influences, whose menu was created by Chef Michael Passarelli. The restaurant's list of dishes includes exceptional products, from quality ingredients, cooked as naturally as possible, at low temperatures, all to preserve their flavors and nutritional qualities.

Sciccheria's gastronomic concept promotes a return to origins, to healthy, tasty food that satisfies even the most demanding tastes. Our menu is based on seasonality and will be changed every 3/4 months to use the fruits and vegetables specific to each season at key times. Remarkable dishes that you can enjoy in the restaurant can be found in the "**Signature Dishes**" section, where Chef. Michael Passarelli has reinterpreted traditional recipes.

Sciccheria supports the micro-entrepreneurial sector, many of the ingredients being carefully selected from Romanian artisans and producers. The list of raw materials also includes renowned Italian products, which are available to guests in the "**Italian Corner**" grocery section, located inside the restaurant, along with a section of products made in the Sciccheria kitchen, such as porchetta, artisanal ice cream, bread, breadsticks, sweets.

Through Sciccheria we have curated everything we have appreciated in the restaurants we've visited - fine cuisine, with tasty and nutritious dishes, natural elements and symbols that relax the customer, PLAYGROUND FOR CHILDREN, private parking, Live music concept. We analyzed local and international business models and created Sciccheria according to the expectations and demands of our family in particular, but also of HoReCa customers in general.



# SCICCHERIA FOOD

---



## Antipasti / Startere / Appetizers

### Signature Dishes

Magnum di Foie Gras agli agrumi di Sicilia e coulis ai lamponi <i>Magnum de Foie Gras cu citrice din Sicilia și coulis de zmeură</i> <i>Foie Gras Magnum with Sicilian citrus and raspberries coulis</i>	150 gr	98 ron
Tartare di mango e avocado al lime, biscotto di pasta frolla salato, salsa di bisque di astice <i>Tartar de mango și avocado cu lime verde, biscuite sărat, din aluat fraged, salsa de bisque și homar</i> <i>Mango and avocado tartare with lime, savory shortbread salted biscuit, lobster and bisque sauce</i>	250 gr	109 ron
Gamberi in tempura con guacamole <i>Creveți în tempura cu guacamole</i> <i>Shrimps in tempura with guacamole</i>	200 gr	89 ron
Gamberi al burro e peperoncino <i>Creveți cu unt și ardei iute</i> <i>Shrimps with butter and hot pepper</i>	200 gr	82 ron
<b>New</b> Fritto di mare con salsa allo yogurt e peperoncino <i>Fritto de mare cu sos de iaurt și ardei iute</i> <i>Fried seafood with yogurt sauce and hot peppers</i>	200 gr	58 ron
Mille feuille di tonno rosso, chips di riso e tapioca, crumble di olive, capperi, crema di guacamole e gel di mango <i>Mille feuille de ton roșu, chips de orez și tapioca, crumble de măslina, capere, cremă de guacamole și gel de mango</i> <i>Bluefin tuna mille feuille, rice and tapioca chips, olive crumble, capers, guacamole cream and mango gel</i>	200 gr	80 ron
<hr/>		
Parmigiana rossa con melanzane fritte, pomodoro, origano, basilico e grana padano <i>Parmigiana de vinete prăjite, roșie, oregano, busuioc și grana padano</i> <i>Roasted eggplant parmigiana, tomato, oregano, basil and grana padano</i>	200 gr	55 ron
Edamame con fiocchi di sale maldon <i>Edamame cu flori de sare maldon</i> <i>Edamame with Maldon salt flowers</i>	200 gr	36 ron
Bruschette di pane fatte in casa con stracciatella di burrata, acciughe, capperi, pomodoro e origano <i>Bruschette din pâine făcută în casă cu stracciatella de burrata, anchois, capere, oregano și roșii</i> <i>Homemade bread bruschetta with burrata stracciatella, anchovies, capers, oregano and tomatoes</i>	200 gr	42 ron
Burrata con pomodori confit, insalata croccante, pane carasau e crumble di olive di nocellara dell'Etna <i>Burrata cu confit de roșii, salată crocantă, pâine carasau și crumble de măslina din Etna</i> <i>Burrata with tomato confit, crispy salad, carasau bread and olive crumble from Etna</i>	250 gr	67 ron
Scelta di formaggi e salumi, tipici italiani, per due persone <i>Selecție de brânzeturi și salamuri italiene, pentru 2 persoane</i> <i>Selection of Italian cheeses and salami, for 2 people</i>	550 gr	110 ron
Tartar di manzo Uruguay con capperi, cipolla charlotte, senape, torlo d'uovo, cognac, salsa worchester e tabasco <i>Tartar de vită Uruguay cu capere, ceapă charlotte, muștar, gălbenuș de ou, coniac, sos worchester și tabasco</i> <i>Uruguay beef tartare with capers, charlotte onion, mustard, egg yolk, cognac, worchester sauce and tabasco</i>	200 gr	98 ron
Vitello tonato con salsa piemontese e insalatina croccante <i>Vițel tonat cu sos piemontez și salată crocantă</i> <i>Veal tonato with Piemontese salsa and crunchy salad</i>	200 gr	65 ron



## Le zuppe / Supe-Creme / Soups

Consomé di pollo con verdure cotte a bassa temperatura e tagliolini fatti in casa <i>Consomé de pui cu legume la sous-vide și tagliolini de casă</i> <i>Chicken consommé with sous-vide vegetables and homemade tagliolini</i>	400 gr	38 ron
<b>New</b> Zuppa di pomodoro al basilico con focaccia all'origano <i>Supă cremă de roșii cu busuioc și focaccia cu oregano</i> <i>Tomato cream soup with basil and oregano focaccia</i>	350 gr	37 ron
Crema di patate, porro e crumble di guanciale e cipolla <i>Supă cremă de cartofi, praz și crumble de guanciale și ceapă</i> <i>Creamy potato soup, leek and crumble from guanciale and onions</i>	350 gr	38 ron

## Le paste e i risotti / Paste și Risotti / Pasta and Risotti

### Signature dishes

<b>New</b> Spaghetti al profumo di mare con cozze e pistacchio siciliano <i>Spaghete cu parfum de mare, cu scoici și fistic de brönte</i> <i>Spaghetti with scent of the sea, with mussels and pistachio</i>	350 gr	78 ron
<b>New</b> Gnocchi di patate al pomodoro fresco, burrata e basilico profumato <i>Gnocchi de cartofi cu sos de roșii, burrata și busuioc</i> <i>Potato gnocchi with fresh tomato, burrata and fragrant basil</i>	350 gr	65 ron
<b>New</b> Gnocchi al pesto fresco, pinoli croccanti e burrata <i>Gnocchi de cartofi cu pesto proaspăt, muguri de pin crocanți și burrata</i> <i>Potato gnocchi with fresh pesto, crunchy pine nuts and burrata</i>	350 gr	68 ron
Spaghetti all'amatriciana con pomodoro pugliese, pecorino, guanciale, basilico e origano siciliano <i>Spaghete amatriciana cu roșii din Puglia, brânză pecorino, gușă de porc, busuioc și oregano sicilian</i> <i>Spaghetti amatriciana with tomatoes from Puglia, pecorino cheese, guanciale, basil and Sicilian oregano</i>	250 gr	58 ron
Spaghetti alla carbonara con guanciale e tuorlo d'uovo marinato <i>Spaghete carbonara cu gușă de porc maturată și galbenuș de ou marinat</i> <i>Spaghetti carbonara with aged pork goiter and marinated egg yolk</i>	250 gr	55 ron
Penne alla Norma con melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata <i>Penne alla Norma cu vinete prăjite, ricotta sărată și roșii</i> <i>Penne alla Norma with roasted eggplant, salty ricotta and tomatoes</i>	250 gr	48 ron
Paccheri con bisque di gamberi, astice e profumo di limone <i>Paccheri cu creveți, Homar și roșii din Puglia, parfumate cu lămâie</i> <i>Paccheri with prawns, Lobster and tomatoes from Puglia, scented with lemon</i>	300 gr	156 ron
Tortelli ripieni al tartufo, crema al burro e tartufo nero grattugiato <i>Tortelli umpluți cu trufe, cremă de unt și trufe negre estive</i> <i>Tortelli filled with truffles, butter cream and summer black truffles</i>	250 gr	95 ron



Le classiche penne all'Arrabiata con sugo pugliese <i>Clasicele Penne Arrabiata cu sos de roșii din Puglia</i> <i>The classic penne all'Arrabiata with pugliese sauce</i>	250 gr	46 ron
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con gamberi <i>Spaghete usturoi, ulei de măslina extra virgin, ardei iute și creveți</i> <i>Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, hot peppers and shrimps</i>	250 gr	60 ron
Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine <i>Spaghete cu vongole și icre de chefal</i> <i>Spaghetti with vongole and mullet roe</i>	250 gr	80 ron
Tagliolini ai frutti di mare e pomodoro <i>Tagliolini cu fructe de mare și roșii</i> <i>Tagliolini with seafood and tomatoes</i>	250 gr	79 ron
Tagliolini ai funghi porcini, guanciale, salsiccia e tartufo nero estivo grattugiato <i>Tagliolini cu hribi, gușă de porc, cârnați și trufe negre estive</i> <i>Tagliolini with porcini mushrooms, aged pork belly, sausages and summer black truffles</i>	250 gr	79 ron
<b>New</b> Risotto cremoso alla milanese <i>Risotto cremos cu șofran</i> <i>Creamy Saffron risotto</i>	350 gr	79 ron
Risotto al tartufo nero estivo in forma di Grana Padano <i>Risotto cu trufe negre, în formă de Grana Padano</i> <i>Risotto with black truffles, shaped in Grana Padano</i>	250 gr	89 ron
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto cu fructe de mare</i> <i>Seafood risotto</i>	350 gr	82 ron

## La Carne / Carne / Meat

Costata Dry aged di manzo fresco servito con contorno a scelta <i>Antricot de vită cu os Dry Aged, servit cu garnitură, la alegere</i> <i>Dry Aged bone-in beef steak, served with a side dish of your choice</i>	100 gr	65 ron
T bone Dry aged di manzo servito con contorno a scelta <i>T-bone de vită Dry Aged, însoțit de garnitură la alegere</i> <i>Dry Aged beef T-bone, accompanied by your choice of side dish</i>	100 gr	65 ron
<b>New</b> Costolette di maiale iberico con patatine fritte <i>Coaste de porc iberic cu cartofi prăjiți</i> <i>Iberian pork ribs with french fries</i>	500 gr	75 ron
<b>New</b> Osso Buco di manzo, cotto a bassa temperatura con brumoise di verdure e risotto allo zafferano <i>Osso Buco de vită, gătit la temperatură scăzută cu brumoise de legume și risotto cu șofran</i> <i>Beef Osso Buco, cooked at low temperature with vegetable brumoise and saffron risotto</i>	400 gr	85 ron
<b>New</b> Filetto di maiale a bassa temperatura in crosta di pistacchio e purè di patate dolci <i>Muschiuleț de porc la temperatură joasă în crustă de fistic și piure de cartofi dulci</i> <i>Low temperature pork tenderloin in a pistachio crust and mashed sweet potatoes</i>	300 gr	61 ron
<b>New</b> Stinco di agnello a bassa temperatura con polenta e tartufo <i>Ciolan de miel gătit la temperatură joasă, cu mămligă și trufe</i> <i>Lamb shank cooked at low temperature with polenta and truffles</i>	400 gr	124 ron
Filetto di manzo Uruguay grain fed alla griglia servito con purè di patate, spinaci baby, carote cotte a bassa temperatura e fondo di carne <i>Mușchi de vită Uruguay grain fed la grătar, piure de cartofi, baby spanac, morcovi la sous-vide și fond de carne</i> <i>Grilled Uruguay grain-fed beef, mashed potatoes, baby spinach, sous-vide carrots and meat stock</i>	300 gr	178 ron

Filetto di manzo Uruguay grain fed alla griglia con salsa di funghi di bosco, tartufo, escalope di foie gras servito con purè di patate <i>Mușchi de vită Uruguay grain fed la grătar, cu sos de ciuperci de pădure, trufe și escalop de foie gras servit cu piure de cartofi</i> <i>Grilled Uruguay grain-fed beef, with forest mushroom sauce, truffles and foie gras escalope served with mashed potatoes</i>	300 gr	210 ron
Ribeye di manzo Uruguay grain fed con asparagi e baby carote al burro <i>Ribeye de Uruguay grain fed cu sparanghel și morcovi baby cu unt</i> <i>Ribeye de Uruguay grain fed with asparagus and baby carrots with butter</i>	300 gr	195 ron
Capocollo di maiale di Mangalitza con patatine fritte <i>Ceafă de Mangaliță cu cartofi prăjiți</i> <i>Mangalitza neck with french fries</i>	300 gr	98 ron
Polletto alla griglia con patate al forno, sale maldon e salsa gremolada <i>Cocoșel de pădure la grătar, cu cartofi la cuptor, sare maldon și sos gremolada</i> <i>Grilled chicken with baked potatoes, Maldon salt and gremolada sauce</i>	400 gr	86 ron
Coscia d'anatra confit in arancia e limone con verza rossa, mele e salsa cumberland <i>Pulpă de rață confit de portocală și lămâie, cu varză roșie, mere și sos cumberland</i> <i>Duck leg confit in orange and lemon, with red cabbage, apples and cumberland sauce</i>	250 gr	81 ron
Orecchia d'elefante alla Milanese con patate al forno, pomodori confit e rucola per 2 persone <i>Șnițel "Ureche de elefant" în stil milanez cu cartofi copti, roșii confit și rucola, pentru 2 persoane</i> <i>Milanese style schnitzel "elephant ear" with baked potatoes, confirming tomatoes and rocket for 2 people</i>	600 gr	185 ron

## I secondi di Pesce / Pește / Fish

Polipo alla griglia con pure di sedano, chips di patate, verdure e gel di barbabietola rossa <i>Caracatiță la grătar cu piure de țelină, chipsuri din cartofi, legume și gel din sfeclă roșie</i> <i>Grilled octopus with celery puree, potato chips, vegetables and red beetroot</i>	250 gr	130 ron
Tonno rosso scottato con chips di patate dolci, quinoa, spuma di patate affumicate, baby finocchio, baby carote e cipolla marinata <i>File de Ton roșu cu chips de cartofi dulci, quinoa, spumă de cartofi afumați, baby fenicul &amp; morcovi, ceapă marinată</i> <i>Bluefin tuna fillet with sweet potato chips, quinoa, smoked potato foam, baby fennel &amp; carrots, marinated onions</i>	250gr	98 ron
File di Salmone con guacamole, insalata croccante e salsa beure-blanc <i>File de somon cu guacamole, salată crocantă și sos beure-blanc</i> <i>Salmon filè with guacamole, mixed salad and beure-blanc sauce</i>	250 gr	95 ron
Branzino scottato con asparagi, fumetto di pesce, tartara di pomodoro e vongole <i>Biban de mare la grătar cu sparanghel, supă de pește, tartar de roșii și scoici</i> <i>Grilled sea bass with asparagus, fish stock, tomatoes tartare and clams</i>	250 gr	89 ron
<b>NEW</b> Nobu Black Code Miso servito con zenzero rosa <i>Miso Nobu Black Code servit cu ghimbir roz</i> <i>Nobu Black Code Miso served pink ginger</i>	200 gr	180 ron
<b>NEW</b> Branzino in papillote <i>Biban în papillote</i> <i>Sea Bass en papillote</i>	600 gr	120 ron
File di Rombo alla mediterranea <i>File de Calcan alla mediterranea</i> <i>Turbot file alla mediterranes</i>	250 gr	142 ron

\*\*\* Pentru varianta de platou fructe de mare/pește, vă rugăm să vă adresați ospătarului



## Le Insalatone / Salate / Salads

### Frutti di Mare / Fructe de Mare / Seafood

Insalata mista con calamari, sepie, gamberi, polpo, cozze con crumble di olive dell'Etna, prezzemolo, caperi e zest di limone

*Salată mixtă cu calamar, sepie, creveți, caracatiță și midii, cu crumble de măslina din Etna, pătrunjel, capere și coajă de lămâie*

*Mixed salad with squid, sepie, prawns, octopus and mussels, with olives crumble, parsley, capers and lemon zest*

250 gr 75 ron

### Anatra / Rață / Duck

Insalata di Anatra e gorgonzola - Misto fresco di verdure, anatra cotta alla brace, formaggio gorgonzola, ananas, lamponi, riduzione di aceto balsamico e frutti di bosco, semi vari.

*Mix de legume proaspete, rață la grătar, brânză gorgonzola, ananas, zmeură, reducere de oțet balsamic și fructe de pădure, diverse semințe*

*Fresh mixed vegetables, grilled duck, gorgonzola cheese, pineapple, raspberries, balsamic vinegar reduction and wild berries, various seeds*

250 gr 74 ron

### Tonno / Ton / Tuna

Insalata mista di stagione, tonno in alga nori, edamame, rucola, avocado gel e tartar di mango, pane carasau, melograno, vinegrette con miele, semi vari.

*Salată mixtă, ton în algă nori, edamame, rucola, gel de avocado și tartar de mango, pâine carasau, rodie, vinegretă cu miere, mix semințe*

*Mixed salad, tuna in nori seaweed, edamame, rocket salad, avocado gel and mango tartar, carasau bread, pomegranate, honey vinaigrette, mixed seeds*

250 gr 83 ron

### Manzo / Vită / Beef

Insalata croccante, formaggio grana padano, guacamole, melograno, ananas, salsa ai lamponi, semi vari

*Salată crocantă, grana padano, guacamole, rodie, ananas, salsa de zmeură, mix semințe*

*Crispy salad, grana padano, guacamole, pomegranate, pineapple, raspberry salsa, mixed seeds*

250 gr 73 ron

### Vegana / Vegană / Vegan

Verdure fresche, quinoa, olive dell'Etna, edamame, mango, avocado, barbabietola, semi vari

*Mix de frunze, quinoa, măslina din Etna, edamame, mango, avocado, sfeclă roșie, semințe*

*Mix of leaves, quinoa, olives from Etna, edamame, mango, avocado, beetroot, seeds*

250 gr 52 ron

## Le Pizze / Pizza

### Focaccia

250 gr 22 ron

### Focaccia con aglio

250 gr 24 ron

*Focaccia cu usturoi*

*Garlic Focaccia*

### Focaccia con parmigiano

250 gr 28 ron

*Focaccia cu parmezan*

*Parmesan Focaccia*

### Focaccia con aglio e parmigiano

250 gr 28 ron

*Focaccia cu usturoi și parmezan*

*Garlic and parmesan Focaccia*

### Margherita

400 gr 40 ron

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, basilico, olio d'oliva

*Sos de roșii, mozzarella fior di latte, busuioc, oregano, ulei de măslina*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, oregano, olive oil*

### Diavola

550 gr 45 ron

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame spianata piccante, basilico, origano, olio d'oliva

*Sos de roșii, mozzarella fior di latte, salam spianata picant, busuioc, oregano, ulei de măslina.*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, basil, oregano, olive oil*



<b>Quattro formaggi</b>	550 gr	75 ron
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Emmentaler, scamorza afumata, gorgonzola d.o.p., origano, basilico		
<i>Sos de roşii, mozzarella fior di latte, Emmentaler, scamorza afumată, gorgonzola d.o.p, oregano, busuioc</i>		
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Emmentaler, smoked scamorza, gorgonzola d.o.p., oregano, basil</i>		
<b>Quattro stagioni</b>	550 gr	58 ron
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nere di Sicilia, origano, basilico		
<i>Sos de roşii, mozzarella fior di latte, ciuperci champignon, anghinare, prosciutto cotto, măslin negre din Sicilia, oregano, busuioc</i>		
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, champignon mushrooms, artichokes, prosciutto cotto, Sicilian black olives, oregano, basil</i>		
<b>Prosciutto e funghi / Prosciutto și ciuperci / Prosciutto and mushrooms -</b>	550 gr	46 ron
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, origano, basilico		
<i>Sos de roşii, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ciuperci champignon, oregano, busuioc</i>		
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, champignon mushrooms, oregano, basil</i>		
<b>Pizza Bologna</b>	550 gr	77 ron
Mortadella al pistacchio d.o.p, crema di burrata di Puglia d.o.p., pesto di basilico, crumble di pistacchio		
<i>Mortadella cu fistic d.o.p, cremă de burrata din Puglia d.o.p., pesto de busuioc, crumble de fistic</i>		
<i>Pistacchio mortadella d.o.p., Puglia burrata cream d.o.p., basil pesto, pistacchio crumble</i>		
<b>Pizza Tartufo</b>	400 gr	83 ron
Mozzarella fior di latte, tartufo nero, olio d'oliva		
<i>Mozzarella fior di latte, trufe negre, ulei de măslin</i>		
<i>Fior di latte mozzarella, black truffles, olive oil</i>		
<b>Pizza Burrata</b>	550 gr	78 ron
Mozzarella fior di latte, burrata di Puglia d.o.p., crumble di pistacchio, prosciutto, pomodorini		
<i>Mozzarella fior di latte, burrata din Puglia d.o.p., crumble de fistic, prosciutto, roşii cherry</i>		
<i>Fior di latte mozzarella, burrata from Puglia d.o.p., pistacchio crumble, prosciutto, cherry tomatoes</i>		
<b>Pizza Dolce</b>	550 gr	45 ron
Mozzarella fior di latte, salame Napoli, olio d'oliva, salsa di pomodoro		
<i>Mozzarella fior di latte, salam Napoli, ulei de măslin, sos de roşii</i>		
<i>Fior di latte mozzarella, Napoli salami, olive oil, tomato sauce</i>		
<b>Pizza Capriciosa</b>	550 gr	60 ron
Salsa di pomodoro, olive, funghi, prosciutto cotto Provani		
<i>Sos de roşii, măslin, ciuperci champignon, prosciutto cotto Provani</i>		
<i>Tomato sauce, olives, mushrooms, prosciutto cotto Provani</i>		
<b>Pizza Tonno e cipolla</b>	550 gr	58 ron
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla		
<i>Sos de roşii, mozzarella fior di latte, ton, ceapă</i>		
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onions</i>		
<b>Pizza Calzone</b>	550 gr	78 ron
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame Napoli, crema ricotta		
<i>Sos de roşii, mozzarella fior di latte, salam Napoli, cremă de ricotta</i>		
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Napoli salami, ricotta cream</i>		
<b>Pizza Vegetariana</b>	550 gr	48 ron
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, funghi, cuori di carciofo, verdure marinate		
<i>Sos de roşii, mozzarella fior di latte, măslin, ciuperci champignon, inimi de anghinare, legume marinate</i>		
<i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, olives, mushrooms, artichoke hearts, marinated vegetables</i>		

<b>Pizza Toscana</b> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, pomodorini, grana padano <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, roșii cherry, grana padano</i> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, bresaola, rocket, cherry tomatoes, grana padano</i>	550 gr	75 ron
<b>Pizza Napoletana</b> Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza, friarielli, salsiccia, pomodorini <i>Sos de roșii, mozzarella fior di latte, brânză scamorza, friarielli, cârnat, roșii cherry</i> <i>Tomato sauce, fior di latte mozzarella, scamorza cheese, friarielli, sausage, cherry tomatoes</i>	550 gr	68 ron
<b>Gourmet</b> <b>Pizza Porchetta</b> Mozzarella fior di latte, crema ricotta, porchetta, sugo di pesto, pomodori pelati, cipolla caramellata <i>Mozzarella fior di latte, cremă de ricotta, porchetta, sos pesto, roșii decojite, ceapă caramelizată</i> <i>Fior di latte mozzarella, ricotta cream, porchetta, pesto sauce, chopped tomatoes, caramelised onions</i>	550 gr	78 ron
<b>Pizza Pere e Gorgonzola</b> Mozzarella fior di latte, gorgonzola, crema ricotta, pere <i>Mozzarella fior di latte, brânză gorgonzola, cremă ricotta, pere</i> <i>Fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, ricotta cream, pear</i>	550 gr	72 ron
<b>Pizza al Salmone</b> Mozzarella fior di latte, crema ricotta, file di salmone affumicato, cetriolo <i>Mozzarella fior di latte, cremă de ricotta, somon afumat, castraveți</i> <i>Fior di latte mozzarella, ricotta cream, smoked salmon, cucumbers</i>	550 gr	82 ron
<b>Pizza Sciccheria</b> Mozzarella fior di latte, crema ricotta, prosciutto crudo, crema tartufo, fichi <i>Mozzarella fior di latte, cremă de ricotta, prosciutto crudo, cremă de trufe, smochine</i> <i>Fior di latte mozzarella, ricotta cream, prosciutto crudo, truffles cream, figs</i>	550 gr	82 ron

## Per i bambini buoni / Pentru copiii cuminți / For Kids

Stuzzichini di pollo impanati con purè di patate <i>Gujoane de pui cu piure de cartofi</i> <i>Chicken nuggets with mashed potatoes</i>	200 gr	48 ron
Mini burger di Black Angus (2 pezzi) con patatine fritte <i>Mini burger Black Angus (2 bucăți) cu cartofi prăjiți</i> <i>Black Angus mini burger (2 pieces) with french fries</i>	250 gr	59 ron

\*\*\* la cerere, pentru variante de paste pentru copii, adresați-vă ospătarului



## Contorni / Garnituri / Sides

Purè di patate al tartufo nero <i>Piure de cartofi cu trufe</i> <i>Mashed potatoes with truffle</i>	150 gr	30 ron
Purè di sedano <i>Piure de țelină / Celery pure</i>	150 gr	24 ron
Patate arrosto <i>Cartofi la cuptor</i> <i>Baked potatoes</i>	150 gr	24 ron
Patatine Fritte <i>Cartofi prăjiți / Fries</i>	150 gr	22 ron
Chips di verdure <i>Chips de legume</i> <i>Vegetables chips</i>	100 gr	22 ron
La grigliata di verdure marinate <i>Legume marinate, la grătar</i> <i>Grilled marinated vegetables</i>	150 gr	29 ron
Asparagi con sale maldon <i>Sparanghel cu sare maldon</i> <i>Asparagus with Maldon salt</i>	150 gr	34 ron
Rucola con pomodorini e grana padano <i>Rucola cu roșii cherry și parmezan</i> <i>Rucola salad with cherry tomatoes and parmesan</i>	150 gr	36 ron
Insalata verde <i>Mix verde / Mixed Greens</i>	150 gr	24 ron
<i>New</i> Polenta e tartufo <i>Mămăligă cu trufe</i> <i>Polenta with truffles</i>	150 gr	25 ron
<i>New</i> Purè di patate dolci <i>Piure de cartofi dulci</i> <i>Mashed sweet potatoes</i>	150 gr	25 ron

## Dessert fatti in casa / Deserturi artizanale Homemade Desserts

Tiramisù Goloso fatto in casa con spuma al caffè, Amareto Disarono e cioccolato fondente <i>Tiramisù de casă cu spumă de cafea, Amareto Disarono și ciocolată fondantă</i> <i>Homemade Tiramisù with coffee foam, Amareto Disarono and chocolate fondant</i>	150 gr	44 ron
Moelleux di cioccolato bianco con cuore di lamponi, crumble di cioccolato e gelato ricco al cioccolato <i>Moelleux de ciocolată albă cu cremă caldă de zmeură, crumble de ciocolată, gelato de ciocolată belgiană</i> <i>White chocolate moelleux with warm raspberry cream, chocolate crumble, Belgian chocolate gelato</i>	150 gr	44 ron
Gelato artigianale di Sicilia <i>Inghețată artizanală din Sicilia</i> <i>Homemade Sicilian Icecream</i>	70 gr	16 ron
Cannolo Siciliano scomposto alla ricotta e sorpresa dello Chef Passarelli <i>Cannolo Siciliano descompus cu ricotta și surpriza lui Chef Passarelli</i> <i>Decomposed Cannolo Siciliano with ricotta and Chef Passarelli's surprise</i>	150 gr	40 ron

# GRUPE DE ALERGENI / ALERGEN GROUPS

GRUPPI DI ALLERGENI Secondo la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo et al  
Secondo il Consiglio del 20 marzo 2000, gli allergeni alimentari possono rientrare nei seguenti gruppi:

- 1 Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, grano duro o loro ibridi e prodotti derivati);
- 2 Crostacei e prodotti derivati;
- 3 Uova e prodotti derivati;
- 4 Pesce e prodotti derivati;
- 5 Arachidi e prodotti derivati;
- 6 Soia e prodotti derivati;
- 7 Latte e derivati (incl lattosio);
- 8 Frutta secca con guscio (mandorle *Amygdalus communis* L., nocciole *Corylus*  
Noccioline, noci di *Luglas regia*, anacardi de occidentale *Anacardium*, noci pecan, noci del Brasile  
*Bertholletia excelsa*, pistacchi di Pistacia vera, noci di macadamia e noci di macadamia del Queensland  
*ternifolia* e prodotti derivati;
- 9 Sedano e prodotti derivati;
- 10 Senape e prodotti derivati;
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  
o 10 mg/litro;
- 13 Lupino e derivati;
- 14 Molluschi e prodotti derivati;

Si prega di avvisare il nostro personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari. In caso contrario, non ci assumiamo alcuna responsabilità.

Tutti i prezzi sono espressi in RON e sono comprensivi di IVA.

I prodotti contrassegnati da un asterisco \* sono congelati.

GRUPE DE ALERGENI Conform Directivei 2000/13/CE al Parlamentului European și al  
Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

- 1 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi 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 uscate cu coajă (migdale *Amygdalus communis* L., alune de pădure *Corylus*  
avellana, nuci *Luglas regia*, anacarde *Anacardium occidentale*, nuci Pecan, nuci de Brazilia  
*Bertholletia excelsa*, fistic Pistacia vera, nuci de Macadamia și nuci de Queensland Macadamia  
*ternifolia* și produse derivate;
- 9 Țelină și produse derivate;
- 10 Muștar și produse derivate;
- 11 Semințe de susan și produse derivate;
- 12 Dioxid de sulf și sulfiti în concentrații de peste 10mg/kg  
sau 10mg/litru;
- 13 Lupin și produse derivate;
- 14 Moluște și produse derivate;

Vă rugăm să semnați personalului nostru eventualele alergii sau intoleranțe la alimente. În caz contrar, nu ne asumăm responsabilitatea.

Toate prețurile sunt exprimate în RON și includ TVA.

Produsele marcate cu \* asterisc sunt congelate.

ALLERGEN GROUPS According to Directive 2000/13 / EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000, food allergens can fall into the following groups: 1 Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled wheat, big wheat or hybrids their products and derivatives); 2 Crustaceans and derivative; 3 Eggs and derived products; 4 Fish and derived products; 5 Peanuts and derived products; 6 Soy and derived products; 7 Milk and derivatives (including lactose); 8 Nuts (*Amygdalus communis* L. almonds, *Corylus avellana* hazelnuts, *Luglas regia* nuts, cashews *Anacardium occidentale*, Pecan nuts, Brazil nuts *Bertholletia excelsa*, pistachio Pistacia vera, Macadamia nuts and Queensland nuts Macadamia *ternifolia* and derivative products; 9 Celery and derived products; 10 Mustard and derived products; 11 Sesame seeds and derived products; 12 Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter; 13 Lupine and derived products; 14 Molluscs and derived products; Please report any allergies or food intolerances to our staff. Otherwise, we do not take responsibility.

\*This dish contains raw material that has been defrosted in certain periods of the year All prices are expressed in RON and include VAT.

Products marked with an \* asterisk are frozen.



**SCICCHERIA  
DRINKS**

---



## CAFEA Illy / COFFEE Illy

Espresso / decof	30 ml	12 ron
Espresso doppio	60 ml	18 ron
Espresso macchiato	50 ml	13 ron
Cappuccino / decof	120 ml	18 ron
Flat White	120 ml	22 ron
Latte Machiatto / decof	140 ml	18 ron
Freddo	80 ml	20 ron
Affogato	60 ml	22 ron
Frappe Scicchieria al gelato (con gelato / <i>cu înghețată</i> / <i>with icecream</i> )	300 ml	29 ron
Irish coffee	140 ml	34 ron
Ciocolată Caldă / <i>ciocolato caldo</i> / <i>hot chocolate</i> (Ciocolato al latte / Arancia e canella / Fondente / Caramello / Nocciola / Cocco / Gianduia / Ciocolato bianco con nocciole) <i>(Ciocolată cu lapte / Portocale și scorțișoară / Ciocolată neagră / Caramel / Alune de pădure / Cocos / Gianduia / Ciocolată albă cu alune)</i> <i>(Milk Chocolate / Oranges and cinnamon / Dark chocolate / Caramel / Hazelnuts / Coconut / White chocolate with hazelnuts)</i>	150 ml	24 ron
Ceai Damman	350 ml	17 ron
Ceai Piramidă Tea Forte	350 ml	19 ron
Tea over Ice (preparate rece) (ghiaccio, frutta fresca, tè / <i>gheață, fructe proaspete, ceai</i> / <i>ice, fresh fruits, tea</i> )	700ml	27ron
Ice Coffee	140ml	22 ron

\*orice preparat se poate pregăti cu lapte vegetal – 5 ron

## RĂCORITOARE / SOFT DRINKS

Coca cola/coca cola zero/fanta/sprite	250 ml	16 ron	
Schweppes	250 ml	16 ron	
Fuze Tea	250 ml	16 ron	
Santal	250 ml	18 ron	
Aqua Carpatica	330 ml	11 ron / 750 ml	20 ron
Aqua Panna / Lurisia stille	750 ml	23 ron / 750 ml	23 ron
San Pellegrino / Lurisia bolle	750 ml	23 ron / 750 ml	23 ron
Red Bull	300 ml	24 ron	



## Spremute e Frullati/Smoothie și Fresh-uri /Smoothies & Fresh juices

Limonata - fragola/menta/mango/frutto della passione/zenzero/cocomero Limonadă Fresh Mint / Exotică (căpșuni/ghimbir/mango/fructul pasiunii/castravete) Classic Lemonade / Exotic (strawberry/cucumber/mango/ginger/passion fruit/cucumber)	330 ml 26 ron
Spremuta di arancia/pompelmo Fresh Citrice (portocale/gref/mix) Freshly squeezed juice (oranges/grapefruit/mix)	250 ml 26 ron
Smoothie <i>Mango Chill</i> con mango, menta, banana e succo di mela Smoothie Mango chill cu mango, mentă, banană și suc de mere Smoothie Mango chill with mango, mint, bananas and apple juice	250 ml 31 ron
Smoothie <i>Red Power</i> ai Frutti di Bosco, banana e succo di mela Smoothie Red Power cu fructe de pădure, banană și suc de mere Smoothie Red Power with wild berries, bananas and apple juice	250 ml 31 ron
Smoothie <i>Violet</i> ai mirtilli, banana, latte di cocco e date Smoothie Violet cu afine, banană, lapte de cocos și curmale Smoothie Violet with cranberries, bananas, coconut milk and dates	250 ml 31 ron

## COCKTAIL FREE ALCOHOL – 400ML – 34 RON

### Ginger Apple

(apple juice, lime, ginger, cinnamon)  
(suc măr, lime, ghimbir, scorțișoară)

### Sciccheria cooler

(fragola juice, lime juice, soda, mint)  
(suc de căpșuni, suc de lime, sifon, mentă)

### Nojito

(brown sugar, lime, mint, sprite)  
(zahăr brun, lime, mentă, sprite)

### Watermelon Twist

(watermelon juice, lime juice, blueberry fruit, mint)  
(suc de pepene roșu, suc de lime, afine, mentă)

### Virgin Mulle

(fresh lime, wildberries puree, ginger beer, ginger and lime)  
(suc lime, piure din fructe de pădure, bere ghimbir, lime și ghimbir)







## COCKTAIL POWER 39 ron

<b>Margarita spice</b> (tequila, Cointreau, fresh lime, jalapenos slices) (tequila, Cointreau, lime, jalapenos)	140 ml
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, soda, prosecco) (Aperol, sifon, prosecco)	300 ml
<b>Hugo</b> (elderflower, mint, lime, prosecco, soda) (sirop de soc, mentă, lime, prosecco, sifon)	320 ml
<b>Negroni</b> (gin, Martini, Campari) (gin, Martini, campari)	90 ml
<b>Moscow Mule</b> (vodka, ginger beer, lime) (vodka, bere cu ghimbir, lime)	180 ml
<b>Scicchieria</b> (champagne, fresh lime, fragola juice, soda, mint) (șampanie, lime, suc de căpșuni, sifon, mentă)	250 ml
<b>Sangria Blanca</b> (white wine, rum, vodka, fragola puree, orange juice, roses water, orange bitter ) (vin alb, rom, vodka, piure căpșuni, suc portocale, apă de trandafiri, bitter portocale)	360 ml
<b>Scicchieria negroni</b> (gin, red Martini, Campari, pineapple juice, jalapenos, sesame) (gin, Martini rosu, Campari, suc ananas, jalapenos, susan)	400 ml

## BEER / BERE

<b>Peroni</b>	330 ml	20 ron
<b>Peroni Capri</b>	330ml	20 ron
<b>Peroni NA</b>	330ml	20 ron
<b>Guinness Black</b>	330 ml	29 ron
<b>Asahi</b>	330 ml	29 ron
<b>Corona</b>	355 ml	27 ron



## VODKA 40 ml

Ciroc	41 ron
Beluga Noble/Gold	45 ron / 50 ron
Belvedere/ Grapefruit	42 ron
Grey Goose	41 ron

## WHISKEY/ IRISH / SINGLE MALT 40 ml

Glenfidich 12 yo / 15 yo / 18 yo	38 ron / 53 ron / 80 ron
Glenmorangie 10 yo / 18 yo	38 ron / 60 ron
Balvenie 12 yo / 14 yo	40 ron / 64 ron
Chivas 12 yo	43 ron
Jack Daniels	38 ron
Monkey shoulder	48 ron
Hibiki	57 ron
Hudson Baby Bourbon	45 ron
Bulleight Bourbon	39 ron
Jameson Black Barrel	39 ron

## RUM / ROM 40 ml

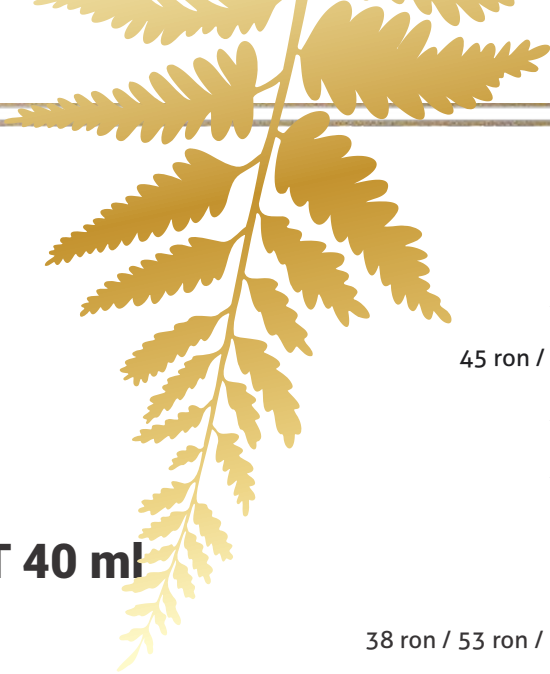
Bumbu / xo	38 ron / 48 ron
Zacapa 23 / Zacapa xo	45 ron / 79 ron
Havana Anejo 3 yo / Havana Club 7 yo	21 ron / 26 ron
Eminente – rom Reserva	47 ron

## TEQUILA 40 ml

Don Julio Reposado	42 ron
Patron Silver / Anejo	37 ron / 43 ron
Volcano Tequila Blanco	46 ron

## COGNAC 40 ml

Martell vs / vsop / xo	31 ron / 40 ron / 118 ron
Courvoisier vsop	41 ron
Hennessy vsop / xo	48 ron / 98 ron
Brâncoveanu vsop / xo (Vinars)	22 ron / 38 ron






## GIN & TONIC 320 ml

Whitley Neill (Quince/Rhubarb)	39 ron
Whitley Neill <b>0% ALC.</b> (Rhubarb & Ginger / Raspberries)	39 ron
Beefeater Pink/Orange	34 ron
Hendricks	52 ron
Malfy Rosa / Original	44 ron
Langley's – London Dry	32 ron
Monkey 47	50 ron

## DIGESTIF / Vermouths / Liquors DRINKS 40 ML

Limoncello	25 ron
Vermouth Bottega rosso / bianco	24 ron
Disaronno Amaretto / sour	25 ron / 30 ron
Amaro del Capo	25 ron
Sambuca Ramazotti	25 ron
Grappa fumee invecchiata	25 ron
Jagermeister	25 ron
Fernet Branca / Branca Menta	23 ron





Grazie

