

# STADIO

- restaurant cu atrium -

## MENIU BUCĂTĂRIE



### APERITIVE

- gustări de început -

**Hola Tacos!** 250 g / 29,9 lei  
gustare mexicană de poveste, din pulpă de vită așezată în tortilla și acoperită cu cheddar, servită cu salsa tradițională din roșii, ceapă, pătrunjel, ulei de măsline, lime și puțin usturoi

**Tartar de Ton cu Unt Clarificat și Pâine Prăjită** 180 g / 33,6 lei  
delicatesă de ton, sănătoasă și gustoasă, servită pe felii de pâine crocantă cu unt clarificat și salată de fenicul

**Stadio Bruschetta** 350 g / 33,9 lei  
baghetă crocantă, catifelată cu ulei de măsline și presărată cu legume proaspete și uscate, mozzarella, verdețuri, prosciutto și Roquefort

**Salată de Vinete** 300 g / 23,4 lei  
vinete coapte românește, cu maioneză de casă, ardei copti și chutney de roșii

**Somon Prețios Marinat** 150 g / 32,8 lei  
finețe din somon pentru un stil de viață sănătos, înobilat cu sare de citrice, ulei de mărar și ceapă murată frumos

**Antipasto Prosecceria (2 pers.)** 550 g / 53,2 lei  
aperitiv asortat italianește cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măsline - motiv pentru cel puțin un pahar de Prosecco

**Selecție de Brânzeturi (2 pers.)** 350 g / 55,9 lei  
bucet de arome potrivite pentru vin și povești, cu pecorino, Roquefort, parmezan, nuci, struguri și miere



### SUPE / CIORBE

- românești și de prin lume -

**Supă Mediteraneană cu Fructe de Mare** 380 g / 29,7 lei  
senzații de la malul mării la care am adăugat caracatiță, creveți Black Tiger și midii, printre accente de sos cu roșii, fenicul, măsline Kalamata și un pic de usturoi

**Cea mai Cremă de Ciuperci** 300 g / 17,6 lei  
supă cremă cu textură fină de ciuperci champignon, parfum de trufe și gust perfect

**Cremă Supremă de Ceapă** 300 g / 17,8 lei  
aromă catifelată după o rețetă a noastră, din ceapă, cartofi și parmezan, decorată sensibil cu ceapă murată și ulei de mărar

**Borș de Pui Roast** 350 g / 18,6 lei  
cu anghinare și sparanghel

### SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

**Bucurie din Zucchini** 350 g / 33,8 lei  
salată italiană cu bucurie din zucchini pictați în ulei de măsline, dressing de miere cu miez de nucă și chiftelută din piept de pui cu parmezan

**Salată Unică cu Piept de Rață Fumé** 420 g / 37,8 lei  
rețetă fină cu piept de rață afumat, sfeclă roșie coaptă, cartofi, rucola, baby spanac, roșii cherry, ceapă roșie, portocală și vinegretă dulce

**Plăcere Vegetariană cu Halloumi** 380 g / 38,6 lei  
salată de răsfăț cu halloumi pregătit pe grill, cu roșii uscate, dovlecei, morcovi, sfeclă coaptă, sparanghel, salată creată, rucola, semințe de in, rodie și dressing superb de migdale

**Salată Caesar** 400 g / 32,2 lei  
foi de salată iceberg, lollo rosso și lollo biondo, crutoane și roșii cherry, toate frăgezite cu dressing Caesar și acoperite, la alegere, cu carne de pui sau somon

**Noua Salată Normandie, cu Brânză Camembert, Zmeură și Alune** 400 g / 34,8 lei  
foi de salată, așezate sub bucăți de camembert tăvălite în pesmet Panko și colorate cu sos de zmeură, prosciutto crudo, carpaccio de piersică, alune de pădure rumenite și spumă de lime

### PASTE

- făcute la noi în casă -

**Linguine cu Ciuperci și Finețuri** 380 g / 36,9 lei  
paste subțirele și drăguțele, făcute în casă și pregătite cu sos alb, trei feluri de ciuperci, trufe, sparanghel și parmezan

**Spaghete Brunete cu Somon** 340 g / 38,9 lei  
spaghetti negre, făcute în casă, într-o combinație colorată cu somon proaspăt, fenicul, icre de somon, sos alb și puțin usturoi

**Papardelle Pollo** 400 g / 35,8 lei  
paste late și plate, făcute în casă, cu piept de pui crocant, pancetta și sos de spanac

**Linguine cu Creveți** 400 g / 39,8 lei  
fire lungi și late, făcute ca acasă în Liguria și acoperite cu creveți Black Tiger, roșii proaspete în sos de roșii și usturoi

### PIZZA

- rețete aproape tradiționale -

**Pizza Prosciutto e Funghi** 480 g / 34,5 lei  
la mama delle toate pizze, cu prosciutto cotto și ciuperci puțin caramelizate, toate pe un blat italian acoperit cu sosul secret Stadio și mozzarella

**Pizza Stadio** 650 g / 35,9 lei  
rețeta noastră italiană cu sosul secret Stadio, mozzarella, brânză cheddar, și, la final, prosciutto crudo și câțiva stropi de ulei de busuioc

**Pizza Tanti Formaggi** 500 g / 35,9 lei  
blat pufos cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minunat cu oregano și parmezan

**Pizza Tutti Salumi** 500 g / 36,9 lei  
aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon

# STADIO

- restaurant cu atrium -

## THE SMART CASUAL GRILL

- neapărat cu Garnitură, Salată și Sos -

### Grills

Mușchi de Vită Argentiniană <i>de origine fragedă</i>	200 g / 85,7 lei
Antricot de Vită din Uruguay <i>gustul suprem din vită</i>	280 g / 86,7 lei
<b>Istanbul Kebab</b> <i>rețetă turcească reinterpretată</i>	<b>250 g / 32,8 lei</b>
Mușchi de Porc <i>cea mai bună pasăre</i>	180 g / 29,8 lei
Ceafă de Porc <i>în stil domnesc</i>	250 g / 29,8 lei
Caracatiță <i>proaspătă, pregătită frumos</i>	180 g / 58,7 lei
<b>Brânză Halloumi</b> <i>cu origini mediteraneene</i>	<b>200 g / 33,4 lei</b>

### Garnituri

Cartofi prăjiți	200 g / 9,9 lei
Cartofi prăjiți cu Pătrunjel și Usturoi	200 g / 10,9 lei
Cartofi prăjiți cu Parmezan	200 g / 11,3 lei
Sparanghel în Unt	90 g / 18,9 lei
Piure de Cartofi cu Trufe și Chives	200 g / 14,9 lei
<b>Spanac cu Parmezan</b>	<b>150 g / 13,6 lei</b>
Legume pe Grill	220 g / 13,7 lei
Selecție de pâine	2 chifle / 4,5 lei
Selecție de pâine	4 chifle / 9 lei
Focaccia făcută în casă	250 g / 13,9 lei

### Salate

Salată de Rucola cu Feta, Roșii și puțină Zmeură 130 g / 12,4 lei

**Salată de Ardei Capia, Sfeclă și Halloumi** 200 g / 14,9 lei

Salată Verde cu Lămâie 110 g / 8,4 lei

### Sosuri

Sos de Parmezan	70 g / 7,3 lei
<b>Sos Franțuzesc cu Unt și Cimbrisor</b>	<b>70 g / 7,3 lei</b>
Sos de Maioneză cu Usturoi	70 g / 7,3 lei
Sos Tzatziki	70 g / 7,3 lei
Sos Barbeque	70 g / 7,3 lei

## PASĂRE

- pui, pui și talent -

**Piept de Pui Crocant cu Bok Choy și Piure de Țelină caramelizată** 380 g / 39,8 lei  
*piept de pui știi ce înseamnă, dar acum punem și varză chinezească Bok Choy și un piure delicios din țelină pregătită în cafea cu lapte, lângă un strop de sos de pătrunjel*

**Schnitzel Stadio All-inclusive** 450 g / 42,3 lei  
*schnitzel de pui în crustă elevată cu pătrunjel verde, semințe de dovleac prăjite și fulgi de ovăz, la pachet cu o garnitură de cartofi funky și salată rucola cu ouă de prepeliță*

**Turkey Sticks** 270 g / 39,9 lei  
*baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar*

**Quesadilla cu Sos Salsa și Cartofi Prăjiți** 470 g / 41,5 lei  
*amestec delicios de piept de pui, cheddar și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de guacamole și cartofi prăjiți*

## PEȘTE

- carne ușoară -

**Platoul Suprem cu Fructe de Mare (2 pers)** 1200 g / 119,8 lei  
*alegera perfectă cu tot ce poftști și îți dorești din mare, creveți Black Tiger și Jumbo, calamar și midii în sos de vin, salată creată, roșii cherry și parmezan*

**Bibănel de Mare** 380 g / 54,6 lei  
*rețetă mediteraneană, pe grătar, cu pesto, capere și vin alb, asortată cu sparanghel și broccoli*

**Somon Crocant cu Piure Italian de Broccoli** 400 g / 50,7 lei  
*file de somon cu pielea crocantă, dar pătruns exact cât trebuie, italianizat cu piure de broccoli și sos de smântână cu cimbrisor*

**Ton Prețios** 350 g / 54,9 lei  
*pretenții de calitate cu ton roșu pregătit frumos, piure de cartofi dulci și sos de zmeură, un vârf de pesmet verde și chipsuri de fenicul*

## BURGERI

- gust de smart casual -

**Noul Burger Stadio cu Cartofi Prăjiți** 400 g / 39,9 lei  
*din pulpă de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbeque făcut în casă*

**Chicken Burger Vinez** 450 g / 38,4 lei  
*din familia Burgerescu, din schnitzel de pui în crustă de ou, cu fulgi de porumb, chiflă cu susan, salată de varză, o felie de cașcaval Cheddar și cartofi prăjiți*

**Burger Dezbrăcat** 350 g / 37,8 lei  
*plăcere din Black Angus dezbrăcată de chiflă, dar cu tot ce înseamnă gust, adică salată iceberg, ceapă murată, pancetta, maioneză, castravete, roșii cherry și cartofi prăjiți*

## VEGGIES

- verde-n casă și la masă -

**Hummus bi tahini** 450 g / 34,9 lei  
*hummus făcut în casă după o rețetă reinterpretată și servit, așa cum trebuie, lângă falafel crocant*

**Burger fără pic de carne** 550 g / 32,7 lei  
*combinație magică cu gust american de burger, pe bază de năut și porumb, servită în chiflă lângă cartofi prăjiți*

**Piadina con Verdure** 350 g / 26,9 lei  
*înveliș în genul calzone, cu miez delicios de hummus, spanac și legume grill*

**Cheeseadilla** 350 g / 36,9 lei  
*pasiune mexicană cu sufler de brânză Halloumi, asortată cu salată de quinoa, roșii, pătrunjel și sos de iaurt cu mentă și usturoi*

## DESERT

- la dulce vita -

**Papanașii care ne-au făcut celebri** 200 g / 24,5 lei  
*desert românesc „care durează, dar merită”, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine*

**Papanași din Cer** 200 g / 24,5 lei  
*aceiași papanași care ne-au făcut celebri, dar cu șanse să ne facă și mai celebri pentru că vin lângă cremă engleză și sos de ciocolată de casă cu mentă verde*

**Tartă pentru Sufler!** 180 g / 24,9 lei  
*tratament pentru sufler cu multă cremă de ciocolată și merengue, sos de vișine și înghețată de vanilie*

**Fructul Oprit** 200 g / 27,9 lei  
*exact cheesecake-ul care vine să te tenteze, așezat pe un pedestal de biscuiți cu sos de vișine și caramel*

**Gelato Delicato** cupa / 7 lei  
*înghețată italiană la superlativ, creată special pentru Stadio după o rețetă veche de sute de ani*