

STADIO

- restaurant cu atrium -

MENIU BUCĂTĂRIE



APERITIVE

- gustări de început -

Hola Tacos! 250 g / 30,9 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 / 34,9 lei
delicatesă de ton, sănătoasă și gustoasă, servită pe felii de pâine crocantă cu unt clarificat și salată de fenicul

Stadio Bruschetta 350 g / 36,8 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 / 25,9 lei
vinete coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii

Bruschetta alla Siciliana 200 g / 31,9 lei
italienitate crocantă cu parmezan, mozzarella, gorgonzola, busuioc, usturoi, roșii cherry și baby spanac

Antipasto Prosecceria (2 pers.) 550 g / 58,9 lei
aperitiv asortat italianesc cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măsline - motiv pentru cel puțin un pahar de Prosecco

Selecție de Brânzeturi (2 pers.) 350 g / 57,4 lei
buchet 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 / 30,9 lei
senzații de la malul mării la care am adăugat caracatiță, creveți Black Tiger și midii, printre accente de sos de 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 Intensă de Roșii 300 g / 17,8 lei
supă care îți dă totul de fiecare dată, cu gust dens și intens, busuioc verde și smântână

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

SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

Bucurie din Zucchini 350 g / 34,8 lei
salată italiană cu bucurie din zucchini pictați în ulei de măsline, dressing de miere cu miez de nucă și chiftelute din piept de pui cu parmezan

Salată Unică cu Piept de Rață Fumé 420 g / 39,6 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 / 34,2 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 / 35,8 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 / 37,9 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 / 39,9 lei
spaghetti negre, făcute în casă, într-o combinație colorată cu somon proaspăt, fenicul, icre de somon, sos alb și puțin usturoi

Spaghetti Carbonara 400 g / 35,9 lei
povestea italiană cu paste frumoase și bune, pancetta și o pâlărie generoasă di Parmigiano Reggiano

Linguine cu Creveți 400 g / 42,9 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 / 35,9 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 / 37,3 lei
rețeta noastră italiană cu sosul secret Stadio, mozzarella, brânză cheddar, rucola, și, la final, prosciutto crudo și câțiva stropi de ulei de busuioc

Pizza Tanti Formaggi 500 g / 37,3 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 / 38,3 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
Istanbul Kebab <i>rețetă turcească reinterpretată</i>	250 g / 33,8 lei
Creveți pe Grill <i>cu gust de vacanță</i>	180 g / 39,9 lei
Ceafă de Porc <i>în stil domnesc</i>	250 g / 30,8 lei
Coaste de Porc <i>din Raiul gustului</i>	750 g / 38,3 lei
Brânză Halloumi <i>cu origini mediteraneene</i>	200 g / 33,4 lei

Garnituri

Cartofi prăjiți <i>simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel</i>	200 g / 10,9 lei
Sparanghel în Unt	90 g / 18,9 lei
Piure de Cartofi cu Trufe și Chives	200 g / 14,9 lei
Legume pe Grill	220 g / 14,7 lei
Selecție de pâine	2 chifle / 4,5 lei
Selecție de pâine	4 chifle / 9 lei
Focaccia făcută în casă	250 g / 14,9 lei



Salate

Salată de Rucola cu Feta, Roșii și puțină Zmeură	130 g / 13,4 lei
Salată de Ardei Căpă, Sfeclă și Halloumi	200 g / 15,9 lei
Salată Verde cu Lămâie	110 g / 9,7 lei

Sosuri

Sos de Parmezan	70 g / 7,3 lei
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**
*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*



**Superschnitzelul Studio din
Pui de Țară**

*adică făcut și mai bun decât până acum,
cu supercartofi rumeniți cu pancetta,
usturoi și parmezan, castraveți murați
în casă și maioneză de casă picantă*



Turkey Sticks
*baghete de curcan învelite crocant,
așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi
și pătrunjel și sos Caesar*



**Quesadilla cu Sos Salsa și
Cartofi Prăjiți**
*amestec delicios de piept de pui, cheddar
și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de
guacamole și cartofi prăjiți*



PEȘTE

- carne ușoară -

Bibănel de Mare
*rețetă mediteraneană, pe grătar,
cu pesto, capere și vin alb, asortată
cu sparanghel și broccoli*



**Somon Crocant cu Piure de
Mazăre și Cartofiori**
*file de somon cu piele crocantă, dar pătruns
exact cât trebuie și așezat cu grație lângă cartofi
brunoise, țelină coaptă și sos de citrice*



Tonno Rosso
*specialitate ușoară cu ton finuț și conopidă
în trei feluri - curry, piure și murată*



BURGERI

- gust de smart casual -

**Noul Burger Studio cu
Cartofi Prăjiți**
*din antricot de vită, cu pancetta
affumicata, roșii, salată, maioneză
și sos barbeque făcut în casă*



Chicken Burger Vinez
*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
*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
*hummus făcut în casă după o rețetă
reinterpretată și servit, din tot sufletul, cu
focaccia, boabe de rodie, sos de tahine și iaurt*



Îndrăgostea Vegană
*rețetă curată și caldă cu morcovi,
năut cu ghimbir, susan, usturoi și
frunze de pui de spanac*



Cheeseadilla
*pasiune mexicană cu suflet 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
*desert românesc „care durează, dar
merită”, design reinterpretat și o rețetă
clasică cu brânză de vaci, smântână și
dulceață de afine*

Papanași din Cer
*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*

Orez cu Lapte de Cocos
*gust delicios din copilărie, dar cu un
aer exotic, cu ananas proaspăt, anason,
scorțișoară, vanilie și lime*

Cheesecake „Fructul Oprit”
*exact cheesecake-ul care vine să te
tenteze, așezat pe un piedestal de biscuiți
cu sos de vișine și caramel*

Gelato Delicato
*inghețată Häagen-Dazs cu trei arome la
alegere: belgian chocolate, vanilla cream,
strawberry cream*