

# STADIO

- restaurant cu atrium -

## MENIU BUCĂTĂRIE



### APERITIVE

- gustări de început -

**Bruschettina** 180 g / 19 lei

*gust sicilian din roșii coapte și usturoi, pe o felie de pâine prăjită*



**Hola Tacos!** 250 g / 29,2 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 / 29,6 lei

*delicatesă de ton, sănătoasă și gustoasă, servită pe felii de pâine crocantă cu unt clarificat și salată de fenicul*

**Stadio Bruschetta** 350 g / 30,6 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 / 21,4 lei

*vinete coapte românește, cu maioneză de casă, ardei copti și chutney de roșii*



**Antipasto Prosecceria (2 pers.)** 550 g / 49,9 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 / 53,2 lei

*bucchet de arome potrivite pentru vin și povești, cu pecorino, Roquefort, parmezan, nuci, struguri și miere*



### SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

**Salată cu Spectacol de Pui** 330 g / 29 lei

*piept de pui marinat cu grijă, așezat peste un pat de frunze de salată, roșii cherry, rucola și dressing de parmezan*

**Tort de Legume Bune** 300 g / 29,2 lei

*deliciu vegetarian pregătit pe înălțime cu morcov, apio, păstârnac, avocado și dulceață de nuci verzi*



**Salată Caesar** 400 g / 29,9 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 / 32,8 lei

*foi de salată, așezate sub bucăți de camembert tăvălite în pesmet Panko și colorate cu sos de zmeură și prosciutto crudo, carpaccio de piersică, alune de pădure rumenite și spumă de lime*

### SUPE / CIORBE

- românești și de prin lume -

**Supă Mediteraneană cu Fructe de Mare** 380 g / 27,8 lei

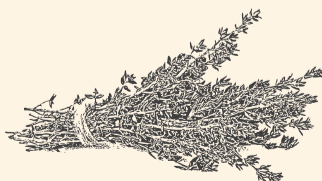
*senzații de la malul mării la care am adăugat caracatiță, creveți Black Tiger și midii, printre accente de sos cu roșii, fenicul, măsline Kalamata și un pic de usturoi*

**Cremă de Mazăre cu Bacon Crocant** 350 g / 16 lei

*cremă densă de boboțe proaspete și bacon crocant pe toast*

**Borș de Pui Roast** 350 g / 16,9 lei

*cu anghinare și sparanghel*



### PASTE

- făcute la noi în casă -

**Linguine cu Ciuperci și Finețuri** 380 g / 35,9 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 / 37,4 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 spanac*

**Linguine cu Creveți** 400 g / 37,9 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 Pancetta e Funghi** 480 g / 32,7 lei

*blat crocant și sos secret Stadio, cu mozzarella, pleurotus, ciuperci champignon, pancetta și frunzulite de valeriană*

**Pizza Stadio** 650 g / 33 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 / 33 lei

*blat pufoș 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 / 35,5 lei

*aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon*

# STADIO

- restaurant cu atrium -

## PASĂRE

- pui, puiut și talent -

**Specialitatea Stadio de Pui** 400 g / 37,4 lei  
artă din bucătărie cu piept de pui marinat, pregătit pe grill, cu sos de parmezan, rucola, cartofi noi și spanac călit în unt



**Schnitzel Stadio All-inclusive** 450 g / 38,1 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 / 35,8 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 / 36,9 lei  
amestec delicios de piept de pui, cheddar și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de guacamole și cartofi prăjiți



## PEȘTE

- carne ușoară -

**Caracatiță pe Grill** 400 g / 59,9 lei  
o idee rumenită de la Social 1, dar servită cu un sos verde cu usturoi, capere, anchois, pătrunjel și busuioc, pe lângă cartofi noi, roșii cherry și măslina Kalamata stinse în vin alb



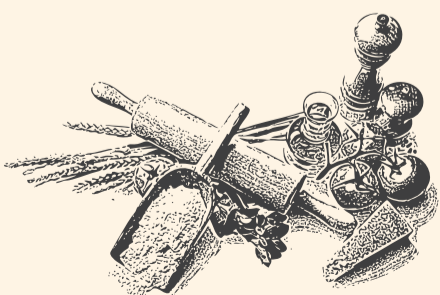
**RE: Fish&Chips** 420 g / 39,9 lei  
deliciu londonez reinterpretat ușor, cu file de cod alb și slab, cartofi prăjiți în unt, lime, lămâie și un sos secret de bun



**Somon Crocant cu Piure Italian de Broccoli** 400 g / 49,7 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 / 53,9 lei  
pretenții de calitate cu ton roșu pregătit frumos, piure de cartofi dulci și sos de zmeură, un vârful de pesmet verde și chipsuri de fenicul



## VITĂ

- pentru „gourmand“, dar și „gourmet“ -

**Steak Me Up!** 400 g / 69 lei  
muşchi de vită Black Angus cu gust de grill adevărat, servit lângă cartofi noi, rumeniți la cuptor, ciuperci pregătite pe grătar și sos Bordelaise



**Vită de Lux** 450 g / 68,9 lei  
gustul suprem din vită Black Angus, servit cu sparanghel, dovleci, ciuperci și sos Bordelaise



## BURGERI

- gust de smart casual -

**Stadio Burger cu Cartofi Prăjiți** 400 g / 36,8 lei  
burger fraged din pulpă de vită, după o idee americană, cu ceapă roșie, cu sos tzatziki, castravete proaspăt, cheddar și cartofi prăjiți de scufundat în sos barbecue



**Chicken Burger Vinez** 450 g / 35,8 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



## VEGGIES

- verde-n casă și la masă -

**Cremă Intensă de Roșii** 300 g / 16,9 lei  
supa care îți dă totul de fiecare dată, cu gust dens și intens, vin alb și decor special din sparanghel și parmezan



**Hummus bi tahini** 450 g / 33,9 lei  
hummus făcut în casă după rețeta originală și servit, așa cum trebuie, lângă falafel crocant



**Burger fără pic de carne** 550 g / 31,7 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 / 35,9 lei  
pasune mexicană cu sufler de brânză Halloumi, asortată cu salată de quinoa, roșii, pătrunjel și sos de iaurt cu mentă și usturoi



## PORC

- nu ești ceea ce mănânci -

**Mușchi de Porc în Stil Dijon** 400 g / 37,8 lei  
muşchi fraged pregătit cu spumă Dijon și însoțit spre masă de cartofi rumeniți frumos și de roșii uscate



**Boston Butt** 400 g / 35,9 lei  
ceafa porcului românesc reinterpretată în stil internațional, cu o formă înaltă dar fragedă, cu chipsuri de cartofi și salată de varză roșie



**Coaste de Porc cu Sos Barbeque de casă și Cartofi Prăjiți** 750 g / 49,6 lei  
coaste fragede cu gust intens și sos american pregătit în casă, servite alături de cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel



## DESERT

- la dulce vita -

**Papanașii care ne-au făcut celebri** 200 g / 23,9 lei  
desert românesc „care durează, dar merită“, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine

**Wild Apple Crumble** 180 g / 24 lei  
rețeta care frânge inimi, după o idee irlandeză crocantă, cu mere coapte, spumă de pătrunjel și sos de nuci



**Mousse de Ciocolată Albă învelit în Clătita Neagră** 200 g / 21,8 lei  
ciocolată albă în haine negre, pătate cu sos de caramel și nuci

**Cheesecake Heaven cu Nutella și Oreo** 200 g / 25,9 lei  
s-a mai zis, s-a mai auzit doar că acum e pe bune! Trei felii de Cheesecake pe o singură farfurie: cu Vanilie, cu Nutella și cu Oreo!

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

## GARNITURI & SALATE

- de potrivit cu felul principal -

**Cartofi prăjiți** 200 g / 9,8 lei  
**Cartofi prăjiți cu Parmezan** 200 g / 10,3 lei  
**Cartofi dulci cu Chilli** 150 g / 10,9 lei  
**Salată de sezon** 200 g / 10,9 lei  
**Focaccia făcută în casă** 250 g / 13,9 lei  
**Selecție de pâine (1 persoană)** 2 chifle / 4,5 lei  
**Selecție de pâine (2 persoane)** 4 chifle / 9 lei