



# MENIU BUCĂTĂRIE




## APERITIVE

- gustări de început -


**The Salata de Vinete** 300 g / 46,9 lei  
nu ai mâncat niciodată vinete mai bune, coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii 


**Guacamole con Tortilla** 300 g / 47,5 lei  
plăcere mexicană făcută-n casă, cu avocado fresh și tortilla crocantă 


**Stadio Magic Baguette (2 pers.)** 450 g / 64,2 lei  
baghetă lungă și crocantă, catifelată cu ulei de măsline și presărată cu legume proaspete, mozzarella, verdețuri, prosciutto și Gorgonzola

**Hummus bi tahini** 380 g / 46,9 lei  
hummus făcut în casă după o rețetă reinterpretată și servit, din tot sufletul, cu focaccia, boabe de rodie, sos de tahine și iaurt 

**Antipasto Prosecceria (2 pers.)** 550 g / 83,5 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.)** 450 g / 83,5 lei  
bucet de arome potrivite pentru vin și povești, cu pecorino, parmezan, nuci, struguri și miere 


**Halloumi Fries** 250 g / 47,1 lei  
bucățele de halloumi în crustă aurie de panko, cu sos de iaurt original din Grecia, za'atar și sos chilli 

**Greek Zucchini** 250 g / 38,4 lei  
dovlecel prăjit cum ai mâncat în insule, cu tzatziki și miros de plajă 

## SUPE / CREME

- românești și de prin lume -

**Borș de casă cu Perișoare** 400 g / 33,2 lei  
ciorbă acrișoară înroșită cu sfeclă, perișoare bune, legume din grădina și un strop de leuștean


**Cea mai Cremă de Ciuperci** 400 g / 33,2 lei  
supă cremă cu textură fină de ciuperci champignon, parfum de trufe și gust perfect 

## SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

**Salată de vacanță Grecească** 420 g / 47,5 lei  
relaxarea din Grecia, cu roșii, castraveți, măsline, ceapă, brânză Feta, salată verde și ulei de măsline auriu 

**Salată Caesar** 350 g / 52,4 lei  
cu carne de pui sau somon, la alegere, foi de salată iceberg, lollo biondo, crutoane și roșii cherry, frăgezite cu dressing Caesar

**Plăcere Vegetariană cu Halloumi** 380 g / 52,4 lei  
salată de răsfăț cu halloumi pregătit pe grill, cu roșii uscate, dovlecei, morcovi, sfeclă coaptă, salată creată, rucola, semințe de in, rodie și dressing superb de nuci 

## BURGERI


- gust de smart casual -

**Burgerul Faimos de la Stadio** 350 g / 51,6 lei  
din antricot de vită, cu ceapă roșie, sos tzatziki, castravete proaspăt și cașcaval Cheddar

**Classic Burger** 350 g / 51,6 lei  
din antricot de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbeque făcut în casă

**Burger Nobil de Somon** 320 g / 51,6 lei  
cu sos remoulade, castraveți fresh, iaurt și mărar

**Crispy Chicken Burger** 320 g / 49,2 lei  
din familia Burgerescu, din pui crispy în crustă de ou, cu fulgi de porumb, chiflă cu susan, salată de varză, o felie de cașcaval Cheddar

**Burger Vegetarian și Magic** 320 g / 51,6 lei  
apogeul plăcerii fără de păcat, cu gust delicios de burger dar nici urmă de carne, maioneză vegană, avocado, roșii, ceapă caramelizată și sos barbeque 




## PIZZA

- rețete aproape tradiționale -


**Pizza Prosciutto e Funghi** 480 g / 55,8 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** 550 g / 56,5 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 / 56,3 lei  
blat subțirel cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minumat cu oregano și parmezan 

**Pizza Tutti Salumi** 500 g / 58,1 lei  
aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon

**Pizza Tartufata** 500 g / 63,3 lei  
blat acoperit cu celebrul sos secret Stadio, dar și cu Trufe, mascarpone, prosciutto crudo și puțină rucola

**Vegan Pizza** 500 g / 55,9 lei  
blat rafinat acoperit cu emulsie de roșii, dovlecei, ciuperci și roșii deshidratate 

**Pizza Margherita** 420 g / 51,6 lei  
pizza italiană originală care se potrivește la orice oră, cu mozzarella și sos secret Stadio 

**Pizza Chorizo & Patatine** 550 g / 57,9 lei  
o pizza ca nicio alta, cu sos secret Stadio, salam Chorizo, telemea, ceapă verde și faimoșii noștri cartofi prăjiți

REZERVĂ O MASĂ ONLINE  
**RESTOGRAF**



## THE SMART CASUAL GRILL

- neapărat cu Garnitură și Salată -

### Grills

Mușchi de Vită Black Angus 200 g / 129,3 lei  
*origine: Uruguay, de la Vacamuuu*

Antricot de Vită Black Angus 280 g / 134,2 lei  
*origine: Uruguay, de la Vacamuuu*

Biban de Mare 200 g / 65,8 lei  
*de origine mediteraneană, pregătit pe grill*

Somon Norvegian 220 g / 72,3 lei  
*file de somon, pe grill, cu pielea crocantă, dar pătruns exact cât trebuie ca să îți sucească mințile*

Creveți din Atlanticul de Nord 180 g / 66,2 lei  
*cu gust de vacanță*

Ceafă de Porc 250 g / 47,1 lei  
*în stil domnesc Românesc*

Brânză Halloumi 200 g / 54,4 lei  
*adusă direct din Cipru*



Piept de pui Marinat 180 g / 46,8 lei  
*cu muștar Dijon și miere*

Coaste de Porc 750 g / 76,8 lei  
*din Raiul gustului*

Adana Kebab 250 g / 59,2 lei  
*după o rețetă turcească clasică*

### Garnituri

Cartofi prăjiți 200 g / 19,7 lei  
*simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel*

Cartofi prăjiți cu trufe 200 g / 29,1 lei

Sparanghel în Unt 90 g / 28,3 lei

Piure de Cartofi cu Trufe și Chives 200 g / 31,9 lei

Legume pe Grill 220 g / 26,1 lei

Selecție de pâine 2 chifle / 6,5 lei

Focaccia făcută în casă 250 g / 27,4 lei

### Salate

Ardei copti și minunați 180 g / 23,9 lei  
*cu un strop de oțet balsamic*

Salata copilăriei 200 g / 20,8 lei  
*castraveți, iaurt și o mână de mărar*

Salată de sezon 180 g / 20,8 lei

Salată Verde cu Lămâie 110 g / 17,5 lei

## PASTE

- făcute la noi în casă -

Linguine cu Ciuperci și Finețuri 380 g / 57,9 lei  
*paste subțirele și drăguțele, făcute în casă și pregătite cu sos alb, trei feluri de ciuperci, trufe, sparanghel și parmezan*



Linguine cu Creveți 400 g / 69,1 lei  
*fire lungi și late, făcute ca acasă în Liguria și acoperite cu creveți Black Tiger, roșii proaspete în sos de roșii și usturoi*

Spaghetti Carbonara 380 g / 57,1 lei  
*povestea italiană cu paste frumoase și bune, pancetta și o pălărie generoasă di Parmigiano Reggiano*

Tagliatelle Pollo 400 g / 59,2 lei  
*paste făcute în casă cu piept de pui pe grill și cremă de spanac, cu pancetta și puțin usturoi*

Spaghete Brunete cu Somon 340 g / 68,9 lei  
*spaghetti negre, făcute în casă, într-o combinație colorată cu somon proaspăt, fenicul, icre de somon, sos alb și puțin usturoi*

Spaghetti al Pomodoro 350 g / 51,6 lei  
*poveste italiană autentică din spaghete, sos de roșii cu busuioc, vin alb și un vârf de usturoi*



## STADIO'S SPECIALS

- #thebucketlist -

Aripioare de Pui cu sos BBQ sau ușor picante 300 g / 53,8 lei  
*gustărica perfectă din pui cu origine sănătoasă, însoțită de cartofi prăjiți, de mâncat cu mâna și de lins pe degete*



Cele mai Picante Aripioare din România 300 g / 84,9 lei  
*pariul național ambițios pentru curajoșii care se laudă că mănâncă foarte picant! Preparate cu poate cele mai iuți sosuri din lume și servite alături de cartofi prăjiți. Nerecomandate persoanelor cu frică de lacrimi și simțuri amorțite*



Șnițel de pui 450 g / 69,3 lei  
*șnițel de pui în crustă de parmezan, pătrunjel, usturoi, cartofi dulci prăjiți și salate verzi aromatizate cu vinegretă*



Quesadilla cu Sos Salsa și Cartofi Prăjiți 470 g / 69,8 lei  
*amestec delicios de piept de pui, cheddar și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de guacamole și cartofi prăjiți*



Turkey Sticks 400 g / 71,7 lei  
*baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar*



Chinese Meat&Veggie Stir-Fry 500 g / 68,8 lei  
*cărnită de pui sau vită sau porc gătită într-un wok, la un loc cu legume și orez prăjit în sos lipicios, plin de Umami*



## DESERT

- la dulce vita -

Papanașii care ne-au făcut Celebri 200 g / 49,2 lei  
*desert românesc „care durează, dar merită”, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine sau, la alegere, cu cremă engleză și ciocolată de casă*



Chocolate Lava Cake 180 g / 43,9 lei  
*combinație artistică cu suflet cald din ciocolată neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie*



Cheesecake Love 220 g / 41,7 lei  
*desertul sublim pentru căutătorii de cheesecake autentic, pregătit cu talent și inspirație divină*



Tartă de Mere 200 g / 41,7 lei  
*cu etaj de crème brûlée și cremă engleză*



Gelato Delicato cupa / 18,6 lei  
*înghețată Häagen-Dazs cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream*

