

MENIU BUCĂTĂRIE.



BREAKFAST

- tratament de trezire -

Dezmăț 450 g / 53 lei

gustul perfect de cartofi prăjiți cu ouă ochiuri, roșii, pancetta și puțin cașcaval ras

Avocado toast cu ou poșat 250 g / 51 lei

o chiflă minunată cu avocado, unt, ouă, brânză feta, măsline kalamata și baby spanac



Frittatone 400 g / 51 lei

adică omeletă italiană XL full-option, cu ciuperci, ardei kapia, pancetta affumicata, parmezan și brânză

Shakshuka 400 g / 54 lei

tigaie din Middle East, cu roșii tocate, puțin ardei iute, ouă poșate încet și pâine prăjită



Benedict Original 200 g / 52 lei

breakfast original din Manhattan, cu ouă poșate, prosciutto cotto și sos Hollandaise

Salmon Benedict 200 g / 54 lei

Sex and the City style, cu ouă poșate, somon afumat și sos Hollandaise

Croque Madame 350 g / 50 lei

cu gust de Paris, prosciutto cotto, brânză prețioasă și ou pe deasupra, lângă French fries

Croque Monsieur 350 g / 50 lei

finețe de sandwich cu brânză franțuzească și prosciutto cotto, lângă French fries

American Pancakes 300 g / 48 lei

emoție pufoasă pregătită în stil american, cu ricotta, sirop de arțar și fructe de pădure



Granola de dimi 350 g / 44 lei

amestec de plăcere sănătoasă dar dulce, cu cereale și fructe proaspete aruncate în iaurt Grecesc cu miere



STREET FOOD

- gustări de început -

The Salata de Vinete 300 g / 44 lei

cele mai bune ever, coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii



Hummus cu avocado 260 g / 48 lei

natural și sănătos, cu avocado, semințe de rodie, ceapă crocantă și baby spanac



Creveți spanioli 150 g / 46 lei

în sos chilli cu pătrunjel și gust de plimbare pe străzile Spaniei

Beefy Tacos 200 g / 46 lei

mini tacos cu carne de vită succulentă, Aioli și salată crocantă

Baby Quesadilla 300 g / 48 lei

tortilla plină cu pui, cașcaval și salsa, dar și un pic de sos guacamole

Guacamole con Tortilla 150 g / 46 lei

plăcere mexicană făcută-n casă, cu avocado fresh și tortilla crocantă



Borș de perișoare 300 g / 33 lei

ciorbă acrișoară înroșită cu sfeclă, perișoare bune, legume din grădină și un strop de leuștean

Salată Caesar 250 g / 49 lei

cu carne de pui, foi de salată iceberg, lollo biondo, crutoane și roșii cherry, frăgezite cu dressing Caesar

Salată de vacanță Grecească 300 g / 47 lei

relaxarea din Grecia, cu roșii, castraveți, măsline, ceapă, brânză Feta, și ulei de măsline auriu



Antipasto Prosecceria 600 g / 97 lei

aperitiv asortat italianesc cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măsline – motiv pentru cel puțin un pahar de Prosecco

PASTE

- făcute la noi în casă -

Rigatoni carbonara 350 g / 62 lei

poveste siciliană cu paste frumoase și bune, pancetta crocantă și o porție generoasă de Parmigiano Reggiano

Strozzapretti cu creveți 350 g / 74 lei

artizanale și rulate manual, învăluite în aroma intensă a mixului clasic AOP și acoperite cu creveți Black Tiger

Tagliatelle Pollo 400 g / 63 lei

paste făcute în casă cu piept de pui pe grill și cremă de spanac, cu pancetta și puțin usturoi

PIZZA

- rețete aproape tradiționale -

Pizza Margherita 420 g / 55 lei

pizza italiană originală care se potrivește la orice oră, cu mozzarella și sos secret Stadio



Pizza Tutti Salumi 500 g / 59 lei

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

Pizza Stadio 550 g / 57 lei

rețeta noastră italiană cu sosul secret Stadio, mozzarella, cașcaval, rucola și, la final, prosciutto crudo și câțiva stropi de ulei de busuioc

Pizza Prosciutto e Funghi 480 g / 58 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 Tanti Formaggi 500 g / 59 lei

blat subțirel cu sos secret Stadio, așezat sub straturi fierbinți de mozzarella, cheddar, gorgonzola și ricotta, presărat minunat cu oregano și parmezan



STADIO'S SPECIALS

- #thebucketlist -

Turkey Sticks 400 g / 78 lei
baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar



Puiut ca al bunicii 820 g / 95 lei
povestea care-ți încălzește sufletul, cu pui rumenit bine, cartofi prăjiți și mujdei de usturoi



Aripioare de Puiut cu sos BBQ 300 g / 58 lei
sau ușor picante, 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 / 85 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



L'entrecote 300 g / 159 lei
rețetă adusă din Paris, cu vită de cea mai bună calitate, sos de piper verde și cartofi prăjiți



Șnițel de pui 450 g / 77 lei
șnițel de pui în crustă de parmezan, pătrunjel, usturoi, cartofi dulci prăjiți și salate verzi aromatizate cu vinegretă



Fritto Misto 300 g / 74 lei
midii, creveți, calamar, în crustă aurie cu Sriracha mayo

Buddha Bowl 450 g / 58 lei
bol sănătos cu năut crocant, avocado, tofu, morcov și sfeclă, acoperite cu dressing de arabide și semințe de susan



BURGERI

- gust de smart casual -

Burgerul Faimos de la Stadio 350 g / 52 lei
din antricot de vită, cu ceapă roșie, sos tzatziki, castravete proaspăt și cașcaval Cheddar

Classic Burger 350 g / 52 lei
din antricot de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbeque făcut în casă

Burger Vegetarian și Magic 320 g / 52 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



Burger Nobil de Somon 320 g / 52 lei
cu sos remoulade, castraveți fresh, iaurt și mărar

THE GRILL

- neapărat cu Garnitură și Salată -

Grills

Biban de Mare 200 g / 74 lei
de origine mediteraneană, pregătit pe grill

Somon Norvegian 220 g / 78 lei
file de somon, pe grill, cu pielea crocantă, dar pătruns exact cât trebuie ca să îți sucească mințile

Ceafă de Porc 250 g / 52 lei
în stil domnesc Românesc

Piept de pui Marinat 180 g / 52 lei
cu muștar Dijon și miere

Coaste de Porc 750 g / 85 lei
din Raiul gustului

Adana Kebab 250 g / 64 lei
după o rețetă turcească clasică

Garnituri

Cartofi prăjiți 200 g / 23 lei
simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel

Cartofi prăjiți cu trufe 200 g / 29 lei

Piure de Cartofi cu Trufe și Chives 250 g / 29 lei

Legume pe Grill 220 g / 25 lei

Sparanghel în Unt 90 g / 35 lei

Selecție de pâine 2 chifle / 7 lei

Focaccia făcută în casă 250 g / 28 lei

Salate

Ardei copti și minunați 180 g / 24 lei
cu un strop de oțet balsamic

Salată de ridichi cu ceapă verde 150 g / 27 lei

Salată de sezon 180 g / 22 lei

Salată Verde cu Lămâie 110 g / 22 lei

DESERT

- la dulce vita -

Papanașii care ne-au făcut Celebri 350 g / 53 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



Tiramisu original 150 g / 49 lei
cel mai iubit desert italian, pregătit în casă după rețeta clasică din 1958

Chocolate Lava Cake 180 g / 48 lei
combinație artistică cu suflor cald din ciocolată neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie



Tartă de casă 200 g / 47 lei
cu cremă de vanilie și fructe proaspete



Gelato Delicato scoup / 18 lei
înghețată cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream

