

Ristorante
Vino e Saporì
WINE BAR

MENIU MÂNCARE
FOOD MENU

DESCOPERĂ PASIUNEA DIN BUCATARIA ITALIANĂ
SCOPRI LA PASSIONE DELLA CUCINA ITALIANA

OFFICIAL DISTRIBUTOR
DISTRIBUTORE UFFICIALE



WWW.VINOESAPORI.RO



APERITIVO ITALIANO

APERITIVO ITALIANO

280 gr > Alergeni: 2, 5, 1. Valoare energetică: 333 kcal

Un mix autentic de gusturi italiene într-un platou perfectă pentru începutul unei mese memorabile. Speck afumat, feliat subțire alături de Grana Padano maturat, mășline succulente și acompaniate de pâine proaspătă și grisine crocante – un aperitiv clasic, savuros și echilibrat.

Speck, granapadano & olives, bread

38 LEI

GAMBERETTI FELICI

Cantitate totala 280 gr > alergenii 2,4,5,7,** Valoare energetică 129

Bucurie în farfurie cu 280g de savoare marină! 7 creveți rumeniți ușor în tigaie, învăluiți într-un sos fin de unt și asezonați cu condimente alese – o combinație simplă, dar irezistibilă, care îți aduce zâmbetul pe buze.

Shrimps made in pan with butter sauce & spices

45 LEI



GAMBERETTI FELICI



PIATTO CON FORMAGGI

PIATTO CON FORMAGGI

Cantitate totala 190 gr > Alergenii 1,2,3,14, ** Valoare energetică 210

PIATTO CON FORMAGGI Un platou rafinat pentru iubitorii de gusturi delicate. Brânzeturi fine alese cu grijă, acompaniate felii de pâine insirocate, felii de măr crocant, nuci aromate - o armonie perfectă între dulce și sărat, cremos și crocant

Plate with fine cheeses, pear, apples and nuts.

42 LEI

* Produs congelat / *Frozen product

** Preparatele pot conține urme de: soia, gluten, lactoză, nuci, oleaginoase, sulfiți. Nu sunt excluși și alți alergeni.

** Traces of soy, gluten, lactose, nuts, oilseeds, and sulphites may be present. Other allergens are not excluded.

Valori nutriționale exprimate per 100 g produs.

BRUSCHETTA



BRUSCHETTA CON GAMBERETTI

Cantitate totală: 250 gr Alergeni: 1, 2, 4, 10 Valoare energetică: 263 kcal
Ingrediente de bază: pâine prăjită, creveți, unt, brânză

Pâine prăjită crocantă, acoperită cu brânză fină și creveți rumeniți în unt – un aperitiv cald, delicat și savuros.

Toasted bread topped with creamy cheese and shrimps sautéed in butter – a warm and flavorful starter.

39 LEI



BRUSCHETTA CAPRESE

Cantitate totală: 245 gr Alergeni: 1, 2, 7 Valoare energetică: 218 kcal
Ingrediente de bază: pâine prăjită, roșii condimentate, mozzarella

Clasică și revigorantă – roșii proaspete condimentate și mozzarella, servite pe pâine prăjită aurie.

Fresh seasoned tomatoes and mozzarella on golden toast – simple, classic, refreshing.

23 LEI



BRUSCHETTA MEDITERRANEA

Cantitate totală: 110 gr Alergeni: 2 Valoare energetică: 225 kcal
Ingrediente de bază: pâine prăjită, pastă de măsline, roșii confiate

O combinație mediteraneană intensă: pâine prăjită cu pastă de măsline și roșii confiate dulci-acrișoare.

Toasted bread with rich olive tapenade and sweet-tangy dried tomatoes – a Mediterranean favorite.

23 LEI



TARTA AL SALMONE

Cantitate totală: 300 gr Alergeni: 1, 2, 4 Valoare energetică: 212 kcal
Ingrediente de bază: aluat brisée cu unt, somon afumat, dovlecel, Gran Cucina

Tartă brisée coaptă, cu umplutură fină de somon afumat, dovlecel și cremă Gran Cucina – rafinement și prospețime într-un singur preparat.

Buttery brisée tart with smoked salmon, zucchini and Gran Cucina – fresh, delicate and elegant.

35 LEI



MIX BRUSCHETE

Cantitate totală 380 gr > Alergeni: 1, 2, 7, 8, **. Valoare energetică: 415 kcal

8 bruschete variate, ideale alături de un pahar de vin alb:

2 x Mediterranea (pate de măsline și roșii confiate)

2 x Caprese (mozzarella și roșii proaspete condimentate)

2 x Cașcaval afumat, pesto și roșii uscate

2 x Marmeladă de ceapă, brânză cremoasă, măr și nucă

8 assorted bruschette – perfect with a glass of white wine: Mediterranea, Caprese, Smoked cheese with pesto & dried tomatoes, and Onion jam with cheese, apple & walnuts.

42 LEI



INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA GRATINATO E NOCI BRULEE 44 LEI

Cantitate totală: 250 gr Alergeni: 1, 2, 12, 19, ** Valoare energetică: 169 kcal
Ingrediente: salată mixtă, roșii, nuci caramelizate, toast cu brânză de capră

Mix de salată crocantă cu roșii, nuci caramelizate și felii de pâine prăjită cu brânză de capră gratinată – echilibru între dulce și sărat.
Mixed salad and tomatoes, sweet walnuts, toasted bread with gratinated goat cheese – a perfect balance of sweet and savory.

FANTASIA DI GORGONZOLA

Cantitate totală: 295 gr Alergeni: 2, 3, 4, 7, ** Valoare energetică: 225 kcal
Ingrediente: pară confiată, gorgonzola, nuci, salată mixtă, sos balsamic

O combinație rafinată: pară în sirop, gorgonzola cremoasă, nuci crocante și dressing balsamic pe un pat de salată mixtă.
Sweet pear, creamy gorgonzola, crunchy walnuts and balsamic dressing on mixed greens – refined and delicious.

42 LEI



FANTASIA DI GORGONZOLA

INSALATA CAPRESE

Cantitate totală: 270 gr Alergeni: 1, 2, 12, ** Valoare energetică: 112 kcal
Ingrediente: mozzarella, roșii, busuioc

Mozzarella proaspătă și roșii condimentate, parfumate cu busuioc – o combinație clasică, ușoară și revigorantă.

Fresh mozzarella and seasoned tomatoes with a touch of basil – a light and refreshing classic.

38 LEI



INSALATA CAPRESE

INSALATA CAESAR

Cantitate totală: 300 gr Alergeni: 1, 2, 3, 5, 7, 9, 11, ** Valoare energetică: 270 kcal
Ingrediente: piept de pui, salată verde, crutoane, grana padano, ou, lămâie, sos Caesar

O versiune clasică a salatei Caesar, cu piept de pui fraged, crutoane crocante și grana padano – o alegere mereu inspirată.

Classic Caesar salad with grilled chicken breast, crunchy croutons, grana padano, egg and Caesar dressing.

44 LEI



INSALATA CAESAR

* Produs congelat / *Frozen product

** Preparatele pot conține urme de: soia, gluten, lactoză, nuci, oleaginoase, sulfizi. Nu sunt excluși și alți alergeni.

** Traces of soy, gluten, lactose, nuts, oilseeds, and sulphites may be present. Other allergens are not excluded.

Valori nutriționale exprimate per 100 g produs.

SUPE/SOUPS ZUPPE



SCANEAZĂ PENTRU
MENIUL DIGITAL CU
TOATE INFORMAȚIILE

SCAN FOR THE
DIGITAL MENU WITH
ALL INFORMATION



ZUPPA DI PESCE

ZUPPA DI PESCE

Cantitate totală: 330 gr Alergeni: 2, 3, 4, 7, ** Valoare energetică: 235 kcal

Ingrediente de bază: creveți, midii, calamar, sos de roșii, pâine prăjită

O supă marină clasică cu fructe de mare și sos de roșii aromat, servită cu pâine prăjită – echilibrată, intensă și reconfortantă.

Seafood soup with tomato sauce, shrimp, mussels, squid and toasted bread – comforting and flavorful.

43 LEI

DELICIO DI MARE

Cantitate totală: 365 gr Alergeni: 2, 3, 4, 7 Valoare energetică: 298 kcal

Ingrediente de bază: năut, baby calamar, creveți

Supă consistentă de năut, completată cu baby calamar și creveți – un preparat de inspirație mediteraneană, bogat în texturi și gusturi marine.

Chickpea soup with baby squid and shrimp – rich and Mediterranean.

41 LEI



DELICIO DI MARE



VELLUTATA DI ZUCCHINI

VELLUTATA DI ZUCCHINI

Cantitate totală: 360 gr Alergeni: 3, 6, 7, 9, 11, ** Valoare energetică: 132 kcal

Ingrediente de bază: dovlecei, ceapă, morcov, cartof, ulei de măsline

Supă cremă de dovlecei cu legume și ulei de măsline extravirgin – fină, ușoară și potrivită pentru orice moment al zilei.

Cream of zucchini with vegetables and olive oil – light and delicate.

26 LEI



FUNGHI TARTUFATE

FUNGHI TARTUFATE

Cantitate totală 330 gr > Alergeni: 1, 2, 8 Valoare energetică: 204 kcal
Ingrediente de bază: tagliatelle, ciuperci champignon, formaggio grattugiato, cremă de trufe

Tagliatelle fine cu ciuperci champignon și cremă de trufe, completate cu formaggio grattugiato – un preparat cremos și elegant.

Tagliatelle with champignon mushrooms and truffle cream, topped with grated cheese – rich, creamy and refined.

44 LEI

PENNE QUATRO FORMAGGI

Cantitate totală: 300 gr Alergeni: 1, 2, 5 Valoare energetică: 244 kcal
Ingrediente de bază: penne, sos alb Gran Cucina, brânză brie, gorgonzola, mozzarella, Grana Padano

Penne cu sos alb fin și un mix generos de brânzeturi – brie, gorgonzola, mozzarella și Grana Padano – pentru iubitorii gustului intens.

Penne pasta in a silky white sauce with brie, gorgonzola, mozzarella and Grana Padano – a cheese lover's dream.

45 LEI



PENNE QUATRO FORMAGGI



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Cantitate totală: 300 gr Alergeni: 1, 2, 5 Valoare energetică: 232 kcal
Ingrediente de bază: spaghete, ou, guanciale, Grana Padano

Rețetă tradițională italiană cu spaghete, ou cremos, guanciale crocant și Grana Padano – un clasic savuros și autentic.

Classic Italian spaghetti with creamy egg, crispy guanciale and Grana Padano – rich, simple and satisfying.

43 LEI

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Cantitate totală: 330 gr Alergeni: 1, 2, 5 Valoare energetică: 242 kcal
Ingrediente de bază: tagliatelle, sos ragu cu carne, Grana Padano

Tagliatelle cu sos ragu din carne tocată, gătit lent, și Grana Padano – gust intens, perfect pentru iubitorii preparatelor rustice.

Tagliatelle with traditional meat ragu and Grana Padano – a hearty and flavorful Italian classic.

44 LEI



TAGLIATELLE ALA BOLOGNESE

* Produs congelat / *Frozen product

** Preparatele pot conține urme de: soia, gluten, lactoză, nuci, oleaginoase, sulfiți. Nu sunt excluși și alți alergeni.

** Traces of soy, gluten, lactose, nuts, oilseeds, and sulphites may be present. Other allergens are not excluded.

Valori nutriționale exprimate per 100 g produs.



PENNE DELICATE

PENNE DELICATE

Cantitate totală: 330 gr Alergeni: 1, 2, 5 Valoare energetică: 157 kcal
 Ingrediente de bază: penne, pesto, roșii uscate, Gran Cucina, Grana Padano

Un preparat ușor și aromat cu penne, pesto de busuioc, roșii uscate și cremă Gran Cucina – prospețime și echilibru într-o farfurie.

Light and flavorful penne with basil pesto, sun-dried tomatoes and Gran Cucina – fresh and well-balanced.

40 LEI



PENNE SPECK, PANNA E FUNGHI

PENNE SPECK, PANNA E FUNGHI

Cantitate totală: 320 gr Alergeni: 1, 2, 3, 5, 8 Valoare energetică: 312 kcal
 Ingrediente de bază: penne, sos alb, ciuperci, speck, Gran Cucina

Penne cremoase cu speck afumat, ciuperci și sos alb delicat – un preparat intens și reconfortant.

Creamy penne with smoked speck, mushrooms and white sauce – comforting and full of flavor.

44 LEI



LASAGNA

LASAGNA

Cantitate totală: 330 gr Alergeni: 1, 2, 3, 5 Valoare energetică: 223 kcal
 Ingrediente de bază: foi de lasagna, sos ragu, bechamel, Grana Padano

Straturi de foi proaspete de lasagna, sos ragu intens și bechamel cremos, totul gratinat cu Grana Padano – un clasic reconfortant.

Layers of fresh lasagna sheets with rich meat ragu, creamy bechamel and Grana Padano – a timeless comfort dish.

48 LEI



ALL AMATRICIANA

ALL' AMATRICIANA

Cantitate totală: 350 gr Alergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 8 Valoare energetică: 284 kcal
 Ingrediente de bază: penne, guanciale, sos de roșii, Grana Padano

Savoare italiană autentică: penne cu guanciale rumenit, sos de roșii aromat și Grana Padano. Gust simplu, dar inconfundabil.

Authentic Italian penne with crispy guanciale, tomato sauce and Grana Padano – simply unforgettable.

39 LEI

ESSENZA DELLA TERRA

Cantitate totală: 400 gr Alergeni: 2, 3, 4, 7 Valoare energetică: 233 kcal
 Ingrediente de bază: tagliatelle, hribi, mușchi de vită, sos alb, brânză afumată, Gran Cucina

Tagliatelle cu hribi, mușchi de vită fraged și sos alb, completate cu brânză afumată – o esență a pământului în farfurie.

Tagliatelle with porcini mushrooms, tender beef, creamy white sauce and smoked cheese – a rich and earthy delight.

68 LEI



ESSENZA DELLA TERRA



PASTA DI MARE PER DUE

PASTA DI MARE PER DUE

Cantitate totală: 1050 gr Alergeni: 2, 4, 7, 10, ** Valoare energetică: 241 kcal
Ingrediente de bază: spaghetti, ton roșu, creveți, calamari, midii, roșii cherry

Porție generoasă pentru două persoane, cu spaghetti și fructe de mare – ton roșu, creveți, calamari și midii – într-un sos ușor aromat cu roșii cherry.

Spaghetti with red tuna, shrimp, squid, mussels and cherry tomatoes – ideal for sharing.

154 LEI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Cantitate totală: 320 gr Alergeni: 2, 4, 7, 10 Valoare energetică: 194 kcal
Ingrediente de bază: orez, unt, fructe de mare

Un risotto cremos cu unt și fructe de mare, pregătit în stil italian autentic – delicat și savuros.

Creamy risotto with butter and mixed seafood – traditionally Italian.

65 LEI



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE



SPETTACOLO DI MARE E ORTO

SPETTACOLO DI MARE E ORTO

Cantitate totală: 600 gr Alergeni: 2, 4, 7, 8, 9, 10 Valoare energetică: 241 kcal
Ingrediente de bază: spaghetti, fructe de mare, legume de sezon

Spaghetti cu fructe de mare și legume ușor picante – o combinație echilibrată între prospețimea mării și gustul viu al grădinii.

Spaghetti with seafood, mussels and lightly spiced seasonal vegetables.

67 LEI

FILETTO DI SALMONE

Cantitate totală: 300 gr Alergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 12, 13, ** Valoare energetică: 151 kcal
Ingrediente de bază: somon, cremă de mazăre și conopidă

File de somon gătit lent, servit cu cremă fină de mazăre și conopidă – o alegere ușoară și elegantă.

Salmon fillet served with smooth cauliflower and pea cream – refined and light.

87 LEI



FILETTO DI SALMONE

* Produs congelat / *Frozen product

** Preparatele pot conține urme de: soia, gluten, lactoză, nuci, oleaginoase, sulfiți. Nu sunt excluși și alți alergeni.

** Traces of soy, gluten, lactose, nuts, oilseeds, and sulphites may be present. Other allergens are not excluded.

Valori nutriționale exprimate per 100 g produs.



SPAGHETTI DI MARE

SPAGHETTI DI MARE

Cantitate totală: 470 gr Alergeni: 2, 4, 7, 10, ** Valoare energetică: 241 kcal
Ingrediente de bază: spaghete, creveți, calamar, midii

Paste clasice cu fructe de mare – o combinație de creveți, midii și calamar în sos delicat.
Spaghetti with shrimp, mussels and squid – a seafood classic.

60 LEI

FILETTO DI TONNO ROSSO

Cantitate totală: 300 gr Alergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 10, ** Valoare energetică: 141 kcal
Ingrediente de bază: ton roșu, susan, cremă de conopidă și broccoli

File de ton roșu în crustă de susan, servit cu cremă fină de conopidă și broccoli – o rețetă modernă și sănătoasă.

Red tuna fillet crusted with sesame, served with cauliflower and broccoli cream.

86 LEI



FILETTO DI TONNO ROSSO



FRITTURA DI MARE

FRITTURA DI MARE

Cantitate totală: 590 gr Alergeni: 2, 3, 5, ** Valoare energetică: 132 kcal
Ingrediente de bază: calamar, creveți, midii, cartofi copti

Platou generos de fructe de mare prăjite, acompaniat de cartofi la cuptor – crocant, auriu și apetisant.

Seafood platter with fried squid, shrimp, mussels and baked potatoes – crispy and golden.

89 LEI

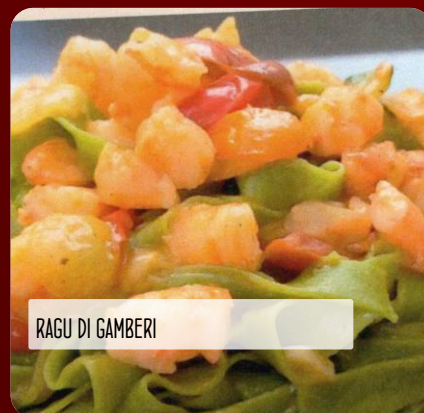
RAGÙ DI GAMBERI

Cantitate totală: 420 gr Alergeni: 2, 10, ** Valoare energetică: 188 kcal
Ingrediente de bază: tagliatelle, creveți, dovlecel, coniac

Paste tagliatelle cu ragù de creveți proaspeți, dovlecel și un strop de coniac – un preparat rafinat și parfumat.

Tagliatelle with shrimp ragù, zucchini and a splash of cognac – refined and aromatic.

58 LEI



RAGÙ DI GAMBERI



DORADA

DORADA ALLA MEDITERRANEA

Cantitate totală: 315 gr Alergeni: 2, 3, 5, ** Valoare energetică: 172 kcal
Ingrediente de bază: doradă, capere, mășline negre, roșii cherry, cartofi

File de doradă în sos de capere, cu mășline negre, roșii cherry și cartofi – un preparat tipic mediteranean.

Sea bream fillet in caper sauce with black olives, cherry tomatoes and potatoes – Mediterranean style.

68 LEI

TENTACOLI DI CALAMARI AL BURRO

Cantitate totală: 250 gr Alergeni: 1, 2, 4, 7, ** Valoare energetică: 121 kcal
Ingrediente de bază: tentacule de calamar, unt, cartofi

Tentacule de calamar sotate în unt, cu garnitură de cartofi – simplu, gustos și rafinat.
Squid tentacles sautéed in butter, served with potatoes – simply delicious.

51 LEI



TENTACOLI DI CALAMARI AL BURRO



BURGER PIACERE EXTRA SIZE

BURGER MILANESE ITALIANO

Cantitate totală 320 gr > Alergeni: 1, 2, 5, 9, 12. Valoare energetică: 260 kcal

Un burger cu suflet italian: carne de vită fragedă, aseasonată cu condimente aromatice, îmbogățită de dulceața de ceapă caramelizată – un contrast perfect între dulce și sărat. Totul este așezat cu grijă într-o chiflă ușor crocantă și servit alături de cartofi wedges rumeniți, aurii și crocanți la exterior. O explozie de arome simple, dar autentice, inspirate din bucătăria italiană modernă.

Italian-style burger with seasoned ground beef, sweet onion jam and crispy potato wedges – a perfect balance of flavors and textures.

57 LEI

BURGER MILANESE ITALIANO EXTRA SIZE

cantitate totală 410 gr > Alergeni: 1, 2, 5, 9, 12. Valoare energetică: 260 kcal

Versiunea XL a burgerului nostru italian: mai multă carne de vită succulentă, mai multă dulceață de ceapă caramelizată, aceeași combinație irezistibilă de arome autentice și cartofi wedges crocanți.

The XL version of our Italian burger: extra juicy beef, extra sweet onion jam, same perfect flavor combo with crispy potato wedges.

66 LEI



BURGER PIACERE MOZZARELA



INVOLTINI DI POLLO

INVOLTINI DI POLLO

cantitate totală 250 gr > Alergeni: 1, 2, 3, 5. Valoare energetică: 254 kcal

Rulouri fragede de piept de pui, umplute cu cremă fină de brânză și prosciutto cotto, gătite lent și servite cu un sos delicat de unt și piure cremos. O combinație echilibrată între texturi catifelte și arome intense – un preparat reconfortant, cu eleganță italiană.

Tender chicken rolls filled with cream cheese and prosciutto cotto, served with butter sauce and smooth mashed potatoes – comforting and refined.

49 LEI

COSCIA D'ANATRA

cantitate totală 370 gr > Alergeni: 2, 3, 4, 7. Valoare energetică: 236 kcal

Pulpă de rață fragedă, gătită lent pentru a păstra savoarea cărnii, servită cu un piure fin de cartofi și o cremă delicată de trufe. O combinație rafinată, cu note elegante și profunde, perfectă pentru iubitorii de gusturi intense și finețe gastronomică.

Slow-cooked duck leg with creamy mashed potatoes and delicate truffle cream – rich, refined, and full of flavor.

61 LEI



COSCIA D'ANATRA



TOMAHOWK

TOMAHAWK

69 LEI

Cantitate totală 330 gr > Alergeni: 2, 3, 4, 7. Valoare energetică: 260 kca

Antricot de porc maturat, fraged și succulent, servit cu cartofi la cuptor și sos remoulade aromat. O alegere sățioasă și plină de caracter.

Matured pork entrecote with baked potatoes and flavorful remoulade sauce.

STINCO DI MAIALE E PATATE FUME

Cantitate totală 730 gr > Alergeni: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 12. Valoare energetică: 315 kcal

Ciolan de porc fraged, fără șorici și grăsime, servit cu cartofi afumați. Gust intens și rustic, pentru iubitorii preparatelor tradiționale reinterpretate. Tender pork knuckle (no skin, no fat) with smoked potatoes – bold and satisfying.

68 LEI



STINCO DI MAIALE E PATATE FUME



POLO ALLA VALDOSTANA

POLLO ALLA VALDOSTANA

Cantitate totală 350 gr > Alergeni: 2, 3, 5. Valoare energetică: 240 kcal

Piept de pui fraged, gratinat cu prosciutto cotto și mozzarella, servit cu cartofi aurii la cuptor. Un preparat clasic italian, savuros și reconfortant. Tender chicken breast with prosciutto cotto and melted mozzarella, served with golden baked potatoes.

48 LEI

FILETTO DI MANZO

Cantitate totală 300 gr > Alergeni: 21, 2, 3, 5. Valoare energetică: 234 kca

Mușchi de vită fraged, gătit cu grijă și servit alături de un aluat de cartofi rumenit. Gust rafinat, texturi fine. Tender veal steak served with crispy potato dough – elegant and satisfying.

89 LEI



FILETTO DI MANZO

* Produs congelat / *Frozen product

** Preparatele pot conține urme de: soia, gluten, lactoză, nuci, oleaginoase, sulfiți. Nu sunt excluși și alți alergeni.

** Traces of soy, gluten, lactose, nuts, oilseeds, and sulphites may be present. Other allergens are not excluded.

Valori nutriționale exprimate per 100 g produs.

DESERT/SWEET FINISH QUALCOSA DI DOLCE FINALMENTE

Ristorante
Vino e Saperi
WINE BAR



TIRAMISU

TIRAMISU

Cantitate totală 150 gr > Alergeni: 1, 2, 3. Valoare energetică: 201 kcal
Pișcoturi, coniac, frișcă lichidă./Piscotti, cognac, liquid cream

Desertul emblematic al Italiei, reinterpretat cu finețe: pișcoturi însiropate cu coniac aromat, strat peste strat cu frișcă delicată și catifelată.
O îmbrățișare dulce, cremoasă și ușor alcoolizată care te răsfăță la fiecare linguriță.

Soft ladyfingers soaked in aromatic cognac and layered with velvety liquid cream – a refined Italian classic in every bite.

28 LEI

TORTINO AL CIOCCOLATO

Cantitate totală 180 gr > Alergeni: 1, 2, 3, 19. Valoare energetică: 274 kcal
Unt, ciocolată, făină, ouă/Butter, chocolate, flour, eggs

Deliciu cald cu suflet de ciocolată topită – un tortino fin, cu crustă ușor crocantă și interior moale, fondant, care se topește în gură. Preparat cu unt, ouă, făină și ciocolată autentică, este desertul perfect pentru iubitorii de ciocolată intensă.

Warm chocolate cake with a molten heart – rich, smooth and irresistible.

29 LEI



TORTINO AL CIOCCOLATO

TORTA DI MELE

Cantitate totală 150 gr > Alergeni: 2, 3, 13, 19 - Valoare energetică: 205 kcal
Mere, vanilie, amaretti, pesmet./Apples, vanilla, amaretti, breadcrumbs

Desert rustic italian cu mere caramelizate, vanilie parfumată și textură crocantă din pesmet și amaretti.
Gust simplu, autentic, de casă.

Rustic apple cake with vanilla, amaretti & crispy breadcrumbs.

25 LEI



TORTA DI MELE

* Produs congelat / *Frozen product

** Preparatele pot conține urme de: soia, gluten, lactoză, nuci, oleaginoase, sulfiti. Nu sunt excluși și alți alergeni.

** Traces of soy, gluten, lactose, nuts, oilseeds, and sulphites may be present. Other allergens are not excluded.

Valori nutriționale exprimate per 100 g produs.



CHEESECAKE

CHEESECAKE

Cantitate totală 150 gr > Alergeni: 1, 2, 3, 19. Valoare energetică: 210 kcal
Unt, biscuiți, cremă de brânză, ouă, gelatină./Butter, biscuits, cheese cream, eggs, gelatin

Bază crocantă de biscuiți și unt, acoperită cu o cremă fină de brânză, ou și gelatină.
Un desert cremos, echilibrat și răcoritor.

Crunchy biscuit base with a smooth cheese cream – light, creamy and satisfying.

29 LEI

CREPES CON GELATO E MARMELLATA

Cantitate totală 350 gr > Alergeni: 1, 2, 3, 14, 19. Valoare energetică: 380 kcal
Clătite cu înghețată la alegere și dulceată/Pancakes with your choice of ice cream and jam.

Clătite fine, servite cu înghețată preferată și dulceată aromată. Un desert jucăuș și răcoritor, perfect pentru orice moment al zilei.

Soft pancakes with your choice of ice cream and fruity jam – sweet and playful.

27 LEI



CREPES CON GELATO E MARMELLATA



DOLCE AL PISTACCHIO

Cantitate totală: 220 g > Alergeni: 1, 2, 3, 14, 15, 19, posibil urme de 11, 12 Valoare energetică: ~285 kcal
Ingrediente principale: frișcă vegetală, ciocolată albă, pastă de fistic, sos de fistic, ou, lapte praf, făină.

Un desert cremos și intens aromat, dedicat iubitorilor de fistic. Blat pufos cu ou și fistic, mousse delicat cu ciocolată albă și cremă de fistic, completat de un sos fin, ușor sărat și aromat.
Un echilibru perfect între texturi și gusturi.Descriere

A creamy and rich dessert for pistachio lovers. Fluffy sponge cake with eggs and pistachios, white chocolate mousse and pistachio cream, topped with a silky, lightly salted pistachio sauce. A perfect balance of textures and flavors.

32 LEI

DOLCE RUBINO

Cantitate totală: 210 g > Alergeni: 1, 2, 3, posibil urme de 12, 13, 15, 19 Valoare energetică: ~295 kcal
Ingrediente principale: frișcă vegetală, ciocolată Ruby, iaurt, zmeură, pastă aromatizantă de vanilie, ouă, făină de grâu

Un desert sofisticat, cu un gust unic dat de ciocolata Ruby și prospețimea iaurtului și a zmeurei. Texturi fine, echilibrate de aromele naturale de vanilie și lămâie
Un mousse vibrant și elegant, perfect pentru cei care caută ceva deosebit.

A sophisticated dessert with a unique taste from Ruby chocolate, fresh yogurt, and raspberries. Smooth textures balanced by natural vanilla and lemon aromas.
A vibrant, elegant mousse perfect for those seeking something special.

31 LEI

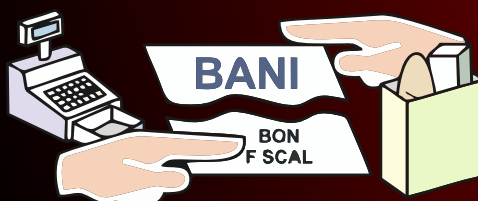


GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați
În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat
sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia.

Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la
extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale
Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă
plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul
fiscal

Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor
economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al
Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



PRODUSE ALERGENE
ALLERGENIC PRODUCTS



SCANEAZĂ PENTRU
MENIUL DIGITAL CU
TOATE INFORMAȚIILE

SCAN FOR THE
DIGITAL MENU WITH
ALL INFORMATION

STIMAȚI CLIEȚI, VĂ RUGĂM SĂ VERIFICAȚI ALERGENII CARE CORESPUND FIECĂRUI
PREPARAT CONFORM NUMERELOR TRECUTE SUB ACESTEA ȘI CARE CORESPUND
ALERGENILOR DE MAI JOS

- LACTOZĂ - 1 - LACTOSE
- GLUTEN - 2 - GLUTEN
- PROTEINĂ DIN OU - 3 - EGG PROTEIN
- PROTEINĂ DIN PESTE - 4 - FISH PROTEIN
- PROTEINĂ DIN CARNE - 5 - MEAT PROTEIN
- TELINĂ - 6 - CELERY
- USTUROI - 7 - GARLIC
- CIUPERCI - 8 - MUSHROOMS
- ARDEI IUTE - 9 - PEPPER
- CREVEȚI - 10 - SHRIMPS
- MUȘTAR - 11 - MUSTARD
- SOS DE SOIA - 12 - SOY SAUCE
- SEMINȚE DE SUSAN - 13 - SESAME SEEDS
- NUCĂ - 14 - NUT
- PORUMB - 15 - CORN
- KIWI - 16 - KIWI
- CAPȘUNI - 17 - STRAWBERRIES
- HAMEI - 18 - HOP
- MIGDALE/ALUNE - 19 - ALMONDS

GRĂSIMI HIDROGENATE: SE GĂSESC ÎN TOATE PRODUSELE CARE CONȚIN SMÂNTÂNĂ LICHIDĂ,
FRIȘCĂ, MARGARINĂ (INCLUSIV PIZZA ȘI BRUSCHETE)
TOATE CANTITĂȚILE SUNT EXPRIMATE ÎN CANTITATE TOTALA SERVITA

HYDROGENATED FATS: FOUND IN ALL PRODUCTS CONTAINING LIQUID CREAM, WHIPPED
CREAM, MARGARINE (INCLUDING PIZZA AND BRUSCHETTA) ALL QUANTITIES ARE EXPRESSED
BEFORE BEING SUBJECTED TO THE THERMAL PROCESS.

Ristorante
Vino e Sapori
WINE BAR

WWW.VINOESAPORI.RO

