

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 / 29,9 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 / 31,6 lei
delicatesă de ton, sănătoasă și gustoasă,
servită pe felii de pâine crocantă cu unt
clarificat și salată de fenicul

Stadio Bruschetta 350 g / 31,2 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 / 22,4 lei
vinete coapte românește, cu
maioneză de casă, ardei copti și
chutney de roșii 

Antipasto Prosecceria (2 pers.) 550 g / 51 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.) 350 g / 53,2 lei
bucchet 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 / 28,7 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

Cea mai Cremă de Ciuperci 300 g / 17,2 lei
supă cremă cu textură fină de ciuperci
champignon, parfum de trufe și gust perfect 

Cremă de Broccoli 300 g / 27,7 lei
combinație de savurat cu ochii închiși, din
broccoli proaspăt, carne ușoară de caracatiță,
taiată frumos, morcov și un pic de ceapă


Borș de Pui Roast 350 g / 17,6 lei
cu anghinare și sparanghel

SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

Salată cu Spectacol de Pui 330 g / 29,9 lei
piept de pui marinat cu grijă, așezat
peste un pat de frunze de salată, roșii
cherry, rucola și dressing de parmezan

Salată Unică cu Piept de Rață Fumé 420 g / 36,8 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 / 37,6 lei
salată de răsfăț, pregătită pe grill, cu roșii
uscate, dovlecei, morcovi, sfeclă coaptă,
sparanghel, salată creată, rucola, semințe de
în, rodie și dressing superb de migdale 

Salată Caesar 400 g / 31,2 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

Salată Normandie, cu Brânză Camembert, Zmeură și Alune 400 g / 33,8 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

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 / 38,4 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 / 33,5 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 / 33,9 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 / 33,9 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 / 35,9 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 / 31,2 lei
Mușchi de Porc <i>cea mai bună pasăre</i>	180 g / 28,8 lei
Ceafă de Porc <i>în stil domnesc</i>	250 g / 28,8 lei
Caracatiță <i>proaspătă, pregătită frumos</i>	180 g / 57,8 lei
Piept de Pui Marinat <i>cu muștar Dijon și miere</i>	180 g / 28,9 lei

Garnituri

Cartofi prăjiți	200 g / 9,9 lei
Cartofi prăjiți cu Pătrunjel și Usturoi	200 g / 10,5 lei
Cartofi prăjiți cu Parmezan	200 g / 10,5 lei
Sparanghel în Unt	90 g / 18,6 lei
Piure de Cartofi cu Trufe și Chives	200 g / 13,9 lei
Spanac cu Parmezan	150 g / 13,6 lei
Legume pe Grill	220 g / 13,7 lei
Selecție de pâine	2 chifle / 4,5 lei
Selecție de pâine	4 chifle / 9 lei
Focaccia făcută în casă	250 g / 13,9 lei

Salate

Salată de Rucola cu Feta, Roșii și puțină Zmeură	130 g / 11,4 lei
Salată de Ardei Kapia, Sfeclă și Halloumi	200 g / 12,9 lei
Salată Verde cu Lămâie	110 g / 8,4 lei

Sosuri

Sos de Parmezan	70 g / 7,3 lei
Sos Franțuzesc cu Unt și Cimbrisor	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, puiut și talent -

Schnitzel Stadio All-inclusive <i>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</i>	450 g / 41,3 lei
Turkey Sticks <i>baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar</i>	270 g / 39,4 lei
Quesadilla cu Sos Salsa și Cartofi Prăjiți <i>amestec delicios de piept de pui, cheddar și sos salsa, îndesat în tortilla, cu sos de guacamole și cartofi prăjiți</i>	470 g / 39,8 lei

PEȘTE

- carne ușoară -

Platoul Suprem cu Fructe de Mare (2 pers) <i>alegera perfectă cu tot ce poftesti și îți dorești din mare, creveți Black Tiger și Jumbo, calamar și multe midii în sos de vin, salată creată, roșii cherry și parmezan</i>	1200 g / 119,8 lei
Bibănel de Mare <i>rețetă mediteraneană, pe grătar, cu pesto, capere și vin alb, asortată cu sparanghel și broccoli</i>	380 g / 53,6 lei

Somon Crocant cu Piure Italian de Broccoli <i>file de somon cu pielea crocantă, dar pătruns exact cât trebuie, italianizat cu piure de broccoli și sos de smântână cu cimbrisor</i>	400 g / 49,7 lei
--	------------------

Ton Prețios <i>pretenții de calitate cu ton roșu pregătit frumos, piure de cartofi dulci și sos de zmeură, un vârf de pesmet verde și chipsuri de fenicul</i>	350 g / 53,9 lei
---	-------------------------

BURGERI

- gust de smart casual -

Noul Burger Stadio cu Cartofi Prăjiți <i>din pulpă de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbeque făcut în casă</i>	400 g / 37,8 lei
Chicken Burger Vinez <i>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</i>	450 g / 36,8 lei

VEGGIES

- verde-n casă și la masă -

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

Burger fără pic de carne <i>combinație magică cu gust american de burger, pe bază de năut și porumb, servită în chiflă lângă cartofi prăjiți</i>	550 g / 31,7 lei
---	------------------

Piadina con Verdure <i>înveliș în genul calzone, cu miez delicios de hummus, spanac și legume grill</i>	350 g / 26,9 lei
--	------------------

Cheeseadilla <i>pasiune mexicană cu sufler de brânză Halloumi, asortată cu salată de quinoa, roșii, pătrunjel și sos de iaurt cu mentă și usturoi</i>	350 g / 35,9 lei
--	------------------

DESERT

- la dulce vita -

Papanașii care ne-au făcut celebri <i>desert românesc „care durează, dar merită”, design reinterpretat și o rețetă clasică cu brânză de vaci, smântână și dulceață de afine</i>	200 g / 23,9 lei
Mousse de Ciocolată Albă învelit în Clătită Neagră <i>ciocolată albă în haine negre, pătate cu sos de caramel și nuci</i>	200 g / 22,8 lei

Stadio Lava Cake <i>combinație artistică cu sufler cald din ciocolată albă și neagră, reinterpretată cu fulgi de cocos și înghețată de fistic</i>	200 g / 28,4 lei
---	-------------------------

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