

# MENIU BUCĂTĂRIE



## BREAKFAST

- tratament de trezire -

**Frittatone** 300 g / 34,2 lei  
adică omletă italiană XL full-option, cu ciuperci, ardei kapia, ceapă verde, pancetta affumicata, parmezan și brânză

**Dezmăț** 400 g / 34,8 lei  
cu ouă, cartofi prăjiți, roșii și pancetta

**Avocado toast cu ou poșat** 250 g / 33,8 lei  
o chiflă minunată cu avocado, unt, ouă, brânză feta, măslina kalamata și baby spanac

**Mic dejun cu ouă și somon** 200 g / 31,7 lei  
scrambled eggs și somon afumat, lângă toast pregătit în unt

## SALATE

- proaspete, ușoare, savuroase -

**Salată Normandie cu Brânză Camembert, Zmeură și Alune** 400 g / 38,5 lei  
foi de salată așezate sub bucăți de camembert tăvălite în pesmet Panko și colorate cu sos de zmeură, prosciutto crudo, carpaccio de piersică, alune de pădure rumenite și spumă de lime

**Salată de vacanță Grecească** 420 g / 36,2 lei  
relaxarea din Grecia, cu roșii, castraveți, măslina, ceapă, brânză Feta și ulei de măslina auriu

**Salată Caesar** 350 g / 36,8-37,6 lei  
cu carne de pui sau somon, la alegere, foi de salată iceberg, lollo rosso și lollo biondo, crutoane și roșii cherry, toate frăgezite cu dressing Caesar

**Plăcere Vegetariană cu Halloumi** 380 g / 38,6 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 migdale

## APERITIVE

- gustări de început -

**The Salata de Vinete** 300 g / 31,8 lei  
nu ai mâncat niciodată vinete mai bune, coapte românește, cu maioneză de casă cu chives, ardei copti și chutney de roșii

**Tortilla con Guacamole** 300 g / 34,4 lei  
plăcere mexicană făcută-n casă, cu avocado fresh și tortilla crocantă

**Stadio Bruschetta** 350 g / 39,3 lei  
baghetă crocantă, catifelată cu ulei de măslina și presărată cu legume proaspete și uscate, mozzarella, verdețuri, prosciutto și Roquefort

**Hummus bi tahini** 380 g / 35,7 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 / 65,4 lei  
aperitiv asortat italianește cu prosciutto crudo, brânzeturi nobile, roșii cherry și măslina - motiv pentru cel puțin un pahar de Prosecco

**Selecție de Brânzeturi (2 pers.)** 450 g / 65,4 lei  
bucet de arome potrivite pentru vin și povești, cu pecorino, Roquefort, parmezan, nuci, struguri și miere

## BURGERI

- gust de smart casual -

**Burgerul Faimos de la Stadio** 350 g / 36,9 lei  
din antricot de vită, cu ceapă roșie, sos tzatziki, castravete proaspăt și cașcaval Cheddar

**Classic Burger** 350 g / 36,9 lei  
din antricot de vită, cu pancetta affumicata, roșii, salată, maioneză și sos barbeque făcut în casă

**Burger Nobil de Somon** 320 g / 38,8 lei  
cu sos remoulade, castraveți fresh, iaurt și mărar

**Crispy Chicken Burger** 320 g / 36,7 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

## PIZZA

- rețete aproape tradiționale -

**Pizza Prosciutto e Funghi** 480 g / 42,7 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 / 43,3 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 / 43,2 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 / 44,8 lei  
aluat bine așezat, acoperit cu mozzarella și sos secret Stadio, cu salam Chorizo, prosciutto cotto și jambon

**Pizza Turcească** 550 g / 45,6 lei  
rețetă de mii de ani cu aluat crocant acoperit cu un amestec oriental de carne de vită, legume, puțină ceapă și mirodenii

**Avocado Pizza** 500 g / 42,8 lei  
blat rafinat acoperit de sos secret Stadio, sparanghel și avocado

**Pizza Margherita** 420 g / 39,9 lei  
pizza italiană originală care se potrivește la orice oră, cu mozzarella și sos secret Stadio

## SUPE / CREME

- românești și de prin lume -

**Borș de Pui Roast** 350 g / 18,6 lei  
cu anghinare și sparanghel

**Cea mai Cremă de Ciuperci** 300 g / 17,6 lei  
supă cremă cu textură fină de ciuperci champignon, parfum de trufe și gust perfect

REZERVĂ O MASĂ ONLINE

**RESTOGRAF**



## THE SMART CASUAL GRILL

- neapărat cu Garnitură și Salată -

### Grills

Mușchi de Vită din Argentina 200 g / 78,5 lei  
*de origine fragedă*

Antricot de Vită din Uruguay 280 g / 77,9 lei  
*gustul suprem din vită*

Biban de Mare 300 g / 44,8 lei  
*de origine mediteraneană, pregătit pe grill*

**Somon Crocant** 200 g / 43,7 lei  
*file de somon, pe grill, cu pielea crocantă, dar pătruns exact cât trebuie ca să îți sucească mințile*

Creveți pe Grill 180 g / 41,9 lei  
*cu gust de vacanță*

Ceafă de Porc 250 g / 34,7 lei  
*în stil domnesc*

Brânză Halloumi 200 g / 35,4 lei  
*cu origini mediteraneene*



Piept de pui Marinat 220 g / 33,5 lei  
*cu muștar Dijon și miere*

**Coaste de Porc** 750 g / 49,8 lei  
*din Raiul gustului*

Adana Kebab 250 g / 40,6 lei  
*după o rețetă turcească clasică*

### Garnituri

Cartofi prăjiți 200 g / 14,9 lei  
*simpli / cu parmezan / cu usturoi și pătrunjel*

Sparanghel în Unt 90 g / 19,9 lei

Piure de Cartofi cu Trufe și Chives 200 g / 18,9 lei

Legume pe Grill 220 g / 18,8 lei

Selecție de pâine 2 chifle / 4,5 lei

Selecție de pâine 4 chifle / 9 lei

Focaccia făcută în casă 250 g / 18,9 lei

### Salate

**Ardei copti și minunați** 180 g / 16,9 lei  
*cu oțet balsamic și brânză feta*



Salată Coleslaw 200 g / 16,9 lei  
*rețetă americană clasică cu varză, țelină, morcovi, castraveți murați și un dressing delicios homemade*



Salată de sezon 180 g / 14,9 lei

Salată Verde cu Lămâie 110 g / 12,9 lei

## PASTE

- făcute la noi în casă -

Linguine cu Ciuperci și Finețuri 380 g / 43,7 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 / 46,8 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 / 42,9 lei  
*povestea italiană cu paste frumoase și bume, pancetta și o pălărie generoasă di Parmigiano Reggiano*

Tagliatelle Pollo 400 g / 43,8 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 / 45,6 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 / 38,9 lei  
*poveste italiană autentică din spaghete, sos de roșii cu busuioc, vin alb și un vârful de usturoi*



## STADIO'S SPECIALS

- #thebucketlist -

Aripioare de Pui cu sos BBQ 300 g / 37,9 lei  
*gustărica perfectă din pui cu origine sănătoasă, însoțită de cartofi prăjiți, de mâncat cu mâna și de lins pe degete*



Aripioare Picante de Pui 300 g / 37,9 lei  
*moment condimentat cu moderație și aseasonat cu cartofi prăjiți, cât să aducă un zâmbet peste farfuria cu gust de împărțit cu prietenii*



**Cele mai Picante Aripioare din România** 300 g / 64,9 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 / 47,5 lei  
*șnițel de pui în crustă de parmezan, pătrunjel, usturoi, cartofi dulci prăjiți și salată de varză cu maioneză*



Quesadilla cu Sos Salsa și Cartofi Prăjiți 470 g / 48,9 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 / 49,7 lei  
*baghete de curcan învelite crocant, așezate lângă cartofi prăjiți cu usturoi și pătrunjel și sos Caesar*



Midii care fură inimi 700 g / 52,3 lei  
*după rețeta À La Marinara cu roșii, ardei iute și puțin vin alb*



## DESERT

- la dulce vita -

**Papanașii care ne-au făcut Celebri** 200 g / 32,9 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 / 31,9 lei  
*combinație artistică cu sufler cald din ciocolată neagră, așezată grațios lângă înghețată de vanilie*



Cheesecake Love 220 g / 29,9 lei  
*desertul sublim pentru căutătorii de cheesecake autentic, pregătit cu talent și inspirație divină*



Tartă de Mere 200 g / 29,9 lei  
*cu etaj de crème brûlée și cremă engleză*



Gelato Delicato cupa / 12,9 lei  
*înghețată Häagen-Dazs cu trei arome la alegere: belgian chocolate, vanilla cream, strawberry cream*

