

*da Vinci*

RISTORANTE | EVENTI

---

◆ Á LA CARTE ◆

---

## APERITIVE - SALATE

### Salmone, gamberi e tonno marinati

*somon marinat, creveți Tiger, ton roșu, piure țelină, salată  
marinated salmon, Tiger shrimp, red tuna, mashed celery root, salad*

200 gr 35,-

### Tartare di tonno

*ton roșu, avocado, salată  
red tuna, avocado, salad*

160 gr 40,-

### Insalata di frutti di mare

*sepie, caracatiță, creveți, morcovi, măslină, roșii cherry  
squid, octopus, shrimp, carrots, olives, cherry tomatoes*

350 gr 35,-

### Carpaccio di manzo tartufato

*mușchi de vită, piure trufe\*, ulei trufe, ciuperci, parmezan  
beef tenderloin, mashed truffles\*, truffle oil, mushrooms, parmesan*

120 gr 48,-

### Vitello tonnato

*vită, sos de ton, ton, capere  
beef, tuna sauce, capers*

170 gr 30,-

### Mozzarella bufala

*mozzarella, roșii cherry, ulei măslină, salată  
mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, salad*

200 gr 30,-

### Antipasto misto all italiana

*prosciutto crudo, mortadella, coppa, salam  
prosciutto crudo, mortadella, coppa, salami*

350 gr 48,-

### Insalata di barbabietola

*sfeclă, piure de năut, salată verde, nuci pecan, ricotta, ou poșat  
beets, mashed chickpea, lettuce, pecan nuts, ricotta, poached egg*

250 gr 28,-

### Insalata di mango

*mango, roșii, mozzarella bufalla, quinoa, morcovi, tapioca, cruton  
mango, tomatoes, mozzarella bufalla, quinoa, carrots, tapioca, crouton*

250 gr 35,-

### Insalata DaVinci

*fasole roșie, semințe, carne vită  
red beans, seeds, beef*

200 gr 35,-

## SUPE

### Zuppa di pesce

*midii, vongole, creveți, langustine, calamari, somon, ton, sos roșii \*picant*  
*mussels, vongole, shrimp, langoustines, calamari, salmon, tuna, \*hot tomato sauce*

450 gr 65,-

### Tortellini in brodo

*consome de vită, tortellini cu carne*  
*beef consommé, meat tortellini*

250 gr 25,-

### Crema di porcini

*hribi*

*penny buns*

250 gr 24,-

### Crema parmatier

*hribi, cartofi, creveți*

*penny buns, potatoes, shrimp*

250 gr 25,-

## PASTE – RISOTTO

### Risotto alla marinara

*midi, vongole, crevetți, langustine, calamari, sos roșii \*picant*  
*mussels, vongole, shrimp, langoustines, calamari, \*hot tomato sauce*

300 gr 50,-

### Risotto al nero di sepie

*cerneală de sepie, calamar, scoici Saint Jaques*  
*squid ink, calamari, scallops Saint Jaques*

250 gr 45,-

### Risotto allo zafferano con salsiccia

*șofran, parmezan, salsiccia*  
*saffron, parmesan, salsiccia*

250 gr 35,-

### Risotto ai funghi porcini

*hribi, parmezan*  
*penny buds, parmesan*

250 gr 38,-

### Spaghetti allo scoglio

*midi, vongole, creveți, langustine, sos de roșii \*picant*  
*mussels, vongole, shrimp, langoustines, \*hot tomato sauce*

400 gr 50,-

### Paccheri con sugo di canocchie

*sos roșii, busuioc*  
*tomato sauce, basil*

300 gr 40,-

### Linguine al pesto e mazzancolle

*busuioc, parmezan, muguri de pin, creveți*  
*basil, parmesan, pine buds, shrimp*

350 gr 40,-

### Bigoli con le sarde

*sardine, usturoi, ulei*  
*sardines, garlic, oil*

350 gr 40,-

### Spaghetti al ragu fratelli Poggiana

*delicios sos de carne, rețetă proprie*  
*delicious meat sauce, own recipe*

350 gr 35,-

### Tortellini burro e salvia

*unt, salvie*  
*butter, sage*

250 gr 35,-

### Bigoli all' anatra

*sos din piept rață*  
*duck breast sauce*

350 gr 50,-

### Parmesan

*parmezan*  
*parmesan*

30 gr 5,-

## FEL PRINCIPAL

### Polipo e capesante

*caracatiță, scoici St. Jacques, piure țelină, sparanghel  
octopus, scallops St. Jacques, mashed celery root, asparagus*

250 gr 85,-

### Tonno rosso e lenticchie

*ton, linte neagră, sos Olandez  
tuna, black lentil, Hollandaise sauce*

300 gr 85,-

### Salmone marinato

*somon, consome, raviolo  
salmon, consommé, raviolo*

250 gr 50,-

### Grigliata mista di pesce

*creveți tiger, langustine, scoici St. Jacques, frigăruie de creveți,  
frigăruie calamari, pește întreg – doradă  
tiger shrimp, langoustines, scallops St. Jacques, shrimp skewers,  
calamari skewers, whole fish – gilt-head bream*

600 gr 130,-

### Filetto di manzo

*couș couș, mușchi vită, sos curry  
couscous, beef sirloin, curry sauce*

300 gr 100,-

### Petto d'anatra

*piept de rață, piure sfeclă, sfeclă, salată  
duck breast, mashed beets, salad*

350 gr 80,-

### Petto di pollo marinato

*piept pui, sos roșii, polenta albă  
chicken breast, tomato sauce, white polenta*

350 gr 40,-

## VITĂ

### Filetto manzo

*muşchi de vită  
beef sirloin*

40,- /100 gr

### Costata

*antricot  
ribeye steak*

28,- /100 gr

### Entrecote

*antricot  
steak*

35,- /100 gr

## PORC

### Ceafa Mangalita

*Mangalita pork scruff*

15,- /100 gr



## SOSURI CARNE

### Salsa porcini

*sos hribi  
penny bun sauce*

75 gr 10,-

### Salsa gorgonzola

*sos gorgonzola  
gorgonzola sauce*

75 gr 15,-

### Salsa di vino

*sos de vin  
wine sauce*

75 gr 10,-

## PEȘTE

### Fritto misto di pesce

*creveți, calamari, langustine  
shrimp, calamari, langoustines*

24,- /100 gr

### Orata al sale

*donadă în crustă de sare  
gilt-head bream in a salt crust*

400 gr 60,-

### Astice

*homar  
lobster*

50,- /100 gr

### Gamberi

*creveți  
shrimp*

30,- /100 gr

### Scampi

*langustine  
langoustines*

30,- /100gr

### Capasante

*scoici St. Jacques  
scallop St. Jacques*

34,- /100gr



## SOSURI PEȘTE

### Thai curry

75 gr 15,-

### Guazzetto

*sos roșii picant  
hot tomato sauce*

75 gr 15,-

## GARNITURI

### Hummus

*năut, usturoi, lămâie, tabin  
chickpea, garlic, lemon, tahini*

100 gr 10,-

### Patate al forno

*cartof, rozmarin  
potato, rosemary*

150 gr 10,-

### Verdure alla griglia

*vinete, dovlecel, ardei, sparanghel  
eggplants, summer squash, bell peppers, asparagus*

150 gr 10,-

### Pure di sedano

*țelină, smântână dulce, vanilie  
celery, sweet cream, vanilla*

100 gr 10,-

### Asparagi

*sparanghel  
asparagus*

60 gr 18,-

### Pure di patate

*cartofi, lapte, parmezan  
potatoes, milk, parmesan*

150 gr 10,-

### Fritto di verdure

*legume crocante în făină tempura  
crunchy vegetables in tempura batter*

150 gr 10,-

## DESERT

Baba alla crema chantily

*120 gr* 15,-

Martini Chocolate Cup

*200 gr* 15,-

Pineapple and ginger delight

*200 gr* 15,-

Apple Tart

*200 gr* 15,-

Piatto di formaggi

*platou brânzeturi fine cu mostarda*

*fine cheese with mostarda platter*

*300 gr* 45,-

Piatto di frutta

*fructe de sezon*

*season fruits*

*300 gr* 28,-



S.C. CA FOSCARI S.R.L  
J12/840/2009  
Str. Fagului 87, Cluj-Napoca  
Telefon +40 726 689 933  
[www.davinciristorante.ro](http://www.davinciristorante.ro)  
[rezervari@davinciristorante.ro](mailto:rezervari@davinciristorante.ro)

*daVinci*  
RISTORANTE | EVENTI