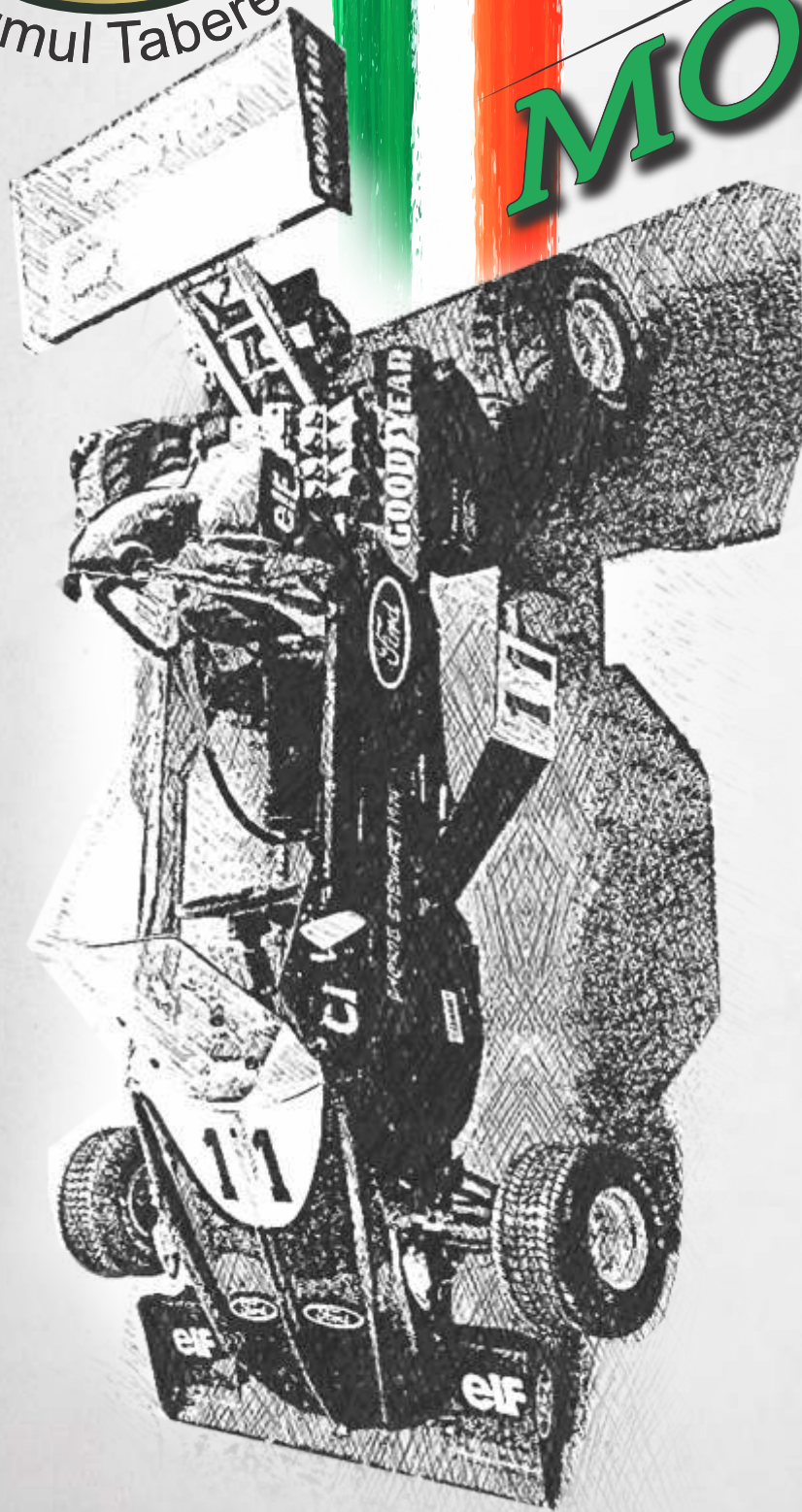




MENIU

MONZA

TRATTORIA



Trattoria Monza - Drumul Taberei 68



Trattoria Monza Dr Taberei 68



trattorimonza_drtaberei



www.trattoriamonza.ro



Drumul Taberei, nr.68, sector 6



manager_drtaberei@trattoriamonza.ro



Livrari la domiciliu

0747 07 33 33

0749 04 33 33

Rezervari restaurant

0747 822 822



Pentru informații suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informații nutriționale, produs / din produs decongelat consultați meniul complet din restaurant, aflat în zona casei de marcat, sau scanați codul QR.



**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

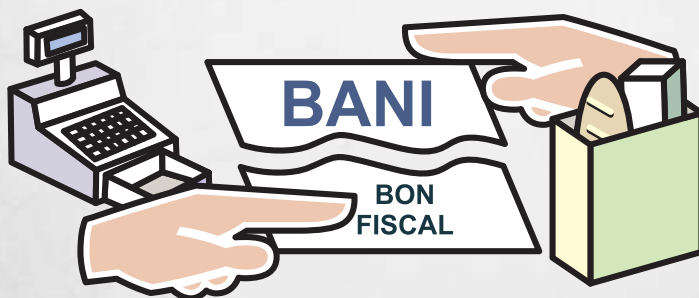
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

ANTIPASTI

Aperitive

ANTIPASTO MEDITERRANEO 49 lei | 200g

Aperitive reci

salam napoli, 50g, apio 50g, prosciutto crudo 30g, salam milano 50g, rucola 4E, 340kcal

MOUSSE MELANZANE „A LA MONZA” 29 lei | 240g

Salata de vinete „a la Monza”

vinete coapte*200g, bagheta*80g (**gluten**), ulei de floarea soarelui 30ml, rosii cherry 30g, ceapa rosie, rodie, sare, 1E, 159 kcal

FRITTO MISTO 83 lei | 450g

Mix fructe de mare prajit

creveti *120g(**crustacee**), calamari tub*100g(**moluste**), file tilapia*80g(**peste**), tentacule calamar*60g(**moluste**), dovlecel 60g, morcov 60g, lamaie 60g, faina 50g(**gluten**), sare 2E, 178 kcal

BRUSCHETTE POMODORI 26 lei | 200g

Bruschete cu rosii

bagheta 100g (**gluten**), rosii 120g, usturoi, ulei masline, busuioc 1E, 118 kcal

BRUSCHETTE CON SALMONE 35 lei | 200g

Bruschete cu somon

bagheta 100g (**gluten**), somon fume 60g(**peste**), crema branza philadelphia 40g(**lapte**) 3E, 199 kcal

CROSTINI TOSCANI 34 lei | 200g

Crostini cu pate de casa si ciuperci marinate

bagheta 100g(**gluten**), ficatei de pui 100g, file ansoa 30g (**peste**) ceapa 20g, ciuperci 20g, unt, ulei masline, vin alb, sare, patrunjel, otet, usturoi 3E, 208 kcal

CROSTINI FEGATINI DI POLLO E PORCINI 34 lei | 200g

Crostini cu ficat de pui si ciuperci porcini

bagheta 100g(**gluten**), ficatei de pui 100g, ciuperci porcini 30g, unt 20g, ulei de masline, sare, patrunjel 2E, 248 kcal

BRUSCHETTE MISTE (2 persoane) 78 lei | 530g

Bruschete mixte

bruschette: pomodori / con salmone / crostini toscani / crostini fegatini di pollo e porcini (**gluten/ peste**) 3E, 168 kcal

CAPRESE CON BURRATINA 48 lei | 225g

burata 125g (**lapte**), rosii cherry 100g, rucola, busuioc proaspăt, ulei de masline 0E, 195 kcal

PARMIGIANA DI MELANZANE 39 lei | 250g

Lasagna de vinete

vinete 120g, mozzarella 50g (**lapte**), sos rosii 50g, branza dura 30g(**lapte**) 2E, 124 kcal

INVOLTINI DI MELANZANE 39 lei | 220g

Rulouri de vinete

vinete 100g, ricota 100g (**lapte**), sos de rosii 50g, cascaval afumat 30g, sare, piper 3E, 115 kcal

PARMIGIANA DI ZUCCHINE 39 lei | 200g

Lasagna de dovlecei

dovlecei 120g, mozzarella 50g (**lapte**), sos de rosii 50g, branza dura 30g (**lapte**), ou, faina (**gluten**) 3E, 138 kcal

CROSTONE CON SALSICCIA E GORGONZOLA 42 lei | 230g

Crostine cu carnati de casa

paine 80g (**gluten**), carnati de casa 100g, gorgonzola 50g (**lapte**), branza dura 20g (**lapte**), crema vegetala Chef Italo (**soia, proteina din lapte**) 8E, 285 kcal

RAVIOLI FRITTI 39 lei | 200g

Ravioli pane

ravioli formaggi 120g (**gluten / lapte**), ou, pesmet panco 50g, faina 20g (**gluten**), sos sweet chilly 40g 9E, 253 kcal

OLIVE PANE 36 lei | 150g

Masline pane

masline verzi cu anchois (**peste**) 100g, faina 30g (**gluten**), pesmet 20g (**gluten**), fulgi nuca de cocos, ou, ulei floarea soarelui, sare 2E, 230 kcal

Produsele noastre contin urmatoorii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌱 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍓 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌿 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingrediente congelate sunt marcate cu *. Ingrediente scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot sufer modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

ZUPPE

CIORBA DE VACUTA 29 lei | 300ml/60g

pulpa de vita*100g, rosii decojite 60g, ceapa galbena 30g, ardei capia 30g, morcov 30g, **telina** 30g, cartofi 30g, fasole verde 20g, mazare 20g, bors(**gluten**), ulei floarea soarelui, leustean, sare, piper 2E, 65 kcal

CIORBA DE PUI A LA GREC 28 lei | 300ml/60g

piept de pui*100g, smantana 60g(**lapte**), ceapa 30g, ardei capia 30g, morcov 30g, **telina** 30g, **ou**, marar, lamaie, ulei floarea soarelui, sare 1E, 100 kcal

CIORBA DE COCOȘ CU TAITEI DE CASA 28 lei | 300ml/60g

carne de cocoș *100g, taitei de casa 30g (**gluten**), ceapa 30g, morcovi 30g, **telina** 30g, ardei kapia 30g, pasta de tomate 30g, ou, bors(**gluten**), ulei de floarea soarelui, patrunjel, sare 0E, 45 kcal

CREMA

CREMA DI ZUCCHINE 28 lei | 350g

Crema de dovlecei

dovlecei 200g, unt 50g (**lapte**), ceapa 50g, crema vegetala Chef Italo 50g(**soia**, **proteina din lapte**), paine 30g (**gluten**), sare 5E, 156 kcal

CREMA DI POMODORO CON CROSTINI 28 lei | 350g

Crema de rosii

rosii decofite 200g, morcovi 100g, ceapa 50g, **telina** 50g, paine 30g (**gluten**), ulei de masline, sare 2E, 62 kcal

ARDEI IUTE (proaspat) 28 kcal 3 lei | 1buc

ARDEI IUTE (murat) 57 kcal 1 leu | 1buc

FOCACCIA

FOCACCIA SEMPLICE 21 lei | 180g

aluat 270g(**gluten**), oregano 0E, 340 kcal

FOCACCIA AGLIO 24 lei | 190g

aluat 270g(**gluten**), usturoi, ulei masline virgin, oregano 0E, 348 kcal

FOCACCIA FORMAGIO 28 lei | 200g

aluat 270g(**gluten**), branza dura 20g(**lapte**), oregano 1E, 343 kcal

FOCACCIA MIXT 32 lei | 220g

aluat 270g(**gluten**), branza dura 20g(**lapte**), usturoi, oregano 1E, 342 kcal

INSALATA

INSALATA CAESAR 48 lei | 300g

piept de pui* 150g, salata iceberg 80g, sos caesar 50g (maioneza (**ou**), ton (**peste**), file ansoa (**peste**), usturoi), paine 30g (**gluten**), branza dura 50g (**lapte**), rosii cherry 20g, sare, 0E, 223 kcal

INSALATA CAPRI 62 lei | 280g

muschi de vita* 100g, mix salata 80g, rucola 30g, rosii uscate 20g, scalii de branza dura 20g (**ou**, **lapte**), ulei de masline virgin, oregano 3E, 122 kcal

INSALATA VEGETARIANA 40 lei | 280g

avocado 150g, salata mix 110g, rosii cherry 50g, castraveti 50g, miez seminte dovleac 20g, ceapa rosie, patrunjel, dresing (ulei masline, otet balsamic, miere, sare piper), 1E, 61 kcal

INSALATA CON GAMBERI E MANDARINO 52 lei | 300g

creveti* 100g (**crustacee**), mix salata 80g, sos mandarine 75g, sos sweet chilly 30g, lamaie 30g, crema vegetala Chef Italo 15ml (**soia**, **proteina din lapte**), sare, piper, 8E, 100 kcal

INSALATA PAESANO 47 lei | 450g

snitel de pui* 150g (piept pui 100g, **faina**, **pesmet**, **ou**), mix de salata 100g (rucola, baby spanac, salata verde, **telina**, morcov, varza rosie), branza feta 50g (**lapte**), rosii cherry 40g, castraveti 30g, ardei gras 30g, dressing 1000 insule- (ketchup, crema vegetala Chef Italo 100g (**soia**, **proteina din lapte**), castraveti acri, ceapa rosie, usturoi) 60 g, 2E, 143 kcal

INSALATA DI SALMONE 49 lei | 300g

somon 200g (**peste**), salata verde 50g, porumb 50g, fulgi de migdale 30g, rucola 20g, sedamo (**telina**), ulei de masline, sare, 0E, 195 kcal

INSALATA CON TACCHINO 49 lei | 300g

piept de curcan 150g, salata mix 150g (salata iceberg, rucola, radichio), ardei gras 50g, branza dura 50g (**lapte**), rosii 30g, sare, ulei de masline, 0E, 115 kcal

INSALATA GRECA 48 lei | 325g

branza feta 200g (**lapte**), rosii 100g, castraveti 100g, ceapa rosie 100g, masline 50g, salata verde 30g, ulei de masline, sare, oregano, 2E, 128 kcal

INSALATE

Salate insotitoare

SALATA CU RUCOLA, ROSII CHERRY SI BRANZA DURA 26 lei | 200g

1E, 83 kcal

SALATA ARDEI COPTI 21 lei | 200g

2E, 21 kcal

SALATA MURATURI ASORTATE 19 lei | 200g

castraveti / gogosari 2E, 24 kcal

SALATA DE VARZA 16 lei | 150g

0E, 29 kcal

SALATA DE VARA 18 lei | 200g

rosii, castraveti, ceapa rosie 0E, 22 kcal

SALATA VERDE CU LAMAIE 18 lei | 150 g

Produsele noastre contin urmatoorii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌱 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍌 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌿 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingrediente congelate sunt marcate cu *. Ingrediente scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot sufer modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE VITELACCIA 61 lei | 420g

tagliatelle 120g(ou, gluten), muschi de vita*80g, sos de rosii 80g, branza dura 30g(lapte), vin rosu 30ml(sulfiti), unt 30g (masline), usturoi, patrunjel, sare, piper 2E, 209 kcal

TAGLIATELLE CON GAMBERI 59 lei | 450g

tagliatelle 120g(ou, gluten), creveti*100g, sos de rosii 80g, branza dura 30g(lapte), vin alb 20ml(sulfiti), ulei floarea soarelui, usturoi, patrunjel, sare, piper 2E, 208 kcal

SPAGHETTI CARBONARA 47 lei | 400g

spaghete 120g (ou, gluten), pancetta 100g, crema vegetala Chef Italo 100g(soia, proteina din lapte), parmezan 60g(lapte), unt 25g(lapte), ou, sare, piper 4E, 308 kcal

CLASSICO CARBONARA 47 lei | 450g

spaghete 120g(ou, gluten), pancetta 80g, ou 1/2-20g, branza dura 40g(ou, lapte), unt, sare, piper 4E, 341 kcal

TAGLIATELLE CON SALMONE 58 lei | 400g

tagliatele 120g (ou, gluten, lapte, peste), somon 80g (peste), somon fume 20g, rosii cherry 50g, crema vegetala Chef Italo 50g(soia, proteina din lapte), ulei floarea soarelui 25ml, sos rosii 30g, lamaie, sare, piper 4E, 290 kcal

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 39 lei | 300g

spaghete 120g(ou, gluten), ardei iute, rosii cherry, usturoi, ulei de masline virgin, patrunjel, sare, piper 1E, 287 kcal

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI 55 lei | 380g

spaghete 120g(ou, gluten), creveti*16/20 100g(crustacee), rosii cherry 50g, unt 25g(lapte), ardei iute, usturoi, sos homar(crustacee), ulei de masline virgin, patrunjel, busuioc, sare, piper 3E, 221 kcal

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE 61 lei | 450g

linguini 120g(ou, gluten), creveti*70g (crustacee), calamari*70g (moluste), carne midii*60g, midii*40g, vongole*30g(moluste), baby caracatita 30g(moluste), rosii cherry 50g, unt 25g(lapte), busuioc, patrunjel, ulei de masline virgin, sos homar(crustacee), usturoi, sare, piper 3E, 200 kcal

TAGLIATELLE BOLOGNESE 49 lei | 450g

tagliatelle 120g(ou, gluten), sos bolognese 150g (carne tocata vita-porc, ceapa, morcov, apio, usturoi, rosii decojite, ulei masline virgin, busuioc, vin rosu(sulfiti), sare, piper, lapte), branza dura (lapte), sare, piper 4E, 307 kcal

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI 47 lei | 400g

penne 150g(ou, gluten), crema vegetala Chef Italo 100g(soia, proteina din lapte), blue cheese 50g(lapte), brie 50g(lapte), branza dura 50g(ou, lapte), mozzarella 30g(lapte), unt 25g(lapte), sare, piper 4E, 306 kcal

RAVIOLI RICOTTA E SPINCI 57 lei | 350g

ravioli formaggi 120g (ou, lapte), crema vegetala Chef Italo 100g(soia, proteina din lapte), spanac 20g, sare, branza dura (lapte) 7E, 225 kcal

RAVIOLO MAREMANNO 57 lei | 350g

ravioli formaggi 120g (ou, lapte), sos de rosii 100g, rosii cherry 30g, branza dura (lapte), usturoi, ulei de masline, sare, busuioc proaspăt 5E, 184 kcal

PENNE ALLA SICILIANA AL FORNO 53 lei | 450g

penne 150g(ou, gluten), sos de rosii 130g, mozzarella 80g(lapte), crema vegetala Chef Italo 80g(soia, proteina din lapte), sunca 60g, piept de pui*80g, ciuperci champignon 30g, branza dura 30g(lapte), usturoi, busuioc, sare, piper 9E, 222 kcal

Produsele noastre contin următorii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌱 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍌 FRUCTE CU COAJ LEMNOASĂ, 🌿 TELINĂ, 🧄 MUSTAR.

Ingrediente congelate sunt marcate cu *. Ingrediente scrise cu litere îngroșate contin alergeni. Informațiile despre alergeni, aditivi și valorile nutriționale comunicate în acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 și pot suferi modificări, iar valorile nutriționale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informații suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informații nutriționale, produs / din produs decongelat consultați meniul complet din restaurant, poziționat în dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI AL FORNO 53 lei | 450g

penne 150g(ou, gluten), crema vegetala Chef Italo 150g (soia, proteina din lapte), blue cheese 50g(lapte), brie 50g(lapte), branza dura 50g(lapte), mozzarella 30g(lapte), unt 25g(lapte), sare, piper 4E, 307 kcal

PENNE ALLA CARBONARA AL FORNO 53 lei | 450g

penne 150g (ou, gluten), mozzarella 80g(lapte), crema vegetala Chef Italo 150g(soia, proteina din lapte), pancetta 80g, oua 2 buc-100g, branza dura 40g(ou, lapte), sare, piper 4E, 307 kcal

PENNE BOLOGNESE AL FORNO 50 lei | 500g

penne 150g(ou, gluten), sos bolognese 150g (carne tocata vita-porc, ceapa, morcov, apio, usturoi, rosii decojite, ulei masline virgin, busuioc, vin rosu (sulfiti), mozzarella 80g (lapte), sare, piper, lapte), branza dura (lapte), sos rosii 30g, sare, piper 2E, 303 kcal

RISOTTO CON FRUTTI DI MARE 61 lei | 400g

orez arborio 100g, mix de fructe de mare*100g(crustacee, moluste)(creveti, midii, caracatita, calamar tub, vongole), carne midii 50g, sos de rosii 40g, creveti*30g(crustacee), busuioc, ulei floarea soarelui 20ml, sare, piper 2E, 148 kcal

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 57 lei | 400g

orez arborio 100g, funghi porcini 50g, unt 20g (lapte), branza dura, pasta de trufe, sare 2E, 165 kcal

SECONDI PIATTI

TOMAHAWK DI MAIALE 59 lei | 300g / 150g

Cotlet de porc cu os

cotlet de porc cu os*320g, cartofi Monza 150g, sare, piper 1E, 131 kcal

STINCO DI MAIALE (pt. 2 persoane) 89 lei | 500g / 150g

Ciolan de porc la cuptor

ciolan de porc 650g, piure de cartofi cu trufe 150g(cartofi 130g, lapte, pasta trufe 20g), rucola, sare, piper 1E, 215 kcal

TOMAHAWK DI MAIALE CON AI FUNGHI PORCINI 63 lei | 400g / 150g

Cotlet de porc cu ciuperci porcini si pasta trufe

cotlet de porc cu os*320g, cartofi Monza 150g, ciuperci champignon cu pasta cu trufe 100g, crema vegetala Chef Italo 100g(soia, proteina din lapte), pasta de trufe, sare, piper 4E, 161 kcal

COTOLETTA DI MAIALE A LA BOLOGNESE 67 lei | 400g

Snitel din cotlet de porc cu sos ragu

cotlet de porc cu os * 320g, pesmet panco 50g, mozzarella 30g (lapte), sos ragu 50g (carne tocata vita-porc, ceapa, morcov, apio, usturoi, rosii decojite, ulei masline virgin, busuioc, vin rosu(sulfiti), sare, piper, lapte), ou, faina (gluten) 2E, 273 kcal

COSTINE DI MAIALE 77 lei | 450g / 150g / 50g

Coaste de porc la cuptor

coaste de porc*550g, cartofi prajiti 150g, marinata 60g (usturoi 20g, sos sweet chilli 20g, boia ardei 20g, usturoi, sare, piper), sos barbeque 20g, susan, ulei floarea soarelui 8E, 171 kcal

COSTINE DI MAIALE PICCANTI 77 lei | 450g / 150g / 50g

Coaste de porc la cuptor picante

coaste de porc*550g, cartofi prajiti 150g, marinata 60g (usturoi 20g, sos sweet chilli 20g, boia ardei 20g, sare, piper), sos barbeque 20g sos sriracha 15g, susan, ulei floarea soarelui 8E, 171 kcal

SALSICCE ALLA GRIGLIA 48 lei | 350g

Carnati de casa la gratar

carnati casa 250g, varza alba 100g, ciuperci 50g, ficatei de pui 20g, paine (gluten), ulei de masline, sare 5E, 213 kcal

PADELLA PICCANTE 54 lei | 300g / 150g

Tigaie picanta

piept de pui *100g, ceafa de porc*100g, ardei capia 60g, ceapa rosie 60g, rosii 50g, ardei iute 20g, usturoi, vin alb 20ml(sulfiti), patrunjel, ulei floarea soarelui, sare, piper, cartofi prajiti 150g 1E, 136 kcal

CAPOCOLLO DI MAIALE 49 lei | 200g / 150g

Ceafa de porc la gratar

ceafa de porc*250g, cartofi prajiti 150g, ulei floarea soarelui, sare, piper 1E, 138 kcal

COTOLETTA DI MAIALE PANE 51 lei | 300 g

Snitel de porc in crusta de seminte

muschi file de porc * 220g, ou, pesmet panko (gluten) 40g, faina (gluten), seminte dovleac, seminte floarea soarelui, rosii 60g, branza dura 30g (lapte), sare, piper 1E, 137 kcal

Produsele noastre contin urmatoorii alergeni: 🍌 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌿 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍌 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌿 TELINA, 🌿 MUSTAR.

Ingredientele congelate sunt marcate cu *. Ingredientele scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot sufer modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

PICCOLI ALLA GRIGLIA 44 lei | 350g

Mici la gratar

mici (porc/vita)*, 3 buc- 240g, cartofi prajiti 150g, mustar 50g 4E, 186 kcal

PETTO DI POLLO CON BLUE CHEESE 51 lei | 250g / 150g

Piept de pui in sos blue cheese

piept de pui*220g, cartofi Monza 150g, sos gorgonzola 150g (blue cheese(lapte), crema vegetala Chef Italo(soia, proteina din lapte)), branza dura 20g(ou, lapte), ulei floarea soarelui, sare, piper 4E, 129 kcal

FEGATO DI POLLO ALL FUNGHI PORCINI 44 lei | 250g / 150g

Ficatei de pui cu ciuperci porcini

ficatei de pui*250g, ciuperci funghi porcini 100g, vin alb, patrunjel, , usturoi, piure cartofi 150g(lapte, unt), sare, piper 4E, 118 kcal

PUI LA BARDA 52 lei | 400g / 150g / 30g

bucati de pui*700g,, cartofi prajiti 150g, mujdei de usturoi 30g 0E, 224 kcal

SCALOPINA DI POLLO AI FUNGHI PORCINI 49 lei | 250g / 150g

Piept de pui cu ciuperci porcini

piept de pui*220g, cartofi Monza 150g, funghi porcini 60g, unt 20g(lapte), crema vegetala Chef Italo 50g(soia, proteina din lapte), salvie, pasta cu trufe, sare, piper 4E, 118 kcal

COTOLETTA DI POLLO 49 lei | 200g / 150g

Snitel de pui

piept de pui*160g, cartofi prajiti 150g, pesmet panko 60g(gluten), faina 20g(gluten), ou, ulei floarea soarelui, sare, piper 1E, 264 kcal

PETTO DI POLLO ALLA BRACE 45 lei | 200g / 150g

Piept de pui la gratar

piept de pui*220g, cartofi prajiti 150g, ulei floarea soarelui, sare, piper 1E, 227 kcal

PIADINA DI POLLO 55 lei | 400g / 150g

Quesadilla de pui

lipie 2buc-140g(gluten), carne de pui*100g(carne tocata pui, ceapa, unt 30g(lapte), usturoi, boia, vin alb(sulfiti), sare, piper), ceapa rosie 20g, ardei gras 20g, castravete 20g, rosii 20g, branza cheddar 30g(lapte), mozzarella 30g(lapte), sos sweet chilli 30g, sos de smantana si usturoi 30g(lapte), cartofi prajiti 150g, ulei floarea soarelui, sare 14E, 184 kcal

INVOLTINI DI TACCINO SULLETTA DI SPINACI 58 lei | 280g

Rulouri de curcan la gratar cu spanac

piept de curcan * 200g, sunca 20g, mozzarella 20g (lapte), spanac sote 100g (usturoi unt (lapte), sare, ulei masline) 4E, 135 kcal

TACCHINO ALLA CANSANESE 58 lei | 350g

Piept de curcan la cuptor

piept de curcan * 250g, ardei gras 100g, varza alba 100g, ficatei de pui 20g, masline, usturoi, vin alb (sulfiti), paine (gluten), ulei de masline, sare 3E, 104 kcal

FILETTO DI VITELLO TARTUFATO CON FUNGHI PORCINI TARTUFATA 110 lei | 320g

Muschi de vita cu sos funghi porcini si trufe

muschi de vita*220g, funghi porcini 70g, crema vegetala Chef Italo 30g(soia, proteina din lapte), pasta de trufe 20g, cartofi Monza 150g, sare, piper 4E, 118 kcal

BISTECA DI MONZA CON FUNGHI PORCINI 119 lei | 400g / 150g

Antricot de vita cu sos cu ciuperci porcini

antricot de vita*300g, cartofi Monza 150g, ciuperci porcini 70g, crema vegetala Chef Italo 30g(soia, proteina din lapte), pasta de trufe 20g, usturoi, sare, piper 4E, 161 kcal

FILETTO ALLA BRACE 105 lei | 200g / 150g

Muschi de vita la gratar

muschi de vita*220g, cartofi Monza 150g, paine prajita 40g(gluten), sare, piper 1E, 219 kcal

Produsele noastre contin urmatoorii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🍳 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌱 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍓 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌿 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingredientele scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot suferi modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

BISTECA DI MANZO ALLA BRACE CON VERDURE GRILIATE 114 lei | 300g / 150g

Antricot de vita la gratar

antricot de vita*300g, vinete 40g, ardei capia 40g, dovlecei 40g, ciuperci 25g, ulei de masline virgin, sare, piper 1E, 238 kcal

VITELLO AL FORNO 68 lei | 350g

Pulpa de vitel la cuptor

pulpa de vitel 350g, varza alba 100g, vin alb 100ml (sulfiti), unt 50g (lapte), bacon 10g, usturoi, fulgi chilli, paine (gluten), sare 4E, 180 kcal

COSTOLETTE DI AGNELLO A LA BRACE 87 lei | 250g/ 160g

Cotlete de berbecut la gratar

cotlete de berbecut*350g, piure cartofi, sare, piper 1E, 106 kcal

SALMONE ALLA BRACE 79 lei | 200g / 150g

Somon la gratar

somon*220g(pestă), orez arborio 120g, unt 20g, branza dura 30g, sare, piper 4E, 144 kcal

SALMONE AL MANDORLE 79 lei | 200g / 150g

Somon la cuptor in crusta de migdale

somon*220g(pestă), fulgi de migdale 50g, rucola, lamaie, ulei de masline, sare 0E, 255 kcal

PADELLA DI FRUTTI DI MARE 82 lei | 450g

Tigaie cu fructe de mare

sos de rosii 150g, file tilapia*120g(pestă), paine prajita 100g(gluten), calamari*100g, midii*80g, baby caracatita*60g(moluste), creveti*16/20 60g(crustacee), unt 25g(lapte), sos homar(crustacee), usturoi, ardei iute, busuioc, rosii cherry 40g, 4E, 167 kcal

GAMBERI AL BURRO E VINO E LIMONE 72 lei | 350g

Creveti in sos de unt lamaie si vin alb

creveti*300g(crustacee), unt 100g(lapte), vin alb 80ml (sulfiti), suc lamaie 30 ml, usturoi, lamaie, patrunjel, paine prajita*(gluten), sos homar (crustacee), sare, piper 2E, 227 kcal

FILETTO DI ORATA CON CREMA DI LIMONE 76 lei | 180g / 150g

File de dorada la plita

dorada file*240g(pestă), piure de cartofi (lapte)150g, sos lemon butter 50g, 3E, 102 kcal

COZZE MARNIERE 54 lei | 500g

Midii in sos de vin

midii*500g(moluste), paine prajita 100g(gluten), unt 50g(lapte), lamaie 50g, usturoi, patrunjel, vin alb 30ml, sos homar(crustacee), sare, piper 4E, 161 kcal

COZZE PICCANTI AL POMODORO 54 lei | 500g

Midii picante in sos de rosii

midii*500g(moluste), sos de rosii 150g, paine prajita 100g(gluten), rosii cherry 50g, lamaie 50g, ansoa (pestă), ceapa, usturoi, patrunjel, vin alb(sulfiti), ardei iute, sos homar(crustacee), sare, piper 2E, 167 kcal

FISH & CHIPS 57 lei | 450 g

file tilapia (pestă) 240g, ou, pesmet panko (gluten) 40g, faina (gluten) 30g, cartofi prajiti 100g, salata varza 80g, ardei, marar, lamaie, sos alioli (ou, lapte), 30g, sos dulce acrisor 30g 5E, 390 kcal

Produsele noastre contin urmatoorii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌿 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍌 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌱 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingredientele congelate sunt marcate cu *. Ingredientele scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot sufer modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

BURGERS

BURGER AL TARTUFO 65 lei | 350g / 150g / 50g

carne de vita 200g, chifla 80g (**gluten**), sos blue cheese 30g (**lapte**), pasta trufe, rucola, prosciutto crudo, sos cedar (**lapte**), cartofi prajiti 150g, ceapa caramelizata, sare, 9E, 268 kcal

BURGER CON MORTADELA 65 lei | 350g / 150g / 50g

carne de vita 200g, chifla 80g (**gluten**), sos 1000 insule 20g (**ou**), rosii 20g, sos cedar 20g (**lapte**), mortadela, ou, ceapa caramelizata, salata verde, cartofi prajiti 150g, fistic, 14E, 264 kcal

BURGER CON AVOCADO 65 lei | 350g / 150g / 50g

carne de vita 200g, chifla 80g (**gluten**), avocado 100g, sos cedar 20g (**lapte**), rosii 20g, bacon, ceapa caramelizata, sos 1000 insule 20g (**ou**), ulei de masline, sare, baby spanac, cartofi prajiti 150g, 13E, 268 kcal

CHEESEBURGER 63 lei | 400g/150g/50g

carne de vita*200g, cartofi prajiti 150g, chifla*80g (**gluten**), **ou** 50g, bacon 30g, dulceta de ceapa rosie 30g, sos cheddar 20g(**lapte**), branza dura 30g (**lapte**), salata verde 20g, lamaie, maioneza 50g (**ou**, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper), sos Monza 50g (**ou**, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper, sriracha) 8E, 299 kcal

CRISPY CHICKEN BURGER 57 lei | 400g/150g/50g

snitel crocant de pui (piept de pui*100g, **ou**, faina, pesmet panko(**gluten**)), cartofi prajiti 150g, chifla*80g(**gluten**), sos Monza 50g(**ou**, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper, sriracha, lamaie), maioneza 50g (**ou**, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper), branza cheddar 40g(**lapte**), branza dura 30g(**ou,lapte**), rucola, dulceata de ceapa 20g, ulei floarea soarelui 2E, 314 kcal

MENU PER BAMBINI

Meniu Copii

Oferta disponibila pentru copii cu varsta de pana la 10 ani

PIZZA JUNIOR 32 lei | 260g/22cm

blat pizza 200g (**gluten**), sos de rosii 40g, mozzarella 60g (**lapte**), sunca 50g, masline kalamata 30g 5E, 237 kcal

PENNE JUNIOR CU SOS ALB 32 lei | 200g

penne 90g (**gluten**), crema vegetala Chef Italo (**soia,proteina din lapte**), sunca 40g, mozzarella 20g (**lapte**) 6E, 268 kcal

PENNE JUNIOR CU SOS ROSU 32 lei | 200g

penne 90g (**gluten**), sos de rosii 100g, piept de pui 60g, ciuperci 30g 5E, 138 kcal

BABY SNITEL DE PUI 32 lei | 150g/150g

piept de pui *100g, faina (**gluten**), **ou**, pesmet panko, cartofi prajiti 150g 5E, 241 kcal

Produsele noastre contin urmatoarii alergeni: 🌾 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌱 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍌 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌿 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingrediente congelate sunt marcate cu *. Ingrediente scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot sufer modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

PIATTO - Platouri

GRIGLIATA MONZA (2-3 persoane) 185 lei | 800g/300g/150g

Mix de carne la gratar

ceafa de porc*250g, cotlet de porc*250g, frigarui de pui 180g(piept de pui*120g, ceapa 30g, ardei capia 30g), carnati salsiccea 200g, cartofi prajiti 300g, salata de muraturi 150g (castraveti, gogosari), sare, piper 5E, 138 kcal

MISTO GRIGLIATA (2-3 persoane) 225 lei | 950g/300g/150g

Mix de carne la gratar

antricot de vita*300g, carnati salsiccea 200g, piept de pui*250g, ceafa de porc*250g, cartofi prajiti 300g, salata de muraturi 150g(castraveti, gogosari), sare, piper 2E, 140 kcal

GRIGLIATA MISTA DI MARE (2-3 persoane) 245 lei | 950g

Platou fructe de mare la gratar

creveti*240g(**crustacee**), calamari tub*200g(**moluste**), file tilapia*200g(**peste**), tentacule calamar*120g(**moluste**), dovlecel 120g, morcov 120g, lamaie 100g, faina 100g (**gluten**) 4E, 181 kcal

FRITTO MISTO (pane) (2-3 persoane) 185 lei | 900g / 100g

Platou fructe de mare prajite

creveti*16/20 240g(**crustacee**), file tilapia *160g(**peste**), tentacule calamar*70(**moluste**), calamar*200g(**moluste**), lamaie 100g, dovlecel 60g, morcov 60g, faina 50g(**gluten**), usturoi, ardei iute, sare, piper 2E, 173 kcal

DELLO CHEF (2-3 persoane) 195 lei | 900g / 300g / 150g

cotlet de berbecut 190g, pui la barda 700g, mici 2 buc - 160g, ceafa de porc 250g, cartofi prajiti 300g, muraturi 100g, mustar 50g, 6E, 205 kcal

CONTORNI - Garnituri

PATATE FRITTE 18 lei | 200g

Cartofi prajiti 0E, 319 kcal

PATATE MONZA 18 lei | 200g

Cartofi Monza

cartofi rondele 200g, ulei de floarea soarelui, piper, sare 0E, 248 kcal

RISOTTO AL VAPORE 18 lei | 200g

Orez la abur

orez 200g, unt(**lapte**), sare, piper 1E, 338 kcal

PURE' DE PATATE 19 lei | 200g

Piure de cartofi

cartofi 200g, **lapte**, unt, sare, piper 1E, 124 kcal

PURE' DE PATATE CON CREMA DI TARTUFO 22 lei | 200g

Piure de cartofi cu trufe

cartofi 200g, **lapte**, unt, pasta de trufe, sare, piper 0E, 124 kcal

PATATE FRITTE AROMATIZZATE 22 lei | 200g

Cartofi prajiti cu parmezan, usturoi, ierburi aromatice

cartofi 250g, branza dura 30g(**ou**,**lapte**), ulei floarea soarelui, usturoi, ierburi aromatice, sare 1E, 332 kcal

VERDURE ALLA GRIGLIA 21 lei | 200g

Legume la gratar

rosii 100g, vinete 50g, dovlecei 50g, ardei capia 50g, ciuperci champignon 50g, ceapa galbena 50g, ardei iute 20g, sare, piper 0E, 31 kcal

BABY BROCCOLI 21 lei | 150g

Broccoli sote

baby broccoli*150g, ulei de floarea soarelui, usturoi, sare, piper, 1E, 22 kcal

SPANAC SALTATI 21 lei | 150g

Spanac sote

spanac 200g, sare, lei masline, unt (**lapte**), usturoi, 0E, 70 kcal

Produsele noastre contin urmatoorii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌿 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍓 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌱 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingrediente congelate sunt marcate cu *. Ingrediente scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot suferi modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

PIZZA 32 CM

DI BUFALA 50 lei | 450g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella bufala 125g(**lapte**), mozzarella 80g(**lapte**), sos de rosii 60g, rosii uscate 60g, busuioc fresh 1E, 289 kcal

MARGHERITA 43 lei | 400g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 140g(**lapte**), sos de rosii 60g, busuioc 1E, 296 kcal

MORTADELLA E PISTACHIO 50 lei | 520g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), mortadella 75g, crema vegetala Chef Italo 80g(**soia**, **proteina din lapte**), fistic 30g(**fructe cu coaja lemnoasa**), branza dura (**ou**, **lapte**) 5E, 226 kcal

CALZONE A LA MONZA 50 lei | 580g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), salam ventricina 60g, sos de rosii 60g, sunca 40g, ciuperci champignon 40g, prosciutto crudo 30g, ardei kapia 20g, rucola, 1E, 240 kcal

DIAVOLA 50 lei | 520g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), salam ventricina picanta 90g, sos de rosii 60g, ardei iute 7E, 272 kcal

JALAPENO 50 lei | 550g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), salam ventricina picanta 80g, sos de rosii 60g, ardei capia 50g, ceapa rosie 50g, rosii cherry 40g, jalapenos 20g, sos sriracha 6E, 210 kcal

DELICIOSA 47 lei | 500g

aluat 270g (**gluten**), mozzarella 130g (**lapte**), sunca 75g, sos de rosii 60g, ardei gras 30g, porumb 20g 5E, 246 kcal

PROSCIUTTO E FUNGHI 49 lei | 520g

aluat 270g (**gluten**), mozzarella 130g (**lapte**), ciuperci champignon 80g, sunca 65g, sos de rosii 60g 5E, 236 kcal

CAPRICCIOSA 50 lei | 620g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), ciuperci champignon 80g, sos de rosii 60g, sunca 55g, **ou** 50g, masline 40g 8E, 233 kcal

POLLO 49 lei | 575g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), piept de pui*120g, ciuperci champignon 80g, crema vegetala Chef Italo 60ml(**soia**, **proteina din lapte**), masline 40g, porumb 20g 5E, 228 kcal

PRIMAVERA 48 lei | 540g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), piept de pui*120g, ciuperci champignon 80g, sos de rosii 60g, masline 40g, porumb 20g, 3E, 219 kcal

QUATTRO STAGIONNI 50 lei | 580g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), ciuperci champignon 80g, sunca 65g, sos de rosii 60g, bacon 40g, masline 40g 11E, 214 kcal

QUATTRO FORMAGGI 49 lei | 530g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), crema vegetala Chef Italo 60 ml(**soia**), branza cu mucegai albastru 30g(**lapte**), brie 30g(**lapte**), branza dura 30g(**ou**,**lapte**) 4E, 321 kcal

AL CRUDO 50 lei | 520g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), sos de rosii 60g, prosciutto crudo 60g, rucola 30g, branza dura 30g(**ou**,**lapte**) 3E, 280 kcal

GENOVESE 50 lei | 650g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), sos de rosii 60g, bacon 60g, ciuperci champignon 60g, carnati semiafumat 50g, sunca 40g, masline 40g, ardei gras 30g 14E, 260 kcal

Aluat (faina(**gluten**), drojdie, sare, zahar, ulei de masline virgin, apa)

Sos de rosii (rosii decojite, zahar, usturoi, sare, piper, busuioc)

Produsele noastre contin urmatoarii alergeni: 🍷 GLUTEN, 🥚 OUA, 🐟 PESTE, 🌰 ARAHIDE, 🌱 SOIA, 🥛 LAPTE (lactoza), 🍌 FRUCTE CU COAJ LEMNOASA, 🌿 TELINA, 🧄 MUSTAR.

Ingrediente congelate sunt marcate cu *. Ingrediente scrise cu litere ingrosate contin alergeni. Informatiile despre alergeni, aditivi si valorile nutritionale comunicate in acest meniu sunt actualizate la data 01.02.2026 si pot sufer modificari, iar valorile nutritionale sunt exprimate pentru 100g de produs.

Pentru informatii suplimentare despre gramaje, alergeni, aditivi, informatii nutritionale, produs / din produs decongelat consultati meniul complet din restaurant, pozitionat in dreptul casei de marcat sau intrati pe www.trattoriamonza.ro

CARNIVORA 50 lei | 630g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), sos de rosii 60g, bacon 60g, carnati semiafumati 50g, sunca 40g, salam Ventricina picant 40g 14E, 274 kcal

MONZA 50 lei | 600g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), piept de pui*70g, rosii cherry 70g, sos rosii 60g, branza cu mucegai albastru 30g, branza dura 30g (**ou**, **lapte**), rucola 20g 2E, 256 kcal

SUPREMA 50 lei | 550g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g(**lapte**), sos de rosii 60g, salam ventricina picanta 60g, prosciutto crudo 50g, ceapa rosie 50g, porumb 30g, branza dura 30g(**ou**,**lapte**), ardei iute 20g, oregano 7E, 241 kcal

GOURMET 50 lei | 550g

aluat 270g(**gluten**), mozzarella 130g (**lapte**), philadelphia 80g, rosii cherry 70g, crema vegetala Chef Italo 30ml (**soia**, **proteina din lapte**), bacon 40g, ceapa 20g, ardei gras 30g, branza dura 20g 6E, 296 kcal

VEGETARIANA 35 lei | 665g

aluat 240g(**gluten**), sos de rosii 60g, mozzarella 130g(**lapte**), ciuperci champignon 60g, ardei gras 20g, ceapa rosie 30g, masline 40g, porumb 30g 6E, 296 kcal

Aluat (faina(**gluten**), drojdie, sare, zahar, ulei de masline virgin, apa)

Sos de rosii (rosii decojite, zahar, usturoi, sare, piper, busuioc)

SALSE PER PIZZA

Sos pizza

SOS DE ROSII PICANT 6 lei | 50g

sos de rosii 45g, peperoncino 1E, 90 kcal

SOS DE ROSII DULCE 6 lei | 50g

sos de rosii 50g 1E, 90 kcal

ULEI PICANT 6 lei | 40ml

ulei de masline virgin 35 ml, peperoncino 5g 0E, 828 kcal

TOPPING PIZZA

TOP BRÂNZĂ / CARNE 10 lei

bacon 50g/sunca 50g/salam ventricina picant 50g/ carnati semiafumati 50g /mozzarella 50g(**lapte**)/ cheddar 50g(**lapte**)/ branza blue cheese 50g(**lapte**)/branza brie 50g(**lapte**)/branza dura 50g(**ou**,**lapte**) 6/4/4/3/0/0/0/0/1 E

TOP LEGUME 6 lei

ciuperci chapignon 50g/ ardei capia 50g/ masline 50g/ ceapa 50g/ porumb 50g/ ardei iute 50g/ jalapenos 50g/ rucola 20g 2E

DOLCI

Desert

PLACINTA CU MERE SI INGHETATA 32 lei | 200g/50g

mere 250g, foietaj*100g(**gluten**), inghetata vanilie*50g(**lapte**, **oua**), **oua**, unt(**lapte**), zahar 25g, scortisoara, topping fructe 8E, 233 kcal

CHEESECAKE LA CUPTOR CU FRUCTE DE PADURE 36 lei | 250g

branza Philadelphia 30g(**lapte**), biscuiti 50g(**gluten**, **oua**, **lapte**), ricotta 30g, crema vegetala Chef Italo (**soia**, **proteina din lapte**), zahar 30g, **oua** 25g, unt 20g(**lapte**), dulceata de afine 30g, fructe de padure 3E, 320 kcal

CHEESECAKE LA RECE CU CAPSUNI 36 lei | 250g

branza Philadelphia 30g(**lapte**), biscuiti 50g(**gluten**, **oua**, **lapte**), mascarpone 50g, crema vegetala Hulala 30ml(**soia**, **proteina din lapte**), unt (**lapte**), zahar, piure de capsuni, capsuni proaspete 6E, 300 kcal

CREMSNIT FACUT IN CASA CU CREMA DE VANILIE 34 lei | 250g

crema de vanilie (**lapte**), crema vegetala Chef Italo (**soia**, **proteina din lapte**), foi cremsnit (**gluten**), zahar pudra 4E, 290 kcal

TIRAMISU 34 lei | 200g

mascarpone 140g(**lapte**), crema vegetala Hulala 50ml(**soia**, **proteina din lapte**), zahar 50g, piscoturi 30g(**gluten**, **oua**, **lapte**), **ou**, liqueur Amaretto, cafea espresso, cacao 7E, 222 kcal

TIRAMISU CU FISTIC 36 lei | 200g

mascarpone 140g(**lapte**), crema vegetala Hulala 50ml(**soia**, **proteina din lapte**), zahar 50g, piscoturi 30g(**gluten**, **oua**, **lapte**), **ou**, liqueur Amaretto, cafea espresso, cacao 7E, 340 kcal

TORT DE CIOCOLATA CU FISTIC 36 lei | 250g

blat de tort (**gluten**), ciocolata belgiana, crema de vanilie (**lapte**), cacao, fistic, zahar, liqueur Amaretto 6E, 360kcal

PROFITEROL 36 lei | 300g

mascarpone 140g(**lapte**), pasta de fistic, crema vegetala Hulala 50ml(**soia**, **proteina din lapte**), zahar 50g, piscoturi 30g(**gluten**, **oua**, **lapte**), **ou**, liqueur Amaretto, cafea espresso, cacao 7E, 340kcal

INGHETATA MIXTA (3 cupe x 50g) 34 lei | 180g

inghetata*cu arome: vanilie/ ciocolata/ fructe de padure/fistic/caramel sarat, crema vegetala Hulala 30ml(**proteina din lapte**, **soia**) 5E, 216 kcal

CLATITE MONZA 34 lei | 260g

foi clatite 180g((**ou**, **gluten**) zahar, sare, amatetto), crema mascarpone 60g(**lapte**), fulgi migdale (**fructe cu coaja lemnoasa**), topping fructe de padure, capsuni proaspete, 8E, 350 kcal

SALSE - Sosuri

SMANTANA 0E, 208 kcal 7 lei | 50g

MUJDEI USTUROI 6 lei | 50g

ou, sare, ulei floarea soarelui, apa 0E, 92 kcal

ALIOLI 8 lei | 50g

ou, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper 0E, 108 kcal

KETCHUP 3E, 106 kcal 6 lei | 50g

MUSTAR 5E, 60 kcal 6 lei | 50g

SWEET CHILLI 4E, 106 kcal 8 lei | 50g

SOS CHEDAR 6E, 194 kcal 10 lei | 50g

BLUE CHEESE 10 lei | 50g

branza blue cheese(lapte), crema vegetala Chef Italo(soia, proteina din lapte), unt(lapte), sare, piper 3E, 279 kcal

CAESAR 10 lei | 50g

ou, ulei floarea soarelui, iaurt(lapte), capere, ansoa(pestă), branza dura(lapte), usturoi, lamaie, sare, piper 1E, 220 kcal

MONZA 9 lei | 50g

ou, ulei floarea soarelui, usturoi, sare, piper, srinacha, lamaie 1E, 132 kcal

SOS DULCE ACRISOR 9 lei | 50g

sos sweet chilli, smantana (lapte), lamaie 3E, 196 kcal

SOS 1000 INSULE 9 lei | 50g

sweet cheilli, maioneza (ou), ketchup, ardei capia, castarveti murati, ceapa rosie, sare, piper 11E, 405 kcal

SOS CHEF 9 lei | 50g

maioneza, mustar, ardei capia, patrunjel, capere, usturoi, castraveti murati, lamaie, sare piper 8E, 425 kcal

14 ALERGENI MAJORI

Alergenii sunt proteine care provoacă o reacție exagerată a sistemului imunitar. În general alergenii din produse alimentare pot fi reprezentați fie de diferite adosuri precum proteinele din soia, proteinele din lapte sau glutenul, fie de condimente: piper, boia sau semințe de țelină.

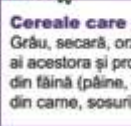
Confortul, satisfacția și siguranța clienților noștri este crucială pentru noi, de aceea am semnalizat alergenii prezenti (în cazul în care aceștia există) în dreptul fiecărui produs din meniu.

Preparatele noastre pot conține unul sau mai multe din următoarele ingrediente, ce fac parte din grupele recunoscute de alergeni (Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000):



1 Țelină și produse derivate

Încorporează rădăcina, dar și tulpina de țelină, frunze ori semințe. Se regăsește în condimente, salate, supe și în unele produse din carne.



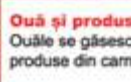
Cereale care conțin gluten

Grâu, secară, orz, ovăz, grâu spic, grâu mare sau hibrizi ai acestora și produse derivate. Alimentele preparate din făină (pâine, patiserie, paste etc.) dar și unele produse din carne, sosuri, prăjeliile pot conține gluten în compoziție.



3 Crustacee și produse derivate

Crabi, homari, crevește sunt crustacee. Printre produsele derivate se numără și pasta de crevește folosită ca ingredient pentru sosuri în bucătăria asiatică.



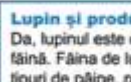
Ouă și produse derivate

Ouăle se găsesc adesea în produsele de patiserie, unele produse din carne, maioneză, paste, sosuri.



5 Pește și produse derivate

Multe alimente, cum ar fi pizza, dressing-urile, sosurile și unele condimente pot conține pește.



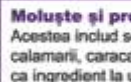
Lupin și produse derivate

Da, lupinul este o floare, dar este de asemenea găsit în făină. Făina de lupin și semințele pot fi folosite în unele tipuri de pâine, produse de patiserie și chiar în pește.



7 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)

Laptele de vacă este un ingredient comun în unt, brânză, smântână, lapte praf și iaurt. De asemenea poate fi găsit și în concentratul de supe și unele sosuri.



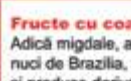
Moluste și produse derivate

Acestea includ scoicile, midii, molci de uscat și de apă, calamar, caracatița, dar și sosul de stridi folosit ca ingredient la unele preparate din pește.



9 Muștar și produse derivate

Muștarul lichid, pudră sau semințele de muștar intră în această categorie. Acest ingredient apare și în unele sosuri și dressing-uri.



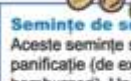
Fructe cu coajă

Adică migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fic, nuci de macadamia și nuci de Queensland și produse derivate. Se întâlnesc în pâine, deserturi, înghețată, ciocolată, etc.



11 Arahide și produse derivate

Arahidele sunt de fapt legume și cresc sub pământ. Sunt folosite în mod curent ca ingredient în biscuiți, prăjituri, deserturi, sosuri.



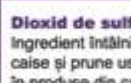
Semințe de susan și produse derivate

Aceste semințe sunt des întâlnite în produsele de panificație (de exemplu presărate pe chiflele de la hamburgeri). Uneori sunt prăjite și folosite ca ingredient.



13 Soia și produse derivate

Proteinele de soia sunt prezente în o varietate de alimente: produse din carne, brânză tofu, deserturi, înghețată, sosuri sau produse vegetariene. Soia este și un ingredient de bază în bucătăria orientală.



Dioxid de sulf și sulfiti

Ingredient întâlnit adesea în fructe uscate precum stafide, caise și prune uscate. De asemenea îl puteți găsi în produse din carne, băuturi răcoritoare, precum și în vin și bere. Dacă aveți astm bronșic aveți un risc mărit al reacției alergice la dioxid de sulf.



Vă rugăm ca la plasarea comenzii să specificați ospătarului ingredientele la care sunteți alergici, să le putem evita.

Pentru a reduce risipa alimentara, clientii pot lua la pachet mancarea fara alte costuri suplimentare pentru ambalaje.

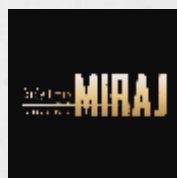
MGC

MAXGRUP COMPANY



Dream
by MGC

THE MOON



PAJO
garden



TAVERNA COVACI

CHAO
TRATTORIA



@the Lake



La Plage
By The Pool



Stagioni Event

BALLROOM MONZA

VIBERE

white
EVENTS

EMPORIUM
EVENTS

BALLROOM PARK

the Embassy
LAKE VIEW

WATERFALL 18

PERPETUAL MOMENTS



CAKES

Terasa Doamnei