

VELANDI

Italian bistro



ANTIPASTI

Vitello Tonnato / Thin-Sliced Veal with Tuna Sauce 250 g 59
Vițel feliat subțire cu sos cremos de ton, capere și anșoa / Thin-sliced veal with creamy tuna sauce, capers and anchovies. (4, 5, 6, 7, 10) 375 kcal

Carpaccio di Manzo / Beef Carpaccio 150 g 49
Mușchi de vită crud-uscă, cu rucola, parmezan și dressing de lămâie / Cured beef tenderloin with arugula, parmesan and lemon dressing. (7) 180 kcal

Fritto Misto di Mare / Mixed Fried Seafood 300 g 59
Mix crocant de fructe de mare cu sos aioli și marinara / Crispy mix of seafood with aioli and marinara sauce. (2, 4, 10) 600 kcal

Tagliere della Casa / House Platter 350 g 44
Mezeluri și brânzeturi italiene, cu focaccia, miere și nuci / Italian cold cuts and cheeses with focaccia, honey and walnuts. (7, 8, 10) 850 kcal

SALATE / SALADS

Caesar Italiana con pollo / Italian Caesar Salad 300 g 48
Cu pui crocant, crutoane, parmezan și dressing clasic. / With crispy chicken, croutons, parmesan and classic dressing. (1, 3, 4, 7, 10) 500 kcal

Caesar Italiana con gamberi / Italian Caesar with shrimp 350 g 62
Cu creveti, crutoane, parmezan și dressing clasic. / With shrimp, crutons, parmesan and classic dressing. (1, 2, 3, 4, 7, 10) 500 kcal

ZUPPA

Zuppa del Giorno / Soup of the Day 250 g 25
Întreabă personalul pentru supa zilei. / Ask the staff for today's soup. 150 kcal



PASTE / PASTA

Tagliatelle ai Gamberi /

Tagliatelle with Shrimp 350 g 47

Cu creveți, usturoi, vin alb și roșii cherry. /
With shrimp, garlic, white wine and
cherry tomatoes. (1, 2, 3) 600 kcal

Spaghetti alla Carbonara /

Spaghetti Carbonara 320 g 45

Guanciale, ou, pecorino, piper negru - rețetă
romană. / Guanciale, egg, pecorino, black
pepper - Roman recipe. (1, 3, 7) 820 kcal

Penne al Pomodoro /

Penne with Tomato Sauce 400 g 42

Roșii San Marzano, busuioc proaspăt și
parmezan. / San Marzano tomatoes,
fresh basil and parmesan. (1, 7) 500 kcal

Gnocchi ai Quattro Formaggi /

Gnocchi with Four Cheeses 350 g 46

Sos de gorgonzola, taleggio, parmigiano,
mozzarella. / Gorgonzola, taleggio,
parmigiano, mozzarella sauce. (1, 7) 740 kcal

FELURI PRINCIPALE / MAINS

Bistecca di Maiale /

Grilled Pork Steak 320 g 99

Ceafă de porc la grătar cu ierburi
mediteraneene, sos de muștar și tarhon. /
Grilled pork neck with Mediterranean herbs,
mustard and tarragon sauce. (10) 700 kcal

Filetto di Manzo /

Beef Tenderloin 200 g 129

Mușchi de vită fraged, cu sos la alegere. /
Tender beef fillet with sauce of your choice.
(10) 400 kcal

Entrecôte / Rib-Eye Steak 280 g 149

Antricot de vită cu rozmarin și usturoi. / Beef
rib-eye with rosemary and garlic. (10) 850 kcal

Cotoletta alla Milanese /

Milanese-Style Cutlet 340 g 69

Șnițel de vițel, crustă crocantă. /
Veal schnitzel, crispy crust. (1, 3, 7) 800 kcal

Cotoletta alla Milanese tacchino /

Milanese cutlet turkey 340 g 69

Șnițel de curcan, crustă crocantă / Turkey
schnitzel, crispy crust. (1, 3, 7) 800 kcal

Costolette d'Agnello /

Lamb Chops 450 g 139

Cotlete de miel cu ierburi aromatice și
vin roșu. / Lamb chops with aromatic herbs
and red wine. (10) 500 kcal

Cioppino / Seafood Stew 450 g 79

Tocană cu pește și fructe de mare. /
Stew with fish and seafood. (2, 4) 400 kcal

Branzino al Forno / Baked Sea Bass 240 g 65

Lup de mare copt cu lămâie și ierburi. /
Baked sea bass with lemon and herbs. (4) 450 kcal

Filetto di Salmone /

Grilled Salmon Fillet 240 g 48

Șomon pe plită cu unt și lămâie. / Grilled
salmon with butter and lemon. (4, 7) 850 kcal



SALATE DE GARNITURĂ / GARNITURĂ / SIDE SALADS SIDES

Rucola & Pomodorini /

Arugula & Cherry Tomatoes 120 g 22

Rucola, roșii cherry și parmezan. / Arugula, cherry tomatoes and parmesan. (7) 100 kcal

Insalata Ravanelli & Cipolla /

Radish & Onion Salad 120 g 18

Ridichi și ceapă roșie. / Radishes and red onion. 90 kcal

Insalata Verde / Green Salad 120 g 15

Salată verde cu castraveți. / Green salad with cucumbers. 80 kcal

Insalata Mista /

Mixed Seasonal Salad 120 g 22

Mix de legume crude de sezon. / Mixed fresh seasonal vegetables. 120 kcal

Patate al Rosmarino /

Rosemary Potatoes 200 g 18

Cartofi coptți cu rozmarin. / Roasted potatoes with rosemary. 360 kcal

Patatine Fritte / French Fries 200 g 15

Cartofi prăjiți clasici. / Classic French fries. 600 kcal

Purè al Tartufo /

Truffle Mashed Potatoes 200 g 28

Piure cremos cu trufe. / Creamy mashed potatoes with truffle. (7) 400 kcal

Verdure Grigliate /

Grilled Vegetables 160 g 22

Legume mixte la grătar. / Mixed grilled vegetables. 180 kcal

Spinaci Saltati /

Sautéed Spinach 150 g 18

Spanac cu usturoi la tigaie. / Pan-sautéed spinach with garlic. 160 kcal

Funghi Trifolati /

Sautéed Mushrooms 160 g 25

Ciuperci sotate cu vin alb. / Mushrooms sautéed with white wine. (12) 120 kcal

Riso Basmati /

Steamed Basmati Rice 200 g 15

Orez basmati gătit la abur. / Steamed basmati rice. 210 kcal



DESERTURI / DESSERTS

Tiramisù Originale /

Classic Tiramisu 100 g 29

Cu mascarpone, cafea espresso și pișcoturi. /
With mascarpone, espresso coffee and
ladyfingers. (1, 3, 7) 420 kcal

Millefoglie alla Crema /

Vanilla Cream Millefeuille 100 g 32

Foi crocante cu cremă de vanilie și fructe. /
Crunchy pastry layers with vanilla cream
and fruit. (1, 3, 7) 450 kcal

Torta al Cioccolato /

Chocolate Lava Cake 120 g 32

Lava cake cu înghețată. / Lava cake
with ice cream. (1, 3, 7) 480 kcal

Cheesecake Classico /

Classic Cheesecake 133 g 34

Cu coulis de fructe de pădure. /
With wild berry coulis. (1, 3, 7) 400 kcal

Gelato Artigianale /

Homemade Gelato 120 g 29

Înghețată de casă - sortimente variate. /
Homemade ice cream - various flavors.
(1, 3, 7) 220 kcal

ALERGENI

- 1 Gluten
(grâu, seară, orz, ovăz, etc.)
- 2 Crustacee
- 3 Ouă
- 4 Pește
- 5 Arahide

- 6 Soia
- 7 Lapte și produse lactate
- 8 Fructe cu coajă lemnoasă
(nuci, migdale, alune etc.)
- 9 Țelină
- 10 Muștar

- 11 Semințe de susan
- 12 Dioxid de sulf și sulfiți
(>10 mg/kg sau l)
- 13 Lupin
- 14 Moluște



