Plates

people

stories

DAPINO

OPENING *act*

DAPINO BOARD

Un început care invită la împărțit, la povești și la încă un pahar. *Mix brânzeturi si mezeluri italienești cu măsline*

72 ron - 442 grame

TOMATO PLATE

Simplu doar la prima vedere. *Carpaccio din roșii care au gustul celor din grădina bunicii, undeva în Italia, pesto proaspăt și Mozzarella di Bufala Campana DOP.*

58 ron - 285 grame

BURRATA *garden*

Exercițiu de echilibru unde fiecare detaliu există pentru a-l pune în valoare pe următorul. *Burrata, pomodorini confit dolci, olive Taggiasche marinate și granita di pomodoro, busuioc, ulei de măsline.*

68 ron - 205 grame

SLOW VEAL

Preparatul care arată cum răbdarea lasă urme pe farfurie și se simte în fiecare îmbucătură. *Rasol de vițel gătit încet, cu sos de ton pinna gialla, capere și roșii uscate.*

76 ron - 160 grame

OCTOPUS *carpaccio*

Un preparat specific restaurantelor cu mese lungi la care ajungi fără rezervare în lumina după-amiezii, genul ăla pe care nu-l uiți. *Carpaccio de caracatiță cu fenicul, rodie și citrice.*

80 ron - 140 grame

GARLIC *prawns*

Preparatul care ajută și ultima bucățică de pâine să-și găsească scop. *Creveți, usturoi, ardei iute, coniac și pâine prăjită.*

76 ron - 360 grame

BEEF TARTARE

Un clasic care-și păstrează locul în meniuri și aminitiri. *Tartar de vită tăiat la cuțit, ou, capere, anșoa, muștar boabe, sos Worcestershire, acompaniat de salată verde.*

120 ron - 160 grame

CARDINI'S *caesar*

Doar am ales puiul pe care credem că l-ar fi ales și Caesar Cardini. *Pulpă de pui gătită la cuptor, panerată și prăjită, lattuga romană, chips de guanciale, parmezan, crutoane și sos Caesar homemade.*

68 ron - 430 grame

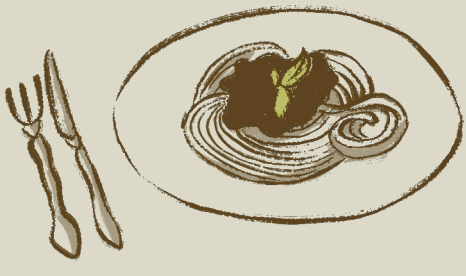
SALAD *the reset*

Preparatul care face bine corpului, minții și ritmului zilei. *Rucola, lattuga, piersică, mozzarella di Bufala Campana, castravete, roșii cherry și dressing de ulei de măsline și sos de rodie.*

64 ron - 495 grame

Există bucătari care gătesc după rețete. Enrico devine parte din ele.

ENRICO'S *pasta*



TAGLIATELLE *alpino*

Două continente așezate pe o farfurie acompaniate de texturi care te surprind până la ultima îmbucătură. *Fâșii de picanha, cremă de hribi și trufă albă, șofran, sparanghel și muguri de pin.*

138 ron - 400 grame

TAGLIATELLE *Ragu*

Dovada ca simplitatea nu trebuie să fie lipsită de complexitate. *Ragù de vită și porc gătit îndelung, servit cu paste proaspete și parmezan.*

78 ron - 365 grame

SEA CHITARRA

Preparatul care demonstrează că marea și grădina au vorbit aceeași limbă cu mult înaintea noastră. *Spaghettoni pătrați, cu usturoi, roșii cherry confit și fructe de mare.*

118 ron - 440 grame

RAVIOLI *abruzzesi*

Uneori cel mai frumos mod de a călători nu necesită să te ridici de la masă. *Ravioli în formă de semilună, umpluți cu ricotta și pecorino, sotați cu roșii cherry confit, sos de roșii și busuioc.*

62 ron - 360 grame

SPAGHETTONI *carbonara*

Farfuria care nu are nevoie de introducere doar de apă care fierbe și o tigaie încinsă. *Paste cu guanciale crocant, gălbenuș de ou, pecorino și piper negru.*

76 ron - 300 grame

RISOTTO *solana*

Preparatul venit din nordul Italiei care-ți cere timp dar ți-l oferă înzecit înapoi. *Riso Carnaroli cu carne de porc gătită lent cu rozmarin, cremos datorită parmezanului maturat.*

78 ron - 400 grame

RISOTTO *primavera*

Primăvara are multe nuanțe, noi am ales să ți le punem pe toate într-o farfurie. *Riso Carnaroli cu praz, sparanghel, mazăre și parmezan.*

68 ron - 470 grame

THE BLUE *& the green*

SIMPLY *branzino*

Rețeta din bucătaria mediteraneană care demonstrează ca nu tot timpul mai puțin înseamnă mai puțin. *File de branzino la plancia, vinegretă de lămâie, sparanghel la grill, ulei de măsline extravirgin, usturoi, pătrunjel și fulgi de sare de mare.*

126 ron - 400 grame

FRITTO MISTO

Pentru că perfecțiunea nu a fost niciodată interesată de moderație. *Mix de fructe de mare cu legume și sos aioli.*

106 ron - 336 grame

THE CATCH

Dish-ul care a călătorit din bărcile pescarilor până pe mesele restaurantelor. *Supă de pește cu pâine prăjită.*

138 ron - 530 grame

CITRUS *chicken*

Îți promitem că o să iubești conversația pe care ingredientele le au în această farfurie. *Piept de pui marinat, gătit sous-vide și prăjit la tigaie, cu sos de unt și portocale.*

78 ron - 215 grame

GALLURESE *branzino*

În Gallura, cartofii au fost învățați să se gătească altfel, în sucul peștelui. *Branzino întreg gătit la cuptor cu ierburi aromatice, servit cu cartofi, roșii cherry, măsline și oregano.*

46 ron / 100 grame

SALT BAKED

Asta se întâmplă atunci când sarea devine cuptorul din interiorul cuptorului. *Pește întreg gătit la cuptor într-o crustă de sare.*

46 ron / 100 grame

GREEN PEPPER *fillet*

Au poivre a rămas un clasic pentru că nu cere niciodată unui ingredient să facă toată munca. *Muschiuleț de vită cu sos de piper verde boabe, muștar, cognac, demiglace de vită*

208 ron - 214 grame

VEAL *milanese*

Un preparat care demonstrează că tehnica potrivită poate transforma simplitatea într-un clasic. *Cotlet cu os de vițel de lapte, panerat cu panko și parmezan.*

148 ron - 400 grame

TOMAHAWK

Osul păstrează căldura, grasimea dă profunzimea, iar timpul face restul. *Rib eye cu os la grătar, aromat cu rozmarin, servit cu sos brun de vită.*

50 ron / 100 grame ~ 800 grame

OCTOPUS *grilled*

Puține ingrediente cer mai multă precizie. Și merită fiecare secundă. *Caracatiță la grill, vinegretă și mix de salată.*

98 ron - 200 grame

THREE *expresions*

TIRAMISU *disaronno*

Construit pe contraste care nu încearcă niciodată să se anuleze. *Pișcoturi, cremă de mascarpone, espresso, Disaronno și cacao.*

38 ron - 200 grame

KEY LIME PIE

Originar din Florida Keys, și-a câștigat reputația prin echilibrul perfect între intenistate, cremozitate și prospețime. *Tartă de biscuiți cu lămâie verde.*

36 ron - 200 grame

BANOFFEE *dapino*

Te rugăm, nu te baza pe faptul că vei putea împărți acest desert. *Tartă de banane cu migdale și caramel.*

40 ron - 230 grame

READY *to share*

GRILLED *asparagus*
38 ron - 130 grame

CREAMY *spinach*
36 ron - 200 grame

SAUTED *broccoli*
32 ron - 125 grame

CHIPS *parmesan*
28 ron - 120 grame

BREAD *mixed*
16 ron - 120 grame

SOFT *drinks*

COCA COLA
18 ron - 330 ml

COCA COLA *Zero*
18 ron - 330 ml

APA PLATĂ
15 ron - 330 ml / 18 ron - 750 ml

APA MINERALĂ
15 ron - 330 ml / 18 ron - 750 ml

RED BULL
20 ron - 250 ml

TONIC *San pellegrino*
20 ron - 330 ml

TEA
Green Jasmine / Black Early / French Rose
20 ron - 330 ml

May this meal stay with you longer after it's over.

P.S. IF YOU ARE STILL READING THIS DON'T FOGET TO ORDER OUR BANOFFEE

No shortcuts

Mâncarea excelenta merită răbdare.
Timp estimat pentru preparare:
Paste: 12min+ / Risotto: 15min+
Carne și pește: 40min+

Made to be shared

O masă împărțită este întotdeauna,
o masă mai frumoasă.

Stay a little longer

Dacă nu te grăbește nimeni, nici noi
nu o vom face. Sperăm să mai comanzi
un pahar și să mai stai de o poveste.

Look up

Poate cel mai important lucru de pe masă
nu este în farfurie, ci în privirea celui
din fața ta.

Tell us everything

Ce ți-a plăcut. Ce nu.
Și ce ai schimba dacă
restaurantul
ar fi al tău.

DAPINO
house principles

weekly DAPINO specials

LUNI ȘI MARȚI

PIZZA *sbagliata*

Denumirea înseamnă „greșită” dar gustul demonstrează exact contrariul. *Pizza Spianata / Pizza Margherita,*

59 ron - 475 grame / 52 ron - 475 grame

MIERCURI

BURGER *and chips*

Mai puțin despre exces. Mai mult despre echilibru, textură și contrast. *Noi îl preferăm fără sos. Dar dacă îl vrei, este din partea casei.*

59 ron - 300 grame

JOI

STEAK FRITES *all you can eat*

Preparatul care demonstrează că uneori cea mai bună idee este și cea mai simplă: încă o porție.

149 ron - ∞ grame