



Bruschetta con pomodori 200 g | 24.0 lei 🌿
Pâine artizanală coaptă cu ulei de măsline, roșii proaspete, busuioc și usturoi
Baked artisan **bread** with olive oil, sliced fresh tomato, basil and garlic / 196 kcal / 100 g, 0E

Bruschetta miste 125 g | 34.0 lei
Pâine artizanală coaptă cu ulei de măsline și usturoi: **somon*** și **cremă de brânză** / roșii și busuioc / anghinare și **sos cu ansoa** / salată de vinete cu **parmezan** / prosciutto, **mozzarella buffalo**, roșii uscate
Baked artisan **bread** with olive oil and garlic: **salmon** and **cream cheese** / tomatoes and basil / artichoke and **anchovy sauce** / eggplant salad with **parmesan** / prosciutto, **mozzarella buffalo** and sun-dried tomatoes / 322 kcal / 100 g, 7E

Hummus al tartufo 350 g | 45.0 lei N
Hummus cu pastă de trufe, boia, curry, **mix de semințe** servit cu **lipie caldă**
Hummus with truffle paste, paprika, curry, **seeds mix** served with **flatbread**
356 kcal / 100 g, 3E

Cozze gratinate 250 g / 50 g | 49.0 lei N 🍷
Midii Green Scheel* gratinate, ușor picante cu **parmezan** și **brânză pecorino**
Green Scheel mussels* slightly spicy gratinated with **parmesan** and **pecorino cheese**
176 kcal / 100 g, 1E

Carpaccio di manzo al tartufo 140 g | 49.0 lei N
Carpaccio de vită, rucola, **parmezan**, cremă de oțet balsamic cu trufe, **muștar**, sare, piper
Beef carpaccio, rocket, **parmesan**, balsamic vinegar cream with truffles, **mustard**, salt, pepper
166 kcal / 100 g, 6E

Tartar di manzo 250 g | 75.0 lei N
servit cu pâine prăjită și unt
Tartar de vită, **ou**, ceapă roșie, capere, castraveți murați, **muștar**, ketchup, pătrunjel, sare, piper, **unt**, sos tabasco, **sos worchestaire** servit cu pâine prăjită,
Beef tartare, **egg**, red onion, capers, pickled cucumbers, **mustard**, ketchup, parsley, salt, pepper, **butter**, tabasco sauce, **worcestaire sauce** served with toasted bread, 310 kcal / 100 g, 5E

Burrata Estiva 600 g | 86.0 lei 🍷
Burrata proaspătă servită pe o **focaccia** crocantă, acoperită cu roșii, busuioc și usturoi
Fresh Burrata served with **focaccia**, fresh tomatoes, basil and garlic
251 kcal / 100 g, 2E

Burrata fresca con pomodorini e olio extravirgine 🍷
170 g / 350 g | 37.0 lei / 73.0 lei
Burrata proaspătă, roșii proaspete, roșii uscate și busuioc,
chips de pâine și ulei de măsline extra virgin
Fresh **Burrata**, fresh tomatoes, dried tomatoes, basil,
bread chips and extra virgin olive oil / 217 kcal / 100 g, 4E

Melanzane alla Parmigiana 340 g | 50.5 lei N
Vinete coapte pregătite cu sos de roșii Mutti, **Mozzarella**,
unt, ulei de măsline și **parmezan**
Roast eggplant with Mutti tomato sauce, **Mozzarella**,
butter, olive oil and **parmesan**
174 kcal / 100 g, 1E

Insalata di melanzane con parmigiano e pomodori secchi 🌿 🍷
280 g | 30.0 lei
Salată de vinete proaspete, roșii uscate, **parmezan**, busuioc și ulei de măsline, servite cu **focaccia**
Fresh eggplant salad with dried tomatoes, basil, **parmesan** and olive oil served with **focaccia** / 245 kcal / 100 g, 4E

Caprese 330 g | 44.0 lei 🍷
Mozzarella de bivoliță, roșii proaspete, roșii uscate, crumble de **pâine** aromatizată și busuioc
Mozzarella buffalo, sliced fresh tomatoes, dried tomatoes, **bread** crumble and basil / 251 kcal / 100 g, 3E

Antipasto misto per due 500 g | 92.0 lei
Burratina, roșii proaspete, Prosciutto crudo, Coppa, **parmezan**, **Blue cheese**, rucola, **focaccia** genouese
Burratina, fresh tomatoes, Prosciutto crudo, Coppa, **parmesan**, **Blue cheese**, rucola, **focaccia** genouese / 214 kcal / 100 g, 5E



FRESCA

Tortelli con Ricotta e spinachi 320 g | 63.0 lei N

Paste tortelli umplute cu spanac și **Ricotta**, servite pe cremă de spanac (**parmezan**, spanac, **smântână** lichidă) și muguri de pin

Pasta tortelli filled with spinach and **Ricotta**, served on spinach cream (**parmesan**, spinach, **liquid cream**) and pine buds

212 kcal / 100 g, 5E

Ravioloni con salmone 320 g | 53.0 lei N

Paste ravioli umplute cu **somon***, pregătite cu **somon***, doulecel, **smântână** lichidă **stoc de peste** și **parmezan**

Ravioli pasta filled with **salmon**, prepared with salmon, zucchini liquid **cream**, **fish stock** and **parmesan** / 171 kcal / 100 g, 7E

Tortelloni panna e prosciutto cotto al forno 350 g | 50.0 lei

Paste proaspete umplute cu prosciutto, **sos de smântână**, **stoc de legume**, ciuperci și șuncă, **mozzarella** și **parmezan** gratinate

Fresh pasta stuffed with prosciutto, **sour cream sauce**, **vegetable stock** mushrooms, ham, **mozzarella** and **parmesan** au gratin

278 kcal / 100 g, 11E

Tagliolini con pasta di tartufo e parmigiano 350 g | 68.0 lei

Paste, unt, pastă de trufe, **parmezan**, sos demiglace

Pasta, butter, truffle paste, **parmesan**, demiglace sauce

229 kcal / 100 g, 4E

TRADITIONALE

Lasagna Bolognese 450 g | 65.0 lei

Foaie de lasagna, sos **Ragu**, sos **Bechamel**, sos Roșii, **mozzarella** și **parmezan**
Lasagna sheet, **Ragu** sauce, **Bechamel** sauce, Tomato sauce, **mozzarella** and **parmesan**

117 kcal / 100 g, 2E

Tagliatelle alla Bolognese 460 g | 57.0 lei N

Tagliatelle pregătite cu sos **Ragu**, **stoc de legume**, sos Roșii, și **parmezan**

Tagliatelle in our rich **Ragu** sauce, **vegetable stock**, Tomato sauce, and **parmesan**

205 kcal / 100 g, 1E

Fettuccine con funghi di bosco e tartufo 400 g | 50.0 lei

Fettuccine, ciuperci de pădure, pasta de trufe, **smântână** lichidă, usturoi, pătrunjel și **parmezan**

Fettuccine, wild **mushrooms**, **truffle** paste, liquid **cream**, garlic, parsley and **parmesan**

135 kcal / 100 g, 8E

Tagliatelle con frutti di mare e salsa di aragosta 530 g | 75.0 lei

Tagliatelle cu creveți*, **caracatiță***, **calamari***, **midii**, sos de ceapă, **stoc de peste**, usturoi, **sos de homar**, **unt**, **smântână dulce** și roșii cherry

Tagliatelle with **octopus***, **calamari***, **shrimps***, **mussels**, **onion sauce**, **fish stock**, garlic, **lobster sauce**, **butter**, **cream** and cherry tomatoes / 205 kcal / 100 g, 4E



Tagliatelle con salmone e zucchini 470 g | 65.0 lei

Tagliatelle, somon afumat, **somon***, **smântână dulce**, **sos de ceapă**, **doulecel** și **unt**
Tagliatelle with smoked **salmon***, fresh **salmon**, **onion** sauce, **cream**, **butter** and zucchini
216 kcal / 100 g, 4E

Spaghetti alla Carbonara D.O.C. 430 g | 49.0 lei

Spaghete cu **guancia**le crocant, **ou**, **Pecorino**, **parmezan** și **pip**er
Spaghetti with crispy **guancia**le, **egg**, **Pecorino**, **parmesan** and fresh **pepper**
300 kcal / 100 g, 3E

Aglio Olio e Peperoncino (AOP) 390 g | 34.0 lei 🌿 🌶️

Spaghetti cu **ulei** de măsline, **stoc de legume** și amestec ușor
picant de **usturoi**, **ardei iute** și **pătrunjel**

Spaghetti with olive oil, **vegetable stock**, **garlic**, a touch of
chili and **parsley** / 225 kcal / 100 g, 0E

Tonnarelli Aglio Olio e Gamberi 470 g | 65.0 lei 🌶️

Tonnarelli trase în tigaie cu **ulei** de măsline, **roșii cherry**, **usturoi**,
pătrunjel, **creveți***, **stoc de peste** și **ardei iute**
Pan fried **tonarelli** with **prawns***, **fish stock**, **garlic**, olive oil, **cherry tomatoes**,
parsley and a touch of **chili** / 225 kcal / 100 g, 0E

Penne Quattro Formaggi al forno 450 g | 54.0 lei 🍷

Penne, **smântână dulce**, **Blue cheese**, **mozzarella**, **Emmental**, **parmezan**
Penne, **cream**, **Blue cheese**, **mozzarella**, **Emmental**, **parmesan**
329 kcal / 100 g, 5E

Penne all'Arrabbiata 450 g | 43.0 lei 🌶️ 🍷

Penne, **sos de roșii Mutti**, **stoc de legume**, **parmezan**,
ulei, **peperoncino**, **usturoi** și **pătrunjel**
Penne, **Mutti tomato sauce**, **vegetable stock**, **parmesan**,
oil, **peperoncino**, **garlic** and **parsley**
218 kcal / 100 g, 1E

La vita è una combinazione di pasta e magia.

Veni. Vino. Vici



Zuppa di pesce 500 g | 74.5 lei

Supă cu **midii, somon*, creveți*, calamari*, stock de pește**, sos de roșii Mutti și **pâine**
Mussels, salmon, shrimps*, calamari*, fish stock, and Mutti tomato, sauce soup, **bread** on the side

178 kcal / 100 g, 0E

Minestrone 350 g | 26.0 lei N

Supă italiană cu legume din morcovi, **țelină**, doulecel, mazăre, broccoli, fasole verde,
ceapă, cartofi, roșii întregi decojite, ardei gras, usturoi, stoc de legume, **parmezan**
Classic Italian Minestrone soup from carrots, **celery**, zucchini, peas, broccoli, green beans,
onions, potatoes, whole peeled tomatoes, bell peppers, garlic, vegetable stock, **parmesan**

62 kcal / 100 g, 1E

Crema di verdure 350 g | 24.0 lei 🌿

Cremă de legume din morcovi, **țelină**, doulecei, ardei gras,
ceapă, cartofi, ulei, servită cu **crutoane**
Vegetable cream soup, carrots, **celery**, zucchini, bell peppers,
onions, potatoes, oil, **croutons** on the side

136 kcal / 100 g, 0E

Zuppa rumena di manzo 390 g | 33.0 lei

Ciorbă de văcuță din pulpă de vită*, **țelină**, morcovi, ceapă, mazăre*, fasole verde*,
roșii întregi decojite, ardei gras, doulecei, **borș** proaspăt, oase de vită*
Beef leg **soup, celery**, carrots, onions, peas*, green beans*, whole peeled tomatoes,
bell peppers, zucchini, **fresh borscht**, beef bones

58 kcal / 100g, 0E



Risotto con funghi di bosco 480 g | 53.0 lei 🍷

Risotto cu ciuperci, **stoc de legume**, **sos de ceapă**, **vin**,
mânățarci, **unt**, ulei de masline și **parmezan**
Risotto with **parmesan**, **vegetable stock**, **onion sauce**, wine,
olive oil, Porcini and wild mushrooms
161 kcal / 100 g, 1E

Risotto con crema di tartufo nero 400 g | 52.0 lei 🍷

Risotto cu pastă de **trufe negre**, **parmezan**, **mascarpone**,
unt, **vin**, ceapă, **stoc de legume** și rucola
Risotto with **black truffle** paste, **parmesan**, **mascarpone**, **butter**,
wine, onion, **vegetable stock** and arugula
241 kcal / 100 g, 4E

Risotto con frutti di mare 450 g | 75.0 lei

Risotto cu **vin**, ceapă, **calamari***, **creveți***, **caracatiță***, **midii**, roșii, **stoc de pește**
Risotto with **wine**, onion, **squid***, **shrimp***, **octopus***, **mussels**, tomatoes, **fish stock**
271 kcal / 100 g, 0E



Cu excepția salatei Caesar, toate salatele sunt servite cu **focaccia** simplă.
Except for the Caesar salad, all salads are served with plain **focaccia**.

Insalata Atena 490 g | 42.0 lei 🍷

Brânză, castravete, măslina Kalamata, roșii, ardei gras, ceapă roșie
Cheese, cucumber, Kalamata olives, tomatoes, bell pepper, red onion
109 kcal / 100 g, 1E

Insalata con fileto di manzo Uruguay Black Angus 370 g | 73.0 lei

Mușchiulet Uruguay Black Angus*, salată mix, roșii cherry,
morcov scalie, castravete, **țelină**, **apio**, **dressing de semințe**
Uruguay Black Angus beef fillet*, mixed salad, cherry tomatoes,
carrot scale, cucumber, **celery**, **seed dressing**
231 kcal / 100 g, 2E

Insalata con tonno 305 g | 46.0 lei

Mix de salată, **ton**, ceapă roșie, măslinae negre feliate, porumb dulce, **ou** fiert, ulei de masline , fresh de lămâie

Salad mix, **tuna**, red onion, black olives, sweet corn, boiled **egg**,

Olive oil, fresh lemon juice

287 kcal / 100 g, 0E

Insalata Caesar 280 g | 52.0 / 61.0 lei

Cu piept de pui / With chicken breast

197 kcal / 100 g, 4E

creveți* la grătar

shrimps* on the grill

226 kcal / 100 g, 4E

Salată romaine, crispy bacon, **crutoane**, **dressing** Caesar, **parmezan**

Romaine salad, crispy bacon, **croutons**, Caesar **dressing**, **parmesan**

**Prețul salatei Caesar diferă în funcție de toppingul ales.

**The Caesar salad price varies according to the chosen topping.

Insalata con salmone 300 g | 50.0 lei

Mix de salată, scali de **somon*** afumat, ceapă roșie,

avocado, roșii cherry, **dressing** de miere și **muștar**

Salad mix, **smoked** scales, red onion, avocado, cherry

tomatoes, honey and **mustard** dressing

229 kcal / 100 g, 7E



PESCE FRESCO E FRUTTI DI MARE

*Peștele filetat poate conține oase.

Filleted fish may contain bones.

Filetto di Salmone in crosta di Nduja 320 g | 87.0 lei

File de somon* în crustă de Nduja - **somon** în crustă picantă cu spanac, **unt** și **parmezan**

Salmon fillet in Nduja crust - **Salmon** in spicy **crust** with spinach, **butter** and **parmesan**

243 kcal / 100 g, 12E

Filetto di spigola con salsa di pomodoro fresco somon* 320 g | 76.5 lei

File de **biban***, roșii proaspete, ardei iute, usturoi, verdeață, ulei de măsline

Seabass fillets, fresh tomatoes, hot peppers, garlic, greens, olive oil 166 kcal / 100 g, 0E

Orata al forno / alla griglia con mix de verdure 400 g | 77.0 lei

Dorada la cuptor / la grătar cu mix de legume
Sea bream with vegetable mix cooked in the oven / grilled
231 kcal / 100 g, 220 kcal / 100 g, 0E

Fritto misto di pesce 600 g | 77.0 lei N

Creveți*, **calamari***, **midii***, vinete, doulecei, **smântână**, usturoi, prăjite în crustă de **semola**
Shrimp*, **squid***, **mussels***, eggplant, zucchini, **sour cream**, garlic, fried in **semolina** crust
144 kcal / 100 g, 2E

Misto frutti di mare 800 g / 150 g | 128.0 lei N

Creveți și calamari la grătar , **sardine** prăjite, **midii** al natur, cartofi crocanți cu usturoi și pătrunjel și sos **alioli**, sos **ajvar** și sos **tzatziki**,
Grilled **shrimp** and **squid**, fried **sardines**, natural **mussels**, crispy potatoes with garlic and parsley and aioli sauce, ajvar sauce and tzatziki sauce,
135 kcal /100 g / 518kcal 9E

Grigliata mista di pesce per due 900 g | 315.0 lei

Caracatiță*, **baby calamar***, **creveți*** sălbatici de Atlantic ,
sardine* la grătar și **midii** greenshell gratinate, servite cu sos Salmoriglio
Octopus*, **baby squid***, wild Atlantic **prawns***, grilled **sardines*** and **greenshell mussels** au gratin served with salmoriglio sauce
148 kcal / 100 g, 0E

Cozze mariniere 900 g / 400 g | 92.0 / 58.0 lei

Midii, **vin**, **sos ceapă**, stoc **pește**, usturoi, **smântână** dulce, pătrunjel, **unt**, ardei iute, sofran și cartofi proaspeți prăjiți
Mussels, **wine**, **onion sauce**, **fish stock**, garlic, **cream**, parsley, **butter**, a touch of chili, saffron and fresh hand cut chips
375 kcal / 100 g, 4E

Cozze in salsa di pomodoro 900 g / 400 g | 84.0 / 52.0 lei

Midii*, **vin** alb, sos de roșii Mutti, usturoi, semințe de peperoncino și pătrunjel, servite cu cartofi proaspeți prăjiți
Mussels* in white **wine** with Mutti tomato sauce, garlic, peperoncino and parsley and fresh hand-cut chips
291 kcal / 100 g, 0E

Cozze alla Gorgonzola 900 g / 400 g | 92.0 / 58.0 lei N

Midii, **Blue Cheese** , **stock de pește**, sos de ceapă și cartofi prăjiți
Mussels, **Blue Cheese**, **fish stock**, onion sauce and french fries
174 kcal / 231 kcal /100 g, 4E

Cozze alla Messinese 900 g / 400 g | 86.0 / 48.0 lei N

Midii, **ceapă verde**, usturoi, ardei iute, roșii, **stock de pește**, vin alb, busuioc și cartofi prăjiți
Mussels, **green onions**, garlic, hot peppers, tomatoes, **fish stock**, white wine, basil and french fries
113 kcal /147 kcal/ 100 g, 0E

Produs recomandat în asociere cu midii / Recommended with cozze

Baghetă cu **unt** și usturoi / **Garlic bread**

Porție mică / Small portion 70 g / 8.0 lei

Porție mare / Big portion 140 g / 14.5 lei
502 kcal / 100 g, 0E

Gamberi dell'Atlantico con salsa all'aglio 180 g | 63.0 lei

Creveți* sălbatici de Atlantic la grătar, pregătiți cu sos cu aromă ușoară de usturoi
Atlantic **shrimps*** cooked with mild garlic - flavoured sauce
415 kcal / 100 g, 0E

Gamberi dell'Atlantico con salsa di burro, aglio e vino bianco 200 g | 77.0 lei

Creveți* sălbatici de Atlantic trași la tigaie cu sos de **unt**, usturoi și **vin** alb serviti cu felii de **baghetă**
Atlantic **shrimps*** cooked with **butter**, garlic and white **wine** serve with **baguette** slices
415 kcal / 100 g, 0E



Gramajele preparatelor la grătar sunt brute.
The weight of the grilled products is gross.

Burger Wagyu 400 g / 180 g | 84.0 lei

Burger cu carne de vită Wagyu*, roșie, **brânză Cheddar, parmezan**, salată eisberg, cartofi proaspeți prăjiți cu mirodenii, salată **Coleslaw** și sos **Remoulade** Cajun **Wagyu beef***, tomato, Cheddar **cheese, parmesan**, eisberg salad, served with fresh hand-cut chips with spices, **Coleslaw** salad and Cajun **Remoulade** sauce
405 kcal / 100 g, 9E

Senza-tional Burger Vegan 350 g / 180 g | 58.0 lei 🌱

Burger din proteină vegetală*, rucola, ciuperci cu trufe, **ketchup, maioneză vegetală, ceapă roșie, focaccia mediteraneană**, servit cu cartofi proaspeți prăjiți **Vegetable protein burger**, arugula, mushrooms with truffles, ketchup, vegan **mayo**, red onion served in Genovese **focaccia**, and fresh hand-cut chips
220 kcal / 100 g, 8E

Coscia di pollo alla griglia 290 g | 46.0 lei

Pulpă de pui dezosată la grătar servită cu cartofi la cuptor
Grilled boneless chicken thighs served with baked potatoes
168 kcal / 100 g, 0E

Costolette di agnello alla griglia con patate al forno 300 g / 215 g | 89.0 lei

Cotlete de berbecuț Noua Zeelandă* la grătar, servite cu cartofi la cuptor
Grilled New Zealand* **lamb chops** served with baked potatoes
339 kcal / 100 g, 0E

**Filetto di manzo Uruguay Black Angus |
con salsa di formaggio e noci | ai tre tipi di pepe
210 g / 300 g / 300 g | 134.0 lei**

Mușchiuleț de vițel* Uruguay Black Angus* la grătar, cu sos de **Blue cheese** și **nuci**, cu piper verde, **smântână, unt** și **stoc de legume**
Grilled Uruguay Black Angus* **veal fillet**, with **cheese** sauce and **walnuts**, with green pepper **cream, butter** and **vegetable stock**
345 kcal / 100 g, 5E

Filetto di maiale 210 g | 68.0 lei

Mușchiuleț de porc la grătar servit cu sparanghel și **sos olandez**
Grilled pork fillet served with served with asparagus and **Hollandaise** sauce
262 kcal / 100 g, 5E

Petto di pollo | con salsa al formaggio

180 / 200 g | 47.9 / 60.5 lei

Piept de pui la grătar, cu sos **Blue cheese** servit cu **orez** la abur
Grilled chicken breast, with **Blue cheese** sauce served with steamed **rice**
256 kcal / 100 g, 269 kcal / 100 g, 1E

**Bistecca di manzo Uruguay Black Angus
con patate al forno 200 g / 200 g | 138.0 lei**

Antricot Uruguay Black Angus* servit cu cartofi cu rozmarin
Uruguay Black Angus **rib-eye*** with rosemary potatoes
210 kcal / 100 g, 0E

**Tomahawk steak con verdure alla griglia e varie de salse N
36.0 lei / 100 g**

Tomahawk Irlanda, vinete, doulecei, roșii, **ciuperci**, ceapă roșie, usturoi,
pastă de trufe, maioneză, muștar, iaurt, ketchup
Tomahawk Ireland, eggplant, zucchini, tomatoes, mushrooms, red onion, garlic,
truffle paste, mayonnaise, mustard, yogurt, ketchup
193 kcal / 100 g, 6E

Grigliata mista di carne 550 g / 200 g / 100 g | 112.0 lei

Mix grill din pulpă de pui, **cotele* de berbecuț**, cârnat italianesc Salsiccia ,
mușchiuleț de porc, cartofi proaspeți prăjiți cu mirodenii și ardei copt
Mixed grill with boneless chicken thigh, **lamb chops***, Salsiccia sausage,
pork fillet, fresh hand-cut chips with spices and roasted peppers
225 kcal / 100 g, 2E



Cotoletta di pollo 180 g | 37.5 lei

Șnițel din piept de pui
Chicken breast **schnitzel**
176 kcal / 100 g, 0E

Costine di maiale al forno con patate fritte 650 g / 200 g / 70 g | 96.0 lei

Coaste de porc la cuptor cu chips de cartofi proaspeți prăjiți și salată **Coleslaw**
Baked pork ribs with fresh hand-cut chipss and **Coleslaw salad**
300 kcal / 100 g, 2E

Ossobuco Milanese sul risotto allo zafferano 450g | 89.0 lei

Rasol de vită gătit la foc domol, cu **vin** și mirodenii alese
servit cu **risotto, parmezan, sos de ceapă** și sofran
Ossobuco, slow cooked with **wine** and selected spices
served with **risotto, parmesan, onion sauce** and saffron
270 kcal /100 g, 8E



CONTEMPORANĂ

Solicită-i ospătarului Olio e Peperoncino.
Please ask our waiter for Chilli Olive oil.

Pizza Buongiorno 470 g | 35.0 lei N

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, piept de pui, salam Chorizo, ciuperci proaspete, ardei gras, oregano

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, chicken breast, Chorizo, fresh mushrooms, bell pepper, oregano

261 kcal / 100 g, 2E

Pizza Capricciosa 540 g | 55.5 lei N

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, șuncă, ciuperci proaspete, măslină, oregano

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, ham, fresh mushrooms, olives, oregano

224 kcal / 100 g, 2E

Pizza Quattro Formaggi 530 g | 59.0 lei N 🍷

Blat de pizza, **fior di latte**, Blue cheese, Emmental, parmezan, oregano, smântână dulce, pere și nuci

Pizza dough, **fior di latte**, Blue cheese, Emmental, parmesan, oregano, cream, pear and nuts

299 kcal / 100 g, 5E

Pizza Diavola al Tabasco 460 g | 52.5 lei N 🍷

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, semințe de peperoncino, salam Chorizo, oregano, sos Tabasco

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, chili flakes, Chorizo, oregano and Tabasco sauce

282 kcal / 100 g, 4E

Pizza Venticina e Ricotta 460 g | 56.0 lei N 🍷

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, salam Venticina, oregano, brânză Ricotta și baby spanac

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, Venticina salami, oregano, Ricotta cheese, baby spinach

288 kcal / 100 g, 5E

Pizza Tartuffo 400 g | 63.0 lei N 🍷

Blat de pizza, smântână dulce, **fior di latte**, pastă de trufe, ulei de trufe, busuioc

Pizza dough, cream, **fior di latte**, truffle paste, truffle oil, basil

314 kcal / 100 g, 8E

Pizza con Buffalo 450 g | 55.0 lei 🍷

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, mozzarella di buffalo, busuioc verde

Pizza dough, Mutti tomato sauce, mozzarella buffalo, fresh basil leaves

255 kcal / 100 g, 1E

Pizza Quattro Stagioni 510 g | 56.5 lei N

Blat de pizza, sos de roşii Mutti, **fior di latte N**, şuncă, salam Chorizo, măsline, ciuperci proaspete, oregano

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte N**, ham, Chorizo, olives, fresh mushrooms, oregano

234 kcal /100 g, 7E

Pizza con prosciutto e formaggio 500 g | 56.5 lei 🍷

Blat de pizza, sos de roşii Mutti, **fior di latte N**, **Blue cheese**, prosciutto crudo, **parmezan**, oregano

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte N**, **Blue cheese**, prosciutto crudo, **parmesan**, oregano

284 kcal /100 g, 1E

Pizza e frutti di mare 500 g | 65.0 lei

Blat de pizza, sos de roşii Mutti, **fior di latte N**, **creveţi***, **calamari*** şi **midii**,
Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte N**, **shrimp***, **squid*** and **mussels**

253 kcal / 100 g, 0E

Pizza Vegetariană 580 g | 46.5 lei 🍷

Blat de pizza, sos de roşii Mutti, **fior di latte N**, vinete, doulecel, sos de usturoi, roşii, capere, rucola, oregano

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte N**, eggplant, zucchini, garlic sauce, tomatoes, capers, arugula, oregano

219 kcal / 100 g, 0E

Pizza Margherita 430 g | 39.5 lei 🍷

Blat de pizza, sos de roşii Mutti, **fior di latte N**, busuioc

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte N**, basil

259 kcal / 100 g, 0E

Salsa dolce / Salsa piccante 50 g | 4.5 lei 🌿

Sos dulce sau sos picant pentru pizza

Sweet or chili pizza sauce

22 kcal / 30 kcal / 100 g, 0E

Focaccia con parmigiano / con aglio 230 g / 200g | 22.5 lei / 19.0 lei 🍷

Focaccia cu **parmezan** / usturoi

Focaccia with **parmesan**/garlic

380 kcal /100 g, 1E / 363 kcal /100 g, 0E

Buon cibo. Buon vino. Buon amici



Broccoli / Asparagi saltati all'aglio 150 g | 24.0 lei 🌿
Broccoli / Sparanghel* tras la tigaie cu usturoi și ardei iute
Pan fried **broccoli** / **asparagus*** with garlic and chili pepper
134 kcal / 100 g, 0E

Spinaci all' agro / burro parmegianno / AOP 200 g | 22.0 lei 🌿 🍷 🍷
Spanac* natur cu lămâie / **unt** și **parmegan** /
usturoi, peperoncino și ulei de măsline
Spinach with lemon / **butter** and **parmesan** /
garlic, peperoncino and olive oil
33 kcal / 100 g, 0E, 212 kcal / 100g, 2E, 73 kcal / 100 g, 0E

Riso al vapore 115 g | 16.5 lei 🌿
Orez pregătit la abur **cu unt**
Steamed rice **with butter**
437 kcal / 100 g, 0E

Patate al forno 215 g | 16.5 lei 🌿 **N**
Cartofi gătiți la cuptor cu rozmarin, usturoi și ulei de măsline
Oven baked potatoes with rosemary, garlic and olive oil
172 kcal / 100 g, 0E

Patate fritte 180 g | 15.5 lei 🌿
Cartofi proaspeți prăjiți | Fresh hand-cut chips
197 kcal / 100 g, 0E

Verdure alla griglia 190 g | 18.0 lei 🌿
Legume la grătar cu usturoi
Grilled vegetables with garlic
97 kcal / 100 g, 0E

Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano 110 g | 21.0 lei
Salată rucola cu roșii cherry și **parmezan**
Arugula salad with cherry tomatoes and **parmesan**
92 kcal / 100 g, 1E

Insalata d'estate 200 g | 14.5 lei 🌿
Salată asortată de vară din roșii cherry, castraveți,
mix de salată, ulei de măsline extravirgin
Salad mix made from cherry tomatoes, cucumbers,
salad mix, extra virgin olive oil
61 kcal / 100 g, 0E

Insalata mista 80 g | 14.0 lei 🌿
Mix de frunze de salată, ulei de măsline
Mixed leaf salad, olive oil
129 kcal / 100 g, 0E

Insalata di peperoni arrostiti 200 g | 17.0 lei 🌿
Salată de ardei copti
Grilled bell pepper salad
53 kcal / 100 g, 2E

*În rețetele noastre folosim doar cartofi naturali, necongelați, curățați și tăiați manual, iar pentru prăjirea preparatelor, utilizăm doar ulei de floarea soarelui.
| We only use natural, fresh, hand peeled & hand-cut potatoes. We only use sunflower oil for frying.



Spheramisu – la ricetta della casa 190 g | 43.0 lei 🍷

Spheramisu – sferă de **ciocolată** umplută cu **zabaione** al mascarpone și sos fierbinte de **cafea**
Spheramisu - chocolate ball stuffed with **mascarpone eggnog** and hot **coffee sauce**
469 kcal / 100 g, 1E

Tiramisu – la ricetta della casa 250 g | 40.0 lei 🍷

Tiramisu – rețeta casei | Tiramisu - our own recipe
Pișcoturi, mascarpone, ou, zahăr, cafea, Amareto
Ladyfinger, mascarpone, egg, sugar, coffee, Amaretto
206 kcal / 100 g, 8E

Paulova – la ricetta della casa 150 g | 34.0 lei 🍷

Paulova – **beza,** cremă de **mascarpone** cu sos de **fructe de pădure** și dressing de **fructul pasiunii**
Paulova – **meringue, mascarpone** cream with **berries** sauce and **fruit of passion** dressing
353 kcal / 100 g, 20E

Crespelle dolci con crema al mascarpone e canella 240 g | 31.0 lei 🍷

Clătite cu cremă de **mascarpone** și **scorțișoară**
Crepes filled with **mascarpone** and **cinnamon**
394 kcal / 100 g, 5E

Baba al rhum 220 g | 39.0 lei N 🍷

Prăjitură Baba însiropată cu rom (**aluat** însiropat cu rom servit cu cremă de **mascarpone** cu vanilie și zest de lime)
Baba cake with rum (**dough** infused with rum served with **mascarpone** cream with vanilla and lime zest)
310 kcal / 100 g, 18E

Grande Crem Caramel 800 g | 69.0 lei N 3 sau 4 X 🍷

Cremă de zahăr ars - **lapte, ouă,** zahăr vanilat
Crème brulee - **milk, eggs,** vanilla sugar
205 kcal / 100 g, 8E

Panna cotta ai frutti di bosco 180 g | 21.5 lei 🍷

Panna cotta fructe de pădure | Panna cotta wild berries
Smântână lichidă, lapte, zahăr, sos de fructe de pădure
Liquid cream, milk, sugar, **berry** sauce
237 kcal / 100 g, 4E

Torta al cioccolato e ciliegie 250 g | 36.0 lei 🍷

Tort cu ciocolată / Chocolate cake
Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, **vișine** în alcool, **ciocolată,** sos de **zmeură, crumble, înghețată**
Flour, egg, sugar, **cocoa,** margarine, rum essence, sour **cherry** in alcohol, **chocolate,** frozen raspberry sauce, **crumble, ice cream**
430 kcal / 100 g, 9E

Gelato assortito fatto in casa 150 g | 33.0 lei 🍷

Înghețată asortată
Ice cream
768 kcal / 100 g, 3E



Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora: Gluten¹, Crustacee², Moluște³, Pește⁴, Alune⁵, Lupin⁶, Alune de copac⁷, Soia⁸, Ouă⁹, Lapte¹⁰, Telină¹¹, Mustar¹², Susan¹³, Dioxid de sulf¹⁴. Our products contain allergens or traces of them: Gluten¹, Crustaceans², Molluscs³, Fish⁴, Peanuts⁵, Lupins⁶, Tree Nuts⁷, Soy⁸, Eggs⁹, Milk¹⁰, Celery¹¹, Mustard¹², Sesame¹³, Sulfur dioxide¹⁴.

Produsele din meniu conțin sare.

Valorile nutriționale sunt calculate pe 100 g.

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite.

Folosind meniul virtual Gogoo, ne ajută să folosim mai puțină hârtie și să protejăm natura!



preparat ovo-lacto-vegetarian / lacto-vegetarian dish



produs vegan / vegan dish



rețetă nouă / new recipe



ingredient congelat / frozen ingredient



preparat nou în meniu / new dish in the menu



produs picant / spicy dish

*Ingredientele evidențiate conțin alergeni
*The highlighted ingredients contain allergens

- *sos de brânză conține smântână lichidă, blue cheese, mozzarella, emmentaler,
- * stoc de legume conține morcovi, ceapă, telină, rădăcina pătrunjel, telina apio, păstârnac
- * stoc de pește conține pește, morcovi, ceapă, feșicul, telina apio, ulei de măsline extravirgin
- *sos Bechamel conține făină, unt, lapte, nucsoară
- *sos Ragout conține carne tocată de vită, carne tocată de porc, ceapă, morcovi, telina, telina apio, roșii întregi decojite, ulei
- *sos Caesar conține file anchois, muștar, maioneză, fresh de lămâie, capere, usturoi

Diminuare risipa: Ne străduim să reducem risipa de mâncare.
Vă rugăm să comandați doar atât cât considerați că puteți consuma.

Produsele provenite din materie primă congelată sunt marcate cu *

TU TE BUCURI DE MASA ÎN FAMILIE, NOI NE OCUPĂM DE GĂTIT.

Mâncare gătită ca acasă,
pentru întreaga familie



Scanează și vezi
meniul complet



city grill
FAMILY



Plătește rapid și ușor cu cardul Mastercard!
Plătește contactless, în siguranță.




**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 semnala 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.