



DI TERRA

BRUSCHETTA CON POMODORI 200 g | 25.0 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

BRUSCHETTE MISTE 125 g | 36.0 lei

Pâine artizanală coaptă cu ulei de măsline și usturoi: somon* și cremă de brânză / roșii și busuioc / anghinare și sos cu anșoa / salată de vinete cu parmezan / prosciutto, mozzarella bufala, 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 bufala and sun-dried tomatoes
322 kcal / 100 g, 7E

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO 140 g | 51.5 lei

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 | 76.5 lei

Tartar de vită, ou, ceapă roșie, capere, castraveți murați, muștar, ketchup, pătrunjel, sare, piper, unt, sos Tabasco, sos Worcesthair servit cu pâine prăjită
Beef tartare, egg, red onion, capers, pickled cucumbers, mustard, ketchup, parsley, salt, pepper, butter, Tabasco sauce, Worcesthair sauce served with toasted bread
310 kcal / 100 g, 5E

BURRATA FOCACCINA 600 g | 90.5 lei

Burrata proaspătă servită pe o focaccia crocantă, acoperită cu roșii, busuioc și usturoi
Fresh Burrata served with crispy focaccia, fresh tomatoes, basil and garlic
251 kcal / 100 g, 2E

BURRATA FRESCA CON POMODORINI E OLIO EXTRAVIRGINE 📄 170 g | 37.0 lei / 350 g | 76.5 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 | 53.0 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

FESTA DI MELANZANE CON PARMIGIANO E POMODORI SECCHI 🌿 280 g | 31.5 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

ANTIPASTO MISTO PER DUE 500 g | 96.5 lei

Burratina, roșii proaspete, Prosciutto crudo, Coppa, parmezan, Blue cheese, rucola, focaccia genovese
Burratina, fresh tomatoes, Prosciutto crudo, Coppa, parmesan, Blue cheese, arugula, focaccia genovese
214 kcal / 100 g, 5E

HUMMUS AL TARTUFO 350 g | 47.0 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



DI MARE

COZZE GRATINATE 250 g / 50 g | 51.5 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

ALICI FRITTE E SALSA ALLO YOGURT E CETRIOLI 380 g | 47.0 lei N

Hamsii prăjite cu sos de iaurt și castraveți / Anchovies with yogurt and cucumbers sauce
Hamsii, iaurt, lime, pătrunjel, usturoi, castraveți, ulei de măsline, făină semola
Anchovies, yogurt, lime, parsley, garlic, cucumbers, olive oil, semolina flour
138 kcal / 100 g, 0E

GAMBERI BLACK TIGER CON SALSA ALL'AGLIO 180 g | 66.0 lei

Creveți* sălbatici Black la grătar pregătiți cu sos cu măsline negre, ardei gras, usturoi, ardei iute, ulei de măsline și aromă ușoară de usturoi
Black Tiger shrimps* cooked with mild garlic - flavoured sauce with olives, red pepper, garlic, hot pepper, olive oil
303 kcal / 100 g, 0E



ZUPPA DI PESCE 500 g | 78.0 lei

Supă cu midii, somon*, creveți*, calamari*, stoc 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

MINISTRONE 350 g | 27.5 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 | 25.0 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, served with croutons
136 kcal / 100 g, 0E

ZUPPA RUMENA DI MANZO 390 g | 34.5 lei

Ciorbă de vacuță 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



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 | 44.0 lei 🌿

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

INSALATA CON FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS 370 g | 77.0 lei

Mușchiulet Uruguay Black Angus*, salată mix, roșii cherry, ulei de măsline
morcov scalie, castravete, **țelină** apio, cremă de oțet balsamic cu **trufe**
Uruguay Black Angus beef fillet*, mixed salad, cherry tomatoes, olive oil,
carrot scale, cucumber, **apio celery**, vinegar cream with **truffles**
231 kcal / 100 g, 2E

INSALATA CON TONNO 305 g | 48.5 lei

Mix de salată, **ton**, ceapă roșie, măslina neagră feliată, porumb dulce, **ou fiert**,
ulei de măsline, 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

Cu piept de pui / With chicken breast 54.5 lei
197 kcal / 100 g, 4E 52.0 lei

Cu creveți* la grătar / With shrimps* on the grill 64.0 lei
226 kcal / 100 g, 4E 61.0 lei

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 | 52.5 lei

Mix de salată, **scalii 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

Veni. Vino. Vici



 DI TERRA 

TORTELLI FRESCHI ALL'OSSOBUCO MILANESE 350 g | 67.0 lei N

Paste proaspete umplute cu rasol de vită, servite pe cremă de risotto cu șofran (parmezan, orez, unt, șofran, rasol de vită, făină, ou, sos gravey)
Fresh pasta filled with beef, served on saffron risotto cream (parmesan, rice, butter, saffron, beef, flour, egg, gravy sauce)
250 kcal / 100 g, 12E

TORTELLONI FRESCHI PANNA E PROSCIUTTO COTTO AL FORNO 350 g | 52.5 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 FRESCHI CON PASTA DI TARTUFO E PARMIGIANO 350 g | 71.5 lei 🍷

Paste proaspete, unt, pastă de trufe, parmezan, sos demiglance
Fresh pasta, butter, truffle paste, parmesan, demiglance sauce
229 kcal / 100 g, 4E

LASAGNA BOLOGNESE 450 g | 68.5 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 FRESCHE ALLA BOLOGNESE 460 g | 60.0 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 FRESCHE CON FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO 400 g | 52.5 lei

Fettuccine, ciuperci de pădure, pastă de trufe, smântână dulce, usturoi, pătrunjel și parmezan
Fettuccine, wild mushrooms, truffle paste, cream, garlic, parsley and parmesan
135 kcal / 100 g, 8E

SPAGHETTI ALLA CARBONARA D.O.C. 430 g | 51.5 lei

Spaghete cu guanciale crocant, ou, Pecorino, parmezan și piper
Spaghetti with crispy guanciale, egg, Pecorino, parmesan and fresh pepper
300 kcal / 100 g, 3E

AGLIO OLIO E PEPERONCINO (AOP) 390 g | 36.0 lei 🌿 🌶️

Spaghete 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

PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO 450 g | 56.5 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 | 45.0 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

RISOTTO CON CREMA DI TARTUFO NERO 400 g | 54.5 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

🌸 **DI MARE** 🌸

RAVIOLONI FRESCHI CON SALMONE 320 g | 56.0 lei N

Paste proapsete umplute cu somon*, pregătite cu somon*, doulecel, smântână dulce, stoc de pește și parmezan
Ravioli pasta filled with salmon*, prepared with salmon*, zucchini, cream, fish stock and parmesan
171 kcal / 100 g, 7E

TAGLIATELLE CON FRUTTI DI MARE E SALSA DI ARAGOSTA 530 g | 79.0 lei 🍷

Tagliatelle cu creveți*, caracatiță*, calamari*, midii, sos de ceapă, stoc de pește, 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 | 68.0 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

TONNARELLI AGLIO OLIO E GAMBERI 470 g | 68.0 lei 🍷

Tonnarelli trase în tigaie cu ulei de măsline, roșii cherry, usturoi, pătrunjel, creveți*, stoc de pește 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

RISOTTO CON FRUTTI DI MARE 450 g | 79.0 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

La vita è una combinazione di pasta e magia.



 **DI TERRA** 

COTOLETTA DI POLLO 180 g | 39.5 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 | 110.0 lei**

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

OSSOBUCO MILANESE SUL RISOTTO ALLO ZAFFERANO 450 g | 93.5 lei

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

BURGER WAGYU 400 g / 180 g | 88.0 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 | 61.0 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 | 48.5 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 | 93.5 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 | 141.0 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 | 71.5 lei

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

POLLO CON SALSA AL FORMAGGIO 180 / 200 g | 47.9 / 63.5 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 | 145.0 lei

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

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 550 g / 200 g / 100 g | 117.5 lei

Mix grill din pulpă de pui, **cotlete* de berbecuț**, cârnaț italianesc Salsiccia, muşchiuleţ 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

*Gramajul produselor la grătar este calculat în stare brută.

*Disclaimer: The weight of grilled products is measured in raw form.



*Peștele filetat poate conține oase.
Filleted fish may contain bones.

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI NDUJA 320 g | 91.5 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 320 g | 80.5 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

FILETTO DI ORATA AL CARTOCCIO CON MIX DE VERDURE 320 g | 81.0 lei N

Flie de Orata la cuptor cu mix de legume, ulei de măsline
Sea bream fillets with vegetable mix cooked in the oven, olive oil
206 kcal / 100 g, 0E

CROCCANTE DI MARE 600 g | 81.0 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 MARE 800 g / 150 g | 134.0 lei

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

POLPO ALLA GRIGLIA 270 G | 149.0 LEI N

Caracatiță la grătar servită cu cartof gratinat | Grilled octopus served with potato au gratin
Caracatiță, usturoi, cartofi, sos bechamel, Emmental
Octopus, garlic, potatoes, bechamel sauce, Emmental
201 kcal / 100 g, 2E

COZZE MARINIERE 900 g / 400 g | 96.5 / 61.0 lei

Midii, vin, sos ceapă, stoc pește, usturoi, smântână dulce, pătrunjel, unt, ardei iute, șofran 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 | 88.0 / 55.0 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 AL GORGONZOLA 900 g / 400 g | 96.5 / 61.0 lei

Midii, Blue Cheese, stoc de pește, sos de ceapă și cartofi prăjiți
Mussels, Blue Cheese, fish stock, onion sauce and fresh hand-cut chips
174 kcal / 231 kcal / 100 g, 4E

COZZE ALLA MESSINESE 900 g / 400 g | 90.0 / 50.0 lei

Midii, ceapă verde, usturoi, ardei iute, roșii, stoc de pește, vin alb, busuioc și cartofi prăjiți
Mussels, spring onion, garlic, hot peppers, tomatoes, fish stock, white wine, basil and fresh hand-cut chips
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 / 8.5 lei
Porție mare / Big portion 140 g / 15.0 lei
502 kcal / 100 g, 0E

GAMBERI BLACK TIGER CON SALSA DI BURRO, AGLIO E VINO BIANCO 200 g | 81.0 lei

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



PIZZA NAPOLETANA *

*Cu un strop de savoare locală

*With a local twist

PIZZA BUONGIORNO 470 g | 36.0 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 | 60.0 lei **N**

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

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

224 kcal / 100 g, 2E

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 530 g | 64.0 lei 🍷

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 D.O.C (SPICY) 460 g | 57.0 lei **N** 🍷

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

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, chilli flakes, Ventricina salami, oregano and Tabasco sauce

247 kcal / 100 g, 3E

PIZZA DIAVOLA AL TABASCO 460 g | 57.0 lei 🍷

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 salami, oregano and Tabasco sauce

282 kcal / 100 g, 4E

PIZZA TARTUFO 400 g | 68.0 lei 🍷

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 BUFALA 450 g | 60.0 lei 🍷

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **mozzarella di bufala**, busuioc verde

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

255 kcal / 100 g, 1E

PIZZA QUATTRO STAGIONI 510 g | 61.0 lei **N**

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, șuncă, salam chorizo, măslina, ciuperci proaspete, oregano

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

234 kcal / 100 g, 7E



PIZZA NAPOLETANA *

*Cu un strop de savoare locală

*With a local twist

PIZZA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO 500 g | 61.0 lei

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

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

284 kcal / 100 g, 1E

PIZZA VEGETARIANA 580 g | 51.5 lei 🍷

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

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

219 kcal / 100 g, 0E

PIZZA MARGHERITA 430 g | 42.0 lei 🍷

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, busuioc

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

259 kcal / 100 g, 0E

Salsa dolce / Salsa piccante 50 g | 5.0 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 | 23.5 lei / 20.0 lei 🍷

Focaccia cu **parmezan** / usturoi

Focaccia with **parmesan** / garlic

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

Solicită-i ospătarului Olio e Peperoncino.

Please ask our waiter for Chilli Olive oil.

Blatul de pizza contine: făină, sare, ulei de măsline, maia deshidratată

Pizza dough contains: flour, salt, olive oil, dehydrated sourdough

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 PARMIGIANO / AOP 200 g | 23.0 lei 🍷

Spanac* natur cu lămâie / unt și parmezan /
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 | 17.5 lei 🌿

Orez pregătit la abur cu unt
Steamed rice with butter
437 kcal / 100 g, 0E

PATATE AL FORNO 215 g | 17.5 lei 🌿

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 | 16.5 lei 🌿

Cartofi proaspeți prăjiți | Fresh hand-cut chips
197 kcal / 100 g, 0E

VERDURE ALLA GRIGLIA 190 g | 19.0 lei 🌿

Legume la grătar cu usturoi
Grilled vegetables with garlic
97 kcal / 100 g, 0E

**INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO
110 g | 22.0 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 | 15.0 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 | 14.5 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 | 18.0 lei 🌿

Salată de ardei copti
Grilled bell pepper salad
53 kcal / 100 g, 2E

*În rețetele noastre folosim doar cartofi naturali, necongelati, 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 | 45.0 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 | 42.0 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

PAVLOVA – LA RICETTA DELLA CASA 150 g | 36.0 lei 🍰

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

CREPELLE DOLCI CON CREMA AL MASCARPONE E CANELLA 240 g | 32.5 lei 🍰

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

BABA' AL RHUM 220 g | 41.0 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 | 72.5 lei N 3 sau 4 X 🍰

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

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 180 g | 22.5 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 | 38.0 lei 🍰

Tort cu ciocolată | Chocolate cake
Făină, ou, zahăr, cacao, margarină, esență de rom, ușișe 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 | 34.5 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, Țelină¹¹, Muștar¹², 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. /
The menu items contain salt.



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

Valorile nutriționale sunt calculate pe 100 g. /
Nutritional values are calculated per 100 g.

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor. Aditivii evidențiați provin din anumite materii prime folosite. / City Grill Group does not add food additives when cooking our dishes. The highlighted additives come from certain raw materials used.

Folosind ospătarul digital Out4Food, ne ajuți să folosim mai puțină hârtie și să protejăm natura! / By using the Out4Food digital waiter, you help us use less paper and protect nature!

*Ingredientele evidențiate conțin alergeni
*The highlighted ingredients contain allergens

*sos de ceapă conține ceapă, ulei de floarea soarelui, vin

*sos de brânză conține smântână lichidă, blue cheese, mozzarella, emmentaler

* stoc de legume conține morcovi, ceapă, țelină, rădăcină pătrunjel, țelină apio, păstârnac

* stoc de pește conține pește, morcovi, ceapă, fenicul, țelină apio, ulei de măsline extravirgin

*sos Bechamel conține făină, unt, lapte, nucșoară

*sos Ragout conține carne tocată de vită, carne tocată de porc, ceapă, morcovi, țelină, țelină apio, roșii întregi decojite, ulei

*sos Caesar conține file anchois, muștar, maioneză, fresh de lămâie, capere, usturoi

*onion sauce contains onion, sunflower oil, wine

*cheese sauce contains liquid cream, blue cheese, mozzarella, Emmental

*vegetable stock contains carrots, onion, celery root, parsley root, celery stalks, parsnip

*fish stock contains fish, carrots, onion, fennel, celery stalks, extra virgin olive oil

*béchamel sauce contains flour, butter, milk, nutmeg

*ragout sauce contains minced beef, minced pork, onion, carrots, celery root, celery stalks, peeled whole tomatoes, oil

*caesar sauce contains anchovy fillets, mustard, mayonnaise, fresh lemon juice, capers, garlic

Pentru a fi sustenabili și a reduce risipa alimentară, vă rugăm solicitați recipiente pentru a lua la pachet produsele neconsumate la masă.

Produsele provenite din materie primă congelată sunt marcate cu *

To be sustainable and reduce food waste, please request containers to take away any uneaten items from your meal.

Products made from frozen raw materials are marked with *



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.