



## DI TERRA

### 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

### BRUSCHETTE 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 **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 | 49.0 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 | 75.0 lei

Tartar de vită, **ou**, ceapă roșie, capere, castraveți murați, **muștar**, ketchup, pătrunjel, sare, piper, **unt**, sos Tabasco, **sos Worcestaire** servit cu **pâine prajită**  
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 FOCACCINA 600 g | 86.0 lei

Burrata proaspătă servită pe o **focaccia crocantă**, acoperită cu roșii, busuioc și usturoi  
Fresh Burratta 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 | 73.0 lei

Burrata proaspătă, roșii proaspete, roșii uscate și busuioc, **chips de pâine** și ulei de măsline extra virgin  
Fresh Burratta, 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

### FESTA 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

### ANTIPASTO MISTO PER DUE 500 g | 92.0 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 | 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



## DI MARE

### 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

### ALICI FRITTE E SALSA ALLO YOGURT E CETRIOLI 380 g | 45.0 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 | 63.0 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 | 74.5 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 | 26.0 lei N

Supă italiană cu legume din morcovi, țelină, dovlecel, 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, dovlecei, 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 | 33.0 lei

Ciorbă de vacuță din pulpă de vită\*, țelină, morcovi, ceapă, mazăre\*, fasole verde\*, roșii întregi decojite, ardei gras, dovlecei, 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 | 42.0 lei 🌿

Brânză, castravete, măsline 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 FILLETO DI MANZO BLACK ANGUS 370 g | 73.0 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 | 46.0 lei

Mix de salată, **ton**, ceapă roșie, măsline negre feliate, 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 52.0 lei  
₤

197 kcal / 100 g, 4E

Cu creveți\* la grătar / With shrimps\* on the grill 61.0 lei  
€

226 kcal / 100 g, 4E

Salată romaine, crispy bacon, **crutoane**, **dressing Caesar**, **parmezan**  
Romaine salad, crispy bacon, **croustons**, **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, **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 | 65.0 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 | 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 FRESCHI CON PASTA DI TARTUFO E PARMIGIANO 350 g | 68.0 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 | 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 FRESCHE 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 FRESCHE CON FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO 400 g | 50.0 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 | 49.0 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 | 34.0 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 | 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, soș 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 | 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

 **DI MARE** 

**RAVIOLONI FRESCHI CON SALMONE 320 g | 53.0 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 | 75.0 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 | 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

**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 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 | 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

**La vita è una combinazione di pasta e magia.**



 **DI TERRA** 

**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 chips and **Coleslaw salad**  
300 kcal / 100 g, 2E

**OSSOBUCO MILANESE SUL RISOTTO ALLO ZAFFERANO 450 g | 89.0 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 | 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**

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 / 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

### **GRIGLIATA MISTA DI CARNE 550 g / 200 g / 100 g | 112.0 lei**

Mix grill din pulpă de pui, cotelete\* de berbecuț, cârnaf 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.

## 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 | Salmon fillet in Nduja crust  
somon\* în crustă picantă cu spanac, unt și parmezan  
salmon\* in spicy crust with spinach, butter and parmesan  
243 kcal / 100 g, 12E

### **FILETTO DI SPIGOLA CON SALSA DI POMODORO FRESCO 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

### **FILETTO DI ORATA AL CARTOCCIO CON MIX DE VERDURE 320 g | 77.0 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 | 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 MARE 800 g / 150 g | 128.0 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 | 145.0 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 | 92.0 / 58.0 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 | 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 AL GORGONZOLA 900 g / 400 g | 92.0 / 58.0 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 | 86.0 / 48.0 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 | 77.0 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





\*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 | 57.0 lei **N**

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, șuncă, ciuperci proaspete, măsline, 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 🍷

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 | 54.0 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 | 54.0 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 | 65.0 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 | 57.0 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 | 58.0 lei **N**

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

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, ham, chorizo salami, olives, fresh mushrooms, oregano  
234 kcal / 100 g, 7E



\*Cu un strop de savoare locală

\*With a local twist

### **PIZZA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO 500 g | 58.0 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 | 48.0 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 | 39.5 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 | 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

Solicită-î 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 | 23.0 lei** 🌿 🌶️

Broccoli / Sparanghel\* tras la tigare 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 | 22.0 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 | 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** 🌿

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, necongețați, 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

**PAVLOVA – LA RICETTA DELLA CASA 150 g | 34.0 lei** 📄

Paulova – **bezea, 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

**CRESELLE 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 CAMEL 800 g | 69.0 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 | 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, ușișine 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, 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 gătirea 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, emmentaller

\* 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.