



DI TERRA

BRUSCHETTA CON POMODORI 180 g | 25.5 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

BRUSCHETTE MISTE 230 g | 36.0 lei

Pâine artizanală coaptă, somon* și cremă de brânză / cremă de anghinare și prosciutto crudo /
Burrata și Mortadella / cremă de Taleggio și salam Ventricina
Baked artisan bread, salmon* and cream cheese / Artichoke cream and prosciutto crudo /
Burrata and Mortadella / Taleggio cream and Ventricina salami
256 kcal / 100 g

CROSTINI 150 g / 130 g | 33.0 lei / 26.0 lei

Pâine artizanală coaptă: Fior di latte și file anșoa / Fior di latte și 'nduja
Baked artisan bread: Fior di latte and anchovy fillet / Fior di latte and 'nduja
221 kcal / 100 g, 0E; 366 kcal / 100 g

TARTAR DI MANZO 250 g | 79.0 lei

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

BURRATA FOCACCINA 600 g | 87.0 lei

Burrata proaspătă servită pe o focaccia, acoperită cu roșii, busuioc, usturoi și ulei de măsline extra virgin
Fresh Burrata served with focaccia, fresh tomatoes, basil, garlic and extra virgin olive oil
251 kcal / 100 g

BURRATA FRESCA CON POMODORI E

OLIO EXTRAVERGINE 170 g | 38.5 lei / 315 g | 74.5 lei

Burrata proaspătă, servită pe un carpaccio de roșii cu ulei de măsline, oregano și sare
Fresh Burrata, served on a tomato carpaccio with olive oil, oregano and salt
217 kcal / 100 g

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 340 g | 53.0 lei

Vinete coapte pregătite cu sos de roșii Mutti, Mozzarella, unt, ulei de măsline făină și parmezan
Roast eggplant with Mutti tomato sauce, Mozzarella, butter, olive oil, flour and parmesan
174 kcal / 100 g

FESTA DI MELANZANE CON PARMIGIANO E POMODORI SECCHI 280 g | 32.5 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

ANTIPASTO MISTO PER DUE 600 g | 96.0 lei

Brânză Taleggio, brânză primo sale, roșii cherry proaspete, Prosciutto crudo, Coppa, mortadella, prosciutto
cotto, parmezan, măsline kalamata și rucola Taleggio cheese, primo sale cheese, fresh cherry tomatoes,
Prosciutto crudo, Coppa, mortadella, prosciutto cotto, parmesan, kalamata olives and arugula
208 kcal / 100 g

HUMMUS AL TARTUFO 350 g | 45.0 lei

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



DI MARE

COZZE GRATINATE 250 g / 50 g | 49.5 lei

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

CALAMARETTI / GAMBERI FRITTI E CROCCANTI

200 g / 220 g | 54.0 lei / 58.0 lei

Baby calamari* / creveți*, lapte, lime, usturoi, oregano, semola, sos oyster mayo și lime
Baby calamari* / shrimp*, milk, lime, garlic, oregano, semolina, oyster mayo sauce and lime
390 kcal / 100 g, 4E; 322 kcal / 100 g

GAMBERI CON SALSA ALL'AGLIO 200 g | 65.5 lei

Creveți* la grătar pregătiți cu sos cu măslină neagră, ardei gras, usturoi, ardei iute, ulei de măsline și aroma ușoară de usturoi
Shrimps* cooked with mild garlic - flavoured sauce with olives, red pepper, garlic, hot pepper, olive oil
303 kcal / 100 g



ZUPPA DI PESCE 500 g | 76.5 lei

Supă cu midii, somon*, creveți*, calamari*, caracatiță*, stoc de pește, sos de roșii Mutti și pâine
Mussels, salmon, shrimps*, calamari*, fish stock, octopus* and Mutti tomato sauce soup, bread on the side
178 kcal / 100 g

MINISTRONE 350 g | 26.5 lei

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

CREMA DI VERDURE 350 g | 25.5 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

ZUPPA RUMENA DI MANZO 390 g | 34.5 lei

Ciorbă de văcuță 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 borsch, beef bones*
58 kcal / 100g



Cu excepția salatei Caesar, toate salatele sunt servite cu focaccia simplă 100 g.
Except for the Caesar salad, all salads are served with plain focaccia 100 g.

ATENA 490 g | 46.0 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

SOLE DI SICILIA 290 g | 49.5 lei

Salată de fenicul, portocale, **baby calamari*** crocanți și cremă de oțet balsamic cu rodie.
Orange fennel, salad, crispy **baby calamari*** and balsamic vinegar cream with pomegranate
102 kcal / 100 g

TOSCANA 400 g | 75.5 lei

Antricot Black Angus* grain feed, salată romaine, roșii cherry, ulei de măsline,
morcov scalie, castravete, țelina apio, cremă de oțet balsamic cu **trufe**
Black Angus beef steak* grain feed, romaine salad, cherry tomatoes, olive oil,
carrot scale, cucumber, apio **celery**, **vinegar cream** with truffles
231 kcal / 100 g

QUINOA E SOLE 370 g | 48.5 lei

Mix de salată, quinoa, avocado, **brânză** feta, roșii cherry, măslina Kalamata,
edamame, semințe de dovleac, dressing de miere și **muștar**
Salad mix, quinoa, avocado, feta **cheese**, cherry tomatoes, Kalamata olives,
edamame, pumpkin seeds, honey and **mustard** dressing
181 kcal / 100 g

CAESAR 300 g

Cu piept de pui 50 g / With chicken breast 50 g **53.0 lei**

197 kcal / 100 g

Cu creveți* la grătar 60 g / With shrimps* on the grill 60 g **64.0 lei**

226 kcal / 100 g

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.



Buon cibo. Buon vino. Buon amici



TORTELLI FRESCHI ALL'OSSOBUCO MILANESE 350 g | 67.0 lei

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 | 54.5 lei

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

TAGLIOLINI FRESCHI CON PASTA DI TARTUFO E PARMIGIANO 350 g | 69.5 lei

Paste proaspete, unt, pastă de trufe, parmezan

Fresh pasta, butter, truffle paste, parmesan

229 kcal / 100 g

LASAGNA BOLOGNESE 450 g | 69.5 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

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE 460 g | 59.5 lei

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

FETTUCCINE FRESCHE CON FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO 400 g | 53.0 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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA D.O.C. 380 g | 53.5 lei

Spaghete cu guanciale crocant, ou, Pecorino, parmezan și piper

Spaghetti with crispy guanciale, egg, Pecorino, parmesan and fresh pepper

300 kcal / 100 g

SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE 390 g | 47.0 lei

Spaghete cu sos pesto de busuioc, edamame, cartofi și parmezan

Spaghetti with basil pesto sauce, edamame, potatoes and parmesan

204 kcal / 100 g

PENNE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO 450 g | 55.5 lei

Penne, smântână dulce, Blue cheese, mozzarella, Emmental, parmezan

Penne, cream, Blue cheese, mozzarella, Emmental, parmesan

329 kcal / 100 g

PENNE ALL'ARRABBIATA 450 g | 43.5 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



DI MARE

RAVIOLONI FRESCHI CON SALMONE 320 g | 54.5 lei

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 | 77.5 lei

Tagliatelle cu creveți*, caracatiță*, calamari*, midii, sos de ceapă, stoc de pește,
usturoi, ardei, sos de homar, unt, smântână dulce și roșii cherry
Tagliatelle with octopus*, calamari*, shrimps*, mussels, onion sauce, green pepper, fish stock,
garlic, lobster sauce, butter, cream and cherry tomatoes
205 kcal / 100 g, 4E

TAGLIATELLE CON SALMONE E ZUCCHINI 470 g | 66.5 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 | 66.5 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

RISOTTI

RISOTTO CON CREMA DI TARTUFO NERO 400 g | 55.0 lei

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

RISOTTO MILANESE CON ASPARAGI E TALEGGIO 400 g | 58.5 lei

Risotto cu stoc de legume și șofran, sparanghel fresh, brânză Taleggio și alune de pădure
Risotto with vegetable stock and saffron, fresh asparagus, Taleggio cheese and hazelnuts
230 kcal / 100 g, 1E

RISOTTO CON FRUTTI DI MARE 450 g | 79.0 lei

Risotto cu vin, calamari*, creveți*, caracatiță*, midii, roșii, stoc de pește
Risotto with wine, 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 | 39.0 lei

Șnitel din piept de pui
Chicken breast schnitzel
176 kcal / 100 g

COSTINE DI MAIALE AL FORNO CON PATATE FRITTE 550 g / 80 g / 70 g | 98.5 lei

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

OSSOBUCCO MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 440 g | 93.0 lei

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

BURGER WAGYU 370 g / 180 g | 87.0 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

SENZA-TIONAL BURGER VEGAN 310 g / 180 g | 59.5 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

BURGER TRIOMFO DI TARTUFO 350 g / 180 g | 76.5 lei

Burger Black Angus cu sos de brânză Cedar și trufe servit cu cartofi prăjiți, usturoi și parmezan
Black Angus Burger with Cedar cheese sauce and truffles served with fries, garlic and parmesan
304 kcal / 100 g

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO 180 g / 215 g | 94.0 lei

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

FILETTO DI MAIALE 150 g / 70 g | 69.0 lei

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

POLLO ALL GRIGLIA / CON SALSA AL FORMAGGIO 140 g / 100 g / 200 g | 49.5 lei / 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

BISTECCA DI MANZO BLACK ANGUS CON PATATE AL FORNO

170 g / 200 g | 144.0 lei

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

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 550 g / 180 g / 100 g | 118.5 lei

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



**Peștele filetat poate conține oase.

**Filleted fish may contain bones.

FILETTO DI SALMONE MISSO 170 g / 220 g | 89.0 lei

File de **somon** * Miso pe pat de **risotto** cu **stoc de pește** și șofran
Miso salmon* fillet on top of **risotto** with **fish stock** and saffron
256 kcal / 100 g, 0E

FILETTO DI SPIGOLA CON ASPARAGI 170 g / 60 g / 50 g | 87.5 lei

File de **biban***, **sparanghel** fresh, mix de salată, usturoi și legume coapte în ulei de măsline
Perch fillet*, fresh **asparagus**, salad mix, garlic and vegetables baked in olive
141 kcal / 100 g, 3E

FRITTO MISTO 530 g | 83.0 lei

Creveți*, calamari*, **midii***, vinete, dovlecei, **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 | 145.0 lei

Creveți* la grătar și calamari prăjiți, **sardine** prăjite, **midii** green shell gratinate cu **pecorino**, cartofi crocanți cu usturoi, **parmezan** și pătrunjel, sos **Oyster mayo**, sos **ajuar** și sos **tzatziki**
Grilled **shrimp** and fried **calamari**, fried **sardines**, green shell **mussels** gratin with **pecorino**, crispy potatoes with garlic, **parmesan** and parsley and **oyster mayo** sauce, **ajuar** sauce and **tzatziki** sauce
135 kcal / 100 g / 518 kcal, 9E

POLPO ALLA GRIGLIA 130 g / 100 g | 98.5 lei

Caracatiță la grătar servită cu legume coapte în ulei de măsline și mix de salată
Grilled **octopus** served with vegetables baked in olive oil and salad mix
149 kcal / 100 g, 3E

COZZE MARINIÈRE 900 g / 400 g | 96.0 lei / 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 | 88.0 lei / 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

GAMBERI CON SALSA DI BURRO, AGLIO E VINO BIANCO 200 g | 78.5 lei

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



*Pizza Napoletană Contemporană maturată minim 24 ore cu maia

*Contemporary Neapolitan pizza, matured for at least 24 hours, made with sourdough

PIZZA BUONGIORNO 460 g | 39.0 lei

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

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, Chorizo salami, Coppa fresh **mushrooms**, bell pepper, arugula, oregano
265 kcal / 100 g

PIZZA CAPRICCIOSA 520 g | 58.5 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, șunca, ciuperci proaspete, măsline, oregano

Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, ham, **fresh mushrooms**, olives, oregano
224 kcal / 100 g

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 460 g | 59.5 lei

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

Pizza dough, **fior di latte**, Blue cheese, Emmental, **parmesan**, oregano, **cream**, pear and nuts
299 kcal / 100 g

PIZZA DIAVOLA AL TABASCO 460 g | 55.5 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, Ventricina salami, oregano and Tabasco sauce
282 kcal / 100 g

PIZZA CON BUFALA 450 g | 59.5 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

PIZZA QUATTRO STAGIONI 475 g | 59.5 lei

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, olives, **fresh mushrooms**, oregano
234 kcal / 100 g

PIZZA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO 480 g | 59.5 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

PIZZA VEGETARIANA 530 g | 52.5 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

PIZZA MARGHERITA 430 g | 40.0 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

LE FANTASTICHE QUATTRO

PIZZA LA BASTARDA 540 g | 63.5 lei

Blat de pizza, sos pesto, **smântână lichidă**, **fior di latte**, mortadella, burrata, fistic
Pizza dough, pesto sauce, liquid cream, **fior di latte**, mortadella, burrata, pistachios
287 kcal / 100 g

PIZZA L'ANGELICA 470 g | 57.5 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, coppa, **brânză taleggio**, alune de pădure, busuioc
Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, coppa, taleggio cheese, hazelnuts, basil
246 kcal / 100 g

PIZZA LA MONELLA 480 g | 63.5 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, salam ventricina, salsiccia,
mozzarella di bufala și busuioc verde
Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, ventricina salami, sausage,
buffalo **mozzarella** and green basil
274 kcal / 100 g

PIZZA LA VANITOSA 490 g | 69.5 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, **fior di latte**, Bresaola, roșii cherry,
parmezan, rucola
Pizza dough, Mutti tomato sauce, **fior di latte**, Bresaola, cherry tomatoes,
parmesan, arugula
244 kcal / 100 g



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 / 200 g | 23.0 lei / 19.5 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



BROCCOLI / ASPARAGI SALTATI ALL'AGLIO 150 g | 25.5 lei / 39.0 lei 🌿 🌶️

Broccoli / Sparanghel* fresh tras la tigaie cu usturoi și ardei iute
Pan fried **broccoli** / fresh **asparagus** with garlic and chili pepper
134 kcal / 100 g

RISO AL VAPORE 150 g | 17.5 lei

Orez la abur cu unt
Steamed rice with **butter**
437 kcal / 100 g

PATATE AL FORNO 200 g | 18.0 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

PATATE FRITTE 180 g | 16.5 lei 🌿

Cartofi proaspeți prăjiți
resh hand-cut chips
197 kcal / 100 g

VERDURE ALLA GRIGLIA 190 g | 20.0 lei 🌿

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

ZINGARA DI VERDURE 150 g | 27.5 lei 🌿

Legume coapte în ulei de măsline, ardei roșu și galben, măsline verzi și negre, capere, ciuperci
Red and yellow peppers, green and black olives, capers, mushrooms
139 kcal / 100 g, 3E

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO 🌿
110 g | 21.5 lei

Salată rucola cu roșii cherry și **parmezan**
Arugula salad with cherry tomatoes and **parmesan**
92 kcal / 100 g



Chi va piano, va sano e va lontano.

INSALATA D'ESTATE 200 g | 15.5 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

INSALATA VERDE 80 g | 15.5 lei 🌿

Mix de frunze de salată, ulei de măsline
Mixed leaf salad, olive oil
129 kcal / 100 g

INSALATA DI PEPERONI ARROSTITI 200 g | 18.5 lei 🌿

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

*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 | 45.5 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 | 42.5 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

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

CRESPILLE DOLCI CON CREMA AL MASCARPONE E CANELLA 240 g | 31.5 lei

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

BABA' AL RHUM 220 g | 39.5 lei

Prajitură 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

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 | 38.5 lei

Tort cu **ciocolată** | **Chocolate** cake

Făină, ou, zahăr, cacao, margarina, 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 | 35.5 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.

 produs vegan / vegan dish

 rețetă nouă / new recipe

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

 ingredient congelat / frozen ingredient

 preparat nou în meniu / new dish in the menu

 produs picant / spicy dish

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, 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.



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




**GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE**

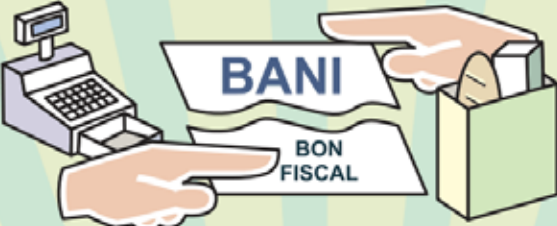
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

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 semnaliza 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.

SUNTEM CEI MAI TARI LA DUBLU



HANU'LI
MANUC
RESTAURANT



BUONGIORNO
ITALIAN

Pescariu's



Veni. Vino. Vici