

Antipasti

Bruschetta con pomodori 28 lei
Focaccia crocantă cu roșii coapte, busuioc proaspăt și ulei extravirgin, într-o interpretare autentică italiană. 210g

Bruschetta con prosciutto crudo e crema di ricotta 32 lei
Prosciutto crudo fin și cremă delicată de ricotta, servite pe focaccia caldă, cu note de ierburi aromatice. 130g

Bruschetta con ventricina e crema di ricotta 30 lei
Salam Ventricina ușor picant, echilibrat cu ricotta catifelată, servite pe focaccia caldă. 130g

Bruschette miste 40 lei
Selecție de bruschette cu prosciutto, ventricina și roșii proaspete. 220g

Tartar di manzo 86.5 lei
Tartar de vită tăiat la cuțit, aseasonat clasic și servit pe focaccia prăjită. 250g

Vitello tonnato 75.5 lei
Feliile fragede de vițel servite cu sos cremos de ton, anșoa și capere. 240 g

Burrata fresca con pomodori e olio extravirgine 59 lei
Burrata fină pe carpaccio de roșii, stropită cu ulei extravirgin și oregano, roșii uscate și măslină kalamata. 210g

Melanzane alla parmigiana 57.5 lei
Vinete coapte în straturi cu sos de roșii, parmezan și mozzarella fior di latte. 340g

Festa di melanzane con iogurt 35.5 lei
Salată de vinete proaspete cu roșii uscate, iaurt, busuioc și ulei de măsline. 300g

Antipasto misto per due 103 lei
Brânză taleggio, brânză primo sale, roșii cherry proaspete, prosciutto crudo, coppa, mortadella, prosciutto cotto, parmezan, măslină kalamata și rucola. 600g

Hummus al basilico 49 lei
Hummus cu busuioc și salsa din roșii proaspete cu roșii confiate. 250g

Calamaretti fritti e croccanti 58 lei
Baby calamari marinați în lapte cu lime, prăjiți în crustă de semola și acompaniați de un sos de maioneză cu teriyaki. 200 g

Gamberi fritti e croccanti 62.5 lei
Creveți marinați în lapte cu lime, prăjiți în crustă de semola și acompaniați de un sos de maioneză cu teriyaki. 220 g

Zuppe

Zuppa di pesce 94 lei
Supă cu midii, file de biban, creveți, calamari, stoc de pește. 500 g

Minestrone 29 lei
Supă italiană cu legume și parmezan. 350 g

Crema di verdure 28 lei
Cremă de legume servită cu crutoane. 350 g

Zuppa rumena di manzo 37.5 lei
Ciorbă de vâcuță cu borș proaspăt. 390 g

Insalate

Bella Genovese 48 lei
Salată de paste Macheroncini a fiore cu pesto făcut în casă, mozzarella bocconcini, roșii cherry, roșii confiate, ulei de măsline. 370g

Quinoa e Sole 52 lei
Mix de salată, quinoa, avocado, brânză feta, roșii cherry, măslină Kalamata, edamame, semințe de dovleac, dressing de miere și muștar. 370g

Atena 49.5 lei
Brânză feta, castravete, măslină Kalamata, roșii, ardei gras, ceapă roșie, ulei de măsline, focaccia. 490g

Caesar Pollo 56.5 lei
Piept de pui, salată romaine, crispy bacon, crutoane, dressing Caesar, parmezan. 300g

Caesar Gamberi 69.5 lei
Creveți, salată romaine, crispy bacon, crutoane, dressing Caesar, parmezan. 300g

Primi

Tagliolini freschi con pasta di tartufo e parmigiano
gentile 73 lei
medio 78 lei
intenso 83 lei
Paste proaspete cu unt, pastă de trufe și parmezan. 350g

Tonnarelli con zucchini e caprino 57 lei
Paste proaspete cu zucchini, mentă, roșii confiate, brânză de capră, baby spanac și parmezan. 320g

Lasagna bolognese 73 lei
Cu sos ragu și sos bechamel, mozzarella și parmezan. 320g

Tagliatelle fresche alla bolognese 65 lei
Tagliatelle cu sos ragu și parmezan. 460g

Fettuccine fresche con funghi di bosco e tartufo 57 lei
Fettuccine proaspete cu ciuperci de pădure, pastă de trufe și parmezan. 400g

Spaghetti alla carbonara d.o.c. 59 lei
Spaghete cu guanciale crocant, ou, pecorino și parmezan. 380g

Mezze maniche alla vodka 45 lei
Mezze maniche cu sos de roșii mutti, vodcă și parmezan. 390g

Fussiloni all pesto genovese 58 lei
Fussiloni cu sos pesto de busuioc și burrata. 350g

Fussiloni quattro formaggi con pere e noci 59 lei
Fusillon cu sos de gorgonzola, ementaler, parmezan, mozzarella, pere, nuci. 400g

Tortelli freschi con crema di scampi 73 lei
Paste proaspete umplute cu ricotta, cremă de langustine și sos de homar. 200g

Tagliatelle con frutti di mare e salsa di aragosta 83 lei
Tagliatelle cu creveți, caracatiță, calamari, midii, sos de homar și roșii cherry. 530g

Tonnarelli aglio olio e gamberi 70.5 lei
Tonnarelli cu ulei de măsline, roșii cherry, usturoi, pătrunjel, creveți și ardei iute. 470g

Orzo ai gamberi e zafferano 72.5 lei
Paste orzo cu creveți și șofran. 320 g

Risotto con crema di tartufo nero 59 lei
Cu pastă de trufe negre, parmezan, mascarpone, și rucola. 400 g

Risotto milanese 58 lei
Cu sparanghel fresh, brânză taleggio și șofran. 400 g

Risotto con frutti di mare 83.5 lei
Cu vin, calamari, creveți, caracatiță, midii și roșii. 450 g

Secondi di Terra

Cotoletta di pollo alla parmigiana 57 lei
Șnițel din piept de pui cu sos de roșii, parmezan și mozzarella. 320g

Costine di maiale al forno con patate fritte 104 lei
Coaste de porc la cuptor cu cartofi chips proaspeți prăjiți și salată coleslaw. 550 g / 80 g / 70 g

Ossobuco milanese con risotto allo zafferano 99.5 lei
Rasol de vită gătit la foc domol, cu vin și mirodenii alese, servit cu risotto, parmezan și șofran. 440 g

Burger wagyu 93.5 lei
Burger cu carne de vită wagyu, cheddar și parmezan, cartofi proaspeți prăjiți, rețeta noastră specială. 370 g / 180 g

Senza-tional burger vegan 62.5 lei
Burger din proteină vegetală cu ciuperci cu trufe, ceapă roșie, rucola, focaccia și cartofi proaspeți prăjiți. 310 g / 180 g

Costolette di agnello alla griglia con patate al forno 101 lei
Cotlete de berbecuț din Noua Zeelandă la grătar, servite cu cartofi la cuptor. 180 g / 215 g

Filetto di maiale 75.5 lei
Mușchiuleț de porc la grătar, servit cu sparanghel fresh și sos olandez. 150 g / 70 g

Pollo alla griglia (con salsa al formaggio) 69 lei
Piept de pui la grătar (cu sos blue cheese) servit cu orez la abur. 140 g / 100 g / 200 g

Bistecca di manzo Black Angus con patate al forno 155.5 lei
Antricot Black Angus servit cu cartofi cu rozmarin. 170 g / 200 g

Grigliata mista di carne 144 lei
Mix grill din piept de pui, cotlete de berbecuț, cârnaț italianesc salsiccia, mușchiuleț de porc, cartofi proaspeți prăjiți, mix de salată 600 g / 180 g / 100 g / 80 g

Costata di manzo con variazione di patate 139.5 lei
Coaste de vită cu variațiuni de cartofi. 550 g

Coscia di agnello confit con salsa al tartufo 125 lei
Pulpă de miel confiată, servită cu piure de cartofi cu trufe și sos de piper verde. 420 g

Secondi di Mare

Filetto di salmone miso 94 lei
File de somon miso pe pat de risotto cu stoc de pește și șofran. 170 g / 220 g

Filetto di spigola con asparagi 94 lei
File de biban, sparanghel fresh, mix de salată, usturoi și legume coapte în ulei de măsline. 170 g / 60 g / 50 g

Fritto misto 90.5 lei
Creveți, calamari, midii, vinete, dovlecei, prăjite în crustă de semola cu smântână și usturoi. 530 g

Misto mare per due 156.5 lei
Creveți la grătar și tentacule de calamar la grătar, calamari și sardine prăjite, cartofi crocanți cu usturoi, parmezan și pătrunjel, sos oyster mayo, sos ajvar și sos tzatziki. 800 g / 150 g

Polpo alla griglia 104 lei
Caracatiță la grătar servită cu legume coapte în ulei de măsline și mix de salată. 130 g / 100 g

Cozze mariniere normale (400 g) 62 lei
grande (900 g) 99.5 lei
Midii în sos de vin cu ceapă, usturoi, smântână, pătrunjel, ardei iute, servite cu cartofi proaspeți prăjiți

Cozze in salsa di pomodoro normale (400 g) 57 lei
grande (900 g) 93.5 lei
Midii în sos de roșii cu vin, usturoi, peperoncino și pătrunjel, servite cu cartofi proaspeți prăjiți

Spiedino ai frutti di mare 131 lei
Frigăruie cu creveți, calamari și caracatiță. 320 g

Gamberi Portofino 83.5 lei
Creveți trași la tigaie cu sos de unt, usturoi și vin alb serviți cu grădina proaspete. 200 g

PIZZA NAPOLETANA

Pizza Napoletană Contemporană maturată minim 24 ore cu maia

Classica

Capricciosa | 62,5 lei

Pizza cu sos de roșii Mutti, fior di latte, șuncă, ciuperci proaspete, măslină și oregano. 520 g

Quattro Formaggi | 64 lei

Blat de pizza, fior di latte, Blue cheese, Emmental, parmezan, oregano, pere și nuci. 460 g

Quattro Stagioni | 64 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, șuncă, salam Chorizo, măslină, ciuperci proaspete, oregano. 475 g

Prosciutto e Formaggio | 64 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, Blue cheese, prosciutto crudo, parmezan, oregano. 480 g

Margherita | 42 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, busuioc. 430 g

Focaccia

Focaccia parmigiano 24 lei

Focaccia crocantă cu parmezan. 230 g

Focaccia aglio 21 lei

Focaccia crocantă cu usturoi. 200 g

Moderna

Buongiorno 2026 | 40 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, salam chorizo, coppa, ciuperci proaspete, ardei gras, rucola, oregano. 460 g

[Această rețetă de pizza este 100% creația echipei de pizzari Buongiorno și este modificată în fiecare an în funcție de gusturile și obiceiurile clienților noștri.]

Diavola al tabasco 59.5 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, semințe de peperoncino, salam chorizo, oregano, sos Tabasco. 460 g

Bufala 64 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, mozzarella di bufala, busuioc verde. 450 g

Vegetariana 57 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, vinete, dovlecel, sos de usturoi, roșii, capere, rucola, oregano. 530 g

Solicită-i ospătarului Olio e Peperoncino.

Le Fantastiche Quattro

La Bastarda 68 lei

Blat de pizza, sos pesto, smântână lichidă, fior di latte, mortadella, burrata, fistic. 540 g

La Monella 68.5 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, salam ventricina, salsiccia, mozzarella di bufala și busuioc verde. 480 g

L'Angelica 62 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, coppa, brânză taleggio, alune de pădure, busuioc. 470 g

La Vanitosa 73 lei

Blat de pizza, sos de roșii Mutti, fior di latte, bresaola, roșii cherry, parmezan, rucola. 490 g

[Aceste patru rețete fantastice au fost create ca un omagiu pentru cultura gastronomică italiană și intensifică plăcerea de a savura o pizza]

Altre

Salsa dolce / Salsa piccante 6 lei

Sos dulce sau picant. 50 g

Grisini freschi 21 lei

Grisine proaspăt coapte. 100 g

Contorni

Broccoli saltati all'aglio 28,5 lei

Broccoli fresh tras la tigaie cu usturoi și ardei iute. 150 g

Asparagi saltati all'aglio 41,5 lei

Sparanghel fresh tras la tigaie cu usturoi și ardei iute. 150 g

Riso al vapore 19 lei

Orez la abur cu unt. 150 g

Patate al forno 19 lei

Cartofi gătiți la cuptor cu rozmarin, usturoi și ulei de măslină. 200 g

Patate fritte 18,3 lei

Cartofi proaspeți prăjiți. 180 g

Verdure alla griglia 23 lei

Legume la grătar cu usturoi. 190 g

Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano 23 lei

Salată rucola cu roșii cherry și parmezan. 110 g

Insalata d'estate 17,5 lei

Salată cu roșii cherry, castraveți, mix de salată, ulei de măslină extravirgin. 200 g

Insalata verde 17 lei

Mix de frunze de salată, ulei de măslină. 80 g

Insalata di peperoni arrostiti 21,5 lei

Salată de ardei copți. 200 g

Pentru a fi sustenabili și a reduce risipa alimentară, vă rugăm să solicitați recipiente pentru a lua la pachet produsele neconsumate la masă. Buongiorno folosește în rețetele sale ouă „cage free”.

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongealați, curățați și tăiați manual.

Pentru prăjirea preparatelor, Grupul City Grill utilizează doar ulei de floarea soarelui.

Grupul City Grill nu adaugă aditivi alimentari pentru gătitul preparatelor.

Produsele vegetariene sunt marcate cu: 🌱



PENTRU LISTA DE
INGREDIENTE, ALERGENI
ȘI APORT CALORIC
SCANĂȚI AICI

Dolci

Il dolce dello Chef 48 lei

Creația bucătarului chef, disponibilă în ediție limitată.

Tiramisu - la ricetta della casa 46 lei

Rețeta casei, o combinație cremoasă de plăceri mai mult sau mai puțin vinovate. 200 g

Crespelle dolci con crema al mascarpone e cannella 34 lei

Clătite cu cremă de mascarpone și scorțișoară. 240 g

Baba' al rum 41,5 lei

Celebra baba' cu cremă de mascarpone, vanilie și zest de lime însiropată generos cu rom. 220 g

Torta al cioccolato e ciliegie 41,5 lei

Tort cu cremă de ciocolată și vișine în alcool. 250 g

Cannoli siciliani con ricotta e frutti di bosco 38 lei

Mini cannoli crocanți umpluți cu cremă fină de ricotta, aromatizată cu lime și portocală, serviți cu sos de fructe de pădure și mentă proaspătă. 180 g

Dolce senza zucchero 49 lei

Desert fără zahăr. 250 g

Gelato assortito fatto in casa 38 lei

Înghețată asortată. 150 g

VINI DOLCI

Nectar de Transilvania 375 ml | 160.0 lei

Liliac, Lechința

Flori de Gheață 375 ml | 160.0 lei

Tohani, Dealu Mare

card preferat



Descarcă și folosește aplicația în toate locațiile Grupului City Grill și ai instant cashback plus multe alte beneficii.

Caffe e Te

Espresso 15.5 lei

Cappuccino 20 lei

Latte Macchiato 20 lei

Flat White 23 lei

Caffè Latte 20 lei

Caffè Latte aromatizzato 20 lei

Cu aromă de: alune prăjite | caramel sărat | cookie

toate sortimentele de mai sus există și în variantă fără cafeină

Caffè Frappé 29.5 lei

Caffè Frappé aromatizzato 29.5 lei

Cu aromă de: alune prăjite | caramel sărat | cookie

Baileys Frappé 32.5 lei

Clasic sau cu aromă de: alune prăjite | caramel sărat | cookie. Baileys 20 ml

Espresso tonic 30.5 lei

Espresso, apă tonică, fresh de lime

Affogato Caffè 41 lei

Înghețată, espresso

Gran Crema (75 ml) 14 lei

Înghețată lichidă pe bază de cafea

Gran Crema XL (140 ml) 20 lei

Înghețată lichidă pe bază de cafea

Espresso Gran Crema (75 ml) 18 lei

Înghețată lichidă pe bază de cafea espresso

Espresso Gran Crema XL (140 ml) 23 lei

Înghețată lichidă pe bază de cafea espresso

Julius Meinl - Ciocolată caldă 22 lei

Arome: Moro Ciok, Bianca Bahia | Flavors: Moro Ciok, Bianca Bahia

Chai Latte 21 lei

Ceai negru, scorțișoară, ghimbir, cardamom, cuișoare, lapte, zahăr

Matcha Latte 22 lei

Pudră de ceai verde Matcha, lapte, apă caldă

Ceai Julius Meinl - BIO (600 ml) 24 lei

Earl Grey Blossom, Green Jasmine Chung Hao, Refreshing Mint, Ginger Lemongrass, Mountain Herbs, Fruit Symphony, Cherry Pomegranate, Strawberry Mint Breeze