

## Antipasti

- Bruschetta con pomodori** ..... 26.5 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** ..... 30 lei  
Prosciutto crudo fin și cremă delicată de ricotta, servite pe focaccia caldă, cu note de ierburi aromatate. 130g
- Bruschetta con ventricina e crema di ricotta** ..... 28 lei  
Salam Ventricina ușor picant, echilibrat cu ricotta catifelată, servite pe focaccia caldă. 130g
- Bruschette miste** ..... 38 lei  
Selecție de bruschette cu prosciutto, ventricina și roșii proaspete. 220g
- Tartar di manzo** ..... 85 lei  
Tartar de vită tăiat la cuțit, aseasonat clasic și servit pe focaccia prăjită. 250g
- Vitello tonnato** ..... 72 lei  
Feliile fragede de vițel servite cu sos cremos de ton, anșoa și capere. 240 g
- Burrata fresca con pomodori e olio extravirgine** ..... 56 lei  
Burrata fină pe carpaccio de roșii, stropită cu ulei extravirgin și oregano, roșii uscate și măslină kalamata. 210g
- Melanzane alla parmigiana** ..... 54.5 lei  
Vinete coapte în straturi cu sos de roșii, parmezan și mozzarella fior di latte. 340g
- Festa di melanzane con iogurt** ..... 39 lei  
Salată de vinete proaspete cu roșii uscate, iaurt, busuioc și ulei de măsline. 300g
- Antipasto misto per due** ..... 98 lei  
Brânză taleggio, brânză primo sale, roșii cherry proaspete, prosciutto crudo, coppa, mortadella, prosciutto cotto, parmezan, măslină kalamata și rucola. 600g
- Hummus al basilico** ..... 47 lei  
Hummus cu busuioc și salsa din roșii proaspete cu roșii confiate. 250g
- Calamaretti fritti e croccanti** ..... 54 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** ..... 59.5 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** ..... 89 lei  
Supă cu midii, file de biban, creveți, calamari, stoc de pește. 500 g
- Minestrone** ..... 27.5 lei  
Supă italiană cu legume și parmezan. 350 g
- Crema di verdure** ..... 26.5 lei  
Cremă de legume servită cu crutoane. 350 g
- Zuppa rumena di manzo** ..... 35.5 lei  
Ciorbă de vâcuță cu borș proaspăt. 390 g

## Insalate

- Bella Genovese** ..... 45 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** ..... 49.5 lei  
Mix de salată, quinoa, avocado, brânză feta, roșii cherry, măslină Kalamata, edamame, semințe de dovleac, dressing de miere și muștar. 370g
- Atena** ..... 47 lei  
Brânză feta, castravete, măslină Kalamata, roșii, ardei gras, ceapă roșie, ulei de măsline, focaccia. 490g
- Caesar Pollo** ..... 54 lei  
Piept de pui, salată romaine, crispy bacon, crutoane, dressing Caesar, parmezan. 300g
- Caesar Gamberi** ..... 66 lei  
Creveți, salată romaine, crispy bacon, crutoane, dressing Caesar, parmezan. 300g

## Primi

- Tagliolini freschi con pasta di tartufo e parmigiano**
- gentile** ..... 70 lei
- medio** ..... 75 lei
- intenso** ..... 79 lei
- Paste proaspete cu unt, pastă de trufe și parmezan. 350g
- Tonnarelli con zucchini e caprino** ..... 54 lei  
Paste proaspete cu zucchini, mentă, roșii confiate, brânză de capră, baby spanac și parmezan. 320g
- Lasagna bolognese** ..... 69 lei  
Cu sos ragu și sos bechamel, mozzarella și parmezan. 320g
- Tagliatelle fresche alla bolognese** ..... 62 lei  
Tagliatelle cu sos ragu și parmezan. 460g
- Fettuccine fresche con funghi di bosco e tartufo** ..... 54 lei  
Fettuccine proaspete cu ciuperci de pădure, pastă de trufe și parmezan. 400g
- Spaghetti alla carbonara d.o.c.** ..... 58 lei  
Spaghete cu guanciale crocant, ou, pecorino și parmezan. 380g
- Mezze maniche alla vodka** ..... 43 lei  
Mezze maniche cu sos de roșii mutti, vodcă și parmezan. 390g
- Fussiloni all pesto genovese** ..... 55 lei  
Fussiloni cu sos pesto de busuioc și burrata. 350g
- Fussiloni quattro formaggi con pere e noci** ..... 56 lei  
Fusillon cu sos de gorgonzola, ementaler, parmezan, mozzarella, pere, nuci. 400g
- Tortelli freschi con crema di scampi** .... 69 lei  
Paste proaspete umplute cu ricotta, cremă de langustine și sos de homar. 200g
- Tagliatelle con frutti di mare e salsa di aragosta** ..... 79 lei  
Tagliatelle cu creveți, caracatiță, calamari, midii, sos de homar și roșii cherry. 530g
- Tonnarelli aglio olio e gamberi** ..... 67.5 lei  
Tonnarelli cu ulei de măsline, roșii cherry, usturoi, pătrunjel, creveți și ardei iute. 470g
- Orzo ai gamberi e zafferano** ..... 69 lei  
Paste orzo cu creveți și șofran. 320 g
- Risotto con crema di tartufo nero** ..... 56 lei  
Cu pastă de trufe negre, parmezan, mascarpone, și rucola. 400 g
- Risotto milanese** ..... 59.5 lei  
Cu sparanghel fresh, brânză taleggio și șofran. 400 g
- Risotto con frutti di mare** ..... 79.5 lei  
Cu vin, calamari, creveți, caracatiță, midii și roșii. 450 g

## Secondi di Terra

- Cotoletta di pollo alla parmigiana** ..... 54 lei  
Șnițel din piept de pui cu sos de roșii, parmezan și mozzarella. 320g
- Costine di maiale al forno con patate fritte** ..... 99 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** ..... 95 lei  
Rasol de vită gătit la foc domol, cu vin și mirodenii alese, servit cu risotto, parmezan și șofran. 440 g
- Burger wagyu** ..... 89 lei  
Burger cu carne de vită wagyu, cheddar și parmezan, cartofi proaspeți prăjiți, rețeta noastră specială. 370 g / 180 g
- Senza-tional burger vegan** ..... 59.5 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** ..... 96 lei  
Cotlete de berbecuț din Noua Zeelandă la grătar, servite cu cartofi la cuptor. 180 g / 215 g
- Filetto di maiale** ..... 72 lei  
Mușchiuleț de porc la grătar, servit cu sparanghel fresh și sos olandez. 150 g / 70 g
- Pollo alla griglia (con salsa al formaggio)** ..... 49,5 lei / 65,5 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** ..... 148 lei  
Antricot Black Angus servit cu cartofi cu rozmarin. 170 g / 200 g
- Grigliata mista di carne** ..... 137 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** ..... 133 lei  
Coaste de vită cu variațiuni de cartofi. 550 g
- Coscia di agnello confit con salsa al tartufo** ..... 119 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** ..... 89 lei  
File de somon miso pe pat de risotto cu stoc de pește și șofran. 170 g / 220 g
- Filetto di spigola con asparagi** ..... 89 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** ..... 86 lei  
Creveți, calamari, midii, vinete, dovlecei, prăjite în crustă de semola cu smântână și usturoi. 530 g
- Misto mare per due** ..... 149 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** ..... 109 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)** ..... 59 lei
- grande (900 g)** ..... 98 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)** ..... 54 lei
- grande (900 g)** ..... 89 lei  
Midii în sos de roșii cu vin, usturoi, peperoncino și pătrunjel, servite cu cartofi proaspeți prăjiți
- Spiedino ai frutti di mare** ..... 125 lei  
Frigăruie cu creveți, calamari și caracatiță. 320 g
- Gamberi Portofino** ..... 79.5 lei  
Creveți trași la tigaie cu sos de unt, usturoi și vin alb serviți cu grisine proaspete. 200 g

# PIZZA NAPOLETANA

Pizza Napoletană Contemporană maturată minim 24 ore cu maia

## Classica

### Capricciosa | 59.5 lei

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

### Quattro Formaggi | 61 lei

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

### Quattro Stagioni | 61 lei

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

### Prosciutto e Formaggio | 61 lei

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

### Margherita | 40 lei

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

## Focaccia

### Focaccia parmigiano ..... 23 lei

Focaccia crocantă cu parmezan. 230 g

### Focaccia aglio ..... 19.5 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 57 lei

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

### Bufala 60 lei

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

### Vegetariana 54 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 65 lei

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

### La Monella 65 lei

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

### L'Angelica 59 lei

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

### La Vanitosa 69.5 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 ..... 5 lei

Sos dulce sau picant. 50 g

### Grisini freschi ..... 20 lei

Grisine proaspăt coapte. 100 g

## Contorni

### Broccoli saltati all'aglio ..... 27 lei

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

### Asparagi saltati all'aglio ..... 39.5 lei

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

### Riso al vapore ..... 18 lei

Orez la abur cu unt. 150 g

### Patate al forno ..... 18.5 lei

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

### Patate fritte ..... 17.5 lei

Cartofi proaspeți prăjiți. 180 g

### Verdure alla griglia ..... 22 lei

Legume la grătar cu usturoi. 190 g

### Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano ..... 22 lei

Salată rucola cu roșii cherry și parmezan. 110 g

### Insalata d'estate ..... 17 lei

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

### Insalata verde ..... 16 lei

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

### Insalata di peperoni arrostiti ..... 20.5 lei

Salată de ardei copți. 200 g

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

Toți cartofii folosiți sunt naturali, necongelați, 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 ..... 46 lei

Creația bucătarului chef, disponibilă în ediție limitată.

### Tiramisu - la ricetta della casa ..... 43.5 lei

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

### Crespelle dolci con crema al mascarpone e cannella ..... 32.5 lei

Clătite cu cremă de mascarpone și scorțișoară. 240 g

### Baba' al rum ..... 39.5 lei

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

### Torta al cioccolato e ciliegie ..... 39.5 lei

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

### Cannoli siciliani con ricotta e frutti di bosco ..... 36 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 ..... 36 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

## Caffè e Te

### Espresso ..... 14.5 lei

### Cappuccino ..... 20 lei

### Latte Macchiato ..... 19.5 lei

### Flat White ..... 22 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 cofeină

### Caffè Frappé ..... 28 lei

### Caffè Frappé aromatizzato ..... 28 lei

Cu aromă de: alune prăjite | caramel sărat | cookie

### Affogato Caffè ..... 39 lei

Înghețată, espresso

### Gran Crema (75 ml) ..... 13.5 lei

Înghețată lichidă pe bază de cafea

### Gran Crema XL (140 ml) ..... 19.5 lei

Înghețată lichidă pe bază de cafea

### Julius Meinl - Ciocolată caldă ..... 22 lei

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

### Chai Latte ..... 20.5 lei

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

### Matcha Latte ..... 21.5 lei

Pudră de ceai verde Matcha, lapte, apă caldă

### Ceai Julius Meinl - BIO ..... 23 lei

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



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

card preferat



mastercard