



BRUSCHETTA

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 aromate. 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 . 220g0 g

ANTIPASTI

Tartar di manzo 85 lei
Tartar de vită tăiat la cuțit, asezonat clasic și servit pe focaccia prăjită. 250g

Vitello tonnato 72 lei
Feliî 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 măsline 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, măsline kalamata și rucola. 600 g

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. 22

ZUPPE

Zuppa di pesce-ricetta nostra 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

Quinoa e Sole 49.5 lei
Mix de salată, quinoa, avocado, brânză feta, roșii cherry, măsline Kalamata, edamame, semințe de dovleac, dressing de miere și muștar. 370g

Atena 47 lei
Brânză feta, castravete, măsline 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

PASTA

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 mutți, 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
Fussiloni 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

RISOTTI

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 ricetta nostra 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 prajii, 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 96lei
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 49,5 lei
(con salsa al formaggio) 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

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 ardei gras și măsline kalamata. 170 g / 60 g / 100 g

Fritto misto 86 lei
Creveți, calamari, midii, vinete, dovlecel, prăjite în crustă de semola cu smântână și usturoi. 530 g

Spiedino di polpo 109 lei
Frigăruie de caracatiță servită cu mix de salată, lime și sos Mayoteriaki 150 g / 50 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

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, măsline 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, măsline, 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 măsline. 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 măsline extravirgin. 200 g

Insalata verde 16 lei
Mix de frunze de salată, ulei de măsline. 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 utilizeaza 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. 150 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



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

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,

Card preferat:

