

—RESTO—
APERTO



*Ciao! It's very nice
seeing you here.*

Resto Aperto

Familie. Prieteni.

Resto Aperto este un omagiu adus bucătăriei italiene—o îmbinare armonioasă între tradiție și modernitate, unde aromele clasice se întâlnesc cu creativitatea contemporană.

Experiența Aperto este creată pentru cei care apreciază autenticitatea, oferind o selecție în continuă evoluție a celor mai rafinate preparate italiene. De la rețete transmise din generație în generație la reinterpretări îndrăznețe, fiecare vizită aduce ceva nou de descoperit, preparat cu pasiune și cele mai proaspete ingrediente.

În centrul spațiului nostru, cinci stații de gătit live transformă ingrediente simple în artă culinară, chiar sub ochii dumneavoastră. Bucătăria deschisă nu este doar o scenă—este o invitație de a participa, de a savura și de a vă cufunda în frumusețea gastronomiei italiene.

În spiritul autentic italian, Resto Aperto este mai mult decât un restaurant—este un loc de întâlnire, de împărtășire și de celebrare a bucuriei de a savura preparate excepționale alături de familie și prieteni. Aici, fiecare masă este un prilej de conexiune, voie bună și momente prețioase.

Fiecare masă este un moment de savurat, iar fiecare revenire, o nouă ocazie de a descoperi ceva special.

Bine ați venit la Resto Aperto.



Resto Aperto

Family. Friends.

Resto Aperto is a tribute to Italian cuisine—a seamless blend of tradition and modernity, where classic flavors meet contemporary creativity.

The Aperto Experience is designed for those who appreciate authenticity, offering an ever-evolving selection of Italy's finest dishes. From time-honored recipes to bold reinterpretations, each visit brings something new to discover, crafted with passion and the freshest ingredients.

At the heart of our space, five live cooking stations transform simple elements into culinary artistry, right before your eyes. The open kitchen is not just a stage—it is an invitation to engage, to savor, and to immerse yourself in the beauty of Italian gastronomy.

In true Italian spirit, Resto Aperto is more than just a restaurant—it is a place to gather, to share, and to celebrate the joy of great food with family and friends. Here, every table is a place for connection, laughter, and cherished moments.

Here, every meal is a moment to be savored, and every return is an opportunity to explore something new.

Welcome to Resto Aperto.





BREAKFAST

STARTERS

SALADS

PASTA & RISOTTO

GRILL & BURGERS

FISH & SEAFOOD

PIZZA

DESSERT

DRINKS & COCKTAILS

WINES

SPIRITS



Scanează
codul QR
sau apasă
pentru
informații
nutriționale.

Breakfast

Tuesday, Wednesday & Friday 10:00 - 12:00

Saturday & Sunday 10:00 - 14:00





BREAKFAST

OUĂ TURCEȘTI *New*

Ouă poșate, iaurt grecesc, felii de avocado și roșii cherry, felii de baghetă asezonate, frunze de măcriș.

Poached eggs, Greek yogurt, avocado and cherry tomatoes, seasoned baguette slices, fresh sorrel leaves.

380 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 48 lei



BREAKFAST

🌿 AVOCADO TOAST

Pâine cu semințe, avocado proaspăt, cremă de brânză, ou poșat, roșii uscate, reducere oțet balsamic, tuille Grana Padano.

Seeded bread, fresh avocado, cream cheese, egg, sundried tomatoes, balsamic vinegar reduction, Grana Padano tuille.

200 g

Allergens 1, 2, 3, 9, 12

Preț / 40 lei



BREAKFAST

🌿 PANCAKES CU CREMĂ DE VANILIE

Clătite americane pufoase,
cu multă cremă de vanilie,
gem de fructe de pădure,
fistic și fructe proaspete.

*Fluffy american pancakes,
served with a big amount of
vanilla cream, forest fruit jam,
pistachio and fresh fruits.*

500 g

Allergens 1, 3, 4

Preț / 36 lei



BREAKFAST

PLATOU FAVOLOSO MATTINO

Roșii, castraveți, măslina, brânză, mortadella, 2 ouă la alegere (ochiuri, omletă, jumări), prosciutto cotto, cârnați (vită/oaie), șuncă de curcan, toast.

Tomatoes, cucumbers, olives, cheese, mortadella, 2 eggs of your choice (fried, omelette, scrambled), prosciutto cotto, sausages (beef/sheep), turkey ham, toast.

350 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 50 lei



BREAKFAST

OMLETĂ

Oricare 3 TOPPING-uri: roșii, ardei gras, ciuperci, ceapă roșie, măsline, salam, șuncă, mozzarella. Omleta este însoțită de focaccia simplă.

Any 3 TOPPINGS:

Tomatoes, bell peppers, mushrooms, red onion, olives, salami, ham, mozzarella. The omelette is served with plain focaccia.

250 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 36 lei

Starters





STARTERS

CURMALE UEMPLUTE *New*

Curmale coapte fără sâmburi, migdale prăjite, bacon, sos Samurai și Aioli.

Baked pitted dates, roasted almonds, bacon, Samurai and Aioli sauce.

230 g

Allergens 3, 4, 9

Preț / 42 lei



STARTERS

PANCETA IBÉRICO *New*

Bucăți crocante din piept de porc Iberic, sos de usturoi și sos Samurai.

Crispy pieces of Iberian pork belly, garlic sauce and Samurai sauce.

220 g

Allergens 1, 2, 3, 6, 9

Preț / 56 lei



STARTERS

BURRATINA CU ROȘII

Burratina, roșii proaspete, busuioc, ulei de măsline extravirgin, reducție oțet balsamic, oregano.

Burratina, fresh tomatoes, basil, extra virgin olive oil, balsamic vinegar reduction, oregano.

250 g

Allergens 1, 3, 9

Preț / 49 lei



STARTERS

🌿 CAPRESE

Roșii proaspete, mozzarella de bivoliță, sos pesto, sos de muștar, ulei de măsline extravirgin, reducere oțet balsamic, oregano, busuioc.

Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, pesto sauce, mustard sauce, extra virgin olive oil, balsamic vinegar reduction, oregano, basil.

300 g

Allergens 1, 2, 3, 6, 9

Preț / 54 lei



STARTERS

CARPACCIO VITĂ

Carpaccio de vită cu rucola, Grana Padano scaglie, roșii cherry, ulei de măsline cu lămâie.

Beef carpaccio with arugula, parmesan, cherry tomatoes, olive oil with lemon.

200 g

Allergens 3

Preț / 58 lei



STARTERS

CROSTINI TRIO

Cu ciuperci, somon, ton.

With mushrooms, salmon, tuna.

180 g

Allergens 1, 3, 5, 11

Preț / 35 lei



STARTERS

VITELLO TONNATO

Rasol alb de vită, sos de ton cu maioneză, capere.

Round ground meat, tuna sauce with mayonnaise, cappers.

200 g

Allergens 2, 6, 7, 11

Preț / 52 lei



STARTERS

CALAMAR PRĂJIT

Calamar prăjit și maioneză cu usturoi.

Fried squid and garlic mayonnaise.

250 g

Allergens 1, 2, 7

Preț / 44 lei



STARTERS

SELECȚIE BRÂNZETURI ȘI SALAMURI ITALIENEȘTI

Mozzarella de bivoliță, brânză afumată, pecorino cu piper, prosciutto crudo, coppa de porc, bresaola, salam napoli, mortadella, măslina verzi, anghinare.

Buffalo mozzarella, smoked cheese, pecorino cheese with pepper, prosciutto crudo, pork chop, bresaola, napolli salami, mortadella, green olives, artichoke.

480 g

Allergens 3, 4, 6, 9

Preț / 116 lei



STARTERS

CREVEȚI ALLA SICILIANA

Creveți cu sos de portocale, ceapă roșie, usturoi.

Shrimps in orange sauce, red onion, garlic.

220 g

Allergens 7

Preț / 48 lei



STARTERS

MINISTRONE

Cartofi, praz, zucchini, roşii cherry, morcov, ceapă galbenă, broccoli, ţelină apio, grâu, fasole roşie, fasole albă, năut.

Potatoes, leek, zucchini, cherry tomatoes, carrot, yellow onion, broccoli, celeriac, wheat, red beans, white beans, chickpeas.

360 ml

Allergens: 1, 5

Preţ / 28 lei



STARTERS

SUPĂ DE PUI CU PASTE

Supă de pui, piept de pui, paste.

Chicken soup, chicken breast, pasta.

310 ml

Allergens: 1, 2

Preț / 28 lei

Salads





SALADS

SALATĂ CAESAR *New*

Salată baby Romaine, crutoane din baghetă, piept de pui, Grana Padano, dressing Caesar.

Baby Romaine lettuce, baguette croutons, chicken breast, Grana Padano, Caesar dressing.

365 g

Allergens 1, 2, 3, 6, 11

Preț / 54 lei



SALADS

SALATĂ CU CARACATIȚĂ ȘI CARTOFI BABY *New*

Mix de frunze sicilian, tentacul de caracatiță, baby cartofi fierți, ceapă verde, roșii cherry, lime și portocală, măsline kalamata, mentă, dressing de citrice.

Sicilian leaf mix, octopus tentacle, boiled baby potatoes, green onion, cherry tomatoes, lime and orange, Kalamata olives, mint, citrus dressing.

470 g

Allergens 5, 6, 7

Preț / 82 lei



SALADS

SALATĂ CU CROCHETE DE BRÂNZĂ *New*

Mix de frunze siciliene, salată baby romaine, brânză proaspătă de capră în crustă de fistic și panko, țelină apio, căpșuni, fistic, dressing de citrice, sos de mango.

Sicilian greens mix, baby romaine lettuce, fresh goat cheese in a pistachio and panko crust, celery stalks, strawberries, pistachios, citrus dressing, mango sauce.

470 g

Allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6

Preț / 62 lei



SALADS

SALATĂ CU MUȘCHI DE VITĂ *New*

Salată baby Romaine, mușchi de vită marinat, ardei gras, roșii cherry, broccolini, conopidă murată, țelină apio, morcovi, tortilla crocantă, dressing de citrice.

Baby romaine lettuce, marinated beef tenderloin, bell pepper, cherry tomatoes, broccolini, pickled cauliflower, celery stalks, carrots, crispy tortilla, citrus dressing.

460 g

Allergens 1, 5, 6

Preț / 78 lei



SALADS

SALATĂ CU TON ROȘU *New*

File de ton roșu marinat, avocado, baby cartofi fierți, mix de frunze siciliene, salată baby romaine, capere, măslină kalamata, ou poșat, dressing de citrice.

Marinated red tuna fillet, avocado, boiled baby potatoes, Sicilian leaf salad mix, baby romaine lettuce, capers, Kalamata olives, poached egg, citrus dressing.

450 g

Allergens 2, 5, 6, 11

Preț / 71 lei



SALADS

SALATĂ GRECEASCĂ

Roșii, roșii galbene, roșii cherry, castraveți, brânză feta, ardei kapia, măsline kalamon, măsline verzi, avocado pastă, ceapă roșie, ulei de măsline extravirgin, oregano, salată verde.

Tomatoes, yellow tomatoes, cherry tomatoes, cucumbers, feta cheese, kapia peppers, Kalamon olives, green olives, avocado paste, red onion, extra virgin olive oil, oregano, lettuce.

450 g

Allergens 3, 9

Preț / 49 lei



SALADS

SALATĂ CROCHETE DE BIBAN

Salată romana, rucola, radicchio, salată iceberg, file de biban prăjit, roșii uscate, anghinare, măsline negre, ulei de măsline cu lămâie.

Roman lettuce, arugula, radicchio, iceberg lettuce, fried seabass fillet, sun dried tomatoes, artichoke, black olives, olive oil with lemon.

420 g

Allergens 1, 2, 3, 11

Preț / 60 lei

Pasta & Risotto





PASTA

New

PACCHERI CU VITĂ ȘI SOS DE PARMEZAN

Paste paccheri, mușchi de vită, ciuperci, ceapă, usturoi, vin alb, smântână dulce, Grana Padano, pătrunjel.

Paccheri pasta, beef tenderloin, mushrooms, onion, garlic, white wine, sweet cream, Grana Padano, parsley.

470 g

Allergens 1, 3

Preț / 79 lei



PASTA

ORZO CU GUANCIALE ȘI MAZĂRE *New*

Paste orzo originale din Sardinia, mazăre, guanciale, ceapă, usturoi, Grana Padano, smântână dulce, vin alb, roșii cherry.

Original Sardinian orzo pasta, peas, guanciale, onion, garlic, Grana Padano, sweet cream, white wine, cherry tomatoes.

410 g

Allergens 1, 3

Preț / 57 lei



PASTA

RISOTTO CU BUSUIOC ȘI BARBUN *New*

Orez Carnaroli, vin alb, unt, Grana Padano, file de barbun, fenicul.

Carnaroli rice, white wine, butter, Grana Padano, red mullet fillet, fennel.

500 g

Allergens 1, 3, 5, 11

Preț / 81 lei



PASTA

LINGUINE NERO DI SEPIA CU CREVEȚI

Linguine, creveți, cerneală de sepie, sos de unt cu lămâie, fistic, pătrunjel.

Linguine, shrimp, squid ink, lemon butter sauce, pistachio, parsley.

320 g

Allergens 1, 7, 11

Preț / 51 lei



PASTA

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle cu carne de vită tocată, sos de roșii,
Grana Padano.

*Tagliatelle with ground beef, tomato sauce,
Grana Padano.*

530 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 55 lei



PASTA

RAVIOLI CU CREVEȚI ȘI ZUCCHINI

Ravioli cu creveți, sos de zucchini, zucchini, usturoi, busuioc, mentă proaspătă, Grana Padano ras, unt.

Ravioli with shrimp, zucchini sauce, zucchini, garlic, basil, fresh mint, grated Grana Padano, butter.

300 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 78 lei



PASTA

RISOTTO CU OBRĂJORI DE VITĂ

Orez Carnaroli, obrăjori de vită, sos brun, Grana Padano ras,
tuille Grana Padano, unt, șofran.

*Carnaroli rice, beef cheeks, brown sauce, grated Grana Padano,
Grana Padano tuille, butter, saffron.*

450 g

Allergens 1, 3, 7

Preț / 81 lei



PASTA

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti cu Grana Padano, pecorino romano,
ou pasteurizat, guanciale.

*Spaghetti with Grana Padano, pecorino romano,
pasteurized egg, guanciale.*

430 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 55 lei



PASTA

PAPPARDELLE ȘI TRUFE

Pappardelle cu unt, trufe negre, cremă de trufe albe
și negre, sare, piper.

*Pappardelle with butter, black truffles, white and black
cream truffles, salt, pepper.*

370 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 61 lei



PASTA

CASERECCE MARE & MONTI

Caserecce cu ciuperci simeshi, midii, scoici Saint Jacques, creveți, sos pesto, usturoi, pesmet.

Caserecce with simeshi mushrooms, Saint Jacques clams, shrimps, pesto sauce, garlic, breadcrumbs.

450 g

Allergens 1, 7, 11,

Preț / 67 lei



PASTA

SPAGHETTI CON GAMBERI & BRESAOLA

Spaghete cu creveți, bresaola, roșii cherry, usturoi.

Spaghetti with shrimps, bresaola, cherry tomatoes, garlic.

430 g

Allergens 1, 3, 7

Preț / 71 lei



PASTA

VESUVIO QUATTRO FORMAGGI 🌿

Paste vesuvio cu gorgonzola,
Grana Padano, smântână de gătit, unt.

*Vesuvio pasta with gorgonzola,
Grano Padano, cooking cream, butter.*

390 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 42 lei



PASTA

VESUVIO ARRABBIATA

Paste vesuvio cu sos de roșii, peperoncino, Grana Padano, ulei măsline.

Vesuvio pasta with tomato sauce, peperoncino, Grana Padano, olive oil.

400 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 42 lei



PASTA

SPAGHETTI A.O.P.

Spaghete cu usturoi, ulei extravirgin de măsline, pătrunjel, peperoncino.

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, parsley, peperoncino.

350 g

Allergens 1, 2

Preț / 42 lei



PASTA

RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni cu vinete, mozzarella ciliégine, sos de roșii, usturoi, busuioc.

Rigatoni with eggplants, cherry mozzarella, tomato sauce, garlic, basil.

380 g

Allergens 1, 3

Preț / 47 lei



PASTA

VESUVIO CU PESTO ȘI STRACCIATELLA

Vesuvio cu busuioc, usturoi, migdale, Grana Padano, stracciatella.

Vesuvio with basil, garlic, almonds, Grana Padano, stracciatella cheese.

350 g

Allergens 1, 3, 4

Preț / 51 lei



PASTA

RAVIOLI CU URDĂ ȘI SPANAC

Ravioli cu urdă, spanac, Grana Padano, unt.

Ravioli with ricotta, spinach, Grana Padano, butter.

300 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 49 lei



PASTA

FARFALLE CU SOMON AFUMAT

Farfalle cu somon afumat, smântână pentru gătit,
sos de roșii, Grana Padano.

*Farfalle with smoked salmon, cooking cream, tomato
sauce, Grana Padano.*

380 g

Allergens 1, 3, 11

Preț / 59 lei

Grill & Burgers



Disclaimer: Greutatea produselor din carne prezentate sunt in forma lor brută. Greutatea netă finală poate varia in funcție de procesul de gătire.

Disclaimer: The weights of the meat products shown are in their brut form. The final net weight may vary depending on the cooking process.



GRILL

ȘNIȚEL DIN MUȘCHI DE VITĂ *New*

Mușchi de vită, ouă, pesmet, sos Samurai, Grana Padano.

Beef tenderloin, eggs, breadcrumbs, Samurai sauce, Grana Padano.

500 g

Allergens 1, 2

Preț / 128 lei



GRILL

COTLETE DE MIEL

Cotlete de miel.

Lamb chops.

300 g

Allergens 3

Preț / 117 lei



GRILL

ANTRICOT DE VITĂ

Antricot de vită la grătar.

Grilled beef steak.



300 g

Allergens 1, 3

Preț / 208 lei



GRILL

TAGLIATA DE VITĂ

Vrăbioară de vită cu rucola, roșii cherry, Grana Padano.

Beef sparrow with arugula, cherry tomatoes, Grana Padano.



350 g

Allergens 3

Preț / 192 lei



GRILL

PIEPT PUI LA GRĂȚAR

Piept de pui și sos barbeque.

Grilled chicken breast and barbeque sauce.

250 g

Allergens 1, 3

Preț / 48 lei



GRILL

NEW YORK STRIP

Vrăbioară de mânzat cu os.

Steak strip with bone.

350 g

Allergens 3

Preț / 130 lei



GRILL

MUȘCHI DE VITĂ

Mușchi de vită la grătar.

Grilled beef tenderloin.

250 g

Allergens 1, 3

Preț / 148 lei



GRILL

T-BONE STEAK

Steak de vită cu os la grătar.

Grilled beef steak.

550 g

Allergens 1, 3

Pret / 188 lei



BURGERS

APERTO BURGER

Burger de vită, coppa crocant, ceapă dulce acrișoară, sos de pecorino romano cu salată verde, roșii, cartofi prăjiți, sos barbeque.

Beef burger, crispy coppa, sweet sour onion, pecorino romano sauce with lettuce, tomatoes, french fries and barbeque sauce.

400 g

Allergens 1, 2, 3, 9, 12

Preț / 69 lei



BURGERS

TRIO MINI BURGERS

3 mini burgeri de vită, unul cu brânză cheddar, unul cu crevete, unul cu bacon, cu salată verde, roșii și cartofi prăjiți.

3 mini beef burgers, one with cheddar cheese, one with shrimps, one with bacon, with lettuce, tomatoes and french fries.

350 g

Allergens 1, 2, 3, 7, 12

Preț / 58 lei



BURGERS

STEAK BURGER

Mușchi de vită, burger de vită, brânză cheddar, sos barbeque și cartofi prăjiți.

Beef tenderloin, beef burger, cheddar cheese, barbeque sauce and french fries.

400 g

Allergens 3

Preț / 84 lei



BURGERS

PHILLY CHEESESTEAK

Carne de vită, ciuperci, brânză cheddar, ceapă, smântână pentru gătit și cartofi prăjiți.

Beef stroganoff, mushrooms, onion, cheddar cheese, cooking cream and french fries.

400 g

Allergens 1, 3

Preț / 74 lei

Fish & Seafood





FISH & SEAFOOD

CARACATIȚĂ CU CREMĂ DE CARTOFI *New*

Tentacul de caracatiță, cremă de cartofi cu unt și smântână dulce, broccolini.

Octopus tentacle, potato cream with butter and sweet cream, broccolini.

450 g

Allergens 3, 7

Preț / 111 lei



FISH & SEAFOOD

CREVEȚI ÎN SOS DE UNT *New*

Creveți decorticați, unt, sos de crustacee, vin alb, usturoi, peperoncino, roșii cherry, ulei de măsline, ciabatta prăjită.

Peeled shrimp, butter, crustacean sauce, white wine, garlic, peperoncino, cherry tomatoes, olive oil, toasted ciabatta.

500 g

Allergens 1, 3, 7

Preț / 80 lei



FISH & SEAFOOD

CALAMAR LA GRĂȚAR *New*

Calamar din Noua Zeelandă, salată italiană cu fenicul, ardei kapia, ardei iute, praz, usturoi, roșii, pătrunjel, ulei de măsline, busuioc, peperoncino.

New Zealand calamari, Italian salad with fennel, kapia pepper, chili pepper, leek, garlic, tomatoes, parsley, olive oil, basil, peperoncino.

275 g

Allergens 7

Preț / 102 lei



FISH & SEAFOOD

TON CU GUACAMOLE ȘI PIMIENTOS DE PADRÓN *New*

File de ton roșu, cremă de avocado, ardei Padrón.

Red tuna fillet, avocado cream, Padrón peppers.

350 g

Allergens 11

Preț / 106 lei



FISH & SEAFOOD

DORADA LA GRĂȚAR

Dorada întreagă la grătar, tarhon, usturoi.

Grilled bream, tarragon, garlic.

450 g

Allergens 11

Preț / 99 lei



FISH & SEAFOOD

CACIUCCO

Caracatiță, biban, calamari, creveți decorticați, midii, scoici Saint Jacques, scoici vongole, sos de roșii, pâine cu semințe, vin alb, pătrunjel proaspăt, usturoi proaspăt, busuioc proaspăt, ardei iute mărunțit.

Octopus, sea bass, calamari, shrimp, mussels, scallops, Saint Jacques scallops, clams, tomato sauce, seeded bread, white wine, fresh parsley, fresh garlic, fresh basil, peperoncino.

600 g

Allergens 1, 3, 7, 9, 11, 12

Preț / 91 lei



FISH & SEAFOOD

SOMON FILÈ CU MIGDALE

Somon filè cu crustă de migdale, spanac și cartofi la cuptor.

Salmon fillet with almond crust, spinach and oven roasted potatoes.

350 g

Allergens 6, 11, 12

Preț / 88 lei



FISH & SEAFOOD

FRITTO MISTO CU SOS AIOLI

Inele de calamar, creveți și șprot pane cu lămâie
și sos aioli.

*Fried calamari rings, shrimps, sprat with lemon
and aioli sauce.*

350 g

Allergens 3, 6, ,7, 11

Preț / 73 lei

BREAKFAST

Pizza





PIZZA

PIZZA CAPRICCIOSA

Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, anghinare, măsline negre, ciuperci.

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, artichokes, black olives, mushrooms.

450 g

Allergens 1, 3

Pret / 48 lei



PIZZA

PIZZA GENOVA

Sos de roșii, mozzarella, ton, măslină neagră, ceapă roșie.

Tomato sauce, mozzarella, tuna, black olives, red onion.

450 g

Allergens 1, 3, 11

Pret / 48 lei



PIZZA

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, asiago, gorgonzola, Grana Padano.

Mozzarella, asiago cheese, gorgonzola, Grana Padano.

450 g

Allergens 1, 3

Pret / 50 lei



PIZZA

PIZZA DIAVOLA

Sos de roșii, mozzarella, salam picant, peperoncino.

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peperoncino.

400 g

Allergens 1, 3

Preț / 50 lei



PIZZA

PIZZA CASERTA

Sos de roșii, prosciutto cotto, mozzarella de bivoliță, busuioc.

Tomato sauce, prosciutto cotto, buffalo mozzarella, basil.

400 g

Allergens 1, 3

Pret / 50 lei



PIZZA

PIZZA PARMA

Sos de roșii, mozzarella, rucola, prosciutto crudo,
Grana Padano.

*Tomato sauce, mozzarella, arugula, prosciutto crudo,
Grana Padano.*

400 g

Allergens 1, 11

Preț / 50 lei



PIZZA

PIZZA NOVARA

Sos de roșii, mozzarella, gorgonzola, salam picant, ardei copt.

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, baked pepper.

450 g

Allergens 1, 3

Preț / 50 lei



PIZZA

PIZZA BOLOGNA

Mozzarella, fistic, mortadella, stracciatella.

Mozzarella, pistachio, mortadella, stracciatella.

400 g

Allergens 1, 3, 4

Preț / 54 lei



PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Sos de roșii, mozzarella, busuioc.

Tomato sauce, mozzarella, basil.

350 g

Allergens 1, 3

Pret / 42 lei



PIZZA

FOCACCIA CU ROZMARIN

Blat de pizza, rozmarin, ulei de măsline extravirgin.

Pizza dough, rosemary, extra virgin olive oil.

200 g

Allergens 1, 3

Pret / 24 lei



PIZZA

FOCACCIA APERTO

Blat de pizza, Grana Padano.

Pizza dough, Grana Padano.

220 g

Allergens 1, 3

Preț / 26 lei



1



2



3



4

SIDE DISHES

New

1. Cartofi proaspăt prăjiți 250g / 25 lei

Cartofi proaspeți, gătiți la 3 temperaturi.
Fresh potatoes, cooked at 3 temperatures.

2. Cartofi proaspăt prăjiți cu brânză răzuită 300g / 28 lei

Cartofi proaspeți, telemea de vacă.
Fresh potatoes, cow milk cheese (Telemea).
Allergens 3

3. Cartofi proaspăt prăjiți cu usturoi și parmezan 270g / 28 lei

Cartofi proaspeți cu usturoi, Grana Padano, pătrunjel.
Fresh potatoes with garlic, Grana Padano, parsley.
Allergens 2, 3

4. Cartofi proaspăt prăjiți cu trufe și pătrunjel 260g / 28 lei

Cartofi proaspeți cu trufe, Grana Padano, pătrunjel.
Fresh potatoes with truffle, Grana Padano, parsley.
Allergens 2, 3



SIDE DISHES

5. Salată rucola și roșii cherry 300g / 33 lei

Rucola, Grana Padano, roșii cherry, ulei de măsline cu lămâie, reducere oțet balsamic.
Arugula, Italian hard cheese, cherry tomatoes, olive oil with lemon, balsamic vinegar reduction.

Allergens 3

6. Salată verde 220g / 29 lei

Salată verde, iceberg, rucola, ulei de măsline extravirgin, lămâie.
Lettuce, iceberg, arugula, extra virgin olive oil, lemon.

7. Cartofi la cuptor 200g / 20 lei

Cu cimbru și rozmarin.
Potatoes with thyme and rosemary.

8. Piure de cartofi cu trufe 200g / 26 lei

Mashed potatoes with truffles.
 Allergens 3

9. Legume la grătar 180g / 26 lei

Vinete, zucchini, ciuperci, ceapă roșie, usturoi, pătrunjel.
Eggplant, zucchini, mushrooms, red onion, garlic, parsley.

10. Spanac 200g / 24 lei

Cu unt și usturoi.
Spinach with butter and garlic.

11. Sparanghel sous vide 120g / 39 lei

Sparanghel gătit la temperatură joasă, tras în unt.
Asparagus cooked at low temperature, pulled in butter.
 Allergens 3

EXTRA TOPPING

PIZZA / 40g

7 lei

Mozzarella
Gorgonzola
Bresaola
Zucchini
Prosciutto Crudo
Prosciutto Cotto
Prosciutto Coppa
Mix de brânzeturi rase - *Grated cheese mix*
Brânză Asiago - *Asiago cheese*
Salam picant - *Spicy salami*
Rucola - *Arugula*
Ciuperci fresh - *Fresh mushrooms*
Anghinare - *Artichokes*
Măsline negre - *Black olives*
Roșii cherry - *Cherry Tomatoes*
Ceapă roșie fresh - *Red fresh onion*
Roșii uscate - *Dried tomatoes*
Vinete fresh - *Fresh eggplant*
Ardei roșu fresh - *Fresh red pepper*
Porumb - *Corn*
Piept de pui topping - *Chicken breast topping*
Ou - *Egg*
Ton - *Tuna*

GRILL / 40g

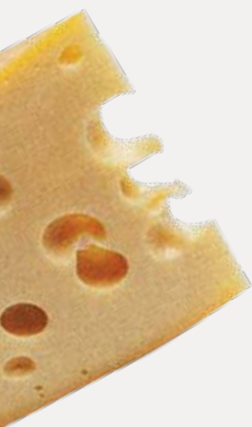
7 lei

Avocado
Fulgi de branză dură italienească
Italian hard cheese flakes
Roșii fresh - *Fresh tomatoes*
Castraveți fresh - *Fresh cucumber*
Brânză telemea de vacă
Cow's telemea Cheese

SOSURI / 40g

5 lei

Dulce - *Sweet*
Iute - *Hot*
Maioneză - *Mayonnaise*
Barbeque
Aioli



Dessert





DESSERT

PANNA COTTA ALL' AMARETTO

Acesta nu este doar un desert, este o experiență. Creat de noi, acest desert “surpriză” ascunde și dezvăluie în același timp. O semisferă de ciocolată albă, înconjurată de biscuiți de migdale, care se topește sub un sos de ciocolată fierbinte, dezvăluind delicatețea unei creme de smântână cu Disaronno italian, pe un pat din blat de ciocolată fără făină, toate cu un contrast dat de fructele acrișoare de pădure.

This is not just a dessert – it's an experience. Created by us, this “surprise” dessert hides and reveals at the same time. A white chocolate shell, surrounded by almond biscuits, that melts under a hot, chocolate sauce, revealing the delicacy of a cream fraiche with Italian Disaronno, on a bed of a flourless chocolate sponge, everything in a contrast with the soury forest fruits.

320 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 43 lei



DESSERT

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Cheesecake bogat și cremos, preparat cu cremă de brânză catifelată și un strop de vanilie. Decorat cu caramel sărat.

Rich and creamy cheesecake crafted with velvety cream cheese and a touch of vanilla. Topped with salted caramel.

260 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 42 lei



DESSERT

CIPRIANI CAKE

Ușor și elegant – 4 straturi de pandișpan de vanilie, urmate de o cremă catifelată de vanilie, totul acoperit de o bezea italiană arsă, cu o fină aromă de lămâie.

Light and elegant– 4 layers of vanilla sponge, followed by a velvety vanilla cream, all covered in an Italian meringue brûlée, with a soft touch of lemon flavor.

300 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 40 lei



DESSERT

TIRAMISÙ

Straturi umplute cu o cremă fină de mascarpone, pandișpan și pișcoturi însiropate cu espresso, lichior de cafea și rom, presărate cu cacao neagră pentru un echilibru perfect al simțurilor.

Layers filled with a delicate mascarpone creme, sponge and Savoiardi biscuits, moistened in coffee liquor and rom, sprinkled with a dark cocoa powder, for a perfect balance of the senses.

250 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 31 lei



DESSERT

TORT JOFFRE

Straturi de cremă bogată din ciocolată pură și blaturi delicate din ciocolată, completate de un mousse de pralină fin și delicat. Pentru iubitorii de ciocolată!

Rich pure chocolate cream layers and chocolate sponge, completed by a nocciola delicate mousse. For chocolate lovers!

170 g

Allergens 1, 2, 3, 4

Preț / 35 lei



DESSERT

CREMA BRUCIATA

O cremă proaspătă și infuzată cu păstăi de vanilie, coaptă și servită cu o crustă crocantă din zahăr brun caramelizat și fructe de pădure proaspete.

A fresh custard cream, infused with vanilla beans, baked and served with a caramelised brown sugar crust and fresh forest fruits.

330 g

Allergens 1, 2, 3

Preț / 37 lei



DESSERT

CHOCOLATE LAVA CAKE

Acest desert decadent, chiar romantic, din ciocolată, copt bine pe exterior, dar cu un interior moale și fierbinte, servit alături de biscuiți de migdale, bucățele de brownie, cremă de ciocolată, bezele și fructe de pădure.

This decadent even romantic chocolate cake, well cooked on the outside, but moist, hot and melty on the inside, comes with almond biscuits, brownie bites, chocolate cream, meringue and forest fruits.

240 g

Allergens 1, 2, 3, 4

Preț / 39 lei



DESSERT

PROFITEROL

Gogoșele pufoase umplute cu o selecție de creme de vanilie, ciocolată, fistic și nocciola, învelite într-un strat generos de sos de ciocolată neagră, servite alături de înghețată de zmeură, fistic și nocciola.

Choux pastry, filled with a selection of creams vanilla, pistachio and nocciola, covered in a generous layer of dark chocolate sauce, served with raspberry, pistachio and nocciola ice cream.

250 g

Allergens 1, 2, 3, 4

Preț / 53 lei



DESSERT

GELATO

Consultă ospătarul.

Consult your waiter.

50 g

Allergens 3

Preț / 10 lei

Drinks & Cocktails





1



2

COCKTAILS *New*

1. Pornstar Martini / 140ml

37 lei

Absolut vanilla, Passoa, Fresh lămâie, Piure fructul pasiunii, Prosecco Shot, Fructul pasiunii.

Absolut vanilla, Passoa, Fresh lemon, Passion fruit puree, Prosecco Shot, Passion fruit.

2. White Negroni / 75ml

32 lei

Beefeater, Limoncello, Lillet



3



4



5



6

COCKTAILS *New*

3. Lillet Spritz / 240ml 39 lei

Lillet, Ginger Ale, Afine, Mentă, Căpșune.

Lillet, Ginger Ale, Blueberries, Mint, Strawberries.

4. Johnnie's Lemonade / 250ml 33 lei

Johnnie Walker, Suc de lămâie, 7UP, Lime, Lămâie.

Johnnie Walker, Lemon juice, 7UP, Lime, Lemon.

5. Golden Margarita / 90ml 33 lei

Tequila Reposado, Suc de lime, Sirop de agave, Lime.

Tequila Reposado, Lime juice, Agave Syrup, Lime.

6. Frozen Appletini / 165ml 37 lei

Olmecca Silver, Triplu Sec, Midori, Fresh lămâie, Piure de măr verde, Măr verde fresh.

Olmecca Silver, Triple Dry, Midori, Fresh lemon, Green apple puree, Fresh green apple.



7



8



9



10

COCKTAILS

7. Aperol Spritz / 230ml

42 lei

Aperol, Prosecco, Sifon.

Aperol, Prosecco, Soda water.

8. Amaretto Sour / 82ml

42 lei

Lichior migdale, Fresh lămâie, Sirop zahăr.

Almond liqueur, Lemon fresh, Sugar syrup.

9. Hugo / 205ml

41 lei

Lichior soc, Lime, Mentă, Prosecco.

Elderflower liqueur, Lime, Mint, Prosecco.

10. Negroni Aperto 100 / 80ml

42 lei

Campari infuzat cu cafea, Vermut roșu, Ramazzotti Amaro, Gin infuzat cu cimbu.

Campari infused with coffee, Red Vermouth, Ramazzotti Amaro, Thyme-infused gin.



11



12



13



14

COCKTAILS

11. Negroni / 90ml

39 lei

Campari, Gin, Vermut roșu.
Campari, Gin, Red Vermouth

12. Bellini / 160ml

39 lei

Piure piersici, Vodka, Prosecco.
Peach puree, Vodka, Prosecco.

13. Limone Spritz / 175ml

39 lei

Malfy con limone, Ginger Ale,
Lime, Lămâie, Mentă.

*Malfy Gin with lemon, Ginger Ale,
Lime, Lemon, Mint.*

14. Arancia Rossa Martini / 90ml

43 lei

Gin Tanqueray blood orange, Triplu sec,
Fresh lămâie, Marmeladă, Aromatic bitter,
Portocală, Cireșe Maraschino.

*Tanqueray Gin blood orange, Triple sec,
Fresh lemon, Marmalade, Aromatic bitter,
Orange, Maraschino cherry.*



15



16



17



18

COCKTAILS

15. Ecuador / 260ml

39 lei

Gin, Fresh lămâie, Piper, Piure mango, Apă tonică.

Gin, Lemon fresh, Pepper, Mango puree, Tonic water.

16. Aperol Paloma Margarita / 140ml 42 lei

Aperol, Tequila, Lichior portocale, Suc grapefruit, Suc lime.

Aperol, Tequila, Orange liqueur, Grapefruit juice, Lime juice.

17. Grapefruit tonic / 300ml

48 lei

Gin Tanqueray pink grapefruit, Suc Grapefruit, Apă tonică, Grapefruit, Rozmarin.

Tanqueray Gin pink grapefruit, Grapefruit Juice, Tonic Water, Grapefruit, Rosemary.

18. Aperto Espresso Martini / 100ml

35 lei

Kahlúa, Malibu, Espresso.



BAR DE VITAMINE

Bar de Vitamine / 330ml

Mango Green

Kale, lemon grass, banană, mango.
Kale, lemon grass, banana, mango.

31 lei

Crazy Melon

Pepene galben, mango, kiwi, ananas.
Melon, mango, kiwi, pineapple.

31 lei

Forest Dream

Zmeură, căpșune, mure.
Raspberries, strawberries, blackberries.

31 lei

Banana Berry

Căpșune, banane.
Strawberries, bananas.

31 lei

Virgin Cocktails

Green Apple / 175ml

Suc de mere, lime, felii de măr verde, scorțișoară, sirop de zahăr.

29 lei

Apple juice, lime, slices of green apple, cinnamon, sugar syrup.

Virgin Ecuador / 305ml

Tanqueray 0%, piure mango, tonic, piper roșu boabe, mango.

38 lei

Tanqueray 0%, mango puree, tonic, red pepper berry, mango.

Cucumber Cooler / 295ml

Tanqueray 0%, sirop castravete, suc de lămâie, tonic, castravete.

38 lei

Tanqueray 0%, cucumber syrup, lemon juice, tonic, cucumber.



FRESH

Fresh

Orange juice, grapefruit, mix / 250ml 22 lei

Limonadă / 420ml 27 lei

Limonadă cu mentă / 420ml 29 lei

Limonadă cu arome / 420ml 32 lei

Castravete, pepene roșu, fructul pasiunii, măr verde, zmeură.

Cucumber, watermelon, passion fruit, green apple, raspberry.

Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Twist / 330ml 15 lei

7 Up / 330ml 15 lei

Mirinda portocale / 330ml 15 lei

Evervess tonic / 330ml 15 lei

Prigat / 330ml 15 lei

kiwi & pere / căpșune & banane

Apă minerală/plată / 330ml 14 lei

Aqua Carpatica

Apă minerală/plată / 750ml 23 lei

Aqua Carpatica

San Pellegrino / 750ml 28 lei

Red Bull / 250ml 22 lei



TEA

CEAI / 300ml

Mic dejun englezesc 19 lei

English breakfast tea.

Verde lasomie 19 lei

Jasmine green tea.

Mentă cu lămâie 19 lei

Mint with lemon tea.

Fructe de pădure 19 lei

Wild berry tea.

Mușețel 19 lei

Chamomile



COFFEE

CAFEA

Espresso / 50ml	15 lei
Americano / 160ml	18 lei
Macchiato / 100ml	17 lei
Espresso / 40ml Fără cafeină - <i>Dcaff</i>	15 lei
Cappuccino Italiano / 170ml	23 lei
Doppio / 100ml	25 lei
Ciocolată caldă / 200ml Albă, Neagră - <i>White, Dark</i>	25 lei
Flat White / 220ml Doppio cu spumă de lapte. <i>Doppio with milk cream.</i>	25 lei
Mezzo Mezzo / 230ml 1/2 ciocolată caldă, Doppio. <i>1/2 hot chocolate, Doppio.</i>	25 lei
Caffe Latte / 250ml	25 lei
Moccaccino / 220ml	26 lei

CAFELE SPECIALE

Amore-Amore / 130ml Amaretto Disaronno, Doppio, frișcă solidă. <i>Amaretto Disaronno, Doppio, solid whipped cream.</i>	31 lei
Affogato Al Caffe / 200ml Înghețată vanilie, Doppio. <i>Vanilla ice cream, Doppio.</i>	31 lei
Ice Cappuccino / 220ml Espresso, sirop de zahăr, lapte. <i>Espresso, sugar syrup, milk.</i>	31 lei
Frappè Vanilie/Ciocolată / 220ml Ness, lapte, înghețată, vanilie sau ciocolată, topping de ciocolată. <i>Ness, milk, ice cream, vanilla or chocolate, chocolate topping.</i>	31 lei

WINES

VINUL CASEI / 750ml 130 lei

APERTO BIANCO, România
APERTO ROSATO, România
APERTO ROSSO, România

VIN & PROSECCO

(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml
APERTO BIANCO, România 26 lei
APERTO ROSATO, România 26 lei
APERTO ROSSO, România 26 lei
GRANDE VENTO, Italia 25 lei

VIN ALB / 750ml

LA SEGRETA BIANCO 160 lei
GRECANICO, CHARDONNAY, Italia
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml 28 lei

SANTA MARIA ARAGOSTA 150 lei
VERMENTINO, Italia

ABRUZZO ILLUMINATI 155 lei
PECORINO, Italia

CAII DE LA LETEA 165 lei
ALIGOTE, România

DOMENILE VLADOI ANCA MARIA 170 lei
CABERNET SAUVIGNON IN BLANC, România

DOMENILE VLADOI ANCA MARIA 170 lei
TĂMÂIOASA ROMÂNEASCĂ, România

DRADARA SIGILIUM 175 lei
SAUVIGNON BLANC, România

RECAS SOLE 180 lei
CHARDONNAY, România

PRINCE STIRBEI 185 lei
CRAMPOSIE, România

SANTA MARGHERITA 195 lei
PINOT GRIGIO, Italia

VILLA MARIA 195 lei
SAUVIGNON BLANC, Noua Zeelandă

PRINCIPESSA GAIA, GAVI DI GAVI 200 lei
CORTESE, Italia

MASTRO BERARDINO 210 lei
GRECO DI TUFO, Italia

RECAS SOLO QUINTA 220 lei
CHARDONNAY, FETEASCA REGALĂ,
MUSCAT, România

LUIS LATOUR CHABLIS
LA CHANFLEURE 280 lei
CHARDONNAY, Franța

VIN ROSÈ / 750ml

PLANETA ROSE 130 lei
SYRAH, NERO D'AVOLA, Sicilia
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml 32 lei

NEGRINI AGUM 160 lei
MERLOT, România

DOMENIUL BOGDAN
PRIMORDIAL 165 lei
PINOT NOIR, România

TOHANI VALAHORUM 170 lei
BUSUIOACA DE BOHOTIN, România

CAII DE LA LETEA, PRINCEPS 175 lei
FETEASCA NEAGRĂ, PINOT NOIR, România

DOMENIUL VLADOI
ANCA MARIA 180 lei
SHIRAZ, CABERNET, România

SOLE ROZE 185 lei
MERLOT, CABERNET, România

MUZE NIGHT 195 lei
CABERNET, MERLOT, NEGRU
DE DRAGASANI, România

CA DEI FRATI ROSA 200 lei
GROPELLO, MARZENINO, Italia

DOMAINES OTT COTES
DE PROVENCE 230 lei
CINSAULT, GRENACHE, Franța

WINES

VIN ROȘU / 750ml

LA SEGRETA IL ROSSO
MERLOT, CABERNET FRANC, SHIRAZ, Italia
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml

150 lei

32 lei

NEGRINI
NEGRU DE DRAGASANI, România

150 lei

PURCARI
RARA NEAGRĂ, Moldova

160 lei

TOHANI VALAHORUM
SHIRAZ, România

165 lei

FEUDI
PRIMITIVO, Italia

170 lei

NOIAN
CEBERNET, MERLOT, PINOT FRANC, Moldova

180 lei

IACOB ROȘU
CABERNET, FETEASCA NEAGRĂ, România

185 lei

BANFI CHIANTI
SANGIOVESE, Italia

200 lei

LOUIS DE LA TOUR
PINOT NOIR, Franța

215 lei

SIGILIUM DRADARA
FETEASCA NEAGRĂ, România

220 lei

BUDUREASCA NOBLE 5
FETEASCA NEAGRĂ, SHIRAZ, MERLOT, România

230 lei

PETRO VASELO
PINOT NOIR, România

240 lei

DOMENIUL BOGDAN PRIMORDIAL
FETEASCA NEAGRĂ, România

245 lei

ORNELAIA LE VOLTE
CABERNET, SANGIOVESE, Italia

260 lei

DAVINO PURPURA VALAHICA
FETEASCA NEAGRĂ, România

275 lei

PRINCE MATEI
MERLOT, România

290 lei

GITANA LUPI 320 lei
CABERNET, MERLOT, SAPERAVI, Moldova

BAROLLO PIEMONTE
FRATELLI GIACOSA 350 lei
NEBBIOLO, Italia

BRUNELLO LUIGI, AMARONE
DELLA VALPOLICELA 460 lei
CORVINA, MOLINARA, Italia

TOHANI APOGEUM 475 lei
FETEASCA NEAGRĂ, România

FLAMBOIANT 485 lei
CABERNET, MERLOT,
FETEASCA NEAGRĂ, România

BRUNELLO DI MONTALCINO
BANFI 545 lei
SANGIOVESE, Italia

MAGNUM RED / 1,5L

MAGNUM RESERVA LUPI 790 lei
CABERNET, MERLOT, SAPERAVI, Moldova

ICE WINE (DESSERT WINE) / 750ml

LILIAK ICE WINE 135 lei
PINOT GRIS, MUSCAT, România
(BY THE GLASS) / 70ml 28 lei

TOHANI FLORI DE GHEAȚĂ
ICE WINE 135 lei
TAMAIOSA, România
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml 28 lei

PROSECCO / 750ml

VILLA SANDI ROZE
MILESIMATO VALDOBIADENE 160 lei
GLERA, PINOT NOIR, Italia

VILA SANDI PROSECO IL FRESCO 160 lei
GLERA, Italia

PICCINI VENETIAN DRESS ROSE 180 lei
GLERA, PINOT NOIR, Italia

SPIRITS

SINGLE MALT / 40ml

THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	39 lei
GLENFIDDICH 12YO	42 lei
MONKEY SHOULDER	48 lei
GLENFIDDICH 15YO – SOLERA	64 lei

BOURBON / 40ml

FOUR ROSES	36 lei
WILD TURKEY PROOF	41 lei
JACK DANIELS	37 lei
GENTLEMAN'S JACK	49 lei

SCOTCH / 40ml

CHIVAS REGAL 12 YO	41 lei
JOHNNIE WALKER BLACK	45 lei
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE	124 lei

IRISH / 40ml

JAMESON	41 lei
---------	--------

VODKA / 40ml

ABSOLUT	27 lei
ABSOLUT ELYXE	31 lei
BELUGA	39 lei

GIN / 40ml

BEEFEATER	31 lei
HENDRICK'S	39 lei
TANQUERAY	36 lei
TANQUERAY 0%	39 lei
MALFY ORIGINAL	41 lei
MALFY ARANCIA	41 lei
MALFY ROSA	41 lei
MALFY LIMONE	41 lei

**VERMOUTH,
LIQUEUR & BITTER** / 40ml

MARTINI	24 lei
<i>BIANCO / ROSSO / EXTRA DRY</i>	
JAGERMEISTER	24 lei
CAMPARI	24 lei
APEROL	24 lei
BAILEY'S	29 lei
MOZART GOLD CHOCO	29 lei
AMARETTO DISARONNO	29 lei
SAMBUCA RAMAZZOTTI	29 lei
LIMONCELLO	29 lei
GRAND MARNIER	29 lei
FERNET BRANCA	29 lei
BRANCA MENTA	29 lei
AMARO RAMAZZOTTI	29 lei
AMARO MONTENEGRO	29 lei
FRANGELICO	29 lei

RUM / 40ml

HAVANA CLUB ANEJO 3 YO	28 lei
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	33 lei
CAPTAIN MORGAN BLACK	31 lei
HAVANA SPICED	34 lei
HAVANA CLUB ANEJO 7 YO	39 lei

TEQUILA & BRANDY / 40ml

OLMECA SILVER	31 lei
OLMECA GOLD	31 lei
ZIGNUM REPOSADO	39 lei
ZIGNUM SILVER	39 lei
METAXA 12*	39 lei

ȚUICĂ & GRAPPA / 40ml

ȚUICĂ ZETEA	39 lei
GRAPPA BOTECA SANDRO FUMÈ	39 lei
GRAPPA BOTECA SANDRO MORBIDA	39 lei

BERE

PERONI DRAUGHT / 400ml	19 lei
PERONI 0% / 330ml	19 lei
CORONA / 330ml	27 lei





GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

**VĂ RUGĂM VERIFICAȚI DACĂ
PRODUSELE DE PE BONUL FISCAL CORESPUND
CU CELE DIN COMANDA DUMNEAVOASTRĂ.**

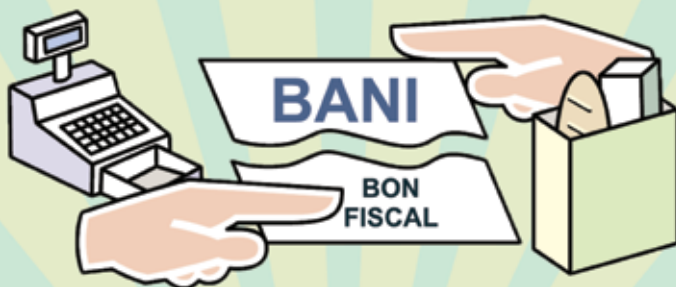
Dacă nu primiți bon fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

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.

THE GOVERNMENT OF ROMANIA

Ministry of Public Finance If you do not receive receipt, you have to request it. In case of a refusal, you are entitled to the benefit of the purchased product or the service provided without payment. Request and keep your tax bills in order to be able to participate in the monthly and occasional tax lottery.

It is forbidden to hand to the client another document, attesting the payment of the goods or services rendered, than the receipt.

In order to signal the failure to comply of the legal obligations of the economic operators, you can call, free of charge, the TelVerde service of the Ministry of Public Finance 0800.800.085.

These rights and obligations are established by the provisions of Government Emergency Law no. 28/1999 regarding the obligation of economic operators to use fiscal electronic cash registers.

RESTO APERTO

Telefon info și rezervări: 0738.741.118

Adresă de email: info@restoaperto.ro

www.restoaperto.ro

[f /restoaperto](https://www.facebook.com/restoaperto) [@ /restoaperto](https://www.instagram.com/restoaperto)

Adresă:
București Mall,
Calea Vitan 55-59,
Sector 3



GUVERNUL ROMÂNIEI
AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR

**TELEFONUL
CONSUMATORILOR
0219551**

Comisariatul Regional pentru Protecția Consumatorilor Regiunea
București-Iilfov

Comisariatul pentru Protecția Consumatorilor al Municipiului București

Adresa: București, Str. Transilvaniei nr. 2, sectorul 1, cod 010798

Telefon: 021/310.63.75

Fax: 021/310.63.80

www.anpc.gov.ro

**Reprezentanții asociațiilor de consumatori nu
au drept de control al operatorilor economici,
conform art.42 din O.G. nr. 21/1992.**

Apelarea numărului 0219551 poate fi taxată în funcție de tipul de abonament deținut de consumator

TABEL ALERGENI:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Cereale cu continut de gluten	Ouă și produse derivate	Lapte și produse derivate (lactoză)	Fructe cu coajă lemoasă (nucifere)	Țelină și produse derivate	Muștar	Moluște și crustacee	Soia și derivate	Sulfizi	Arahide	Pește	Susan



Gramajele preparatelor noastre sunt exprimate în materie primă brută.
The weight of our food products is that of the gross raw material.



Ovo-lacto vegetarian



Picant /hot dish.

OUR GUESTS SAY



“Great food, great service, the perfect place to go out for a dinner with family or friends. Coming back happily every time.”

Andrei C.



“Restaurant cu specific italian, cu meniuri diverse, gustoase și proaspete. Cel mai bun Tiramisù din oraș! Personal amabil, local aerisit permanent!”

Dienergy D.



“Mâncare foarte bună, cele mai bune paste din oraș, servicii foarte rapide. Voi reveni cu siguranță. Personalul este foarte amabil.”

Petre Cristian P.