

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

SIGNATURE DISHES

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 ÎN PURGATORIO

Ou poșat în sos de roșii cu peperoncino, gratinat cu grana padano și sos pesto, focaccia.

*Poached egg in tomato sauce with peperoncino, gratinated with grana padano and pesto sauce, focaccia.*

180 g

Allergens 1, 2, 3, 4

**Preț / 40 lei**



BREAKFAST

## AVOCADO TOAST

Pâine cu semințe, avocado proaspăt, cremă de brânză, ou poșat, roșii uscate, reducție 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

## BUDINCĂ DE CHIA

Chia, banane, lapte, fulgi de migdale, ciocolată neagra, miere, căpșuni și afine.

*Chia, bananas, milk, almond flakes, dark chocolate, honey, strawberries and blueberries.*

280 g

Allergens 3, 4

**Preț / 34 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.*

280 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, măslină, 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

# BURRATINA CU ROȘII

Burratina, roșii, ulei extravirgin de măsline, oregano, reducere de oțet balsamic și focaccia.

*Burratina, tomatoes, extra virgin olive oil, oregano, balsamic vinegar reduction and focaccia.*

250 g

Allergens 1, 3, 9

**Preț / 48 lei**



STARTERS

## 🌿 VINETE LA CUPTOR GRATINATE CU MOZZARELLA ȘI GRANA PADANO

Vinete cu usturoi și busuioc, sos de roșii, gratin de mozzarella și Grana Padano, sos pesto.

*Eggplant with garlic and basil, tomato sauce, mozzarella and Grana Padano gratin, pesto sauce.*

330 g

Allergens 3, 4, 9

**Preț / 42 lei**



## STARTERS

# BRUSCHETE CU ROȘII, STRACCIATELLA ȘI ANȘOA, ZUCHINI ȘI PANCETTA

Cu roșii cu busuioc, usturoi și oregano, stracciatella cu anșoa, zucchini cu oțet balsamic și mentă și Coppa.

*With tomatoes and basil, garlic and oregano, stracciatella with anchovy, zucchini with balsamic vinegar and mint and Coppa.*

200 g

Allergens 1, 3, 9, 11

**Preț / 42 lei**



STARTERS

## VITELLO TONATO

Rasol alb de vită, sos de ton cu maioneză și anșoa, capere și ceapă murată.

*Round veal meat, tuna sauce with mayonnaise and anchovy, capers and pickled onion.*

200 g

Allergens 2, 3, 6, 11

**Preț / 63 lei**



## STARTERS

# CARPACCIO CIPRIANI CU RUCOLA, GRANA PADANO ȘI TRUFE

Carpaccio de vită cu sos de muștar și trufe, rucola,  
Grana Padano, ulei de măsline și lămâie.

*Beef carpaccio with mustard and truffle sauce, arugula,  
Grana Padano, olive oil and lemon.*

200 g

Allergens 3, 6

**Preț / 68 lei**



STARTERS

# BABY CALAMARI CU MAIONEZĂ DE ARDEI COPTI

Baby calamari prăjiți și maioneză cu ardei copt în oțet.

*Fried baby squid and mayonnaise with roasted pepper in vinegar.*

250 g

Allergens 1, 2, 7, 9

**Preț / 54 lei**



STARTERS

# CARPACCIO DE CARACATIȚĂ

Carpaccio de caracatiță, maioneză cu busuioc, rucola, fenicul și portocală, ulei de măsline și lămâie.

*Octopus carpaccio, mayonnaise with basil, arugula, fennel and orange, olive oil and lemon.*

200 g

Allergens 1, 2, 7, 9

**Preț / 76 lei**



## STARTERS

# CAPRESE

Roşii proaspete, mozzarella de bivoliţă, sos pesto, sos de muştar, ulei de măsline extravirgin, reducţie oţet 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

**Preţ / 54 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, napoli salami, mortadella, green olives, artichoke.*

480 g

Allergens 3, 4, 6, 9

Preț / 116 lei



STARTERS

## 🌿 SUPĂ CREMĂ DE DOVLEAC CU SEMINȚE DE ÎN ȘI CRUTOANE

Supă cremă de dovleac, semințe de în, crutoane de pâine cu oregano și ulei afumat.

*Pumpkin cream soup, flax seeds, bread croutons with oregano and smoked oil.*

320 ml

Allergens 1, 9

**Preț / 28 lei**



STARTERS

# SUPĂ DE PUI CU PASTE

Supă de pui, piept de pui, paste mini pipe.

*Chicken soup, chicken breast, mini pipe pasta.*

310 ml

Allergens 1

**Preț / 28 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, țelină 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

**Preț / 28 lei**

# Salads





SALADS

# SALATĂ DE QUINOA CU CREVEȚI ȘI AVOCADO *New*

Quinoa, creveți, fistic, ardei kapia, capere, ceapă dulce acrișoară, lime, avocado proaspăt, roșii cherry, pătrunjel, castraveți, ulei de măsline.

*Quinoa, shrimps, pistachio, Kapia peppers, capers, sweet & sour onion, lime, fresh avocado, cherry tomatoes, parsley, cucumbers, olive oil.*

500 g

Allergens 4, 7

Preț / 58 lei



SALADS

## 🌿 SALATĂ CU CROCHETE DIN BRÂNZĂ, ALUNE DE PĂDURE ȘI SOS DE MUȘTAR

Sfeclă coaptă, mix de frunze, fenicul alune de pădure, sos de muștar, curmale și brânză de capră în crustă de pesmet.

*Baked beetroot, leaf mix, fennel, hazelnuts, mustard sauce, dates and goat cheese in breadcrumb crust.*

420 g

Allergens 1, 3, 4, 6

**Preț / 64 lei**



SALADS

# SALATĂ PANZANELLA CU ROAST BEEF ȘI SOS DE MUȘTAR

Roast beef de vită, crutoane de pâine cu cartofi, roșii proaspete, ceapă roșie, oregano, rucola, dressing de muștar cu zmeură.

*Roast beef, bread croutons with potatoes, fresh tomatoes, red onion, oregano, arugula, mustard dressing with raspberry.*

320 g

Allergens 1, 6

**Preț / 68 lei**



SALADS

## SALATĂ CALDĂ DE CARACATIȚĂ CU CARTOFI NOI, ROȘII, MĂSLINE ȘI CAPERE

Caracatiță la tigaie, cartofi noi, roșii cherry, usturoi și oregano, mix de frunze verzi, ulei de măsline cu lămâie.

*Pan-fried octopus, new potatoes, cherry tomatoes, garlic and oregano, green leaf mix, olive oil with lemon.*

450 g

Allergens 7, 9

**Preț / 86 lei**



SALADS

# SALATĂ CAESAR

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

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

365 g

Allergens 1, 2, 3, 6, 11

**Preț / 54 lei**



SALADS

## SALATĂ GRECEASCĂ

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

*Tomatoes, cherry tomatoes, cucumbers, feta cheese, kalamon olives, green olives, avocado paste, red onion, extra virgin olive oil, oregano, lettuce.*

500 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, măslinae negre, ulei de măslinae 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**

# Signature Dishes





## SIGNATURE DISHES

# OSSOBUCO ALLA MILANESE

Ossobuco de vită gătit lent în vin roșu și sos brun, orez Carnaroli cu șofran, vin alb, unt și Grana Padano, pătrunjel cu usturoi și lămâie.

*Veal ossobuco slowly cooked in red wine and brown sauce, carnaroli rice with saffron, white wine, butter and grana padano, parsley with garlic and lemon.*

500 g

Allergens 1, 3, 5, 9

**Preț / 122 lei**



SIGNATURE DISHES

## 🌿 RISOTTO CU ANGHINARE ȘI STRACIATELLA

Orez Carnaroli cu anghinare prăjite, stracciatella, cremă de anghinare în ulei și smântână, vin alb.

*Carnaroli rice with fried artichokes, stracciatella, artichoke cream in oil and cream, white wine.*

480 g

Allergens 3, 9

**Preț / 76 lei**



SIGNATURE DISHES

## PASTA ALLA VODKA

Clasicele paste Pipe rigate cu sos de roșii, busuioc, smântână și vodka.

*Classic pipe rigate pasta with tomato sauce, basil, cream and vodka.*

320 g

Allergens 1, 3, 9

**Preț / 57 lei**

# Pasta & Risotto





PASTA

# LASAGNA APERTA ALLA BOLOGNESE

Foi proaspete de lasagna cu spanac, ragu bolognese,  
sos de Grana Padano.

*Fresh lasagna sheets with spinach, bolognese ragout,  
Grana Padano sauce.*

320 g

Allergens 1, 2, 3, 5, 9

**Preț / 59 lei**



PASTA

# TAGLIATELLE CU CHIFTELE

Tagliatelle cu chiftele de vită și pancetta în sos de roșii  
cu busuioc și pecorino romano.

*Tagliatelle with beef meatballs and pancetta in tomato  
sauce with basil and pecorino romano.*

480 g

Allergens 1, 2, 3, 9

**Preț / 58 lei**



PASTA

# TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA CU FRUCTE DE MARE

Tagliolini cu cerneală de sepie, caracatiță, biban, calamari, creveți decorticați, midii, scoici Saint Jacques, scoici vongole, sos de roșii, vin alb, pătrunjel proaspăt, usturoi proaspăt, busuioc proaspăt, coajă de lămâie.

*Tagliolini with cuttlefish ink, octopus, sea bass, calamari, peeled shrimp, mussels, Saint Jacques scallops, vongole clams, tomato sauce, white wine, fresh parsley, fresh garlic, fresh basil, lemon zest.*

700 g

Allergens 1, 7, 9, 11

**Preț / 89 lei**



PASTA

## LINGUINE CU VONGOLE

Linguine cu scoici Vongole, unt cu anșoa, pătrunjel proaspăt și coajă de lămâie.

*Linguine with vongole clams, butter with anchovy, fresh parsley and lemon zest.*

440 g

Allergens 1, 3, 7, 9

**Preț / 73 lei**



PASTA

## RAVIOLI CU URDĂ, SPANAC ȘI SOS DE PARMEZAN

Ravioli cu urdă, spanac, fondue de Grana Padano, unt și salvie.

*Ravioli with ricotta, spinach, Grana Padano fondue, butter and sage.*

320 g

Allergens 1, 3

**Preț / 63 lei**



PASTA

## RIGATONI CU TRUFE

Rigatoni cu trufă neagră, sos de Grana Padano cu cremă de trufă neagră și ulei de trufă albă.

*Rigatoni with black truffle, Grana Padano sauce with black truffle cream and white truffle oil.*

370 g

Allergens 1, 3

**Preț / 79 lei**



PASTA

## LINGUINE CU PESTO DE FISTIC ȘI CREVEȚI

Linguine cu creveți, vin alb, pesto de fistic, mentă și busuioc, Grana Padano și pecorino romano.

*Linguine with shrimp, white wine, pistachio pesto, mint and basil, Grana Padano and pecorino romano.*

400 g

Allergens 1, 3, 4, 7, 9

**Preț / 77 lei**



PASTA

## ORZO CU PROSCIUTTO COTTO, MAZĂRE ȘI SMÂNTÂNĂ

Paste Orzo din Sardinia cu prosciutto cotto, mazăre, ceapă roșie, vin alb, smântână și Grana Padano.

*Orzo pasta from Sardinia with cooked ham, peas, red onion, white wine, cream and Grana Padano.*

420 g

Allergens 1, 3, 9

**Preț / 64 lei**



PASTA

## FUSILLI PESTO NOCI

Fusilli cu nuci, Grana Padano, stracciatella.

*Fusilli with walnuts, Grana Padano, stracciatella.*

450 g

Allergens 1, 3, 4

**Preț / 71 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

# 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

## 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 ciliagine, 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**

# Grill & Burgers



Disclaimer: Greutatea produselor din carne prezentate sunt in forma lor brută. Greutatea netă finală poate varia in functie 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

# COTOLETTA MILANESE *New*

Carne de vițel de lapte, făină, ou, pesmet, salată romana, rucola, roșii cherry, dressing de muștar și oțet balsamic, Grana Padano.

*Milk-fed veal, flour, egg, breadcrumbs, romaine lettuce, arugula, cherry tomatoes, mustard and balsamic vinegar dressing, Grana Padano.*

450 g

Allergens 1, 2, 6

**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

**Preț / 188 lei**



## BURGERS

# APERTO BURGER *New*

Chiflă cu susan, burger de vită, pancetta, straciatella, zucchini marinate cu mentă, roșii, salată română, cartofi prăjiți, sos Barbeque.

*Sesame bun, beef burger, pancetta, straciatella, marinated zucchini with mint, tomatoes, romaine lettuce, French fries, Barbeque sauce.*

450 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*

Tentacule de caracatiță, pak choi la grătar, piure de cartofi  
cu ghimbir, năut prăjit crocant cu boia dulce, ulei de măsline.

*Octopus tentacles, grilled pak choi, ginger mashed  
potatoes, crispy fried chickpeas with paprika, olive oil.*

400 g

Allergens 1, 3, 7

Preț / 124 lei



FISH & SEAFOOD

# FILE DE BIBAN CU ACQUAPAZZA *New*

File de biban, roșii cherry, măslinae negre, ardei gras, capere, usturoi, busuioc, pătrunjel, usturoi, ulei de măslinae.

*Seabass fillet, cherry tomatoes, black olives, bell pepper, capers, garlic, basil, parsley, garlic, olive oil.*

400 g

Allergens 11

Preț / 99 lei



FISH & SEAFOOD

# DORADA LA GRĂȚAR

Dorada întregă 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**

BREAKFAST

# *Pizza*





PIZZA

# PIZZA CAPRICCIOSA

Sos de roşii, mozzarella, prosciutto cotto, anghinare, măslinae negre, ciuperci.

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

450 g

Allergens 1, 3

**Preț / 48 lei**



PIZZA

# PIZZA GENOVA

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

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

450 g

Allergeni 1, 3, 11

**Preț / 48 lei**



PIZZA

# PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, asiago, gorgonzola, Grana Padano.

*Mozzarella, asiago cheese, gorgonzola, Grana Padano.*

450 g

Allergens 1, 3

**Preț / 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

**Preț / 50 lei**



PIZZA

# PIZZA PARMA

Sos de roşii, 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

**Preț / 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

**Preț / 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

**1. Cartofi proaspăt prăjiți** 220g / 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



5



7



10



6



8



9



11

## 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

Dulce - Sweet / 40ml 5 lei  
Iute - Hot / 40ml 5 lei  
Maioneză - Mayonnaise / 40ml 5 lei  
Barbeque / 40ml 5 lei  
Aioli / 40ml 5 lei

*New* Sos de piper verde / 100ml 16 lei

Sos brun, muștar de Dijon, smântână de gătit, vin alb și piper verde murat.

*Brown sauce, Dijon mustard, cooking cream, white wine, and pickled green peppercorns.*

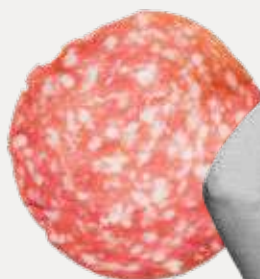
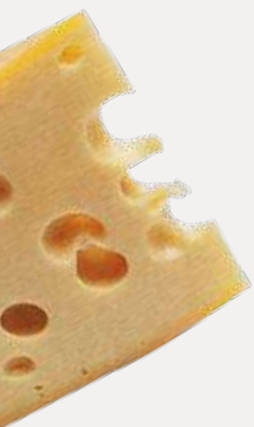
Allergens 3, 6

*New* Sos de trufe / 100ml 16 lei

Sos brun, muștar de Dijon, smântână de gătit, și pasta de trufe.

*Brown sauce, Dijon mustard, cooking cream, and truffle paste.*

Allergens 3, 6



# 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 emisferă 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, moisted 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

### 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

### 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 42 lei

/ 140ml

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

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

### CAFELE SPECIALE

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

## 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

#### 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

CABERNET, 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

CABERNET, MERLOT, SAPERAVI, Moldova

320 lei

#### BAROLLO PIEMONTE

#### FRATELLI GIACOSA

NEBBIOLO, Italia

350 lei

#### BRUNELLO LUIGI, AMARONE

#### DELLA VALPOLICELA

CORVINA, MOLINARA, Italia

460 lei

#### TOHANI APOGEUM

FETEASCA NEAGRĂ, România

475 lei

#### FLAMBOIANT

CABERNET, MERLOT,  
FETEASCA NEAGRĂ, România

485 lei

#### BRUNELLO DI MONTALCINO

#### BANFI

SANGIOVESE, Italia

545 lei

### MAGNUM RED

/ 1,5L

#### MAGNUM RESERVA LUPI

CABERNET, MERLOT, SAPERAVI, Moldova

790 lei

### ICE WINE (DESSERT WINE) / 750ml

#### LILIAK ICE WINE

PINOT GRIS, MUSCAT, România  
(BY THE GLASS) / 70ml

135 lei

28 lei

#### TOHANI FLORI DE GHEAȚĂ

#### ICE WINE

TĂMĂIOASĂ, România  
(BY THE GLASS) / 70ml

135 lei

28 lei

### PROSECCO

/ 750ml

#### VILLA SANDI ROZE

#### MILESIMATO VALDOBIADENE

GLERA, PINOT NOIR, Italia

160 lei

#### VILA SANDI PROSECO IL FRESCO

GLERA, Italia

160 lei

#### PICCINI VENETIAN DRESS ROSE

GLERA, PINOT NOIR, Italia

180 lei

## 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 BOTEGA SANDRO FUMÈ	39 lei
GRAPPA BOTEGA 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 semnală 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](mailto:info@restoaperto.ro)

[www.restoaperto.ro](http://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](http://www.anpc.gov.ro)

**Reprezenții 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)	Fruite cu coajă lemoasă (nucifere)	Țelină și produse derivate	Muștar	Moluște și crustacee	Soia și derivate	Sulfiiți	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.

RESTO  
**APERTO**

FAMILIE. PRIETENI.

[www.restoaperto.ro](http://www.restoaperto.ro)

Tel: 0738.741.118

[f](#) /restoaperto [@](#) /restoaperto

Bucuresti Mall, Calea Vitan 55-59, Sector 3

