

—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, 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.*

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, măslina, 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, napol 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

Pret / 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, măsline kalamon, măsline verzi, avocado pastă, ceapă roșie, ulei de măsline extravirgin, oregano, salată verde.

Tomatoes, cherry tomatoes, cucumbers, feta cheese, kapia peppers, 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, 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

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

Pret / 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

Pret / 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

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

COTOLETTA MILANESE *New*

Carne de vițel de lapte, făină, ou, pesmet, salată română, 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, stracciatella, zucchini marinate cu mentă, roșii, salată română, cartofi prăjiți, sos Barbeque.

Sesame bun, beef burger, pancetta, stracciatella, 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.

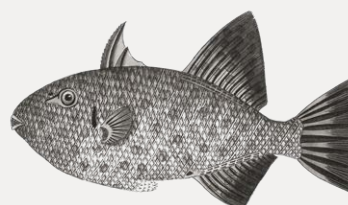
Beef stroganoff, mushrooms, onion, cheddar cheese, cooking cream and french fries.

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, mășline negre, ardei gras, capere, usturoi, busuioc, pătrunjel, usturoi, ulei de mășline.

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 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

Pizza





PIZZA

CALZONE CLASIC

New

Calzone umplut și copt cu sos de roșii, mozzarella fior di latte, scamorza afumată și prosciutto cotto, finisat cu Grana Padano, ulei de măsline și busuioc.

Stuffed and baked calzone with tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked scamorza and prosciutto cotto, finished with Grana Padano, olive oil and basil.

510 g

Allergens 1, 3

Preț / 54 lei



PIZZA

CALZONE CU SPIANATA DOLCE *New*

Calzone umplut și copt cu sos de roșii, mozzarella fior di latte, scamorza afumată și spianata dulce, finisat cu Grana Padano, ulei de măsline și busuioc.

Stuffed and baked calzone with tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked scamorza and spianata dolce, finished with Grana Padano, olive oil and basil.

510 g

Allergens 1, 3

Preț / 54 lei



PIZZA

CALZONE CU SPIANATA PICANTE *New*

Calzone umplut și copt cu sos de roșii, mozzarella fior di latte, scamorza afumată și spianata picante, finisat cu Grana Padano, ulei de măsline și busuioc.

Stuffed and baked calzone with tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked scamorza and spianata picante, finished with Grana Padano, olive oil and basil.

510 g

Allergens 1, 3

Preț / 54 lei



PIZZA

PIZZA BOSCAIOLA *New*

Sos de roșii, guanciale, cârnați, ciuperci, mozzarella
fior di latte, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

*Tomato sauce, guanciale, sausages, mushrooms,
fior di latte mozzarella, grana padano, basil, olive oil.*

520 g

Allergens 1, 3

Pret / 54 lei



PIZZA

PIZZA CAPRICCIOSA *New*

Sos de roșii, prosciutto cotto, ciuperci, anghinare, măsline, ou, mozzarella fior di latte, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

Tomato sauce, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes, olives, egg, fior di latte mozzarella, grana padano, basil, olive oil.

550 g

Allergens 1, 2, 3

Pret / 53 lei



PIZZA

PIZZA CASERTANA *New*

Sos de roșii, mozzarella de bivoliță, prosciutto cotto, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

Tomato sauce, buffalo mozzarella, prosciutto cotto, grana padano, basil, olive oil

450 g

Allergens 1, 3

Preț / 53 lei



PIZZA

PIZZA DELLA NONNA *New*

Sos de roșii, chiftele de vită, cartofi baby, cremă de parmezan, mozzarella fior di latte, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

Tomato sauce, beef meatballs, baby potatoes, parmesan cream, fior di latte mozzarella, grana padano, basil, olive oil.

580 g

Allergens 1, 3

Pret / 63 lei



PIZZA

PIZZA DIAVOLA *New*

Sos de roșii, salam picant, straciatella, mozzarella fior di latte, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

Tomato sauce, spicy salami, straciatella, fior di latte mozzarella, grana padano, basil, olive oil.

500 g

Allergens 1, 3

Pret / 56 lei



PIZZA

PIZZA GRICIA *New*

Cremă de anghinare, anghinare, guanciale, mozzarella
fior di latte, pecorino, ulei de măsline.

*Artichoke cream, artichokes, guanciale, fior di latte
mozzarella, pecorino, olive oil.*

480 g

Allergens 1, 3

Preț / 61 lei



PIZZA

PIZZA MARGHERITA *New*

Sos de roșii, mozzarella fior di latte, busuioc,
grana padano, ulei de măsline.

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil,
grana padano, olive oil.*

400 g

Allergens 1, 3

Pret / 48 lei



PIZZA

PIZZA MARINARA GIALLA *New*

Roșii galbene marinate, măslină, capere, usturoi,
oregano, stracciatella, anșoa, ulei de măslină.

*Marinated yellow tomatoes, olives, capers, garlic,
oregano, stracciatella, anchovies, olive oil.*

410 g

Allergens 1, 3, 11

Pret / 59 lei



PIZZA

PIZZA NOVARA 2.0 *New*

Sos de roșii, gorgonzola, salam picant, ardei kapia marinat, mozzarella fior di latte, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

Tomato sauce, gorgonzola, spicy salami, marinated kapia pepper, fior di latte mozzarella, grana padano, basil, olive oil.

510 g

Allergens 1, 3

Pret / 51 lei



PIZZA

PIZZA QUATTRO CARNI *New*

Sos de roșii, cârnați, prosciutto cotto, pancetta, salam Napoli, mozzarella fior di latte, grana padano, busuioc, ulei de măsline.

Tomato sauce, sausages, prosciutto cotto, pancetta, Napoli salami, fior di latte mozzarella, grana padano, basil, olive oil.

530 g

Allergens 1, 3

Preț / 57 lei



PIZZA

PIZZA QUATTRO FORMAGGI *New*

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, asiago,
grana padano, tuille de parmezan, ulei de măsline.

*Fior di latte mozzarella, gorgonzola, asiago,
grana padano, parmesan tuile, olive oil.*

420 g

Allergens 1, 3

Pret / 56 lei



PIZZA

PIZZA SALENTINA *New*

Cremă de broccoli, broccoli, provola, cârnați, roșii uscate, mozzarella fior di latte, grana padano, ulei de măsline.

Broccoli cream, broccoli, provola, sausages, sun-dried tomatoes, fior di latte mozzarella, grana padano, olive oil.

520 g

Allergens 1, 3

Pret / 61 lei



PIZZA

FOCACCIA CU ROZMARIN *New*

Rozmarin, ulei de măsline.
Rosemary, olive oil.

200 g

Allergens 1

Preț / 24 lei



PIZZA

FOCACCIA CU PARMEZAN *New*

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



8



6



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.

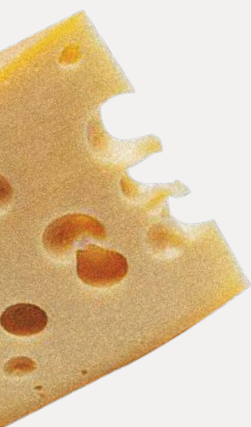
Allergens 3, 6

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 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 coco a 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

Pret / 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

Pret / 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

Tanqueray, 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, TUP, Lime, Lămâie.

Johnnie Walker, Lemon juice, TUP, Lime, Lemon.

5. Golden Margarita / 90ml 33 lei

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

Tequila Gold, Lime juice, Agave Syrup, Lime.

6. Frozen Appletini / 165ml 37 lei

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

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



7



8



9



10

COCKTAILS

7. Aperol Spritz / 180ml 41 lei

Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală.

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange.

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

Tanqueray Rangpur, Ginger Ale, Lime, Lămâie, Mentă.

Tanqueray Rangpur, Ginger Ale, Lime, Lemon, Mint.

14. Arancia Rossa Martini / 90ml

43 lei

Tanqueray Sevilla, Triplu sec, Fresh lămâie, Marmeladă, Aromatic bitter, Portocală, Cireșe Maraschino.

Tanqueray Sevilla, Triple sec, Fresh lemon, Marmalade, Aromatic bitter, Orange, Maraschino cherry.



15



16



17



18

COCKTAILS

15. Ecuador / 260ml

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

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

39 lei

16. Aperol Paloma Margarita / 140ml

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

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

42 lei

17. Grapefruit tonic / 300ml

Tanqueray, Suc Grapefruit, Apă tonică, Grapefruit, Rozmarin.

Tanqueray, Grapefruit Juice, Tonic Water, Grapefruit, Rosemary.

48 lei

18. Aperto Espresso Martini / 100ml

Kahlúa, Malibu, Espresso.

35 lei



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 / 250ml 15 lei

7 Up / 250ml 15 lei

Mirinda portocale / 250ml 15 lei

Evervess tonic / 250ml 15 lei

Prigat / 250ml 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

CAII DE LA LETEA **135 lei**
ALIGOTE, România

ARAGOSTA DI SARDEGNA **135 lei**
VERMENTINO, Italia

ABRUZZO ILLUMINATI **135 lei**
PECORINO, Italia

RECAS IMPLICIT **140 lei**
PINOT GRIGIO, România

RECAS SOLE **140 lei**
CHARDONNAY, România

DRADARA SIGILIUM **140 lei**
SAUVIGNON BLANC, România

MASTRO BERARDINO **140 lei**
GRECO DI TUFO, Italia

LA SEGRETA BIANCO **145 lei**
GRECANICO, CHARDONNAY, Italia
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml **28 lei**

PURCARI NOCTURNE
FUME BLANC **150 lei**
SAUVIGNON BLANC, Moldova

VILLA MARIA **155 lei**
SAUVIGNON BLANC, Noua Zeelandă

LOUIS LATOUR GRAND ARDECHE **156 lei**
CHARDONNAY, Franța

PRINCIPESSA GAIA,
GAVI DI GAVI **170 lei**
CORTESE, Italia

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

VIN ROSÉ / 750ml

PURCARI NOCTURNE ROSÉ **110 lei**
CABERNET SAUVIGNON, SAPERAVI, România

CAII DE LA LETEA, PRINCEPS **135 lei**
PINOT NOIR, SHIRAZ, FETEASCA NEAGRĂ,
România

PLANETA ROSÉ **135 lei**
SYRAH, Sicilia
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml **32 lei**

RECAS SOLE ROSÉ **139 lei**
PINOT NOIR, FETEASCĂ NEAGRĂ, România

RECAS MUZE NIGHT **144 lei**
CABERNET SAUVIGNON, CADARCA,
CABERNET FRANC, România

CA DEI FRATI ROSA **165 lei**
GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE,
BARBERA, Italia

WINES

VIN ROȘU / 750ml

PURCARI 135 lei
RARA NEAGRĂ, Moldova

**CAII DE LA LETEA PRINCEPS
QUINTESSSENCE** 135 lei
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, FETEASCA
NEAGRĂ, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT,
România

RECAS IMPLICIT 135 lei
FETEASCA NEAGRĂ, România

FEUDI 135 lei
PRIMITIVO, Italia

**PICCINI CHIANTI RISERVA
SELEZIONE ORO** 135 lei
CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, Italia

BANFI CHIANTI 135 lei
SANGIOVESE, Italia

LA SEGRETA IL ROSSO 140 lei
NERO D'AVOLA, MERLOT, SHIRAZ,
CABERNET FRANC, Italia
(BY THE GLASS) / 150ml / 120ml 32 lei

IACOB ROȘU 155 lei
CABERNET SAUVIGNON, FETEASCA NEAGRĂ,
România

SIGILIUM DRADARA 159 lei
FETEASCA NEAGRĂ, România

ORNELAIA LE VOLTE 245 lei
MERLOT, SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON, Italia

GITANA LUPI 320 lei
CABERNET, MERLOT, SAPERAVI, Moldova

FLAMBOIANT 490 lei
CABERNET, MERLOT, FETEASCA NEAGRĂ,
România

**BANFI BRUNELLO DI
MONTALCINO** 515 lei
SANGIOVESE, Italia

MAGNUM RED / 1,5L

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

PROSECCO / 750ml

VILA SANDI PROSECCO IL FRESCO 135 lei
GLERA, Italia

**VILLA SANDI PROSECCO
MILESIMATO ROSÉ** 135 lei
GLERA, PINOT NOIR, Italia

PICCINI VENETIAN DRESS ROSÉ 140 lei
GLERA, Italia

**JANE VENTURA RESERVA
DE LA MUSICA** 140 lei
XARELO, MACABEO, PARELLADA, Italia

SPIRITS

New SPRITZ MENU**APEROL SPRITZ** / 180ml **41 lei**Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală
*Aperol, Prosecco, sparkling water, orange***SARTI SPRITZ** / 180ml **41 lei**Sarti, Prosecco, apă minerală, lime
*Sarti, Prosecco, sparkling water, lime***CAMPARI SPRITZ** / 180ml **41 lei**Campari, Prosecco, apă minerală, portocală
*Campari, Prosecco, sparkling water, orange***CRODINO SPRITZ** / 200ml **41 lei**Crodino, apă minerală, portocală, 0% alcool
*Crodino, sparkling water, orange, 0% alcohol***LIMONCELLO SPRITZ** / 180ml **41 lei**Limoncello, Prosecco, apă minerală, lămâie
*Limoncello, Prosecco, sparkling water, lemon***SINGLE MALT** / 40ml**THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE** **39 lei****GLENFIDDICH 12YO** **42 lei****MONKEY SHOULDER** **48 lei****GLENFIDDICH 15YO – SOLERA** **64 lei****BOURBON** / 40ml**JACK DANIELS** **37 lei****WILD TURKEY 81** **41 lei****GENTLEMAN'S JACK** **49 lei****SCOTCH** / 40ml**CHIVAS REGAL 12 YO** **41 lei****JOHNNIE WALKER BLACK** **45 lei****JOHNNIE WALKER RED** **39 lei****IRISH** / 40ml**JAMESON** **41 lei****GIN & TONIC** / 180ml**TANQUERAY** **39 lei****TANQUERAY SEVILLA** **39 lei****TANQUERAY RANGPUR** **39 lei****TANQUERAY ROYALE** **39 lei****VERMOUTH,
LIQUEUR & BITTER** / 40ml**CINZANO BIANCO / ROSSO** **24 lei****JAGERMEISTER** **24 lei****CAMPARI** **24 lei****APEROL** **24 lei****BAILEY'S** **29 lei****AMARETTO DISARONNO** **29 lei****SAMBUCA RAMAZZOTTI** **29 lei****LIMONCELLO** **29 lei****FERNET BRANCA** **29 lei****ROMANA SAMBUCA** **29 lei****VODKA** / 40ml**ABSOLUT** **27 lei****BELUGA** **39 lei****RUM** / 40ml**CAPTAIN MORGAN BLACK** **31 lei****CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD** **33 lei****TEQUILA & BRANDY** / 40ml**JOSE CUERVO SILVER** **29 lei****JOSE CUERVO GOLD** **29 lei****METAXA 12*** **39 lei****ȚUICĂ & GRAPPA** / 40ml**ȚUICĂ ZETEA** **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.**

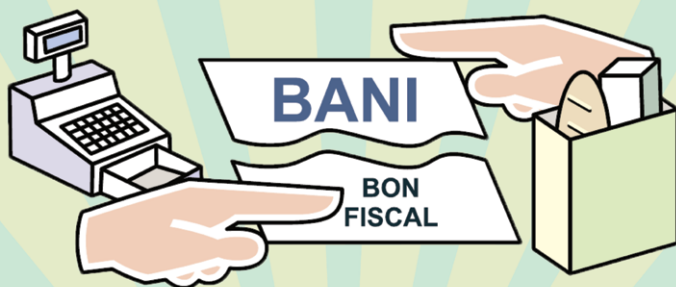
Dacă nu primiți bon fiscal, aveți obligația să-l solicitați.

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 @ /restoaperto

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



GUVERNUL ROMÂNIEI
AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR

**TELEFONUL
CONSUMATORILOR
021 9551**

Comisariatul Regional pentru Protecția Consumatorilor Regiunea
București-Ilfov

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

**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)	Fructe cu coajă lemoasă (nucifere)	Țelină și produse derivate	Muștar	Moluste și crustacee	Soia și derivate	Sulfii	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.