





# Antipasti

## Prosciutto e melone (80/120g)

37 lei

*(Pepene galben, prosciutto)*  
*(Melon, prosciutto)*  
*(Melone, prosciutto)*

## Antipasto carne (50/50/50/50 g)

39 lei

*(Aperitiv cu felii de Bresaola, prosciutto crudo, salam Napoli, anghinare, mix de măslina, pomodori secchi)*  
*(Appetizer with Bresaola slices, prosciutto crudo, salami Napoli, artichokes, olive mix, pomodori secchi)*  
*(Antipasto a fette di Bresaola, prosciutto crudo, salame Napoli, carciofi, olive, pomodori secchi)*

## Antipasto formaggio misto (50/50/50/50g)

39 lei

*(Aperitiv de brânzeturi cu Parmesan, Pecorino, Praline de bivoliță, schweitzer, mix de roșii uscate, anghinare marinate și măslina verzi)*  
*(Cheese appetizer with Parmesan, Pecorino, buffalo pralines, schweitzer, mix of dried tomatoes, marinated artichokes and green olives)*  
*(Antipasto con parmigiano, pecorino, Praline di bufalo, schweitzer, mix di pomodori secchi, carciofi marinati e olive verdi)*

## Carpaccio de vițel (80/100 g)

34 lei

Veal carpaccio/Carpaccio di manzo

*(Aperitiv din mușchi de vită marinat cu coajă de lămâie, piper tricolor, salată mixtă, roșii cherry, scallii de Parmesan)*  
*(Beef tenderloin appetizer marinated with lemon peel, tricolor pepper, mixed lettuce, cherry tomatoes, parmesan)*  
*(Antipasto di bistecca di manzo marinato con scorza di limone, tricolore pepe, insalata mista, pomodorini, parmigiano)*

## Salată Caesar (250/100g)

34 lei

Caesar Salad/Insalata Caesar

*(Piept de pui la grătar, salată mixtă, crutoane, scallii de parmesan, roșii cherry, sos Caesar)*  
*(Grilled chicken breast, mixed salad, croutons, parmesan, cherry tomatoes, Caesar sauce)*  
*(Petto di pollo alla griglia, insalata mista, crostini, parmigiano, pomodorini, salsa Caesar)*



## al fresco eatery

### **Salată de fructe de mare (250g) 39 lei**

Seafood salad/Insalata di mare

*(Inele de calamar, creveți, caracatiță, roșii cherry, pătrunjel)  
(Calamari rings, shrimps, squid, cherry tomatoes, parsley)  
(Anelli di calamari, gamberi, calamari, pomodorini, prezzemolo)*

### **Carpaccio de caracatiță (80/10g) 44 lei**

Octopus carpaccio/Carpaccio di polipo

*(Caracatiță marinată, mix de salată, roșii cherry, lămâie)  
(Marinated octopus, mixed lettuce, cherry tomatoes, lemon)  
(Polpo marinata, mix di lattuga, pomodorini, limone)*

### **Bruschette cu roșii (100/100g) 16 lei**

Bruschette with tomatoes/Bruschette con pomodori

*(Felii de pâine făcută în casă, roșii, busuioc, usturoi și măslină)  
(Slices of homemade bread, tomatoes, basil, garlic and olive)  
(Fette di pane fatto in casa, pomodori, basilico, aglio e olive)*

### **Tartine cu somon fume (80/100g) 21 lei**

Smoked salmon canapés / Tartine con salmone affumicato

*(Felii de pâine făcută în casă, somon fume, lime, capere)  
(Slices of homemade bread, smoked salmon, lime, capers)  
(Fette di pane fatto in casa, salmone affumicato, lime, capperi)*

### **Piept de rață afumat servit cu mix de salată verde și parmesan (80/80/20g) 28 lei**

Smoked duck breast served with lettuce mix and parmesan

Petto d'anatra affumicato servito con insalata mix e parmigiano

### **Capresse (100/100g) 32 lei**

*(Felii de roșii, sos pesto, mozzarella de bivolită, busuioc)  
(Slices of tomato, pesto sauce, buffalo mozzarella, basil)  
(Fette di pomodoro, pesto salsa, mozzarella di bufala, basilico)*

**Cocktail de fructe de mare cu avocado (150/80 g) 28 lei**

Seafood cocktail with avocado/Frutti di mare cocktail con avocado

*(Mix din fructe de mare, cremă de iaurt, maioneză, castraveți murați, ceapă roșie)*

*(Mixed seafood, yogurt cream, mayonnaise, pickles, red onion)*

*(Misto di frutti di mare, crema di yogurt, maionese, sottaceti, cipolla rossa)*

**Buratta pe pat de rucola cu reducere de aceto balsamic  
(220/60g) 52 lei**

*Buratta on aragula bed with balsamic vinegar reduction / Buratta su un letto di rucola con una riduzione di aceto balsamico*

**Antipasto misto (60/90/60 g) 39 lei**

*(Salată verde cu ceapă roșie marinată, praline de bivoliță, prosciutto crudo)*

*(Green salad with marinated red onions, buffalo pralines, prosciutto crudo)*

*(Insalata verde con cipolle rosse marinate, bufalo praline, prosciutto crudo)*

**Tartar de somon cu avocado (100/40 g) 28 lei**

Salmon and avocado tartar/Tartare di salmone con avocado

*(Somon, somon fume, avocado, mărar, lime)*

*(Salmon, smoked salmon, avocado, dill, lime)*

*(Salmone, salmone affumicato, avocado, aneto, calce)*



al fresco  
eatery

## Supe creme

**Supă de vițel / Veal soup / Zuppa di vitello (330/70g) 16 lei**

**Cremă de roșii cu cappelletti (250 g) 14 lei**

Tomatoes cream with cappelletti/Crema di pomodoro con cappelletti

*(Ceapă, roșii, oregano, busuioc, crutoane din pâine)*

*(Onion, tomatoes, oregano, basil, bread croutons)*

*(Cipolle, pomodori, origano, basilico, crostini di pane)*

**Cremă de praz cu cartofi (250 g) 15 lei**

Leek cream with potatoes/Porro crema con patata

*(Cartofi, praz, ceapă, lapte, crutoane din pâine)*

*(Potatoes, leek, onion, milk, bread croutons)*

*(Patate, porro, cipolle, latte, crostini di pane)*

**Cremă de mazăre cu pancetta (250 g) 16 lei**

Peas cream with pancetta / Piselli crema con pancetta

*(Mazăre, pancetta, cartofi, crutoane din pâine)*

*(Peas, pancetta, potatoes, bread croutons)*

*(Piselli, pancetta, patate, crostini di pane)*

**Cremă de hribi cu ulei de trufe (250 g) 22 lei**

Porcini mushrooms cream with truffle oil/ Crema di funghi porcini con olio di tartufo

*(Hribi, ulei de trufe, lapte, morcov, ceapă, țelină)*

*(Porcini mushrooms, truffle oil, milk, carrot, onion, celery)*

*(Porcini mushrooms, olio al tartufo, latte, carota, cipolla, sedano)*

# Pește & fructe de mare

## Fish&Seafood

### Pesce&frutti di mare

<b>Ton roșu la grătar (180g)</b> <i>Grilled red tuna / Tonno rosso alla griglia</i>	<b>79 lei</b>
<b>Halibut la grătar (160 g)</b> <i>Grilled halibut / Halibut alla griglia</i>	<b>81 lei</b>
<b>Somon la grătar (180 g)</b> <i>Grilled salmon/Salmone alla griglia</i>	<b>56 lei</b>
<b>Caracatiță la grătar (180 g)</b> <i>Grilled octopus / Polpo alla griglia</i>	<b>75 lei</b>
<b>Mix din fructe de mare la grătar (300/50 g)</b> <i>Mix of grilled seafood /Misto di pesce alla griglia</i>  <i>(Calamari, caracatiță baby, creveți, fenicul, roșii cherry la cuptor, sos cu pătrunjel, lămâie și usturoi )</i> <i>(Calamari, baby octopus, shrimps, fennel, baked cherry tomatoes, parsley sauce, lemon and garlic)</i> <i>(Calamari, polipetti, gamberi, finocchio, salsa di pomodorini al forno, salsa di prezzemolo, limone e aglio)</i>	<b>79 lei</b>
<b>Fritto Misto di Pesce (250 g)</b>  <i>(Creveți, baby caracatiță, inele de calamar, sos de creveți și lămâie)</i> <i>(Shrimp, baby octopus, calamari rings, shrimps sauce and lemon)</i> <i>(Gamberi, polipetti, anelli di calamari, salsa di gamberi e limone)</i>	<b>42 lei</b>
<b>Mix de pește la grătar (400 g/2 pers)</b> <i>Mixed grilled fish/ Grigliata misto di pesce</i>  <i>(File de ton roșu, file de pește spadă, biban de mare, calcan, salată italiană)</i> <i>(Red tuna fillet, swordfish fillet, sea bass, turbot, Italian salad)</i> <i>(Filetto di tonno rosso, filetto di pesce spada, branzino, rombo chiodato, insalata italiana)</i>	<b>155 lei</b>



**al fresco**  
eatery

**File de dorada la tigaiie cu sos de capere,  
lămâie și pătrunjel (180/100 g)**

**44 lei**

*Pan fried sea bream fillet with capers sauce, lemon and parsley*  
*Fritto orata filetto con salsa di capperi, limone e prezzemolo*

**File de calcan prăjit în făină (180g)**

**79 lei**

*Turbot fillet fried in flour /Filetto di rombo fritto in farina*

**Tigaiie de crustacee / Shellfish pan  
Tegami de crostacei (250g)**

**69 lei**

*(Calamari, creveți, baby caracatiță, sos de roșii, peperoncino)*  
*(Calamari, shrimp, baby octopus, tomato sauce, peperoncino)*  
*(Calamari, gamberi, polipetti, salsa di pomodoro, peperoncino)*

## Risotto

**Risotto cu creveți, sparanghel și șofran (250 g) 45 lei**

*Risotto with tails, asparagus and saffron / Risotto con code di gamberi, asparagi e zafferano*

*(Orez Arborio, ceapă, usturoi, creveți, sparanghel, șofran)*  
*(Arborio rice, onion, garlic, shrimps, asparagus, saffron)*  
*(Riso Arborio, cipolla, aglio, gamberi, asparagi, zafferano)*

**Risotto cu fructe de mare (250 g)**

**42 lei**

*Seafood risotto/Risotto con frutti di mare*

*(Orez Arborio, mix din fructe de mare, sos de roșii, pătrunjel)*  
*(Arborio rice, seafood mix, tomato sauce, parsley)*  
*(Riso Arborio, misto di frutti di mare, salsa di pomodoro, prezzemolo)*

**Risotto quattro formaggi (220 g)**

**38 lei**

*(Orez Arborio, parmesan, gorgonzola, mozzarella, pecorino)*



# Fel de bază

## Main dish/Secondi piatti

**Mușchi de vită la grătar (180g) 64 lei**

*Grilled beef tenderloin / Controfiletto di manzo alla griglia*

**Tagliata di manzo (180/100g) 72 lei**

*(File de vită la grătar, salată de roșii cherry cu rucola, scallii de parmesan)  
(Grilled beef fillet, arugula salad with cherry tomatoes, parmesan)  
(Filetto di manzo alla griglia, insalata di rucola con pomodorini, parmigiano)*

**Mușchi de vită cu escalop de foie gras și sos cu trufe (150/50/50 g) 110 lei**

Beef fillet with foie gras escalope and truffle sauce / Controfiletto di manzo con scaloppa di foie gras e salsa al tartufo

*(Mușchi de vită la tigaie, ficat de gâscă în suc propriu, sos cu trufe și vin alb)  
(Fried beef tenderloin, goose liver in own fat, truffle sauce with white wine)  
(Controfiletto di manzo fritto, fegato d'oca in proprio succo, salsa al tartufo con il vino bianco)*

**File de porc cu sos Napoletan (180/80 g) 29 lei**

Pork fillet with Napoletan sauce / Carne di maiale con salsa Napoletana

*(File de porc la tigaie, suc de roșii, ceapă, ardei gras, capere, măslina, lămâie)  
(Fried pork sirloin, tomato juice, onions, peppers, capers, olives, lemon)  
(Filetto di maiale fritto, succo di pomodoro, cipolle, peperoni, capperi, olive, limone)*

**Piept de curcan cu citrice, miere de albine și cognac (150/80 g) 33 lei**

Turkey breast with citrus, honey and brandy / Petto di tacchino con agrumi, miele e cognac

*(Piept de curcan cu sos de portocale, mango, miere de albine, cognac)  
(Turkey breast with orange sauce, mango, honey, cognac)  
(Petto di tacchino con salsa di arancia, mango, miele, cognac)*



**al fresco**  
eatery

**Cotlete de miel cu sos de mentă (220/80 g) 51 lei**

Lamb chops with mint sauce/ Costolette di agnello con salsa di menta

**Piept de rață cu pară Williams și vin de Porto 75 lei**  
**(160/100/50 g)**

Duck breast with Williams pear and Porto wine/Petto d'anatra con pera Williams e vino di Porto

*(File din piept de rață cu pară Williams înăbușită în vin de Porto)*

*(Duck breast fillet with stifled Williams pear in Porto wine)*

*(Filetto di petto d'anatra con pere Williams smorzato in vino di Porto)*

**Cacciatora din piept de pui (250 g) 33 lei**

Chicken breast cacciatora/ Cacciatore di petto di pollo

*(Julienne din piept de pui, ciuperci, ardei gras olandez, salată verde, aceto balsamic, oregano)*

*(Julienne chicken breast, mushrooms, dutch bell peppers, lettuce, Aceto Balsamico, oregano)*

*(Julienne di petto di pollo, funghi, peperoni olandese, lattuga, aceto balsamico, origano)*

## **Pâine / Bread / Pane**

**Focaccia (250 g) 12 lei**

**Focaccia cu parmesan (250 g) 14 lei**

*Focaccia with parmesan/ Focaccia con parmigiano*

**Pâine Pugliese (50 g) 3 lei**

*Pugliese bread/Pane Pugliese*

# Pasta Fresca

**Tagliatelle cu fructe de mare (250 g)** **36 lei**  
Seafood tagliatelle/Tagliatelle con frutti di mare

*(Tagliatelle, suc de roşii, creveţi, calamari, caracatiţă)*  
*(Tagliatelle, tomato juice, shrimps, squid, octopus)*  
*(Tagliatelle, succo di pomodoro, gamberi, calamari, polpo)*

**Tagliatelle cu spanac, muşchi de vită şi sos de hribi (250 g)** **44 lei**

Tagliatelle with spinach, beef fillet and porcini mushrooms sauce / Tagliatelle con spinaci, filetto di manzo e salsa di porcini

*(Sos de roşii, muşchi de vită, hribi, usturoi, telină)*  
*(Tomato sauce, beef fillet, porcini mushrooms, garlic, celery)*  
*(Salsa di pomodoro, filetto di manzo, funghi porcini, aglio, sedano)*

**Gnocchi di patate a la matriciana (250 g)** **29 lei**

*(Gnocchi, pancetta, ceapă, sos de roşii)*  
*(Gnocchi, pancetta, onion, tomato sauce)*  
*(Gnocchi, pancetta, cipolle, salsa di pomodoro)*

**Tortellini cu ricotta şi spanac (250 g)** **31 lei**

Spinach and ricotta tortellini / Tortellini di ricotta e spinaci

*(Tortellini umpluţi cu ricotta şi spanac, smântână vegetală, parmesan)*  
*(Tortellini filled with ricotta and spinach, sour whipped cream, parmesan)*  
*(Tortellini ripieni con ricotta e spinaci, panna vegetale, parmigiano)*

**Cappelletti cu prosciutto crudo (250 g)** **31 lei**

*(Cappelletti umpluţi cu prosciutto crudo, smântână vegetală, pancetta, parmesan)*  
*(Cappelletti filled with prosciutto crudo, sour whipped cream, pancetta, parmesan)*  
*(Cappelletti ripieni di prosciutto crudo, panna vegetale, pancetta, parmigiano)*



**al fresco**  
eatery

**Ravioli cu ciuperci și somon (250 g) 38 lei**

Mushrooms and salmon ravioli/ Ravioli con funghi e salmone

*(Ravioli cu ciuperci de pădure, somon proaspăt, somon fume, smântână vegetală, lămâie, pătrunjel)*

*(Ravioli with wild mushrooms, fresh salmon, smoked salmon, sour whipped cream, lemon, parsley)*

*(Ravioli con funghi porcini, salmone fresco, salmone affumicato, crema di verdure, limone, prezzemolo)*

**Lasagna à la Bolognese (250 g) 31 lei**

*(Carne de vită tocată, sos de roșii, țelină, busuioc)*

*(Minced beef meat, tomato sauce, celery, basil)*

*(Manzo tritato, salsa di pomodoro, sedano, basilico)*

## Pasta clasico

**Penne carbonara (300 g) 32 lei**

*(Pancetta, smântână vegetală, parmesan)*

*(Pancetta, sour whipped cream, parmesan)*

*(Pancetta, panna vegetale, parmigiano)*

**Spaghete milaneze (300 g) 32 lei**

*(Ciuperci, prosciutto di Parma, suc de roșii, parmesan)*

*(Mushrooms, prosciutto di Parma, tomato sauce, parmesan)*

*(Funghi, prosciutto di Parma, salsa di pomodoro, parmigiano)*

**Penne quattro formaggi (300 g) 32 lei**

*Gorgonzola, parmesan, mozzarella, emmentaler*

**Tagliatelle à la Arabiata ( 300 g) 27 lei**

*(Suc de roșii, peperoncini, parmesan, usturoi, oregano)*

*(Tomato juice, peperoncino, parmesan, garlic, oregano)*

*(Suco di pomodoro, peperoncino, parmigiano, aglio, origano)*

# Pasta duro

## **Pappardelle cu sos de hribi (250 g) 29 lei**

Pappardelle with porcini mushrooms sauce/ Pappardelle con salsa di funghi porcini

*(Hribi, țelină, usturoi, smântână vegetală, parmesan)  
(Porcini mushrooms, celery, garlic, sour whipped cream, parmesan)  
(Porcini mushrooms, sedano, aglio, panna vegetale, parmigiano)*

## **Tagliatelle verzi cu mazăre și pancetta (250 g) 29 lei**

Green tagliatelle with pead and pancetta/Tagliatelle verdi con piselli e pancetta

*(Mazăre, pancetta, smântână vegetală, parmesan, pătrunjel)  
(Peas, pancetta, sour whipped cream, parmesan, parsley)  
(Piselli, pancetta, panna vegetale, parmigiano, prezzemolo)*

## **Spaghete integrale cu ragu de legume (250 g) 32 lei**

Whole grain spaghetti with vegetables ragu/Grano intero spaghetti con ragu di verdura

*(Dovlecei, roșii cherry, ciuperci, vinete, usturoi, sos de roșii)  
(Courgettes, cherry tomatoes, mushrooms, eggplant, garlic, tomato sauce)  
(Zucchini, pomodorini, funghi, melanzane, aglio, salsa di pomodoro)*

## **Fusilli cu broccoli și file de anchois (250 g) 34 lei**

Broccoli and anchoise fillet fusilli/ Fusilli con broccoli e filetto di anchoise

*(Broccoli, file de anchoise, măslina, smântână vegetală, pătrunjel)  
(Broccoli, anchovies fillet, olives, sour whipped cream, parsley)  
(Broccoli, filetti di acciughe, olive, panna vegetale, prezzemolo)*



**al fresco**  
eatery

## Pizza

### **Margherita (300 g)**

**27 lei**

(Sos de roșii, oregano, busuioc, mozzarella)  
(Tomato sauce, oregano, basil, mozzarella)  
(Salsa di pomodoro, origano, basilico, mozzarella)

### **Quattro stagioni (400 g)**

**31 lei**

(Sos de roșii, ciuperci, anghinare, șuncă, măsline, mozzarella)  
(Tomato sauce, mushrooms, artichokes, ham, olives, mozzarella)  
(Salsa di pomodoro, funghi, carciofi, prosciutto, olive, mozzarella)

### **Quattro formaggi (340 g)**

**35 lei**

(Brie, parmesan, mozzarella, gorgonzola)

### **Primavera (400 g)**

**35 lei**

(Sos de roșii, rucola, prosciutto, parmesan, ricotta, mozzarella, roșii cherry)  
(Tomato sauce, arugula, prosciutto, parmesan, ricotta, mozzarella, cherry tomatoes)  
(Salsa di pomodoro, rucola, prosciutto, parmigiano, ricotta, mozzarella, pomodorini)

### **Prosciutto e funghi (400 g)**

**35 lei**

(Prosciutto, champignon, oregano, sos de roșii)  
(Prosciutto, champignon, oregano, tomato sauce)  
(Prosciutto, champignon, origano, salsa di pomodoro)

### **Pizza cu ton (400 g)**

**35 lei**

Tuna pizza/Pizza con tonno  
(Ton în ulei, porumb boabe, ceapă roșie, sos de roșii, mozzarella, măsline, capere, lămâie)  
(Oil tuna, corn, onion, tomato sauce, mozzarella, olives, capers, lemon)  
(Tonno in olio, corn, cipolle, salsa di pomodoro, mozzarella, olive, capperi, limone)

**Pizza cu fructe de mare (400 g)** **42 lei**  
Seafood pizza/Pizza con frutti di mare

*(Mix de fructe de mare, sos de roșii, mozzarella, capere, lămâie, pătrunjel)*  
*(Seafood mix, tomato sauce, mozzarella, capers, lemon, parsley)*  
*(Mix di frutti di mare, salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, limone, prezzemolo)*

**Zingara (400 g)** **36 lei**

*(Salam Napoli, pepperoncini, măslina, sos de roșii, mozzarella)*  
*(Salami Napoli, peperoncino, olive, tomato sauce, mozzarella)*  
*(Salami Napoli, peperoncino, olive, salsa di pomodoro, mozzarella)*

**Al Fresco (400 g)** **36 lei**

*(Piept de pui, piept de rață afumat, zucchini, măslina, șofran, sos de roșii)*  
*(Chicken breast, smoked duck breast, zucchini, olives, saffron, tomato sauce)*  
*(Petto di pollo, petto d'anatra affumicato, zucchini, olive, zafferano, salsa di pomodoro)*

**Capriciosa (400 g)** **32 lei**

*(Mozzarella, sos de roșii, șuncă, ciuperci, măslina, anghinare)*  
*(Mozzarella, tomato sauce, ham, mushrooms, olives, artichokes)*  
*(Mozzarella, salsa di pomodoro, prosciutto, funghi, olive, carciofi)*

**Salsiccia e carciofi(400 g)** **36 lei**

*(Cârnați, anghinare, mozzarella, sos de roșii, salam picant, ardei copti)*  
*(Sausage, artichokes, mozzarella, tomato sauce, pepperoni, roasted peppers)*  
*(Salsiccia, carciofi, mozzarella, salsa di pomodoro, peperoni, peperoni arrostiti)*



al fresco  
eatery

## Garnituri / Side dishes / Contorni

**Cartofi cu rozmarin (200 g)**

*Rosemary potatoes / Patate al rosmarino*

14 lei

**Cartofi copti cu Schweitzer (160/20 g)**

*Baked potato with Schweitzer / Patate al forno con Schweitzer*

14 lei

**Mazăre sote (200 g)**

*Sauteed peas / Saute piselli*

12 lei

**Sparanghel la grătar (150 g)**

*Grilled Asparagus / Asparagi alla griglia*

17 lei

**Legume la grătar (180 g)**

*Grilled vegetables / Vegetables alla griglia*

15 lei

**Cartofi prăjiți (150 g)**

*French fries / Patate fritte*

14 lei

**Risotto cu parmesan (250 g)**

*Parmesan risotto / Risotto con parmigiano*

24 lei



# Salate însoțitoare / Salads / Insalate

<b>Salată mixtă (200 g)</b> Mixed salad/Insalata mista	<b>14 lei</b>
<i>(Salată verde, rucola, roșii cherry, castraveti, ceapă roșie, ardei gras) (Lettuce, arugula, cherry tomatoes, cucumber, red onion, bell pepper) (Lattuga, rucola, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, peperone)</i>	
<b>Salată de rucola cu roșii cherry și parmesan, reducere de aceto balsamico (150 g)</b>	<b>19 lei</b>
<i>Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan, aceto balsamico reduction Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano, riduzione di aceto balsamico</i>	
<b>Salată verde cu lămâie (200 g)</b> Green salad with lemon Insalata verde con limone	<b>12 lei</b>
<b>Salată de sfeclă roșie cu hrean (150 g)</b> Beetroot with beetroot salad Barbabietole con insalata di rafano	<b>13 lei</b>
<b>Salată de ardei copti cu salsa de roșii și usturoi (150 g)</b> Baked pepper salad with tomato and garlic salsa Insalata di peperoni arrostiti con salsa di pomodoro e aglio	<b>17 lei</b>
<b>Salată de ciuperci marinate (150 g)</b> Marinated mushrooms salad Insalata di funghi marinati	<b>22 lei</b>



al fresco  
eatery

## Desert / Dolce

### **Tortino (Lava cake) cu înghețată de vanilie (170 g)**

*Tortino (Lava cake) with vanilla ice cream/ Tortino (Lava cake) con gelato di vaniglia*

**19 lei**

### **Cheesecake cu dulceață de portocale (160 g)**

*Orange jam cheesecake/ Torta di formaggio con marmellata di arancia*

**16 lei**

### **Red velvet (160 g)**

*Tort de sfeclă cu cremă de iaurt / Beetroot cake with yogurt cream / Torta barbabietole con crema allo yogurt*

**16 lei**

### **Panna cotta cu lapte de cocos și mango (150 g)**

*Panna cotta with mango and coconut milk/ Panna cotta con mango e latte di cocco*

**16 lei**

### **Tiramisu Savoiard (150 g)**

**16 lei**

### **Cremă de ciocolată (120 g)**

*Chocolate cream/ Crema di cioccolato*

**14 lei**

### **Parfait cu nucă (160 g)**

*Walnut Parfait/Parfait alla noci*

**18 lei**

### **Crème brûlée (140 g)**

**18 lei**

# DRINKS

## All season spritzer

<b>Watermelon Fizz 200ml</b>	<b>22 lei</b>
<i>Watermelon liquor, sour, mint, prosecco</i>	
<b>Aperol Spritz 200 ml</b>	<b>22 lei</b>
<i>Aperol, slices of oranges, sparkling water and chilled prosecco</i>	
<b>Hugo 200 ml</b>	<b>22 lei</b>
<i>Fresh mint and lime, elderflower syrup and chilled prosecco</i>	
<b>Rossini 200 ml</b>	<b>22 lei</b>
<i>Strawberries puree, sugar, lemon juice, prosecco</i>	

## Alcoholic Cocktails

<b>Americano 150 ml</b>	<b>19 lei</b>
<i>Red vermouth, Campari, Sparkling water</i>	
<b>Angelo Azzuro 150 ml</b>	<b>20 lei</b>
<i>Gin, blue curacao, cointreau</i>	
<b>Negroni 120 ml</b>	<b>18 lei</b>
<i>Gin, vermouth, Campari, orange juice</i>	
<b>Canale Torino 120 ml</b>	<b>18 lei</b>
<i>Aperol, dry vermouth, triple sec, slices of orange</i>	
<b>Cuba Libre 200 ml</b>	<b>18 lei</b>
<i>Rom, cola, lime</i>	
<b>Campari Orange 200 ml</b>	<b>18 lei</b>
<i>Campari, Orange juice, slices of orange</i>	
<b>Gin &amp; Tonic 200 ml</b>	<b>18 lei</b>
<i>Gin, tonic, slices of lime</i>	

## NON Alcoholic Cocktails

<b>Apello 200 ml</b>	<b>17 lei</b>
<i>Orange juice, grepfruit juice, apple juice</i>	
<b>Vanilla Raspberry Punch 200 ml</b>	<b>17 lei</b>
<i>Raspberry puree, vanilla syrup and cream</i>	
<b>Mother Mocktail 200 ml</b>	<b>17 lei</b>
<i>Apple juice, cranberry juice, orange juice</i>	
<b>Italian Cream Soda 200 ml</b>	<b>17 lei</b>
<i>Flavor syrup, liquid cream, sparkling water</i>	



**al fresco**  
eatery

## **Whisky Scotch 50 ml**

Johnnie Walker Red Label	17 lei
J&B	17 lei
Ballantine's	17 lei

## **Bourbon 50 ml**

Jack Daniel's	24 lei
Gentleman Jack	26 lei

## **Old single malts and special reserve 50 ml**

Chivas Regal 12YO	26 lei
Chivas Regal 18 YO	51 lei
Glenfiddich 12 YO	28 lei
Glenfiddich 18 YO	51 lei

## **Whisky Cream 50 ml**

Bailey's	18 lei
Carolans	17 lei

## **Brandy 50 ml**

Metaxa 5*	16 lei
Metaxa 7*	20 lei
Jidvei 7*	18 lei

## **Vodka 50 ml**

Finlandia	17 Lei
Smirnoff Red	17 Lei
Smirnoff Black	20 Lei
Absolut	17 Lei
Grey Goose	37 Lei

## **Rum 50 ml**

Havana 3YO	15 Lei
Havana 7YO	16 Lei
Captain Morgan Gold	16 Lei

## **Cognac V.S. 50 ml**

Martell	33 lei
Hennessy	35 lei
Courvoisier	33 lei

## **V.S.O.P. 50 ml**

Martell	41 lei
Hennessy	45 lei
Courvoisier	41 lei
Remy Martin	41 lei

## **X.O. 50 ml**

Martell	132 lei
Hennessy	148 lei
Courvoisier	132 lei
Remy Martin	132 lei

## Gin 50 ml

Beefeater 18 lei

## Tequila 50 ml

Camino 16 lei  
(Silver,Gold)

## Vermouth 50 ml

Martini 16 lei  
(Bianco,Rosso,Dry)

## Liqueur 50 ml

Cointreau 17 lei  
Drambuie 17 lei  
Sheridan's 18 lei

## Digestive 50 ml

Jagermeister 17 lei  
Ramazzoti Amaro 17 lei  
Fernet Branca 17 lei  
Unicum 17 lei  
Sambuca 17 lei  
Amaro Averna 17 lei  
Campari Bitter 17 lei  
Amaretto Disaronno 17 lei

## Grappa

### Nonino 40 ml

Grappa Tradizione 41° 19 lei  
Grappa Il Moscato 41° 22 lei

### Tenuta Dell'Ornellaia 50 ml

Grappa Eligo dell'Ornellaia  
Riserva 42° 48 lei  
*Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot*

### Angelo Gaja 40 ml

Grappa Barolo 42° 38 lei  
*Nebbiolo*  
Grappa Barbaresco 42° 38 lei  
*Nebbiolo*  
Grappa Gaia& Rey 45° 38 lei  
*Chardonnay*

### Amaro Lucano 40 ml

Limoncello Lucano 25° 19 lei  
*Lichior de lamaie*  
Amaro Lucano 28° 14 lei  
*Lichior plante, digestiv*



**al fresco**  
eatery

## Bere/Beer

<b>Carlsberg 330 ml</b>	<b>11 lei</b>
<b>Carlsberg Draught 400 ml</b>	<b>11 lei</b>
<b>Guinness 330 ml</b>	<b>15 lei</b>
<b>Tuborg 330 ml</b>	<b>9 lei</b>
<b>Bucur Bruna 350 ml</b>	<b>11 lei</b>
<b>Bucur Blonda 350 ml</b>	<b>11 lei</b>
<b>Grimbergen Ambree 330 ml</b>	<b>18 lei</b>
<b>Angelo Poretti 5 330 ml</b>	<b>18 lei</b>

## Bere Nefiltrata/ Weiss Bier

<b>Paulaner 500 ml</b>	<b>18 lei</b>
<b>Weihenstephaner 330 ml</b>	<b>16 lei</b>
<b>Holsten Wiesen 500 ml</b>	<b>14 lei</b>

## Bere F.A. / N.A. Beer (Fara alcool / Without alcohol)

<b>Carlsberg 330 ml</b>	<b>11 lei</b>
-------------------------	---------------

## Cidru/Cider 330 ml

<b>Somersby Apple 330 ml</b>	<b>12 lei</b>
<b>Somersby Blackberry 330 ml</b>	<b>12 lei</b>
<b>Somersby Pear 330 ml</b>	<b>12 lei</b>





**al fresco**  
eatery

## Băuturi Răcoritoare/ Refreshing drinks

**Suc Natural 250 ml 9 lei**

*(Portocale, Piersici, Merisor, Ananas, Mere, Pere, Grapefruit)*

**Natural Juice**

*(Orange, Peach, Cranberry, Pineapple, Apple, Pear, Grapefruit)*

**Suc fresh 250 ml 16 lei**

*(Portocale, Grapefruit, Mixt)*

**Fresh juice**

*(Orange, Grapefruit, Mixed)*

**Limonada / Lemonade 400 ml 12 lei**

**Limonada cu mentă și ghimbir 400 ml 14 lei**

*Ginger lemonade with mint*

**Pepsi, Mirinda, Seven UP 250 ml 9 lei**

**Lipton 250 ml 9 lei**

**Apă plată/minerală 330 ml 9 lei**

*(Still/sparkling water)*

**Apă plată/minerală 750 ml 12 lei**

*(Still/sparkling water)*