



GIORNO

L'Italia nel Piatto

DESCHIS ZILNIC

Eroilor nr. 13, Florești, Cluj

MENIU

0774 446 766

www.giorno.ro





Totul a început cu *un vis născut în inima Italiei*, între mirosul de **pizza scoasă din cuptor** și **sunetul vesel al paharelor de vin ciocnite între familie și prieteni**. După *mai bine de un deceniu* petrecut în afara țării, în HoReCa italiană, am hotărât să venim acasă și să aducem în Florești, o parte din acea magie.

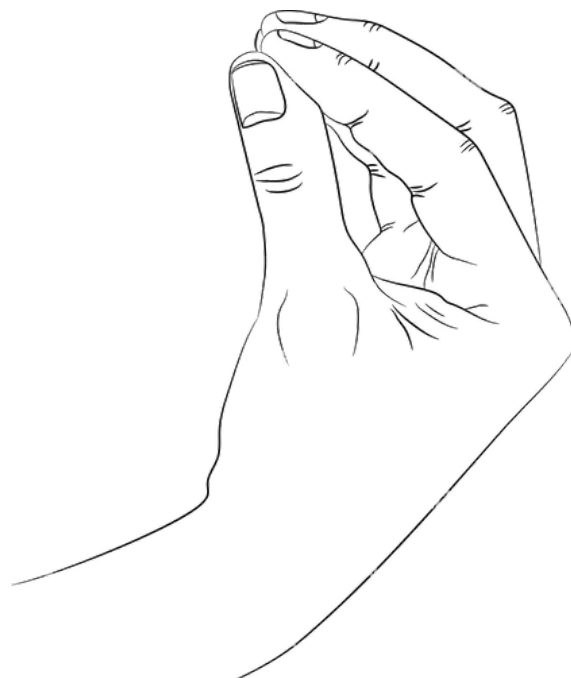
În spatele fiecărei rețete de pizza stă **omul** care a învățat cu *răbdare și sacrificiu* arta **rețetelor autentice italiene**, pentru ca tu azi să te bucuri de gustul perfect. Iar, în spatele fiecărei farfurii stă **bucătarul nostru italian**, un om care gătește nu doar cu mâinile, *ci și cu sufletul*, doar ingrediente proaspete, aduse direct din Italia sau de la furnizori locali de încredere.

Giorno este o "acasă" cu ușa larg deschisă pentru **familie și prieteni**. Este locul unde gustul autentic italian se împletește cu valorile de familie, pasiunea și bucuria de a împărtăși **cele mai faine experiențe împreună**.

La noi, fiecare rețetă poartă cu ea *amintiri dragi și experiențe* care ne-au rămas în **suflet**, iar *fiecare ingredient spune o poveste*. **Pizza** noastră îmbină perfect **marginia crocantă** cu **interiorul fraged** și **plin de savoare**, **pastele** sunt al dente și îmbrăcate în sosuri divine, iar **fructele de mare**, **salatele** și **deserturile** sunt gândite să te facă să închizi ochii și să te lași purtat înapoi în vacanțele din Italia.

CUM ÎȚI TRANSFORMĂM PLANURILE ÎN EXPERIENȚE ...

- Servire în restaurant
- Servicii catering
- Evenimente corporate
- Ateliere pizza
- Serate tematice
- Degustări de vin
- Livrare unde ai nevoie
- Petreceri de aniversare
- Meniuri speciale



COMENZI ȘI REZERVĂRI

0774 446 766

Sau comandă rapid pe
Glovo • Wolt • Bolt



facebook.com/GiornoRistorantino

instagram.com/giornoristorantino

giorno.cluj@gmail.com

Eroilor nr. 13, parter, Florești

ANTIPASTI | APERITIVE

Di Terra

Misto all'italiana

Platou mixt italian: Prosciutto Crudo di Parma 24 luni, mortadella cu fistic, spianata piccanta, salam Napoli, Grana Padano, brânză Asiago, mozzarella di bufala, rucola, roşii uscate, măsline verzi și anghinare, ulei extra virgin de măsline (1, 7, 8, 12)

400gr. **92 LEI**
1000gr. **200 LEI**

Misto con verdure alla griglia, mozzarella di bufala e Prosciutto Crudo di Parma

Platou mixt cu legume la grătar (zucchini, ardei gras roșu, vinete), mozzarella di bufala și Prosciutto Crudo di Parma 24 luni, stropite cu ulei extra virgin de măsline (7, 12)

350gr. **62 LEI**

Bruschetta classica

Pâine crocantă cu usturoi, roșii proaspete, busuioc, oregano și rucola, asezonată cu ulei extra virgin de măsline (1)

300gr. **26 LEI**

Parmigiana di melanzane

Straturi de vinete coapte cu sos de roșii, Grana Padano, mozzarella, busuioc și usturoi, asezonate cu ulei extra virgin de măsline (1, 7)

300gr. **44 LEI**

Roast Beef

Felii subțiri de roast beef servite cu rucola proaspătă, scaglie de Grana Padano, roșii proaspete, stropite cu ulei extra virgin de măsline și oțet balsamic (7, 12)

200 gr. **67 LEI**

Di Mare

Tartar di tonno

Preparat rafinat din ton roșu crud, ceapă roșie, roșii proaspete, rucola și oțet balsamic, asezonat cu ulei extra virgin de măsline (4)

300gr. **68 LEI**

Cozze alla marinara o in vino bianco

Midii gătite în sos de roșii cu usturoi, busuioc și peperoncino, sau în vin alb cu pătrunjel și ulei extravirgin, servite cu selecție de pâine (1, 12, 14, PC)

600gr. **62 LEI**

Polipo e patate

Specialitate cu caracatiță, cartofi, țelină verde, roșii, pătrunjel, usturoi, lămâie și salată verde cu ulei extra virgin de măsline (9, 14, PC)

300gr. **74 LEI**

Cocktail di Gamberetti

Creveți fragezi, fierți și ușor sotați, serviți pe un pat de salată proaspătă, cu sos salsa rosa și lămâie (2, 3, 4, 12, PC)

260gr. **64 LEI**

PRIMI PIATTI | FELUL ÎNTÂI

Di Terra

Spaghetti alla Carbonara

Spaghete pregătite după rețeta tradițională cu ou, guanciale, brânză Pecorino (1, 3, 7)

350gr. **57 LEI**

Lasagna al forno

Straturi de foi de lasagna cu carne tocată de vită, mozzarella, Grana Padano, sos de roșii, sos bechamel, morcov, ceapă albă și ierburi aromatice (1, 3, 7, 9)

400gr. **62 LEI**

Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle cu sos Bolognese tradițional, carne de vită și salsiccia, roșii pasate, ceapă, morcov, usturoi și Grana Padano (1, 7, 9)

350gr. **54 LEI**

Fettuccine ai porcini e salsiccia

Fettuccine cu porcini aromați, salsiccia, usturoi, pătrunjel, unt și Grana Padano (1, 7)

350gr. **59 LEI**

Rigatoni Amatriciana

Rigatoni cu guanciale, pecorino, sos de roșii, ceapă roșie, ulei de măsline și pătrunjel (1, 7)

350gr. **54 LEI**

Spaghetti pomodoro fresco e Bufala

Spaghete cu roșii cherry proaspete, mozzarella di bufala și busuioc (1, 7)

350gr. **52 LEI**

Di Mare

Linguine allo scoglio

Linguine cu scoici, vongole, caracatiță, creveți, roșii, busuioc, usturoi și ulei extra virgin de măsline (1, 2, 14, PC)

400gr. **78 LEI**

Risotto Barbabietola e crema Taleggio

Orez cremos cu sfeclă roșie și cremă de Taleggio (7)

300gr. **65 LEI**

Tagliatelle Spade a Melanzane

Tagliatelle cu pește spadă și vinete, ulei de măsline, sare, piper și pătrunjel, usturoi (1, 4)

350gr. **64 LEI**

Linguine con Gamberoni

Linguine cu creveți fragezi, ulei de măsline, roșii cherry și usturoi asezonate cu pătrunjel proaspăt (1, 2, PC)

350gr. **75 LEI**

SECONDI PIATTI | FELUL PRINCIPAL

Di Terra

Cotoletta di vitello alla milanese con patate novelle 450gr. **95 LEI**

Șnițel din cotlet de vițel, servit alături de cartofi noi și salsa rosa (1, 3, 7, 12)

Entrecôte di manzo argentino con patate novelle 450gr. **120 LEI**

Antricot de vită proveniență Argentina, servit cu cartofi noi, rucola, roșii, lămâie, rozmarin și reducere de oțet balsamic (12)

Burger Italiano con patatine fritte 400gr. **68 LEI**

Burger succulent din carne mixtă și salsiccia italiană, cu pancetta crocantă, scamorza afumată, salată, roșii și sosuri aromate, servit cu cartofi prăjiți (1, 3, 6, 7, 10, PC)

Manzo all'olio con polenta 500gr. **95 LEI**

Carne de vițel gătită lent cu ulei de măsline servită alături de mămăligă (1, 9)

Di Mare

Filetto di Orata con ratatouille di verdure 350gr. **92 LEI**

Fileu de doradă la cuptor cu vin alb și ierburi aromatice, servit cu legume gătite în stil ratatouille (4, 12, PC)

Polipo e Calamari alla Griglia con ratatouille di verdure 350gr. **97 LEI**

Caracatiță și calamari la grătar, asezonați cu ulei de măsline, usturoi, pătrunjel proaspăt, roșii cherry și măsline negre, servite cu legume gătite în stil ratatouille sau salată mixtă (14, PC)

Gamberoni alla Griglia 300gr. **92 LEI**

Gamberoni la grătar (6 bucăți), serviți cu salată mixtă (2, PC)

Grigliata Mista di Pesce 540gr. **135 LEI**

Mix de fructe de mare și pește la grătar - somon, pește spadă, orată, caracatiță și calamari - servite cu rucola, roșii cherry și dressing de lămâie, ulei de măsline și oțet balsamic (4, 12, 14, PC)

1500gr. **350 LEI**

Spada alla griglia con ratatouille di verdure 300gr. **96 LEI**

Pește spadă la grătar, servit cu legume gătite în stil ratatouille și lămâie (4)

Fritto Misto 400gr. **82 LEI**

Amestec crocant de fructe de mare (calamar și creveți) și legume, servite cu lămâie (1, 2, 14, PC)

1500 gr. **390 LEI**

INSALATE | SALATE

Insalata Mista

Salată mixtă din legume de sezon, proaspătă cu ulei extra virgin de măsline

300gr. **20 LEI**

Insalata Caprese

Salată proaspătă cu mozzarella di bufala, roșii, oregano, rucola și măsline negre, stropită cu ulei extra virgin de măsline (7)

300gr. **38 LEI**

Insalata di Mare

Sepie, caracatiță și gamberetti cu zucchini, morcovi, ardei, suc de lămâie, pătrunjel și ulei extra virgin de măsline (2, 9, 14, PC)

300gr. **65 LEI**

Insalata Estate

Salată mixtă cu burrata cremoasă, roșii uscate și prosciutto crudo, aseasonată cu ulei extra virgin de măsline (7)

300gr. **44 LEI**

CONTORNI | GARNITURI

Patate novelle

Cartofi noi rumeniți la cuptor cu ulei extra virgin de măsline și rozmarin

200gr. **16 LEI**

Patatine fritte

Cartofi prăjiți aurii proaspeți și crocanți aseasonați cu sare (PC)

200gr. **16 LEI**

Ratatouille di verdure

Legume de sezon trase gătite în stil ratatouille

200gr. **20 LEI**

Misto di funghi trifolati in padella

Ciuperci funghi și champinion trase la tigaie stropite cu ulei extra virgin de măsline (7)

200gr. **20 LEI**

PIZZA

Classiche | Clasice Ø32cm

Focaccia classica

Focaccia cu ulei extra virgin de măsline și oregano (1)

300gr. **22 LEI**

Focaccia all'olio e rosmarino

Focaccia aromată cu ulei extra virgin de măsline și rozmarin (1)

300gr. **22 LEI**

Focaccia all'aglio

Focaccia simplă, cu ulei extra virgin de măsline și usturoi (1)

300gr. **22 LEI**

Margherita	450gr.	37 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Prosciutto Cotto	550gr.	41 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Prosciutto Cotto e Mais	550gr.	44 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, porumb, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Prosciutto e Funghi	570gr.	44 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci Champignon, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Quattro Formaggi	570gr.	50 LEI
<i>Mozzarella, brânză Gorgonzola, brânză Brie, Grana Padano, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Piccante 🌶️	500gr.	46 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, spianata piccanta, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Salame dolce	500gr.	46 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, salam napoletan dulce, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Capricciosa	630gr.	50 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci Champignon, măsline negre, anghinare, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Quattro Stagioni	630gr.	52 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, salam napoletan dulce, ciuperci Champignon, anghinare, măsline negre, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Calzone classico	550gr.	46 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, prosciutto cotto, ciuperci Champignon, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		
Calzone vegetarian	600gr.	52 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, vinete, zucchini, ardei gras, pătrunjel, măsline negre, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		

L'arte del gusto | Arta gustului Ø32cm

Regina	550gr.	55 LEI
<i>Sos de roșii, mozzarella, bufala, Grana Padano, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)</i>		

Sapori di Bosco

Mozzarella, porcini, salsiccia fresca, fulgi de parmezan, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

600gr. **56 LEI**

Pancetta e Scamorza

Sos de roșii, mozzarella, pancetta affumicata, scamorza affumicata, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

570gr. **54 LEI**

Crudo e Bufala

Sos de roșii, mozzarella di bufala, Prosciutto Crudo di Parma, rucola, roșii mixte, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

500gr. **59 LEI**

Ortolana

Sos de roșii, mozzarella, vinete, zucchini, ardei gras, ciuperci, măsline negre, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

600gr. **47 LEI**

Tedesca

Sos de roșii, mozzarella, crenvuști de pui, cartofi prăjiți, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 6, 7, 10, 12)

600gr. **47 LEI**

Parmigiana

Mozzarella, Grana Padano, spianata piccante, vinete, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

600gr. **54 LEI**

Calzone fritto

Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

600gr. **52 LEI**

Calzone fritto piccante

Mozzarella, ricotta, spianata piccante, nduja, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

600gr. **54 LEI**

Canibale

Sos de roșii, mozzarella, pancetta affumicata, prosciutto cotto, salsiccia, salam napoletan dulce, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7, 12)

550gr. **52 LEI**

Tonno e Cipolla

Sos de roșii, mozzarella, ton, ceapă roșie, măsline, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 4, 7)

540gr. **48 LEI**

Giorno autentico | L'Italia nel Piatto Ø32cm

Porcini, tartufo e salsiccia

Mozzarella, porcini, cremă de trufe, prosciutto crudo, salsiccia, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 6, 7, 12)

570gr. **64 LEI**

Burrata e Mortadella

Mozzarella, mortadella cu fistic, burrata, roșii uscate, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7, 8)

600gr. **62 LEI**

Treviso

Sos de roșii, mozzarella, salam picant, gorgonzola, ardei copt, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7, 12)

580gr. **54 LEI**

Primavera

Sos de roșii, burrata, rucola, Prosciutto Crudo di Parma, cremă de oțet balsamic, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

540gr. **62 LEI**

Angelo

Sos de roșii, mozzarella, bufala, mix de roșii cherry și roșii galbene, ulei extra virgin de măsline și busuioc (1, 7)

540gr. **56 LEI**

SALSE E AGGIUNTE | SOSURI ȘI ADAOSURI

Salsa di pomodoro dolce o piccante

Sos de roșii dulce sau picant

80gr. **6 LEI**

All'aglio

Sos cremos de ceapă verde și usturoi (3, 7)

80gr. **9 LEI**

Salsa rosa

Sos fin pe bază de maioneză, sos de roșii, un strop de brandy, sos Worcestershire, lămâie și condimente (3, 12)

80gr. **8 LEI**

Olio piccante

Ulei picant

80gr. **8 LEI**

Parmigiano

Parmezan (7)

80gr. **10 LEI**

Selezione di pane

Selecție de pâine (1)

150gr. **10 LEI**

DOLCI | DESERTURI

Semifreddo al pistacchio o allo yogurt con ciliegie

Desert - cremă semi-înghețată, disponibilă în două variante: fistic sau iaurt cu vișine (7, 8, PC)

200gr. **32 LEI**

Gelato

Înghețată artizanală, sortiment la alegere. Servit la cupă (7, PC).

70 - **10/18/25**
200gr. **LEI**

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Lava Cake servit cu înghețată de vanilie

200gr. **36 LEI**

Tiramisù al Marsala e caffè

Desert italian clasic, cu pișcoturi însirocate în cafea, cremă fină de mascarpone și un strop de cacao, pentru o experiență dulce și catifelată (1, 3, 7, 12)

200gr. **32 LEI**

Bacio di Nutella

Focaccia, Nutella, pișcoturi, banană (1, 3, 7, 8)

450gr. **32 LEI**

CATERING, CONSEGNE ED EVENTI PRIVATI* | CATERING, LIVRĂRI ȘI EVENIMENTE*

Queste preparazioni vengono realizzate esclusivamente su ordinazione, con un preavviso minimo di 2 giorni. Ordine minimo: 3 taglieri / 1 pacchetto pizza.

Aceste preparate se realizează exclusiv pe bază de comandă prealabilă, transmisă cu minimum 2 zile înainte. Comanda minimă: 3 platouri / 1 pachet pizza.

Pacchetti pizza per eventi | Pachete de pizza Ø32cm

Pachet 5 Pizza

2x Margherita | 2x Prosciutto Cotto cu Porumb | 1x Tedesca |
2 sosuri dulci incluse

200 LEI

Pachet 10 Pizza

2x Margherita | 2x Prosciutto Cotto cu Porumb | 2x Tedesca | 2x
Capricciosa | 2x Quattro Formaggi
4 sosuri incluse (2x dulci + 2x picante)

390 LEI

Pachet 15 Pizza

3x Margherita | 4x Prosciutto Cotto cu Porumb | 3x Tedesca | 3x Capricciosa
| 2x Quattro Formaggi
6 sosuri incluse (2x dulci + 2x picante + 2x usturoi)

570 LEI

Pachet Special 15 Pizza

3x Margherita | 3x Prosciutto Cotto cu Porumb | 4x Canibale | 4x
Capricciosa | 1x Vegetariană
6 sosuri incluse (2x dulci + 2x picante + 2x usturoi)

600 LEI

Taglieri per catering | Platouri catering

Tagliere Freddo Italiano

Prosciutto Crudo di Parma 24 luni, Mortadella cu fistic, Spianata piccante,
Salam Napoli, Grana Padano, Brânză Asiago și Pecorino, Burrata cu cremă
de fistic, Spiedini Caprese (mini frigărui mozzarella + roșii cherry), Măslina
verzi și negre, roșii uscate, anghinare, Rucola și ulei extra virgin de măsline (1,
7, 8, 12)

1000gr. 200 LEI

Tagliere Caldo Italiano con Arancini

Arancini di riso con ragù (biluțe de orez umplute cu sos ragù), Cuburi de
omletă cu legume, Mozzarella caldă pane, Groco fritto cu Parmigiano,
Focaccia caldă cu mortadella, Legume la grătar (zucchini, ardei gras,
vinete), Mini bruschette cu roșii și ulei de măsline (1, 3, 7, 9)

1000gr. 200 LEI

Panini Misto

Realizate cu salam picant, rucola proaspătă care adaugă prospețime,
mozzarella cremoasă ce leagă armonios toate ingredientele, salam dulce cu
gust delicat și prosciutto cotto fraged și aromat (1, 7, 12)

1000gr. 200 LEI

Tagliere Caldo Italiano con Parmigiana

Rulouri fragede umplute cu scamorza și prosciutto cotto, Legume crocante în crustă ușoară, Parmigiana clasică din vinete coapte, sos de roșii, mozzarella și Parmigiano Reggiano (1, 7)

1000gr. **200 LEI**

Grande Misto con verdure alla griglia

Legumele proaspete: zucchini, vinete și ardei gras roșu, gătite la grătar până devin fragede și aromate, asezonate cu ierburi mediteraneene și stropite cu ulei extravirgin de măsline (12)

1000gr. **200 LEI**

Grande Mista di Pesce

Mix savuros de pește și fructe de mare la grătar: somon, pește spadă, doradă, caracatiță și calamari, servite cu rucola, roșii cherry și dressing de lămâie, ulei de măsline și oțet balsamic (4, 12, 14, PC)

1500gr. **350 LEI**

Grande Fritto Misto

Amestec crocant de fructe de mare (calamar și creveți) și legume, prăjite ușor până devin aurii, servite fierbinți cu felii de lămâie pentru un plus de propeșime (1, 2, 14, PC)

1500gr. **390 LEI**

BEVANDE RINFRESCANTI | BĂUTURI RĂCORITOARE

Aqua | Apă

Apă plată Dorna Izvorul Alb

330ml. **10 LEI**

Apă minerală Dorna

330ml. **10 LEI**

Apă plată Dorna Izvorul Alb

750ml. **15 LEI**

Apă minerală Dorna

750ml. **15 LEI**

Succhi | Sucuri

Coca-Cola

250ml. **13 LEI**

Coca-Cola Zero

250ml. **13 LEI**

Fanta

250ml. **13 LEI**

Sprite

250ml. **13 LEI**

Schweppes Tonic, Lemon, Mandarin

250ml. **14 LEI**

**Cappy Portocale, Pere, Piersică, Vișine,
Portocale roșii**

250ml. **14 LEI**

SUCCHI BIO | SUCURI BIO

Bibite biologice premium* | Băuturi bio premium*

Fava Bio San Graziano Arancia Rossa	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano Chinotto	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano Cola	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano Gazossa	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano Limonata	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano Pompelmo Rosa	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano The'Limone	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano The'Pesca	275ml.	15 LEI
Fava Bio San Graziano The'Verde	275ml.	15 LEI
Fava Apă Tonică Superioară	200ml.	15 LEI

Limonata e succhi naturali | Limonadă și sucuri naturale

Limonata classica	300ml.	20 LEI
Limonata al lampone, alla pesca e al sambuco <i>Limonadă cu zmeură, pierică și soc</i>	300ml.	23 LEI
Limonata alla menta e al sambuco <i>Limonadă cu mentă și soc</i>	300ml.	23 LEI
Limonata al mango e all'ananas <i>Limonadă cu mango și ananas</i>	300ml.	23 LEI
Limonata alla fragola, al frutto della passione e al sambuco <i>Limonadă cu căpșuni, fructul pasiunii și soc</i>	300ml.	23 LEI
Spremuta fresca di pompelmo <i>Fresh de grapefruit</i>	250ml.	20 LEI
Spremuta fresca di arancia e pompelmo <i>Fresh de portocale și grapefruit</i>	250ml.	20 LEI

* Prodotto 100% naturale, realizzato con ingredienti biologici di altissima qualità. Prodotto e imbottigliato in Italia da Fava Bibite.

* Produs 100% natural, obținut din ingrediente bio de cea mai bună calitate. Produs și îmbuteliat în Italia de către Fava Bibite.

BEVANDE CALDE | BĂUTURI CALDE

Caffè | Cafea



Espresso	35ml.	10 LEI
Espresso doppio	70ml.	14 LEI
Espresso macchiato	60ml.	11 LEI
Ristretto	20ml.	10 LEI
Americano	120ml.	12 LEI
Cappuccino classico	160ml.	14 LEI
Cappuccino aromatizzato <i>Arome disponibile: caramel sărat, vanilie, cocos, migdale</i>	150ml.	16 LEI
Latte macchiato classico	160ml.	16 LEI
Latte macchiato aromatizzato <i>Arome disponibile: caramel sărat, vanilie, cocos, migdale</i>	150ml.	16 LEI
Caramel macchiato	160ml.	16 LEI
Caffè latte freddo	160ml.	14 LEI
Flat White	160ml.	17 LEI
Affogato caffè gelato <i>Espresso cu înghețată (7, PC)</i>	160ml.	22 LEI
Frappe	300ml.	25 LEI



BEVANDE ALCOLICHE | BĂUTURI ALCOOLICE

Birra alla spina | Bere la draft

Stella Artois 5.0% vol.

400ml. **16 LEI**

250 ml. **10 LEI**

Staropramen nefiltrată 5.0% vol.

400ml. **15 LEI**

Birra in bottiglia | Bere la sticlă

Stella Artois 5.0% vol.

330ml. **15 LEI**

Madri 4.6% vol.

330ml. **14 LEI**

Staropramen 5.0% vol.

330ml. **13 LEI**

Caraiman 4.6% vol.

330ml. **13 LEI**

Beck's 5.0% vol.

330ml. **14 LEI**

Bergensbier 5.0% vol.

330ml. **13 LEI**

Corona 4.5% vol.

355ml. **20 LEI**

Franziskaner (nefiltrată) 5.0% vol.

500ml. **24 LEI**

Lefte Brună 6.5% vol.

330ml. **22 LEI**

Corona "Bucket 4 + 1" 4.5% vol.

5x330 ml. **80 LEI**

Selezione di birre italiane | Selecție de beri italiene

Amarcord Golden Ale 6.5% vol.

330ml. **18 LEI**

Amarcord Bianca Ale 4.9% vol.

330ml. **18 LEI**

Amarcord Lager Chiara 5.2% vol.

330ml. **18 LEI**

Birra analcolica | Bere fără alcool

Stella Artois 0.0% vol.

330ml. **15 LEI**

Corona Cero 0.0% vol.

355ml. **20 LEI**

Fresh Raspberry & Blueberry 0.0% vol.

330ml. **15 LEI**

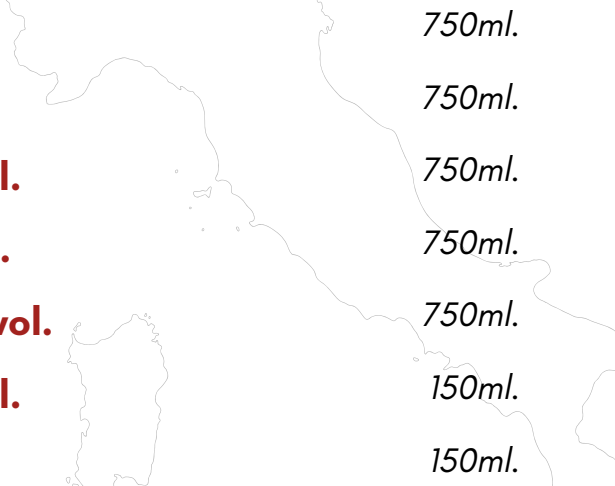
Fresh Lemon & Orange 0.0% vol.

330ml. **15 LEI**



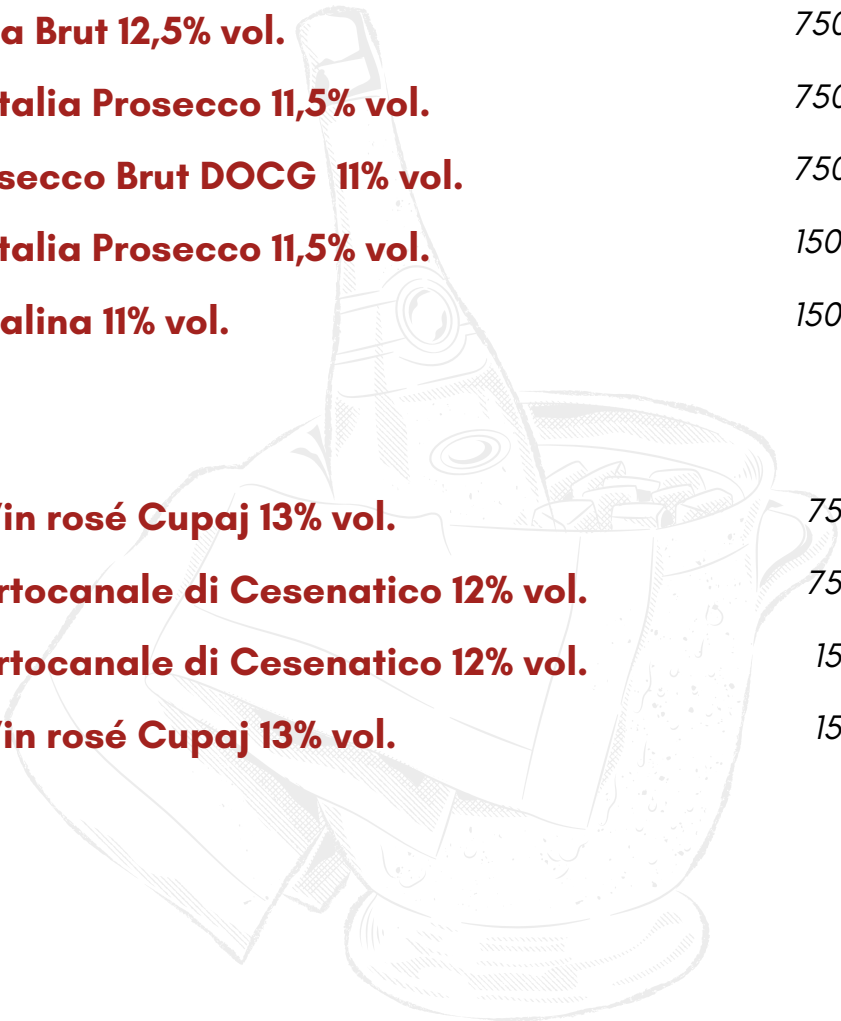
VINI | VINURI

Bianco | Alb



Fiano di Avellino 13% vol.	750ml.	150 LEI
Sauvignon Tramin 13% vol.	750ml.	130 LEI
La Plage Vin alb Cupaj 12,5% vol.	750ml.	110 LEI
Sauvignon Blanc Rubicon 12% vol.	750ml.	150 LEI
Gewürztraminer Traminer 13,5% vol.	750ml.	130 LEI
La Plage Vin alb Cupaj 12,5% vol.	150ml.	22 LEI
Sauvignon Tramin 13% vol.	150ml.	24 LEI

Spumanti | Spumante



Prosecco De Faveri Superiore 11% vol.	750ml.	140 LEI
Franciacorta Brut 12,5% vol.	750ml.	250 LEI
La Plage D'Italia Prosecco 11,5% vol.	750ml.	120 LEI
Colesel Prosecco Brut DOCG 11% vol.	750ml.	140 LEI
La Plage D'Italia Prosecco 11,5% vol.	150ml.	22 LEI
Prosecco Zialina 11% vol.	150ml.	24 LEI

Rosé

La Plage Vin rosé Cupaj 13% vol.	750ml.	110 LEI
Da Vinci Portocanale di Cesenatico 12% vol.	750ml.	120 LEI
Da Vinci Portocanale di Cesenatico 12% vol.	150ml.	24 LEI
La Plage Vin rosé Cupaj 13% vol.	150ml.	22 LEI

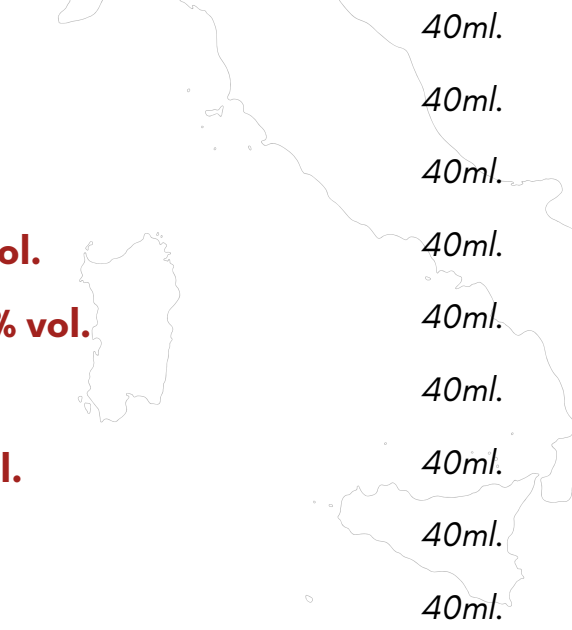
Rosso | Roșu

Barolo Montalbera 14% vol.	750ml.	300 LEI
Primitivo Fructositas 14% vol.	750ml.	150 LEI
Montepulciano d'Abruzzo 13,5% vol.	750ml.	130 LEI
Chianti Riserva Sticciano 13% vol.	750ml.	150 LEI
La Plage Vin roșu Cupaj 14,5% vol.	750ml.	110 LEI
Passito Puglia Aprimondo 16% vol.	750ml.	120 LEI
Da Vinci Rocca di Cesena 14,5% vol.	750ml.	120 LEI
Sangiovese Appassimento 15% vol.	750ml.	150 LEI
La Plage Vin roșu Cupaj 14,5% vol.	150ml.	22 LEI
Montepulciano d'Abruzzo 13,5% vol.	150ml.	24 LEI



SPECIALITÀ ALCOLICHE | SPECIALITĂȚI ALCOOLICE

Liquore | Lichioruri



Limoncello 28% vol.	40ml.	15 LEI
Grappa 40% vol.	40ml.	20 LEI
Amaro del Capo 35% vol.	40ml.	18 LEI
Brandy Vecchia Romagna 38% vol.	40ml.	25 LEI
Whisky Chivas Regal 12 anni 40% vol.	40ml.	25 LEI
Havana Club 7 anni 40% vol.	40ml.	20 LEI
Hennessy VSOP Cognac 40% vol.	40ml.	45 LEI
Sambuca Molinari 40% vol.	40ml.	20 LEI
Bordiga Gin Occitan 42% vol.	40ml.	20 LEI

Cocktail | Cocktailuri



Aperol Spritz 11% vol.	300ml.	30 LEI
Hugo 11% vol.	300ml.	30 LEI
Limoncello Spritz 8-10% vol.	250ml.	30 LEI
Gin Tonic 12%-15% vol.	250ml.	42 LEI
Cuba Libre 10%-12% vol. <i>Rom heavy dark, cola, lime</i>	250ml.	36 LEI
Mojito 10%-12% vol. <i>Rom heavy dark, piure de piersică, lime, mentă, apă minerală</i>	200ml.	34 LEI
Peach Jadoo 10%-12% vol. <i>Gin Bordiga Occitan, sirop de piersică, mentă, suc de lămâie și apă tonică</i>	280ml.	36 LEI

GRUPPI DI ALLERGENI | GRUPE DE ALERGENI

Secondo la Direttiva 2000/I3/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000, gli allergeni presenti negli alimenti possono essere classificati nelle seguenti categorie:

Conform Directivei 2000/I3/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în următoarele grupe:

RO	IT
1 Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, spelt, kamut sau hibrizi) și produse derivate	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2 Crustacee (ex. creveți, crabi, homari) și produse derivate	Crostacei (es. gamberi, granchi, aragoste) e prodotti derivati.
3 Ouă și produse derivate	Uova e prodotti derivati
4 Pește și produse derivate	Pesce e prodotti derivati
5 Arahide și produse derivate	Arachidi e prodotti derivati
6 Soia și produse derivate	Soia e prodotti derivati
7 Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)
8 Fructe cu coajă lemnoasă (migdale, alune de pădure, nuci, caju, nuci de pecan, nuci de Brazilia, fistic, macadamia) și produse derivate	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
9 Țelină și produse derivate	Sedano e prodotti derivati
10 Muștar și produse derivate	Senape e prodotti derivati
11 Susan (semințe de susan) și produse derivate	Semi di sesamo e prodotti derivati
12 Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații >10 mg/kg sau 10 mg/l	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13 Lupin și produse derivate	Lupini e prodotti derivati
14 Moluste (scoici, midii, stridii, melci, calamari, caracatiță) și produse derivate	Molluschi (cozze, vongole, ostriche, lumache, calamari, polpi) e prodotti derivati
PC Produse congelate	Prodotti surgelati



GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

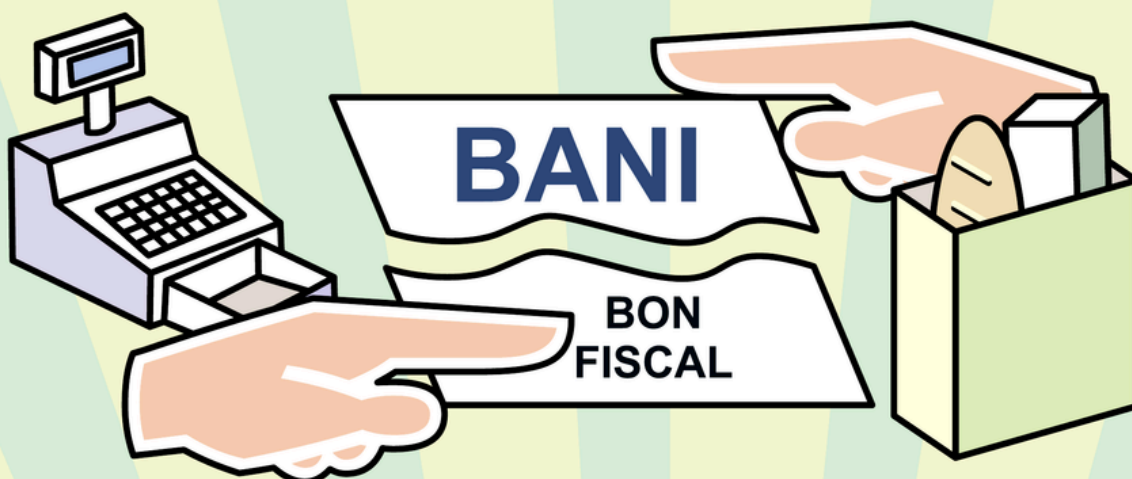
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

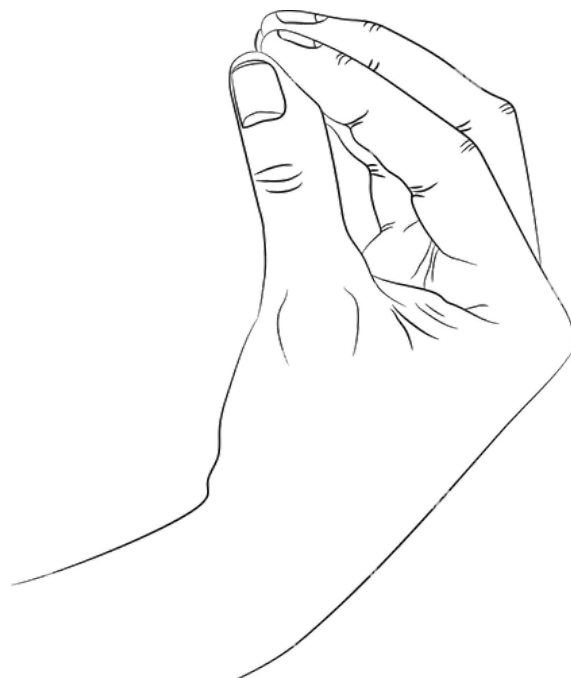
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

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.



COMENZI ȘI REZERVĂRI

0774 446 766

Sau comandă rapid pe
Glovo • Wolt • Bolt



Valorile nutriționale ale produselor pot fi consultate prin scanarea codului QR.

I valori nutrizionali dei prodotti possono essere consultati scansionando il codice QR.



GIORNO

L'Italia nel Piatto

Vă mulțumim și vă mai așteptăm!

0774 446 766

www.giorno.ro