

We combine the art of seasonal ingredients with the technique of incredible textures to define each plate as a true masterpiece.



MIC-DEJUN

servit cu drag în fiecare zi,
până la ora 12:00

OLIVO
CAFFÈ & BISTRO

*Apasă aici pentru a afla detalii legate de valorile nutriționale ale preparatelor și aditivii folosiți.
Click here to find out more detailed information about the nutritional values of our dishes
and the additives that we use.*

Atenție! Alergenii din produse vor fi enumerați sub ingredientele fiecărui preparat!
Attention! The allergens are mentioned below the ingredients of each dish!

OMLETĂ CU CAȘ TALEGGIO, SOS OLANDEZ
FĂCUT ÎN CASĂ ȘI STRUGURI MURAȚI,
COAPTE ÎN TIGAIIE DE FONTĂ

ouă free range, unt, brânză taleggio, sos olandez, struguri murați,
microplante, pâine prăjită
*free range eggs, butter, taleggio cheese, hollandaise sauce, grapes, herbs,
bread*

300g | 39LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

SCRAMBLED EGGS CU PANCETTA
ȘI IERBURI PE PÂINE ARTIZANALĂ CU
MAIA

ouă free range, unt, pancetta, salată verde, roșii cherry, dressing,
pâine cu maia
free range eggs, butter, pancetta, green salad, tomatoes, dressing, bread

250g | 38LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

OMLETĂ FRANȚUZEASCĂ DELICATĂ,
CU SPARANGHEL ȘI PARMEZAN

ouă free range, unt, parmezan, salată verde, roșii cherry, sparanghel^{pd},
chives, pâine prăjită
*free range eggs, butter, parmesan, green salad, tomatoes, asparagus,
chives, bread*

300g | 38LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

OUĂ ÎN STIL ITALIAN COAPTE ÎN SOS
DE ROȘII, OREGANO ȘI CÂRNAȚ
SALSICCIA

ouă free range, cârnaț salsiccia, sos de roșii, oregano, microplante, pâine
prăjită
free range eggs, salsiccia sausage, tomato sauce, oregano, herbs, bread

300g | 38LEI

alergeni: ou, gluten

BRUSCHETE CU CREMĂ PROASPĂTĂ
DE TON PE PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA

ton, maioneză, capere, castraveți murați, măslina, lime, microplante,
pâine cu maia
tuna, mayonnaise, capers, pickles, olives, lime, herbs, bread

200g | 33LEI

alergeni: ou, pește, gluten

BRUSCHETĂ CU AVOCADO, PROSCIUTTO CRUDO ȘI OU POȘAT PE PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA

ouă free range, avocado^{pd}, prosciutto crudo, sos olandez, ceapă murată,
coriandru, microplante, pâine cu maia
*free range eggs, avocado, prosciutto crudo, hollandaise sauce, pickled
onion, coriander, herbs, bread*

300g | 40LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

BRUSCHETĂ CU RICOTTA, SOMON GRAVLAX ȘI OU POȘAT PE PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA

ouă free range, somon gravlax (Norvegia), ricotta, mărar, sos olandez, icre,
fenicul murat, microplante, pâine cu maia
*free range eggs, gravlax salmon, ricotta, dill, hollandaise sauce, roe,
pickled fenician, herbs, bread*

300g | 41LEI

alergeni: ou, pește, lactoză, gluten

STICKY TOFFE

curmale, unt, ouă free range, zahăr brun, melasă, pâstaie de vanilie,
înghețată de vanilie, cafea, caramel, făină, praf de copt
*dates, butter, free range eggs, brown sugar, molasses, vanilla icecream,
coffe, caramel, flour, baking powder*

200g | 33LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

YOGURT BOWL CU PIURE DE ACAI DIN PĂDUREA TROPICALĂ, GRANOLA ȘI FRUCTE

iaurt grecesc, piure de acai cu banană și fructul pasiunii
(100% bio), granola, sirop de agave, fructe
*greek yogurt, acai puree with bananas and passion fruit, granola, agave
syrup, fruits*

250g | 40LEI

alergeni: lactoză

CROISSANT CU UNT ȘI GEM

croissant^{pd}, unt, gem
croissant with butter and jam

50 / 50g | 25LEI

alergeni: ou, lactoză

*Alegem cu grijă cele mai gustoase
și sănătoase ingrediente de la furnizorii
și micii producători locali.*

*Prin tehnici moderne de gătit punem
în valoare calitatea acestora și vă servim
o mâncare cu un gust autentic.*



PRÂNZ ȘI CINĂ

servite cu drag în fiecare zi,
începând cu ora 12:00

OLIVO
CAFFÈ & BISTRO

Atenție! Alergenii din produse vor fi enumerați sub ingredientele fiecărui preparat!
Attention! The allergens are mentioned below the ingredients of each dish!

PARFAIT DE FICAT DE PUI ȘI JELEE DE MANDARINE CU VIN DE PORTO ȘI COGNAC

ficat de pui (România), piure de mandarine, vin de porto, cognac, unt, ouă,
plante aromatice, pâine prăjită
chicken liver, tangerines puree, porto wine, brandy, butter, free range eggs,
herbs, bread

120g / 100g | 50LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

HUMMUS PROASPĂT CU ANGHINARE ȘI BROCCOLI ȘI FOCACCIA ARTIZANALĂ - VEGAN

năut, usturoi, pastă de susan, salată verde, roșii uscate, anghinare,
broccoli, ulei de măsline, sumac
chickpeas, garlic, sesame paste, green salad, dried toamtos, artichoke,
broccoli, olive oil, sumac

200g / 100g | 43LEI

alergeni: năut, usturoi, susan, gluten

BRUSCHETE CU RAȚĂ, SOS PESTO CU ALUNE DE PĂDURE ȘI BUSUIOC CU FULGI DE PARMEZAN PE PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA

piept de rață (Ungaria)^{pd}, sos pesto cu alune de pădure, busuioc,
parmezan, hrean, iaurt, chives, ulei de măsline, pâine
duck breast, pesto sauce with hazelnut, basil, pamesan, horseradish,
yoghurt, chives, olive oil, bread

200g | 46LEI

alergeni: alune de pădure, lactoză, gluten

SALATĂ DE VINETE COAPTE LA FOC MIC, CU CEAPĂ ROȘIE, USTUROI CONFIT, IERBURI AROMATE ȘI FOCACCIA ARTIZANALĂ

vinete coapte, iaurt grecesc, pastă de susan, ceapă roșie, usturoi confit,
lămâie, ierburi aromatice, chives, pătrunjel, rodie, chimion, sare, piper
roasted aubergines, Greek yoghurt, sesame paste, red onion, garlic confit,
lemon, herbs, chives, parsley, pomegranate, cumin, salt, pepper

200g / 100g | 42LEI

alergeni: lactoză, ou, gluten, usturoi, susan, gluten

TREI TEXTURI DE CONOPIDĂ FAIMOASE CU ULEI AROMATIZAT ȘI PASTĂ DE SUSAN - VEGAN

conopidă, ceapă, fulgi de drojdie inactivă, ulei de măsline, rodie, ulei de
mărar, pastă de susan, microplante
cauliflower, onion, inactive yeast flakes, olive oil, pomegranate, dill oil,
sesame paste, microplants

350g | 50LEI

alergeni: susan

SALATĂ CU PUI FRAGED, AVOCADO ȘI ROȘII USCATE CU DRESSING VIU

piept de pui (România), măsline kalamata, avocado^{pd}, roșii uscate, chives,
semințe de dovleac, dressing de iaurt, salată verde
*chicken breast, kalamata olives, avocado, dried tomatoes, chives, pumpkin
seeds, yogurt dressing, green salad*

300g | 50LEI

alergeni: lactoză, semințe de dovleac

SALATĂ CU LEGUME COAPTE, BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI DRESSING NUTRITIV

dovleac, sfeclă, morcovi, brânză de capră, salată verde, semințe
de dovleac, dressing, pudră de sfeclă
*pumpkin, beetroot, carrots, goat cheese, lettuce, pumpkin seeds, dressing,
beetroot powder*

300g | 46LEI

alergeni: lactoză, semințe de dovleac

CARPACCIO DE SOMON GRAVLAX CU FENICUL ȘI IERBURI AROMATICE

somon (Norvegia), fenicul, măr, mărar, muștar franțuzesc, lămâie, sfeclă
salmon, fennel, apple, dill, french mustard, lemon, beetroot

200g | 50LEI

alergeni: pește

SUPA CASEI

Nu ne putem hotărî care este supa noastră preferată, așa că o
vom schimba din când în când. La fel de bună de fiecare dată!

Întrebă ospătarul de eventualii alergeni.

*We can't choose our favorite house soup, so we will change it
once in a while. Always the same delicious taste!*

Ask our waiter for more information!

300g | 38LEI

FOCACCIA ARTIZANALĂ

aluat cu maia
dough with leaven

100g | 11LEI

alergeni: gluten

PLATOU MIX DE BRÂNZETURI BELLA ITALIA

mix de brânzeturi, fructe uscate, struguri, biscuiți sărați, miere, nuci
cheese mix, dried fruit, grapes, salted biscuits, honey, nuts

350g | 71LEI

alergeni: lactoză, gluten, nuci

PLATOU MIX BON VIVANT

mix de brânzeturi, specialități de cărnuri maturate, fructe
uscate, biscuiți sărați
*mix of cheeses, specialities of matured meats, dried fruits,
salted biscuits*

400g | 78LEI

alergeni: lactoză, gluten

RISOTTO CU CREVEȚI ȘI SOS PESTO CU PARMEZAN ȘI ALUNE DE PĂDURE

creveți (Vietnam)^{pd}, orez, unt, parmezan, roșii uscate, alune de pădure,
busuioc, ulei de măsline, microplante
*shrimps, rice, butter, parmesan, dried tomatoes, hazelnuts, basil, olive
oil, microplants*

300g | 61LEI

alergeni: creveți, lactoză, alune de pădure

RISOTTO CU HRIBI, PASTĂ DE TRUFE ȘI PARMEZAN, STINS ÎN VIN ALB

orez, ciuperci porcini^{pd}, pastă de trufe, parmezan, mascarpone, unt,
ceapă, vin alb, microplante, semințe de dovleac
*rice, porcini mushrooms, truffle paste, parmesan cheese, mascarpone,
butter, onion, white wine, microgreens, pumpkin seeds*

300g | 56LEI

alergeni: lactoză, semințe de dovleac

TAGLIATELLE ARTIZANALE CU SALSICCIA, HRIBI ȘI IERBURI AROMATICE

tagliatelle artisanale, cârnaț salsiccia, ciuperci porcini^{pd}, smântână
dulce, parmezan, vin alb, ierburi aromatice, microplante
*tagliatelle, salsiccia sausage, porcini mushrooms, sweet cream,
parmesan cheese, white wine, aromatic herbs, micro plants*

350g | 58LEI

alergeni: gluten, lactoză

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO CU CREVEȚI ȘI SOS CATIFELAT CU PARMEZAN

tagliatelle artizanale, creveți (Vietnam)^{pd}, parmezan, unt, usturoi, pătrunjel,
ardei iute, microplante

*handmade tagliatelle, shrimps, parmesan, butter, garlic, parsley, chilli
peppers, micro plants*

350g | 65LEI

alergeni: usturoi, gluten, crustacee, lactoză

GNOCCHI CU SALSICCIA ȘI SPUMĂ DE GORGONZOLA

Preparatul poate să fie servit și fără salsiccia

gnocchi, cârnaț salsiccia, sos de roșii, gorgonzola, smântână dulce, lapte,
ulei de măsline, microplante

*gnocchi, salsiccia sausage, tomato sauce, gorgonzola, sweet cream, milk,
olive oil, microplants*

350g | 58LEI / 50LEI

alergeni: gluten, lactoză

SPAGHETTE CARBONARA

spaghetto artizanale, parmezan, pancetta, gălbenuș de ou
home-made spaghetti, parmesan, pancetta, egg yolk

350g | 54LEI

alergeni: gluten, lactoză, ou

FILE DE COD CU PIURE DE SPANAC ȘI GĂLBENUȘ CONFIT ÎN SOS DE SALVIE ȘI USTUROI

file de cod (Islanda)^{pd}, spanac, icre, gălbenuș de ou, unt, salvie, ceapă,
usturoi, șofran, microplante

cod, spinach, roe, egg yolk, butter, sage, onion, garlic, saffron, microplants

180g / 200g | 75LEI

alergeni: cod, ou, lactoză, usturoi

CREVEȚI CU SOS CHERRY AROMATIZAT CU UNT, USTUROI ȘI FOCACCIA ARTIZANALĂ

creveți (Vietnam)^{pd}, roșii cherry, anghinare, zucchini, usturoi, unt, sos
de roșii, busuioc, microplante

*shrimps, cherry tomatoes, artichokes, zucchini, garlic, butter, tomato
sauce, basil, micro plants*

250g | 68LEI

alergeni: crustacee, usturoi, lactoză

PIEPT DE PUI CU PIURE DE DOVLEAC, CARTOFI DAUPHINOISE ȘI SOS DE TRUFE

piept de pui (România), dovleac, cartofi, unt, parmezan, trufe,
sos demiglace home-made, microplante
*chicken breast, pumpkin, potatoes, butter, parmesan cheese, truffles,
home-made demiglace sauce, microplants*

180g / 200g | 61LEI

alergeni: lactoză

PIEPT DE CURCAN CU PIURE DE CARTOFI, ROȘII USCATE, ZUCCHINI ȘI SOS DE UNT CU BUSUIOC

piept de curcan (România sau Ungaria), roșii cherry, roșii uscate, zucchini,
anghinare, cartofi, unt, ulei de măsline, ierburi aromatice
*turkey breast, cherry tomatoes, dried tomatoes, zucchini, artichokes,
potatoes, butter, olive oil, herbs*

180g / 200g | 62LEI

alergeni: lactoză

PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE DOVLEAC, ANDIVE ȘI SOS DE VIȘINE

piept de rață (Ungaria)^{pd}, dovleac, andive, sfeclă, unt, șofran, vișine,
ulei de măsline, fresh de portocale, microplante
*duck breast, pumpkin, endive, beetroot, butter, saffron, sour cherry, olive
oil, fresh orange, micro plants*

180g / 200g | 77LEI

alergeni: lactoză

PIEPT DE PORC ȘI CAPONATA DE VINETE

piept de porc (România), vinete, ardei, roșii cherry, ceapă, usturoi, capere,
roșii uscate, măsline, țelină apio, busuioc, sos de roșii, miere, oregano,
vin alb
*pork breast, aubergines, peppers, cherry tomatoes, onions, garlic, capers,
dried tomatoes, olives, celery celery, basil, tomato sauce, honey, oregano,
white wine*

180g / 200g | 65LEI

alergeni: usturoi, țelină apio

TAGLIATA

antricot de vită (Uruguay)^{pd}, unt, roșii cherry, broccoli, parmezan,
ulei de măsline, oțet balsamic, sare maldon
*beef entrecote, butter, cherry tomatoes, broccoli, parmesan cheese,
olive oil, balsamic vinegar, maldon salt*

300g | 125LEI

alergeni: lactoză

TIRAMISU

pișcoturi, cafea, mascarpone, zahăr, gălbenuș de ou, lichior baileys, cacao
ladyfingers, coffee, mascarpone, sugar, egg yolk, lichior baileys, cocoa

200g | 34LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten

CHEESECAKE CU BEZELE ȘI SORBET DE VIȘINE

biscuiți, unt, cremă de brânză, ou, smântână, zahăr, bezele, sorbet
de vișine, fistic
*crackers, butter, cream cheese, egg, sour cream, sugar, marshmallows,
sour cherry sorber, pistachio*

220g | 34LEI

alergeni: ou, lactoză, gluten, fistic

MOUSSE DE CIOCOLATĂ CU INSERȚIE DE ZMEURĂ

ciocolată neagră, ciocolată albă, unt de cacao, zmeură, fistic, campari,
zahăr, crumble de biscuiți, zmeură liofilizată
*dark chocolate, white chocolate, cocoa butter, raspberries, pistachios,
campari, sugar, biscuit crumble, freeze-dried raspberries*

200g | 36LEI

alergeni: lactoză, fistic

CRÈME BRULÉE CU CAFEA ȘI CARDAMOM

frișcă, lapte, cafea, gălbenuș de ou, zahăr, vanilie, cardamom
whipped cream, milk, coffee, egg yolk, sugar, vanilla, cardamom

150g | 34LEI

alergeni: ou, lactoză

PASTE ARTIZANALE DULCI CU NUCI, BISCUIȚI ȘI SCORȚIȘOARĂ

paste umplute cu ricotta și pere^{pd}, caramel dulce de leche, pere,
nuci pecan, crumble de biscuiți, scorțișoară
*pasta filled with ricotta and pears, caramel dulce de leche, pears,
pecans, biscuit crumble, cinnamon*

200g | 38LEI

alergeni: gluten, lactoză, nuci pecan, scorțișoară