

MENU

ANTIPASTI

Bruschetta con pomodori 200 g | 21.0 lei



Pâine coaptă cu ulei de măsline, roșii proaspete, busuioc și usturoi

Baked bread with olive oil, sliced fresh tomato, basil and garlic

Bruschetta miste 125 g | 30.0 lei

Pâine coaptă cu ulei de măsline și usturoi: somon și cremă de brânză/ roșii și busuioc/ anghinare și sos cu anșoa/ salată de vinete/ prosciutto, mozzarella, roșii uscate

Baked bread with olive oil and garlic: salmon and cream cheese/ tomatoes and basil / artichoke and anchovy sauce / eggplant salad / prosciutto, mozzarella and sun-dried tomatoes

Burrata fresca con pomodorini e olio extravirgine



420 g | 68.0 lei

Burrata proaspătă, roșii cherry, măsline de Sicilia și ulei de măsline extra virgin

Fresh Burrata, cherry tomatoes, green olives from Sicily and extra virgin olive oil

Melanzane alla Parmigiana 340 g | 43.0 lei

Vinete coapte pregătite cu sos de roșii Mutti, mozzarella și parmezan

Roast eggplant with Mutti tomato sauce, mozzarella and parmesan

Caponata siciliana 380 g | 29.0 lei



Vinete trase la tigaie în ulei de măsline împreună cu ceapă roșie, capere, ardei gras, roșii, măsline verzi, fenicul, țelină, stafide, muguri de pin și oțet de șampanie

Pan fried eggplant in olive oil with red onion, capers, bell pepper, tomatoes, green olives, fennel, celeriac, raisin, pine nuts and champagne vinegar

Insalata di melanzane con cipolla e pomodori



280 g | 27.0 lei

Salată de vinete proaspete, garnitură de ceapă și roșii, servite cu focaccia

Fresh eggplant salad with tomato and onion served with focaccia

Caprese 330 g | 39.0 lei



Mozzarella de bivoliță, roșii proaspete servite cu muguri de pin și sos Pesto

Mozzarella buffalo cheese, sliced fresh tomatoes with pine nuts and Pesto sauce

Fritto misto di pesce 250 g / 500 g | 60 / 105.0 lei

Creveți și calamari prăjiți în crustă de semola Shrimp and squid fried in semolina crust

PASTA

FRESCA

Ravioli con spinachi, Ricotta e pomodorini



320 g | 44.00 lei

Paste ravioli umplute cu spanac și Ricotta, pregătite cu roșii cherry și sos Blue cheese / Ravioli with spinach and Ricotta, with cherry tomatoes and Blue cheese sauce

Tagliolini con pasta di tartufo e parmigiano



350 g | 63.0 lei

Paste, unt, pastă de trufe, parmezan, sos demiglaze Pasta, butter, truffle paste, parmesan, demiglace sauce

Tortelloni panna e prosciutto cotto al forno 350 g |

47.0 lei

Paste proaspete umplute cu prosciutto, cu sos de smântână, ciuperci și șuncă, gratinate

Fresh pasta stuffed with prosciutto, sour cream sauce, mushrooms and ham, au gratin

INTEGRALE

Fettuccine con funghi Porcini, pancetta e panna

400 g | 46.0 lei

Fettuccine, pancetta, ciuperci Porcini, smântână lichidă, sos de ceapă, sos de usturoi și parmezan

Fettucine, pancetta, Porcini mushrooms, cream, onion sauce, garlic sauce and parmesan

TRADITIONALE

Lasagna Bolognese 450 g | 49.0 lei

Foaie de lasagna, sos Bolognese, mozzarella și parmezan Lasagna noodles, rich Bolognese sauce, mozzarella and parmesan

Tagliatelle alla Bolognese 460 g | 39.0 lei

Tagliatelle pregătite cu sos Bolognese

Tagliatelle in our rich Bolognese sauce

Tagliatelle con frutti di mare e salsa di aragosta

530 g | 64.0 lei

Tagliatelle cu creveți, caracatiță, calamari, midii, sos de usturoi, sos de homar, unt, smântână dulce și roșii cherry

Tagliatelle with octopus, calamari, shrimps, mussels, garlic sauce, lobster sauce, butter, cream and cherry tomatoes

Tagliatelle con salmone e zucchini 470 g | 55.0 lei

Tagliatelle, somon afumat, somon proaspăt, smântână dulce, sos de ceapă, dovlecel și unt / Tagliatelle with smoked salmon, fresh salmon, onion sauce, cream, butter and zucchini

Spaghetti alla Carbonara 430 g | 42.0 lei

Spaghetti cu bacon italian bine afumat, smântână dulce, ou și parmezan / Classic Carbonara with smoked Italian bacon, cream, egg and parmesan

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (AOP)



390 g | 29.0 lei

Spaghetti cu ulei de măsline și amestec ușor picant de usturoi, ardei iute și pătrunjel / Spaghetti with olive oil, garlic, a touch of chili and parsley

Spaghetti Aglio Olio e Gamberi 470 g | 57.0 lei

Spaghetti trase în tigaie cu ulei de măsline, rosii cherry, usturoi, pătrunjel, creveți și ardei iute

Pan fried spaghetti with prawns, garlic, olive oil, cherry tomatoes, parsley and a touch of chili

Penne Quattro Formaggi al forno 380 g | 50.0 lei



Penne, smântână dulce, Blue cheese, mozzarella, Emmental, parmezan / Penne, cream, Blue cheese, mozzarella, Emmental, parmesan

Penne all'Arrabbiata 450 g | 39.0 lei



Penne, sos de roșii Mutti, parmezan, peperoncino, usturoi și pătrunjel / Penne, Mutti tomato sauce, parmesan, peperoncino, garlic and parsley

ZUPPE

Zuppa di pesce 500 g | 61.5 lei

Supă cu midii, somon, creveți, calamari, sos de roșii Mutti și pâine

Mussels, salmon, shrimps, calamari and Mutti tomato sauce soup, bread on the side

Minestrone 300 g | 23.0 lei

Supă italiană cu legume | Classic Italian Minestrone soup

Crema di verdure 350 g | 20.50 lei



Cremă de legume servită cu crutoane

Cream of vegetable soup, croutons on the side

Zuppa rumena di manzo 390 g | 25.0 lei

Ciorbă de vacuță | Beef soup

RISOTTI

Risotto con funghi Porcini 480 g | 48.0 lei



Risotto cu ciuperci, mănătărci și parmezan

Risotto with parmesan, Porcini and field mushrooms

Risotto con crema di tartufo nero 400 g | 47.0 lei



Risotto cu pastă de trufe negre, parmezan, mascarpone și rucola / Risotto with black truffle paste, parmesan, mascarpone and arugula

Risotto con frutti di mare 450 g | 65.0 lei

Risotto cu fructe de mare, roșii și usturoi

Risotto with mixed seafood, tomato, and garlic

INSALATE

*Cu excepția salatei Caesar, toate salatele sunt servite cu focaccia simplă.

*Except for the Caesar salad, all salads are served with plain focaccia

Insalata Atena 490 g | 36.5 lei



Brânză, castravete, măsline Kalamata, roșii, ardei gras, ceapă roșie / Cheese, cucumber, Kalamata olives, tomatoes, bell pepper, red onion

Insalata con bistecca de manzo Uruguay Black Angus 370 g | 62.0 lei

Antricot Uruguay Black Angus, salată mix, roșii cherry, morcov scalie, castravete, fasole verde, dressing de semințe

Uruguay Black Angus beef rib-eye, mixed salad, cherry tomatoes, carrot scale, cucumber, green beans, seed dressing

Insalata Piemonte 290 g | 36.0 lei



Mix de salată, andive, nucă, Blue cheese, roșii cherry, dressing din muștar și miere

Mixed salad leaf, endive, walnuts, Blue cheese, cherry tomatoes, mustard and honey dressing

Insalata con tonno 305 g | 40.0 lei

Mix de salată, ton, ceapă roșie, măsline negre feliate, porumb dulce, ou fiert, fresh de lămâie

Salad mix, tuna, red onion, black olives, sweet corn, boiled egg, fresh lemon juice

Insalata Caesar 280 g | 46.0 / 53.0 lei

cu piept de pui / with chicken breast proteină vegetală/ vegetable protein

creveți în crustă de bere / beer crusted shrimps

Salată romaine, crispy bacon, crutoane, dressing Caesar/vegetarian, parmezan / Romaine salad, crispy bacon, croutons, Caesar / vegetarian dressing, parmesan

***Prețul salatei Caesar diferă în funcție de toppingul ales.*

***The Caesar salad price varies according to the chosen topping*

Insalata con salmone 300 g | 44.0 lei

Mix de salată, scalii de somon afumat, ceapă roșie, avocado, roșii cherry, dressing de miere și muștar

Salad mix, smoked salmon scales, red onion, avocado, cherry tomatoes, honey and mustard dressing

PESCE FRESCO E FRUTTI DI MARE

*Peștele filetat poate conține oase. | Filleted fish may contain bones.

Filetto di Salmone in crosta di Nduja 200 g | 76.0 lei

File de somon în crustă de Nduja

- somon în crustă picantă cu spanac, unt și parmezan

Salmon fillet in Nduja crust - Salmon in spicy crust with spinach, butter and parmesan

Fileto di spigola con salsa di pomodoro fresco 320 g |

71.0 lei

File de biban, roșii proaspete, ardei iute, usturoi, verdeață

Seabass fillets, fresh tomatoes, hot peppers, garlic, greens

Orata al forno/all griglia con mix de verdure 400 g |

68.0 lei

Dorada la cuptor/la gratar cu mix de legume

Sea bream with vegetable mix cooked in the oven/grilled

Burger di salmone al anduja 370 g | 45.0 lei

Burger de somon Norvegia pregătit în crustă de anduja, tartar, rosii servit cu cips de cartofi

Norway salmon burger prepared in anduja crust, remulade sauce, tomatoes served with potato chips

Polpo alla griglia con asparagi e salsa di dragoncello

280 g | 100.0 lei.

Caracatiță la grătar cu sparanghel și sos de tarhon

Grilled octopus with asparagus and tarragon sauce and mashed carrots with ginger and lime

Cozze mariniere 900 g / 400 g | 92.0/ 52.0 lei

Midii, ceapă, usturoi, smântână dulce, pătrunjel, unt, ardei iute, sofran, pâine cu usturoi și cartofi prăjiți

Mussels, onion, garlic, sour cream, parsley, butter, a touch of chili, saffron, garlic bread and hand cut chips

Cozze alla Digionese 900 g / 400 g | 92.0/ 52.0 lei



Midii, mustar de Dijon, usturoi, smântână dulce, pătrunjel, unt, ardei iute, pâine cu usturoi și cartofi prăjiți

Mussels, Dijon Mustard, garlic, sour cream, parsley, butter, a touch of chili, garlic bread and hand cut chips

Cozze Rossa 900 g / 400 g | 92.0/ 52.0 lei

Midii, smantana lichida, sos de rosii, menta, salvie si piper rosu, pâine cu usturoi și cartofi prăjiți

Mussels, sour cream, tomato sauce, mint, sage and red pepper,, garlic bread and hand cut chips

Cozze in salsa di pomodoro 900 g / 400 g | 92.0/ 52.0

lei

Midii, vin alb, sos de roșii Mutti, usturoi, semințe de peperoncino și pătrunjel, cartofi prăjiți, servite cu baghetă cu unt și usturoi

Mussels in white wine with Mutti tomato sauce, garlic, peperoncino and parsley, garlic bread and hand cut chips

Cozze Estive 900 g / 400 g | 92.0/52.0 lei
Midii, vin alb, ceapa verde, usturoi, ardei iute, rosii proaspete, , pâine cu usturoi și cartofi prăjiți
Mussels, white wine, green onions, garlic, hot peppers, fresh tomatoes, garlic bread and hand cut chips

Gamberi dell’Atlantico con salsa all’aglio 180 g | 56.0 lei
Creveți 🌱 sălbatici de Atlantic la grătar pregătiți cu **Sos** 🌱 cu aromă ușoară de usturoi
Atlantic shrimps🍷*cooked with mild garlic - flavoured sauce*

Gamberi dell’Atlantico con salsa di burro, aglio e vino bianco 200 g | 69.0 lei
Creveți 🌱sălbatici de Atlantic trași la tigaie cu sos de unt, usturoi și vin alb
Atlantic shrimps 🌱 *cooked with butter, garlic and white wine*

GRIGLIATO
**Gramajele preparatelor la grătar sunt brute. The weight of the grilled products is gross.*

Burger Wagyu 400 g | 75.0 lei
Burger cu carne de vită Wagyu, roșițe🌱**brânză** Cheddar, salată eisberg, cartofi prăjiți cu **mirodenii**, salata Coleslaw și sos remoulade cajun *Wagyu beef, tomato* 🌱, *Cheddar cheese, eisberg salad, served with fresh hand cut chips with spices,Coleslaw salad and Cajun remoulade sauce*

Burger Vegetarian 350 g | 45.0 lei
Burger din proteina vegetala, roșițe🌱**brânză** Cheddar, salată eisberg, cartofi prăjiți cu **mirodenii**, si sos burger
Vegetable protein burger, tomato🌱, *Cheddar cheese, eisberg salad, served with fresh hand cut chips with spices, and sauce*

Coscia di polla alla griglia 290 g | 44.0 lei
Pulpă de pui dezosată la grătar servita cu cartofi la cuptor | *Grilled boneless chicken legs served with baked potatoes*

Costolette di agnelo alla griglia con patate al forno 300 g/ 215 g |75.0 lei
Cotlete de berbecuț Noua Zeelandă🌱la grătar servite cu cartofi la cuptor
Grilled New Zealand🌱*lamb chops served with baked potatoes*

Filetto di manzo Uruguay Black Angus | con salsa di formaggio e noci | ai tre tipi di pepe 210 g | 109.0 lei
Mușchiuleț de vițel Uruguay Black Angus 🌱 la grătar | cu sos de **brânză** și **nuci** | cu trei feluri de piper
Grilled Uruguay Black Angus 🌱*veal fillet | with cheese sauce and walnuts | with three types of pepper*

Tournedo Rossini 300 g | 149.0 lei
Mușchiulet de vițel Uruguay Black Angus 🌱cu Foie Gras și hribi🌱, sos demiglace cu **trufe** pe **cruton** de pan brioche
Grilled Uruguay Black Angus 🌱*veal fillet with Foie Gras and Porcini mushrooms* 🌱, *brown souce with truffles and pan brioche crouton*

Filetto di maiale 210 g | 58.0 lei
Mușchiuleț de porc la grătar servit cu sparanghel si sos olandez| *Grilled pork filletserved with served with asparagus and dutch sauce*

Petto di pollo | con salsa al formaggio 210 g | 43.0 / 54.0 lei
Piept de pui la grătar | cu sos de **brânză** servit cu orez la abur
Grilled chicken breast | with cheese sauce served with steamed rice

Bistecca di manzo Uruguay Black Angus con patate al forno 250 g/ 180 g | 109.0 lei
Antricot Uruguay Black Angus 🌱 servit cu cartofi cu rozmarin
Uruguay Black Angus rib-eye 🌱*with rosemary potatoes*

Grigliata mista di carne 550 g/ 200 g/ 100 g | 80.0 lei
Mix grill din pulpă de pui, cotlete de berbecuț, piept de pui, mușchiuleț de porc, cartofi prăjiți cu **mirodenii** și ardei copt
Mixed grill with boneless chicken leg thigh, lamb chops, chicken breast, pork fillet, fresh hand-cut chips with spices and roasted peppers

SECONDI
Pollo ripieni con mozzarella e pasta di tartufo 260 g | 46.0 lei
Piept de pui umplut cu pastă de **trufe**, șuncă și **mozzarella**
Chicken breast stuffed with ham, mozzarella and truffle paste

Cotoletta di pollo 190 g | 34.5 lei
Șnițel din piept de pui | *Chicken breast schnitzel*

Costine di maiale al forno con patate fritte 480 g | 75.0 lei
Coaste de porc la cuptor cu cips de cartofi prăjiți si salata Coleslaw
Baked pork ribs with French fries and Coleslaw salad

Cosce d’anatra con purè di patate 350 g | 60.0 lei
Pulpă de rață servita cu sos demiglace și piure de cartofi
Duck leg served with demiglace sauce and mashed potatoes

CONTORNI
Broccoli /Asparagi saltati all’aglio 150 g | 17.0 lei
Broccoli/Sparanghel🌱tras la tigaie cu usturoi și ardei iute
Pan fried broccoli/ asparagus 🌱*with garlic and chili pepper*

Spinaci al’ agro/ burro parmegianno/ AOP 200 g | 17.0 lei
Spanac natur cu lămâie/ unt și parmenzan/ usturoi, pepperoncino și ulei de măsline
Spinach with lemon/ butter and parmesan/ garlic, peperoncino and olive oil

Riso al vapore 115 g | 12.5 lei 🌱
Orez pregătit la abur | *Steamed rice*

Patate al forno 215 g | 13.0 lei 🌱
Cartofi gătiți la cuptor cu rozmarin, usturoi și ulei de măsline
Oven baked potatoes with rosemary, garlic and olive oil

Patate fritte 180 g | 13.0 lei 🌱
Cartofi proaspăt prăjiți *Hand-cut chips*

Verdure alla griglia 190 g | 15.0 lei 🌱
Legume la grătar cu usturoi | *Grilled vegetables with garlic*

Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano 110 g | 20.0

Salată rucola cu roșii cherry și **parmezan**
Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan

Insalata d’estate 200 g | 12.0 lei 🌱
Salată asortată de vară | *Mixed salad*

Insalata mista 80 g | 12.0 lei 🌱
Mix de salată | *Mixed salad leaf*

Insalata di peperoni arrostiti 200 g | 14.0 lei 🌱
Salată de ardei coptși | *Grilled bell pepper salad*

PIZZA – BLAT NAPOLETAN
**Solicitați ospătarului olio e peperoncino / Please ask our waiter for Chili Olive oil.*

Pizza Buongiorno 470 g |32.0 lei
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, piept de pui, salam Chorizo, ciuperci proaspete, ardei gras, oregano
Mutti tomato sauce, mozzarella, chicken breast, Chorizo, fresh mushrooms, bell pepper, oregano

Pizza Capricciosa 540 g | 42.5 lei
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, șuncă, ciuperci proaspete, măsline, oregano / *Mutti tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, olives, oregano*

Pizza Quattro Formaggi 450 g | 47.5 lei 🧀
Mozzarella, Blue cheese, Emmental, parmezan, oregano, smântână dulce
Mozzarella, Blue cheese, Emmental, parmesan, oregano, cream

Pizza Diavola al Tabasco (spicy) 460 g | 42.5 lei 🌶️
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, semințe de peperoncino, salam Chorizo, oregano, sos Tabasco
Mutti tomato sauce, mozzarella, chili flakes, Chorizo, oregano and Tabasco sauce

Pizza Tartuffo 400 g | 49.0 lei 🧀
Smântână dulce, fior di latte, pastă de trufe, ulei de trufe, busuioc / Cream, fior di latte, truffle paste, truffle oil, basil

Pizza Quattro Stagioni 540 g | 44.5 lei
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, șuncă, salam Chorizo, măsline, ciuperci proaspete, oregano
Mutti tomato sauce, mozzarella, ham, Chorizo, olives, fresh mushrooms, oregano

Pizza con prosciutto e formaggio 500 g | 47.5 lei
Sos de roșii Mutti, **mozzarella, Blue cheese**, prosciutto crudo, **parmezan**, oregano
Mutti tomato sauce, mozzarella, Blue cheese, prosciutto crudo, parmesan, oregano

Pizza e frutti di mare 500 g | 55.0 lei
Sos de roșii Mutti, **mozzarella, creveti, calamari si midii**, *Mutti tomato sauce, mozzarella, shrimp, squid and mussels*

Pizza Vegetariană 580 g | 38.0 lei 🧀
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, vinete, dovlecel, sos de usturoi, roșii, capere, rucola, oregano
Mutti tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, garlic sauce, tomatoes, capers, arugula, oregano

Pizza Paesana 560 g | 37.5 lei
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, bacon italian bine afumat, salam Chorizo, ceapă roșie, **ou**, oregano
Mutti tomato sauce, mozzarella, Italian bacon, Chorizo, red onion, egg, oregano

Pizza con Buffala 450 g | 45.5 lei 🧀
Sos de roșii Mutti, **mozzarella di buffala**, busuioc verde
Mutti tomato sauce, mozzarella buffalo cheese, fresh basil leaves

Pizza Margherita 430 g | 31.5 lei 🧀
Sos de roșii Mutti, **mozzarella**, busuioc
Mutti tomato sauce, mozzarella cheese, basil

Salsa dolce / Salsa piccante 50 g | 4.0 lei 🌱
Sos dulce sau sos picant pentru pizza
Sweet or chili pizza sauce

Focaccia con parmigiano/ con aglio 230 g/200g. | 21.0 lei/ 17 lei 🧀

Focaccia cu parmezan/usturoi | Focaccia with parmesan/garlic
DOLCI FATTI IN CASA**

Spheramisu – la ricetta della casa 190 g | 33.0 lei 🧀
Spheramisu – sfera de ciocolata umluta cu zabaione al mascarpone si sos fierbinte de cafea | *spheramisu - chocolate ball stuffed with mascarpone eggnog and hot coffee sauce*

Tiramisu – la ricetta della casa 190 g | 31.0 lei 🧀
Tiramisu - rețeta casei | *Tiramisu - our own recipe*

Pavlova – la ricetta della casa 150 g | 29.0 lei 🧀
Pavlova – bezea, cremă de **mascarpone** cu sos de fructe de pădure și dressing de fructul pasiunii
Pavlova – meringue, mascarpone cream with berries sauce and fruit of passion dressing

Panna cotta ai frutti di bosco 150 g | 20.0 lei 🧀
Panna cotta fructe de padure | *Panna cotta wild berries*

Torta al cioccolato e ciliegie 220 g | 28.0 lei 🧀
Tort cu ciocolată, crumble, vișine și înghețată
Chocolate cake, crumble, sour cherries and ice cream

Torta di casa allo yogurt e crema di lamponi 200 g | 29.0 lei 🧀
Tort de casă cu cremă de **iaurt, crumble**, zmeură și **înghețată**
Homemade cake with yogurt, crumble, raspberry and ice cream

Crespelle dolci con crema al mascarpone e canella 240 g | 28.0 lei 🧀
Clătite cu cremă de **mascarpone** și **scorțișoară**
Crepes filled with mascarpone and cinnamon

Gelato assortito fatto in casa 150 g | 26.0 lei 🧀
Înghețată asortată | Ice cream

Tartuffi / Sorbetto 150 g | 32.0 lei/ 39.0 lei 🧀
Gelaterie tradițională Italiană/ Traditional Italian ice cream

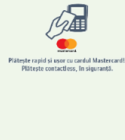

**În rețetele noastre folosim cartofi naturali, necongețați, curățați și tăiați manual.*
**In all our recipe we use natural potatoes, fresh and hand-cut.*
*** Deserturile conțin gluten și lactate | Desserts contain gluten and lactose.*

Produsele noastre conțin alergeni sau urme ale acestora: Gluten¹, Crustacee², Moluște³, Pește⁴, Alune⁵, Lupin⁶, Alune de copac⁷, Soia⁸, Ouă⁹, Lapte¹⁰, Țelină¹¹, Muștar¹², Susan¹³, Dioxid de sulf¹⁴.
Our products contain allergens or traces of them: Gluten¹, Crustaceans², Molluscs³, Fish⁴, Peanuts⁵, Lupins⁶, Tree Nuts⁷, Soy⁸, Eggs⁹, Milk¹⁰, Celery¹¹, Mustard¹², Sesame¹³, Sulfur dioxide¹⁴.

preparat ovo-lacto-vegetarian 🧀
lacto-vegetarian dish

produs vegan / *vegan dish* 🌱
rețetă nouă / *new recipe* 🌱
ingredient congelat / *frozen ingredient* 🌱
preparat nou în meniu
new dish in the menu 🌱
produs picant / *spicy dish* 🌶️

**Ingredientele evidențiate conțin alergeni*
**The highlighted ingredients contain allergens*


GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE
Căsuța noastră este deschisă pentru toți românii.
În cazul unei rețete, aveți dreptul de a beneficia de bonus socializat sau de servicii prestate fără plata contribuțiilor acestuia.
Solidaritate și încredere înseamnă încredere în noi și oportunitate de a fi mai buni.
Este interzisă încrederea către clienți a altui document, care atenționează plățile contribuțiilor buruiilor sau serviciilor prestate, deși bonul fiscal.
Pentru a solicita respectarea obligațiilor legale de operare economică, puteți aplica pentru, nou-nou, serviciul TeVerde al Ministerului Finanțelor Publice 003.000.000.

Păstrați rețeta în veșnicie cu cardul Mastercard® și serviciul TeVerde al Ministerului Finanțelor Publice, în siguranță.