

RESTO
APERTO

Familie.Prieteni.



**La semplicità
è l'ultima sofisticazione.**

Resto Aperto, un concept mix între modern-minimalist și tradiția gastronomică italiană.

BUCURESTI
MALL

Pe scurt: At a glance

Conceptul Resto Aperto | p4

Resto Aperto Concept

Spiritul Aperto | p6

The Aperto Spirit

Echipa Aperto | p12

The Aperto team

Mic dejun Breakfast | p14

Aperitive | p20

Starters

Valorile Aperto | p26

The Aperto Values

Salate Salads | p28

Deschidem gustul Open your taste | p34

Grătar Grill | p36

Paste proaspete, făcute în casă | p56

Fresh homemade pasta

Paste Pasta | p64

Gricia și Carbonara, povestea. | p68

The story of Gricia and Carbonara

Italia și Aperto Italy&Aperto | p74

Pizza | p76

Aluatul face totul | p87

Aperto special pizza dough

Chef Marco Favino | p88

Preparate semnătură | p90

Signature dishes

Tehnica de gătit "sous vide" | p98

What is sous Vide?

Deserturi Desserts | p100

Pernigotti și ciocolata | p103

Pernigotti&chocolate

Academia Aperto | p106

Aperto Academy

Barul Aperto | p110

Bar de vitamine | p114

Cocktail | p116

Spirtoase | p121

Vinuri Wines | p122

Tradiția vinului în Italia | p124

Italian wine tradition

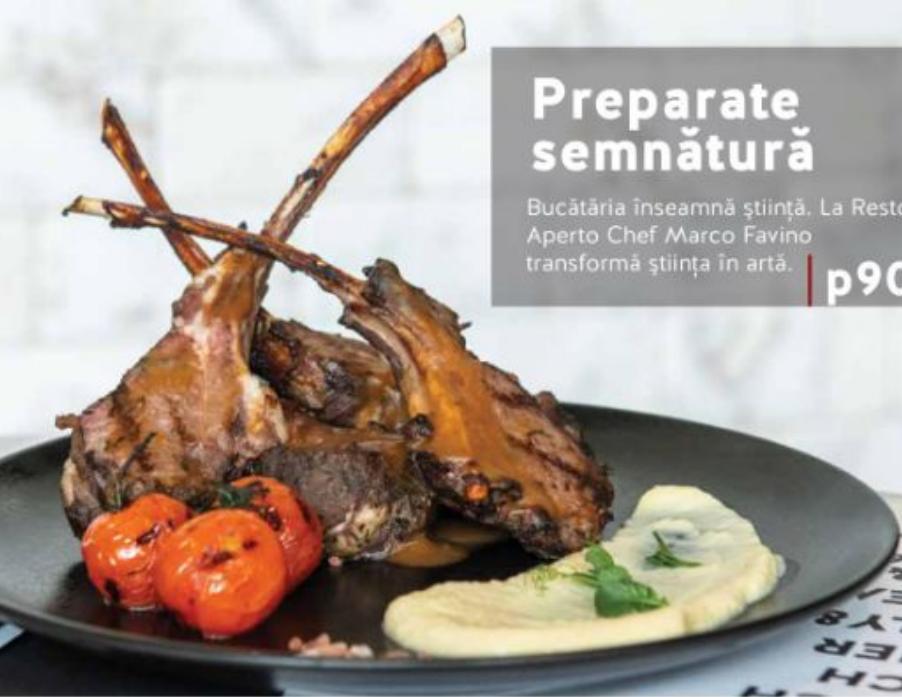
București Mall, te iubesc! | p126

Bucharest mall, I love you!

Aperto și evenimentele

tale speciale | p129

Aperto and your special events



Preparate semnătură

Bucătăria înseamnă știință. La Resto Aperto Chef Marco Favino transformă știință în artă.

p90

Sous Vide

Tehnică de gătit

p98

Pizza

Făină, apă,
drojdie și...
iubire!

p76



Conceptul Resto Aperto:

Semplice non e' mai semplice.

Familie. Prieteni.

Conceptul Aperto este unul simplu, dar ambicioz. Restaurantul nostru este un mix între bogata tradiție culinară italiană și modernitate, cea a designului și, bineînțeles, a tehniciilor de preparare.

Am ales să creăm pentru voi, oaspeții noștri, o experiență unică, experiența Aperto: un spațiu larg și luminos, deschis cum ne este și numele, primitor și intim în același timp, unde puteți petrece momente speciale alături de familie și de prieteni.

Pentru noi, simplitatea este cea mai înaltă sofisticare. Designul modern-minimalist concentrează fără efort atenția asupra celor cinci

stații de gătit LIVE, unde cele mai proaspete ingrediente sunt în fiecare moment transformate în preparate delicioase chiar sub ochii voștri.

Bucătăria Aperto nu este ascunsă privirilor. Te întâmpină de când ne calci pragul, te însoțește și te îmbie să guști, să adulmeci, să privești și să te bucuri de fiecare clipă a călătoriei pe tărâmul aromelor îmbutoare ale Italiei.

Acestea fiind spuse, îți urăm bine ai venit la Resto Aperto! Începe alături de noi o călătorie gastronomică autentic italienească, savurând preparatele atent găndite de Chef Marco Favino alături de un cocktail pregătit de Mixologii noștri.

Călătorește alături de noi și descoperă experiența unică Aperto!

Resto Aperto Concept:

Simple is not that simple.

Family. Friends.

Aperto is a simple yet ambitious concept. Our restaurant is a mix between the rich Italian culinary tradition, modernity, of design and, of course, cooking techniques.

We chose to create for you, our dear guests, an unique experience, the Aperto Experience: a broad open space, hence the name, at the same time welcoming and intimate, where you can spend special moments together with friends and family.

For us, simplicity is the highest form of sophistication. The clean-cut modern design effortlessly focuses the viewer's attention on the five

LIVE cooking stations, where, right in front of your eyes, the freshest ingredients are transformed every moment into delicious food.

The Aperto kitchen is never hidden. It welcomes you from the beginning, it accompanies you and invites you to taste, to feel and enjoy every step of your trip on the land of delicious Italian flavor.

And now, we bid you welcome to Resto Aperto! Start with us an authentic Italian gastronomic journey, enjoying the carefully prepared dishes by Chef Marco Favino, alongside a cocktail put together by our Mixologists.

Travel with us and discover the unique Aperto Experience!

Spiritul Aperto

Bun venit în bucătărie!

La Resto Aperto, iubim cultura și bucatăria autentică italiană. Ii iubim parfumul, gustul și povestile din spatele fiecărui preparat. Vrem să le sărbătorim și împărtăsim cu tine. Știm că și tu iubești bucatăria italienească, plină de culoare, gust, tradiție și pasiune.

De aceea, la Resto Aperto, poți să o savurezi la maximum. Oferim pentru delectarea simțurilor cinci stații de gătit LIVE, în esență cinci bucătării care lucrează pentru tine într-un singur restaurant: Pizza, Pasta, Griglia, Insalate și Dolci.

În orice moment poți vedea cum

ingredientele proaspete sunt transformate cu pasiune și dăruire de către talenții noștri bucătari în zeci de preparate atent selecționate gândite pentru răsfățul suprem.

Credem cu tărie că mâncarea și povestile sunt făcute pentru a fi împărtășite cu alții. De aceea, te invităm să redescoperi alături de echipa Aperto bucătăria italiană pas cu pas, farfurie cu farfurie.

Te vom însobi pe "meleagurile" îmbinări ale gastronomiei italiane într-o călătorie unică, plină de savoare, arome, culoare și vero gust italiano!



APERTO
GRIGLIA

PIZZA
PASTA

The Aperto Spirit

Welcome to the kitchen!

At Resto Aperto, we love true Italian cooking and culture. We love the perfume, the taste and the stories behind each dish, and we want to share and celebrate them all with you. We know that you love Italian food too, full of color, taste, tradition and passion!

Which is why, at Resto Aperto, you can savor it at its fullest. We are providing you the absolute pleasure of the senses, five LIVE cooking stations, essentially five kitchens that work for you in one restaurant: Pizza, Pasta, Grill and Desserts.

At any moment, you can see how fresh high quality ingredients are transformed, with passion and dedication by our chefs, into dozens of dishes thoughtfully selected for your enjoyment.

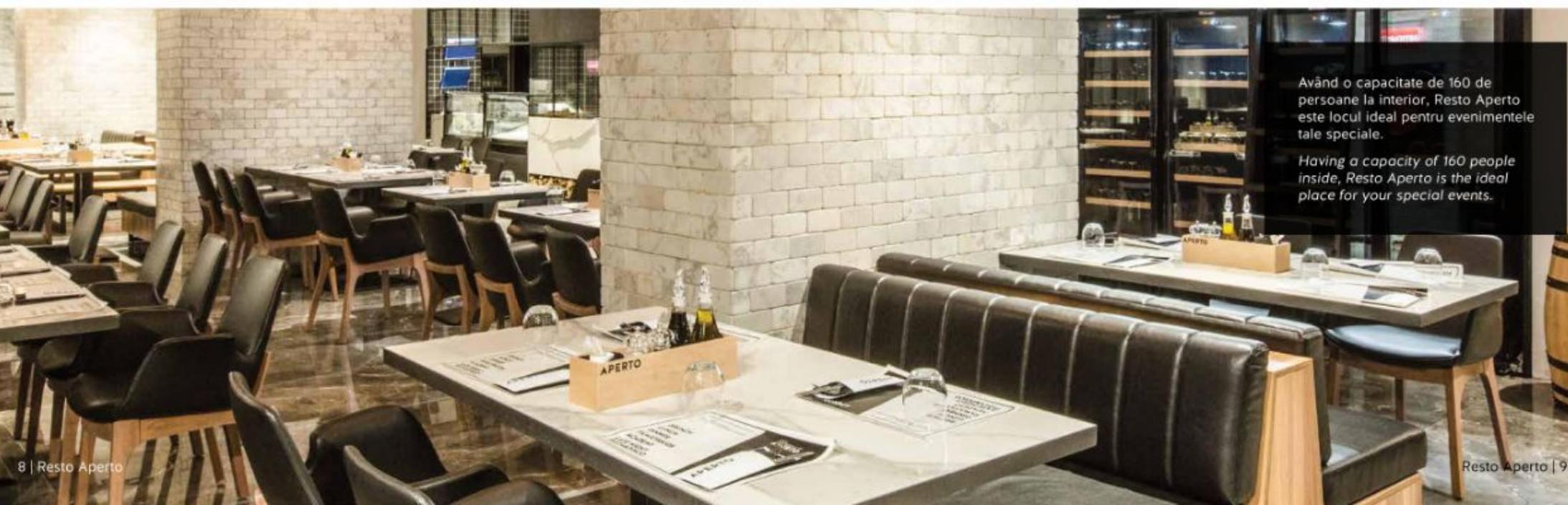
We strongly believe that food and stories are made to be shared. That's why we invite you to rediscover together with us the fascinating Italian cuisine, step by step, one delicious dish at a time.

We will accompany you to the enchanting realm of Italian gastronomy on a unique journey, full of flavor, impetuous aromas, color and true Italian taste!



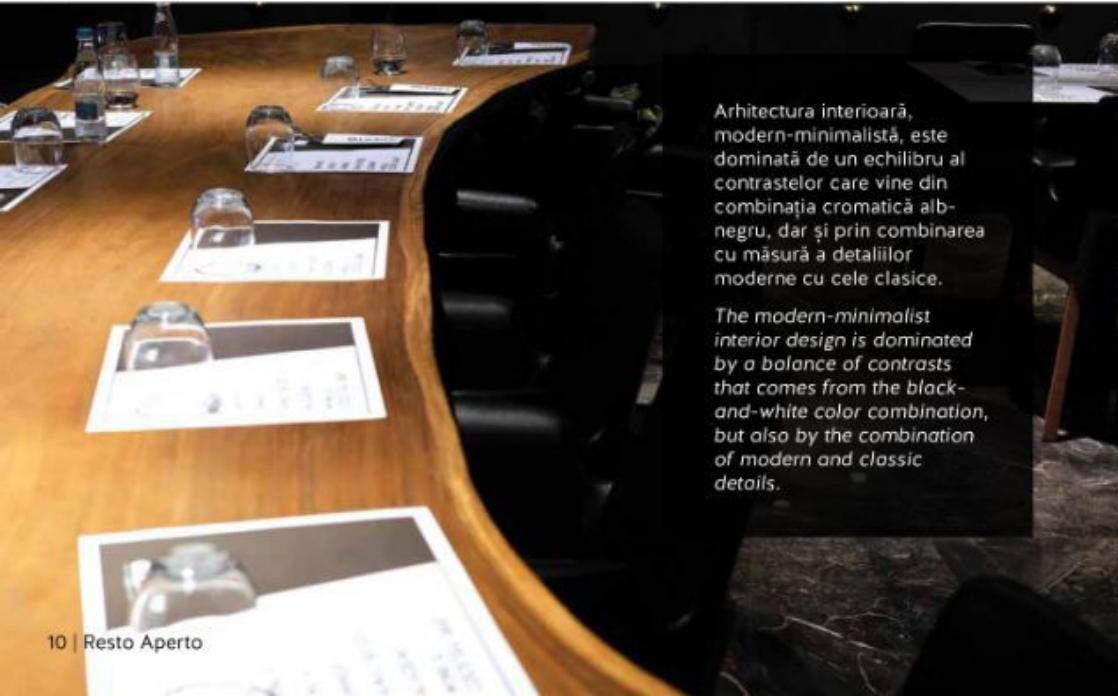
Situat la parter, în incinta Bucureşti Mall, Resto Aperto are o suprafaţă de 700mp. Un spaţiu de relaxare larg, deschis, luminat cald, unde poţi petrece momente unice alături de familie și prieteni.

Located on the ground floor, within Bucharest Mall, Resto Aperto has a 700sqm open space. A wide open, warm, luminous relaxation space where you can spend unique moments with family and friends.



Având o capacitate de 160 de persoane la interior, Resto Aperto este locul ideal pentru evenimentele tale speciale.

Having a capacity of 160 people inside, Resto Aperto is the ideal place for your special events.



Arhitectura interioară, modern-minimalistă, este dominată de un echilibru al contrastelor care vine din combinația cromatică alb-negru, dar și prin combinarea cu măsură a detaliilor moderne cu cele clasice.

The modern-minimalist interior design is dominated by a balance of contrasts that comes from the black-and-white color combination, but also by the combination of modern and classic details.



Cu o suprafață generoasă de 200mp, terasa Resto Aperto are o capacitate de 120 de persoane.

With a generous 200sqm space, the Resto Aperto terrace has a capacity of 120 people.



Echipa Aperto La squadra e' la famiglia!

Sunt adevărați campioni și promotori ai gustului, ai calității și oșpitalității italiene! Vorbim desigur despre Echipa și Familia Resto Aperto. Echipa noastră Tânără și dinamică, te întâmpină cu zâmbetul pe buze din prima clipă. Atent pregătiți, sunt gata să îți asculte dorințele și să întregească perfect experiența Aperto de care vorbeam mai devreme. În restaurantul nostru, spiritul de oșpitalitate este la ei acasă!

Suntem la dispoziția ta așa că uită de griji și lasă-te răsfățat, pentru că la Aperto ești pe mâini bune!

Echipa talentată de bucătari este condusă de către Chef Marco Favino, un profesionist Tânăr și pasionat de tot ceea ce înseamnă tradiția culinară a Italiei și a României.

Alături de mâna sa dreaptă, talentatul Sous-chef Claudiu și Grill Chef Emre, maestru desăvârșit al preparatelor la grătar, Chef Marco creează farfurii care îți taie respirația prin gust, aromă și poveste.

Acum, că ne cunoaștem puțin mai bine, te invităm să te relaxezi gustând un Antipasto ușor și delicios alături de un pahar răcoritor de Prosecco și să te simți într-adevăr ca acasă aici, la Resto Aperto, la tua casa fuori casa.

The Aperto team

Our team is family!

They are true champions and promoters of Italian taste, quality and hospitality! Of course, we are talking about the Aperto Team and Family. Please allow us to introduce them to you....

Our young and dynamic team will welcome you with a smile as soon as you arrive. Carefully trained, they are ready to listen to your every wish and make the Aperto experience reality for you. In our restaurant, the spirit of hospitality is right at home!

We are always at your service, so please let yourselves be spoiled, because at Aperto you are in good hands!

Leading our talented kitchen team, Chef Marco Favino, a young and passionate professional, in love with Italian and Romanian culinary tradition. Together with his right hand man, the talented Sous-chef Claudiu, and Grill Chef Emre', absolute master of the Barbeque, Chef Marco has created dishes that leave you breathless with their taste, perfume and story.

Now that you know us a little better, we invite you to relax and enjoy a light Antipasto with a chilled glass of Prosecco, let yourself be pampered at Resto Aperto and truly feel at home.



Mic Dejun

Il mattino ha l'oro
in bocca!

Cine se trezește de dimineață, departe ajunge, mai ales dacă alege micul dejun Resto Aperto!

Ne place să avem grija de voi încă de la începutul zilei, astă că am pregătit variante delicioase, sănătoase și consistente pentru a vă începe ziua cu spăt.



Breakfast

Rise and shine!

A hearty breakfast is waiting for you at Resto Aperto!

We like taking care of our customers first thing in the morning, so we have prepared delicious and healthy options for breakfast to start your day in the best possible way!

Buongiorno!

Începe ziua cu un mic dejun delicios!

Start your day with a delicious breakfast!

Luni-Vineri, până la ora 12:00, Sâmbătă-Duminică, până la ora 14:00/
Monday-Friday, until 12:00, Saturday-Sunday, until 14:00.

OMLETĂ (200gr)

Oricare 3 TOPPING-uri: roșii, ardel gras, cluperci, ceapă roșie, măslini, salam, șuncă, brânză.
(omletă este însorită de focaccia simplă)

Any 3 TOPPINGS: tomatoes, bell peppers, mushrooms, red onions, olives, ham, salami, cheese.
(omelette is served with plain focaccia)

Alergeni/ Allergens: 1, 2, 3 | p. 129

22 lei

PLATOU FAVOLOSO MATTINA (400gr)

Rosii, castraveti, masline, brânză, mortadella, 2 ouă la alegeră (ochiuri, omletă, jumări).

prosciutto cotto, săsică, șuncă de curcan, toast.

Tomatoes, cucumbers, olives, cheese, mortadella, 2 eggs of your choice (fried, omelette, scrambled), prosciutto cotto, beef saliccia, turkey ham, toast.

Alergeni/ Allergens: 1, 2, 3 | p. 129

28 lei

AVOCADO TOAST (350gr)

Pâine neagră, cremă de avocado, crema de brânză, ou poșat, radicchio, mac.

Black bread, avocado cream, cheese cream, egg, radicchio, poppy.

Alergeni/ Allergens: 1, 2, 3 | p. 129

17 lei

GRANOLA CU IAURT SI SALATĂ DE FRUCTE (350gr)

Granola, iaurt, portocale, ananas, afine.

GRANOLA WITH YOGURT AND FRUIT SALAD: Granola, yogurt, oranges, pineapple, blueberries.

Alergeni/ Allergens: 1, 3 | p. 129

16 lei

PANCAKES CU CREMĂ DE VANILIE (350gr)

Cremă de vanilie, coacăze roșii, afine, fistic, gem din fructe de pădure.

PANCAKES WITH VANILLA CREAM: vanilla cream, red berries, blueberries, pistachios, forest fruits jam.

Alergeni/ Allergens: 1, 3, 4 | p. 129

17 lei





GRANOLA
CU JURT
ȘI SALATĂ
DE FRUCTE
16 lei



PANCAKES
CU CREMĂ
DE VANIIE
17 lei

Aperitive

Clasică și modernă, selecția de Aperitive Aperto este un mozaic de amintiri și sentimente aduse la viață prin gust, parfum și culoare: parmeigiana bunică, impepata de midii împărtășită cu prietenii, tartarul de ton roșu de la prima întâlnire, platoul de crostini cu roșii proaspete pentru toată familia... Gustă și creează amintiri la Aperto!



Starters

A classic and modern mix, the Aperto appetizer selection is a mosaic of memories and feelings brought to life by taste, perfume and color: grandmother's parmeigiana, the mussel impepata shared with friends, the tuna tartar you had on the first date, the big platter of fresh tomato crostini for the whole family... Taste and make a memory at Aperto!



**CROSTINI CU ROȘII, OREGANO,
MORTADELLA ȘI STRACIATELLA** (250gr)
Crostini with tomatoes, oregano, Mortadella and Straciata
Alergeni/ Allergens: 1, p 129

19 lei

**PARMIGIANA DIN VINETE CU MOZZARELLA
DE BIVOLITĂ ȘI BUSUIOC** (300gr) 
Eggplant Parmigiana with Mozzarella and basil

Alergeni/ Allergens: 3, 7, 9 | p 129

**TARTĂ GRATINATĂ
CU CIUPERCI ȘI TRUFE** (300gr)
Grilled tart with mushrooms and truffles

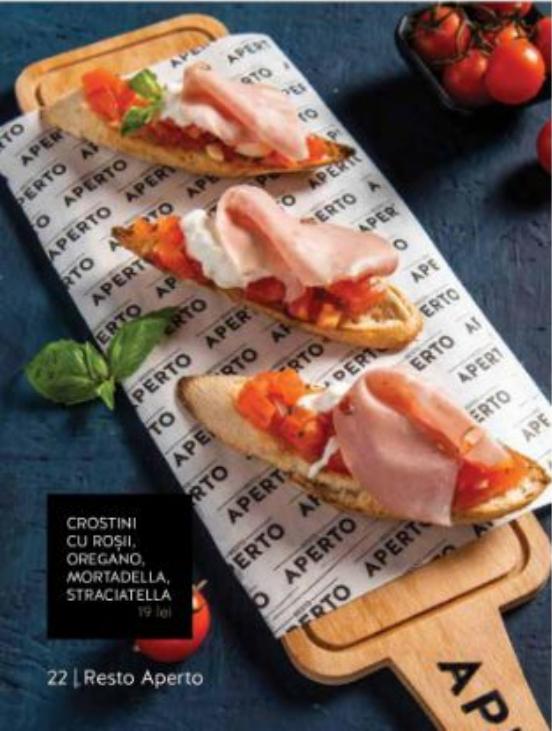
Alergeni/ Allergens: 1, 7 | p 129

**BURRATINA CU ROȘII CHERRY
ȘI AER DE BUSUIOC** (280gr)
Burratina with cherry tomatoes and basil
Alergeni/ Allergens: 1, 7 | p 129

**IMPEPATA DE MIDII CU PIPER ROZ
ȘI LIME** (400gr)
Mussels impepata with pepper&lime

Alergeni/ Allergens: 7, 9 | p 129

TARTAR DE TON ROȘU (250gr)
cu sos de soia, castraveti în osmoză și ceapă dulce
with soy sauce, cucumber in osmosis and sweet onion
Alergeni/ Allergens: 7, 8 | p 129



CROSTINI
CU ROȘII,
OREGANO,
MORTADELLA,
STRACIATELLA
19 lei

**SELECTIE DE BRÂNZETURI
SI LEGUME ITALIENEȘTI** (400gr)
grana padano, pecorino romano, gorgonzola, asiago, pomodori secchi, anghinare, moșline verzi, rucola, curmale, migdale, ceapă dulce șciroară, mere
Grana Padano, Pecorino Romano, Gorgonzola, Asiago, Pomodori Secchi, artichoke, green olives, rucola, dates, almonds, sweet onion, honey

Alergeni/ Allergens: 3, 4, 9 | p 129

24 lei

**SELECTIE DE SALAMURI
SI LEGUME ITALIENEȘTI** (350gr)
mortadella, salam napoli, coppa, prosciutto crudo, bresaola, moșline verzi, pomodori secchi, rucola, anghinare
Mortadella, Napoli Salami, coppa, prosciutto crudo, bresaola, green olives, pomodori secchi, rucola, artichoke

Alergeni/ Allergens: 1, 7 | p 129

27 lei

44 lei

44 lei

32 lei

32 lei

Supe/Soups

**SUPĂ CREMĂ DE MAZĂRE
CU GUANCIALE CROCANT** (280gr)
Green peas cream soup with crunchy guanciale

Alergeni/ Allergens: 1, 3, 5 | p 129

36 lei

18 lei

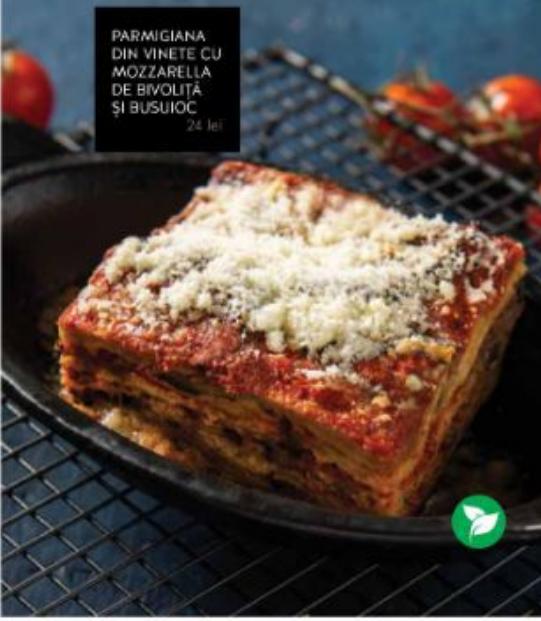
**SUPĂ CLARĂ DE PUI CU TORTELLINI
DE CARNE ȘI PARMEZAN** (280gr)
Chicken soup with meat tortellini and Parmesan

Alergeni/ Allergens: 1, 2, 3, 5 | p 129

42 lei

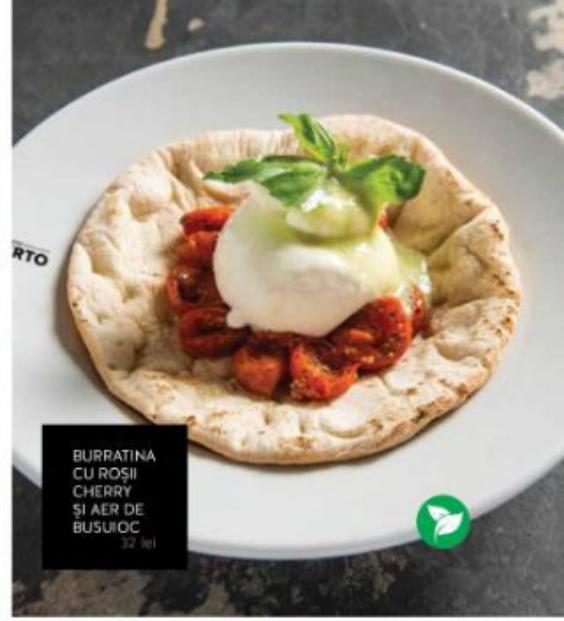
19 lei

42 lei

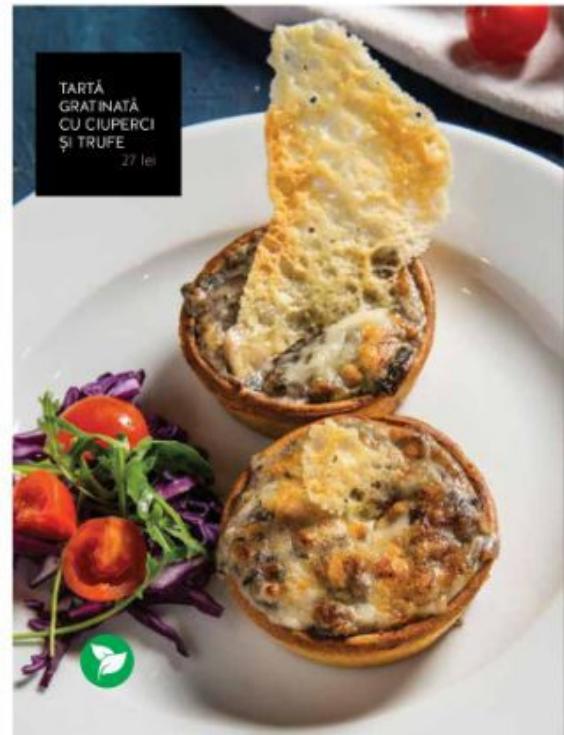


PARMIGIANA
DIN VINETE CU
MOZZARELLA
DE BIVOLITĂ
ȘI BUSUIOC

24 lei



BURRATINA
CU ROȘII
CHERRY
ȘI AER DE
BUSUIOC
32 lei



TARTĂ
GRATINATĂ
CU CIUPERCI
ȘI TRUFE
27 lei



SELECTIE DE
SALAMURI
SI LEGUME
ITALIENEȘTI
44 lei



Valorile Aperto

Familie. Prieteni. | Sentitevi a casa!

Ambientul intim și invitant al restaurantului nostru a fost special gândit pentru a te simți ca acasă, înconjurat de prieteni și familie. Bucură-te de clipele petrecute alături de cei dragi și lasă-ne pe noi să ne ocupăm de tot!

La Resto Aperto Familia și Prietenii sunt ca sarea și piperul din bucate. Suntem convinși că legăturile de prietenie și familie ne ajută să oferim ce avem mai bun din noul, să ne sprijinim reciproc, să învățăm și să creștem.

Incredere | Benvenuti a tutti!

Le porte sono aperte! În limba italiană, "aperto" înseamnă deschis. Un singur cuvânt este de ajuns pentru a descrie politica Aperto: am deschis pentru iubitorii bucătăriei italiene, pentru cei deschiși mereu la experiențe noi, pentru cei curioși să vadă alchimia care stă în spatele fiecărei farfurii.

Știm că vrei mai mult decât un simplu restaurant italian, de aceea am creat Resto Aperto: bazat pe încredere și în spiritul porților deschise.

Nu este nevoie să furișezi priviri curioase în bucătărie pentru că aici, magia se întâmplă chiar sub ochii tăi.

Respect

Echipa noastră prețuiește oamenii pentru bogăția lor de abilități, gânduri, trăiri și experiențe. Noi credem cu tărie că respectul pentru toți cei ce ne calcă pragul, clienți și membrii echipei deopotrivă, este ingredientul esențial pentru Experiența Aperto, ospitalitate și profesionalism.

Autenticitate | Vivi la vita con autenticita'!

În fiecare zi și cu fiecare preparat, căutăm să oferim experiența bucătăriei și ambianței autentice italienești, aici în inima Bucureștiului.

Vei descoperi parfumul unei mici trattoria din Roma într-o farfurie de Carbonara. Vei simți briza sărată a golfului Napoli în timp ce împărți cu familia o pizza Marinara. Soarele cald al Pugliei te va mânăgăi în timp ce savurezi cu prietenii un aperitiv de burrata cu roșii cherry dulci și savuroase.

Family. Friends. | Make yourselves at home!

The intimate and inviting ambience of our restaurant was specially thought to make you feel comfortable surrounded by friends and family. Enjoy the precious moments with your loved ones and let us take care of everything!

At Resto Aperto, we feel that Family and Friends are the blessings of life. We are convinced that the bonds of friendship and family bring out the best in us, encourage us to support each other, to learn and to grow.

Trust. | Welcome to everyone!

Our doors are open!

In Italian, "aperto" means open. We believe that this word best describes Aperto's policy: we opened for you, the lovers of Italian food, for you, who are open to new experiences, for you, those who are curious to see the alchemy behind a dish.

We know you want more than just an Italian

restaurant, that's why we founded Aperto: based on trust and the spirit of open doors. There is no need to sneak a curious peek inside the kitchen because here, magic is happening right before your eyes.

Respect

Our team values people first of all, for their wealth of abilities, thoughts, feelings and experiences. We are convinced that respect for all who enter Aperto, customers and team members alike, is the essential ingredient for the Aperto Experience of hospitality and professionalism.

Authenticity | The Italian way!

With every plate we seek to offer you the experience of authentic Italian taste and atmosphere right here in the heart of Bucharest.

In a plate of Pasta Carbonara you will discover the fragrance of a small Roman trattoria. Gathered with your family around a Pizza Marinara, you will feel the salty breeze of Naples. Puglia's warm sun will caress your skin while enjoying an Antipasto of Burrata with sweet and savory cherry tomatoes.

The Aperto Values

Salate

Salads



Înțelepciunea populară italiană spune că pentru a condimenta salata este nevoie de un avar pentru oțet, un moderat pentru sare și un generos pentru ulei.

Oare am urmat încă mai rețeta populară? Încearcă selecția de Salate Aperto și spune-ne părerea ta!

An old Italian proverb says that to have a well-seasoned salad, you need a conservative for the vinegar, a temperate for the salt and a liberal for the oil.

Did we follow the recipe exactly? Try our Salads selection and tell us your opinion!

Un'insalata, non e' un pasto e' uno stile! Combinatii inedite de ingrediente proaspete pentru o stare de bine!



**SALATĂ CU MOZZARELLA,
TON, ROSII ȘI CASTRAVETI** (400gr)
mozzarella cîlegine, ton, radicchio, rucola, roșii,
iceberg, castraveti, oregano, coș din focaccia
Cîlegine Mozzarella, tunu, radicchio, rucola,
tomatoe, iceberg, cucumbers, oregano, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 3 | p 129

29 lei

SALATĂ GRECEASCĂ CU AVOCADO (400gr)
roșii, castraveti, ardei gras, ceapă dulce acrisoară, oregano,
măslini verzi, avocado, telemea de vacă, coș din focaccia
tomatoes, cucumbers, bell pepper, sweet sour onion, oregano,
green olives, avocado, cheese, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 3 | p 129

30 lei

SALATĂ CAESAR CU PIEPT DE PUI (400gr)
salată româna, piept de pui, grana padano, dressing caesar,
crutoane, coș din focaccia
Romania salad, chicken breast, Grana Padano, Caesar dressing,
crotons, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 2, 3, 9, 11 | p 129

32 lei

SALATĂ CU CHIFTELUTE DE VITĂ (400gr)
rucola, fenicul, anghinare, ceapă dulce acrisoară, iceberg, fistic,
chiftelute de vită, chimen, lămâie, miere, coș din focaccia
rucola, fennel, artichoke, sweet sour onion, iceberg, pistachio,
meatballs, caraway, lemon, honey, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 4 | p 129

34 lei

*Salad isn't a simple dish,
it's a lifestyle!*

SALATĂ DE CARACATITĂ (400gr)
valeriană, caracatiță, cartofi, roșii cherry, măslini negre,
pătrunjel, usturoi, ceapă roșie, coș din focaccia
valerian, octopus, potatoes, cherry tomatoes, black olives,
parsley, garlic, onion, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 7 | p 129

36 lei

**SALATĂ DE QUINOA CU CREVEȚI,
AVOCADO, ROȘII CHERRY ȘI LIME** (400gr)
quinoa, roșii cherry, ardei gras, castraveti, pătrunjel, fistic,
avocado, capere, creveti, coș din focaccia
quinoa, cherry tomatoes, fat peppers, cucumbers, parsley,
pistachios, avocados, capers, shrimps, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 4, 7 | p 129

36 lei

SALATĂ CU CROCHETE

DIN BRÂNZĂ DE CAPRĂ (400gr)
babu spanac, brânză de capră, peră, fistic, curmale, susan,
mac, radie, lămâie, avocado, miere, coș din focaccia
baby spinach, goat cheese, pear, pistachio, dates, sesame,
poppy, pomegranate, lemon, avocado, honey, focaccia
Alergeni/ Allergens: 1, 2, 3, 4, 12 | p 129

37 lei



APERTO

SALATĂ CU
CROCHETE
DIN BRÂNZĂ
DE CAPRĂ

37 lei



APERTO

SALATĂ
DE QUINOA
CU CREVEȚI,
AVOCADO

36 lei

gatit sous-vide

APERTO

SALATĂ DE
CARACATITĂ

36 lei





Deschidem Gustul

Ce înseamnă “a deschide gustul”?

Aperto înseamnă curajul de a te deschide și a trăi experiența gustului, ingredientelor și căldurii Italiei!

În limba italiană, Aperto înseamnă "deschis"; așa cum Resto Aperto se traduce prin deschis la experiențe și gusturi noi alături de familie și prieteni. Lansarea unui nou meniu dă viață valorilor care stau la baza acestui concept. Aperto invită fiecare client care îi calcă pragul, într-o călătorie unică, plină de culoare, aromă și gust, pe "meleagurile" seducătoare ale bucătăriei italiene.

"Promovăm recunoașterea și aprecierea cultului bucătăriei italiene. De aceea, prin introducerea noului meniu, ne dorim să continuăm schimbul de cultură, să aducem mai aproape idei și oameni cu povești noi, feluri de mâncare autentice și arome unice.", Cristi Mirea, manager Resto Aperto.

Chef Marco Favino este "actorul" principal în procesul de creație al meniului. Tânăr, însă cu experiență îndelungată în lumea restaurantelor, Chef Marco și-a perfecționat metodele în Italia, iar acum aduce din rețetele sale la Resto Aperto.

"Deschidem porțile și eliminăm granițele către gustul italian autentic! Folosim ingrediente simple, îmbinate cu măiestrie și tehnică, în aşa fel încât, farfurie finală să îți taiă respirația prin gust, aromă și poveste! Buon appetito!"

Chef Marco Favino

Open the taste!

What does “open the taste” mean?

Aperto means the courage to open and experience the taste, ingredients and passion of Italy!

In Italian, Aperto means "open"; as Resto Aperto translates to being open to new experiences and tastes alongside family and friends. The launch of our new menu gives life to the values on which this concept was built. Aperto invites its visitors, on an unique, colorful, aromatic and tasteful journey into the seductive Italian "landscapes".

"We promote the recognition and appreciation of the Italian cuisine. That is why, by introducing the new menu, we want to continue the exchange of culture, to bring ideas, people, authentic dishes and unique flavors together.", Cristi Mirea, Resto Aperto manager.

Chef Marco Favino is the main actor in the creation process of the menu. Young, but with a long-standing experience in the restaurant world, Chef Marco has perfected his methods in Italy, and now he brings his recipes to Resto Aperto.



Grătar

Iubitori de carne de pretutindeni fiți bine veniți!

La Aperto putem satisface și cele mai exigeante dorințe în materie de preparate la grătar: pui succulent, vită fragedă, miel savuros, pește proaspăt, fructe de mare de cea mai bună calitate și nu în ultimul rând, delicioasa carne de Mangalită!



Grill

Meat lovers, make yourselves at home at Aperto!

Here we can satisfy even the most demanding and particular requests for grilled dishes: juicy chicken, tender beef, wholesome lamb, fresh fish, finest quality seafood and, last but not least, the delicious Mangalita pork meat!

Griglia e' Gusto!

Tehnica de gătire în două etape, "sous vide" și grill, sau cea direct grătar, executată cu precizie de expertii noștri în carne, garantează satisfacția gustului, a consistenței și a culorii.

La Aperto nu vei fi dezamăgit pentru că știm ceea ce îți place!

Ingrediente de cea mai bună calitate proaspăt pregătite zilnic sunt expuse în vitrina stației Grill pentru a tenta gurmandul din fiecare.

Alege ceea ce îți captivează ochiul și imaginea, iar în câteva momente va fi deja pe grătarul încins, gătite la perfecțion și servite în fața ta de către maleștrii noștri bucătari. Ce poate fi mai însășitor? Griglia e' Gusto!

Știați că? La Aperto, totul are gustul mai bun pentru că grătarul nostru Robata asigură o gătire perfectă a carnii, peștelui, fructelor de mare și a legumelor. Știați că acestea se pot găti în același timp chiar dacă au nevoie de temperaturi diferite? Da! Pentru că ceea ce face Robata special este suprapunerea grătarelor pe mai multe niveluri deasupra cărbunilor incandescenti.

Chef Marco's combined double cooking technique, "sous vide" and grill, as well as the direct grilling flawlessly executed by our meat experts, guarantees the satisfaction of taste, consistency and color. At Aperto you will not be disappointed because we know what you like!

The best fresh ingredients are daily prepared and displayed in the LIVE Grill station showcase to tempt your inner gourmet.

Choose the cut of meat that catches your eye and imagination and in a moment it will be sizzling on the hot grill, cooked to perfection in front of you. What can be more tempting? Griglia e' Gusto!

Did you know? Everything tastes better at Aperto because our Robata grill insures that meat, fish, seafood and vegetables are all perfectly cooked and at the same time, even if they require different temperatures! How is this possible? What makes the Robata Grill special is the layering of grilling surfaces on multiple levels over the screaming hot charcoal.



Relaxează-te! Grill Chef-ul nostru are grija personal ca totul să fie perfect pentru tine.

Relax! Our Grill Chef personally sees that everything is perfect for you.