

**VINTO** garantează calitatea produselor folosite!

Bucătăria **VINTO** se axează pe ingrediente proaspete în special de sezon, de maximă calitate!

Produsele folosite în bucătăria noastră sunt rezultatul unei selecții realizate prin degustare.

**Toate preparatele sunt realizate în bucătăria noastră!  
Nu folosim semipreparate!**

**VINTO** promovează conceptul de "Gastro-Socializare", comandați diferit și serviți masa împreună!

Poftă bună!

**Meniu conceput de:**

**Chef Alex Handrea**

**somelierii Codruța și Mihai Lambrino**



2018; 2019



2018; 2019; 2020; 2022; 2023  
2024; 2025



2018; 2019; 2020; 2021; 2022; 2023  
2024; 2025

# Aperitiv

Vin Spumant: **150ml** **Lei**

Prosecco Sorelle Bronca Brut , Valdobbiadene, Italia 36

Cremant Arthur Metz Rose, Brut, Alsace, Franța 38

Cremant Joseph Hubster Cremant D'Alsace, Brut, Franța 38

Cocktail: **200ml**

Aperol Spritz 36  
*Prosecco, Aperol, apă minerală, gheață*

Gin Tonic 36  
*Tanqueray Dry Gin, apă tonică, gheață*

Hugo 36  
*Prosecco, apă minerală, sirop de soc, mentă, gheață*



# călător în România

Lei

- **SALATĂ DE VINETRE CU ROȘII ȘI CIABATTA** 200g 29  
*PREPARAT VEGETARIAN*  
vinete coapte, roșii, maioneză, sare maldon
- **TARTĂ CU GHIVECI DE LEGUME** 350g 62  
CU BRÂNZĂ DE BURDUF AFUMATĂ ȘI SMÂNTÂNĂ FERMENTATĂ  
*PREPARAT VEGETARIAN*  
zucchini, vinete coapte, kapia, champignon, brânză burduf, ulei verde, sos de roșii cu busuioc

## ... pe drumul vinului:

- **Cramele Recaș Sole Fetească Regală, 2024, Recaș, România** 150 ml 32
- **Averești Diamond Selection Zghihară 2023, Dealurile Moldovei, România** 150 ml 43
- **Cramele Recaș Selene Fetească Neagră 2023, Recaș, România** 150 ml 39
- **Domeniul Vlădoi Ion Vlădoi Riesling, 2023, Murfatlar, România** 150 ml 43





# Pairing

## Gustări

	Lei
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CHEVICHE DE BIBAN 160g</b> pește Biban, portocală, rodie, castraveți, coriandru <b>Cremant Joseph Hubster Brut, Alsace, Franța 150ml</b></li> </ul>	83 } 38 } 121
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CIUPERCI CHAMPIGNON ÎN PANKO, SHIMEJI MURATE, MAIONEZĂ CU KIMCHI 150g</b> PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon și Shimeji, varză Kimchi home-made <b>Domanine du Moulin de Dusenbach Riesling 2023, Alsace, Franța 150ml</b></li> </ul>	39 } 40 } 79
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BRUSCHETA CU CAMEMBERT 160g</b> PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon și Shimeji, brânză capră, salsa verde <b>Crama Bauer Sauvignonasse 2023, Dealurile Olteniei, România 150ml</b></li> </ul>	49 } 38 } 87
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TARTAR DE SFECLĂ ÎN CLOROFILĂ DE MĂRAR ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ 130g</b> PREPARAT VEGETARIAN; sfeclă, fenicul, brânză de capră, rucola mărar <b>Cramele Recaș Muse Day Rose 2024, Recaș, România 150ml</b></li> </ul>	39 } 36 } 75

## Fel Principal

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SPAGHETE CU VONGOLE ȘI SOS DE VIN 700g</b> paste spaghetti proaspete artisanale, vongole, unt, vin <b>Tenuta di Tavignano Verdicchino Classico Superiore 2023, Marche, Italia 150ml</b></li> </ul>	78 } 39 } 117
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FILE DE TON ROȘU 350g</b> CU CARTOFI SOTAȚI CU CAPERE, KALAMATA ȘI ROȘII CHERRY file de ton, busuioc, roșii, ulei de măsline <b>Domaine Clavel Clair de Lune 2019, Cotes du Rhone, Saint Gervais, Franța 150ml</b></li> </ul>	94 } 41 } 135
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ PANKO 500g</b> RISOTTO CU UNT ȘI PARMEZAN ȘI KIMCHI HOME-MADE Cotlet de porc cu os, pesmet, orez, parmezan, varză chinezească, apio <b>Cramele Recaș Selene Fetească Neagră 2023, Recaș, România 150ml</b></li> </ul>	116 } 39 } 155
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PORCHETTA CU GNOCCHI 400g</b> FRUNZE DE SALATĂ, ANDIVE, MERE ȘI DRESSING DE LĂMÂIE piept de porc, ierburii aromate, andive, mere, lămâie <b>Capachito Chardonnay 2023, Casablanca Valley, Chile 150ml</b></li> </ul>	89 } 27 } 116



# Gustări

<b>TARTAR DE SFECLĂ ÎN CLOROFILĂ DE MĂRAR ȘI CREMĂ DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ 130g</b>	<b>37</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; sfeclă, fenicul, brânză de capră, rucola, mărar</i>	
<b>POLENTA BITES CU BURDUF, TARTAR DE CASTRAVETE MURAT ȘI SOS ASIATIC 260g</b>	<b>39</b>
<i>SOS (maioneză cu usturoi, curry, chilli, ghimbir), brânză de burduf, castravete murat, pâine chiflă</i>	
<b>PINSA CU TARTAR DE TON, EDAMAME ȘI STRACIATELLA 180g</b>	<b>64</b>
<i>blat Pinsa, pește Ton, edamame, straciatella, alune de pădure</i>	
<b>TARTAR DE SOMON CU CASTRAVETE, CEAPĂ ROȘIE, FRUNZE DE APIO 230g</b>	<b>65</b>
<i>somon, muștar francezesc, ulei măsline extravirgin, dressing lămâie, pâine</i>	
<b>CEVICHE DE BIBAN 160g</b>	<b>78</b>
<i>pește Biban, portocală, rodie, castraveți, coriandru</i>	
<b>FOIE GRAS LA TIGAIIE CU TRUFE ȘI BALSAMIC 140g</b>	<b>149</b>
<i>ficat de rață, cremă balsamică, pâine rumenită, sare maldon</i>	
<b>TARTAR DE VITĂ 160g</b>	<b>87</b>
<i>mușchi de vită Black Angus maturat România, roșii uscate, ceapă, ghimbir, galbenuș de ou în înveliș crocant</i>	
<b>PATE DE CIUPERCI CU TRUFE PROASPETE 160g</b>	<b>59</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon, frișcă naturală, trufe, pâine</i>	
<b>CREMĂ DE ZUCCHINI COPT, USTUROI COPT ȘI MAIONEZĂ 280g</b>	<b>36</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; zucchini, usturoi, smântână fermentată, pâine</i>	
<b>BURRATA CU VINETE COAPTE ȘI RODIE 300g</b>	<b>59</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; burrata, vinete, ulei măsline extravirgin, dressing lămâie, pâine</i>	
<b>CARPACCIO DE VIȚEL CU SOS DE TON ȘI SALSA VERDE 200g</b>	<b>75</b>
<i>carne de vițel România, sos cu ton, capere cu codiță</i>	
<b>CIUPERCI CHAMPIGNON ÎN PANKO, SHIMEJI MURATE ȘI MAIONEZĂ CU KIMCHI 150g</b>	<b>37</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; ciuperci Champignon și Shimeji, varză Kimchi preparată în casă</i>	
<b>PANCAKE DE LINTE ROȘIE CU FENICUL, ECHALOTE, MELASA DE RODIE 170g</b>	<b>37</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; salată de frunze, dressing de lămâie, ardei iute, arahide, ceapă echalote</i>	
<b>BRUSCHETA CU CAMEMBERT 160g</b>	<b>49</b>
<i>PREPARAT VEGETARIAN; champignon, shimeji, brânză capră, salsa verde</i>	

# FEL PRINCIPAL



Lei

## SOL

<b>COTLET DE PORC ÎN CRUSTĂ PANKO</b> RISOTTO CU UNT ȘI PARMEZAN ȘI KIMCHI HOME-MADE <i>cotlet de porc cu os, ou, pesmet, orez, parmezan, varză chinezească, apio,</i>	500g	110
<b>PORCHETTA CU GNOCCHI</b> FRUNZE DE SALATĂ, ANDIVE, MERE ȘI DRESSING DE LĂMÂIE <i>piept de porc, ierburi aromate, andive, mere, lămâie</i>	400g	82
<b>BAVETĂ DE VITĂ CU CARTOFI PAI</b> CARTOFI PAI CU Salsa DIN PĂTRUNJEL, USTUROI ȘI PARMEZAN <i>Bavetă Black Angus România, cartofi, pătrunjel proaspăt, parmezan, maldon</i>	550g	160
<b>PULPĂ DE IEPURE DE CASĂ</b> CU SOS DIN CIDRU ȘI MUȘTAR DIJON, CARTOFI CU BROCCOLI ȘI PANCETTA <i>iepure, cidru, măslina Kalamata</i>	350g	98

## AER

<b>PIEPT DE RAȚĂ</b> CU PIURE DE MĂR COPT, FENICUL CONFIAT, SOS DE VIȘINE ȘI NĂUȚ CROCANT <i>piept de rață, fenicul, vișine, ceapă, unt, mere</i>	350g	99
<b>PIEPT DE CURCAN</b> CU SOS DE BUSUIOC, CARTOF FONDANT ȘI TEXTURI CROCANTE <i>piept de curcan, worcester, cartof, zucchini, alune, ridichi</i>	300g	77

## APĂ

<b>TON ÎN CRUSTĂ DE ARAHIDE</b> CU LEGUME, PIURE DIN CEAPĂ ARSĂ ȘI PIURE DE MANGO <i>file de ton, arahide, morcov, zucchini, fenicul</i>	290g	95
<b>BIBAN DE MARE LA CUPTOR CU SALATĂ DE FRUNZE</b> CU LĂMÂIE, USTUROI, ROȘII CHERRY COAPTE, CIMBRIȘOR <i>Biban de mare, roșii cherry, lamaie, mix de frunze de salată</i>	600g	125
<b>CREVEȚI ROȘII DE ARGENTINA ÎN SOS DE UNT CU USTUROI</b> CU PÂINE RUMENITĂ ȘI KALAMATA <i>creveți, roșii cherry, vin, pătrunjel</i>	380g	98

# Supă

disponibil 12:00 -16:00

Lei

**SUPĂ CREMĂ DE ARDEI COPTI ȘI CRUTON CU BRÂNZĂ CAMEMBERT** 350g 29

## Paste

**PAPPARDELLE CU OBRĂJORI DE VITĂ ȘI TRUFE PROASPETE** 350g 78

*Paste Pappardelle proaspete artisanale, obrăjori de vită, pătrunjel, unt, trufe*

**SPAGHETE CU VONGOLE ȘI SOS DE VIN** 700g 68

*Paste Spaghete proaspete artisanale, Vongole, unt, vin*

**TAGLIATELLE CU GUANCIALE ȘI HRIBI** 350g 59

*Paste Tagliatelle proaspete artisanale, guanciale, hribi, frișcă naturală, parmezan*

**GNOCCHI CU BURRATA** 350g 72

*PREPARAT VEGETARIAN: gnocchi artisanale, burrata, roșii, alune de pădure*

**RISOTTO CU ROȘII USCATE, BUSUIOC ȘI CHAMPIGNON CROCANȚ** 450g 58

*PREPARAT VEGETARIAN: orez, ciuperci Champignon, panko, unt, parmezan*

## Burger

**BURGER DE VITĂ ȘI CARTOFI PAI PROASPEȚI** 450g 78

*sos alb de trufe, maioneză făcută în casă cu boia și sos de roșii de casă*

*carne vită Black Angus [România], chiflă, brânză gouda, salată, ardei kapia copt, ceapă roșie*

**BURGER VEGETARIAN MAZĂRE** 400g 54

*cartofi dulci pai, sfeclă roșie și ciuperci*

*mazăre, ciuperci, sfeclă roșie, busuioc, ceapă, miere, cartof dulce*





# Preparate la Grill

## GRILL ●

	Lei
<b>TON LA GRĂȚAR</b>	<b>41 /100g</b>
<b>SOMON LA GRĂȚAR</b>	<b>39 /100g</b>
<b>CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR</b>	<b>58 /100g</b>
<b>MUȘCHI DE VITĂ</b> - <i>Black Angus maturat 30 zile</i> <i>țara de proveniență: România</i>	<b>63 /100g</b>
<b>THE RIB EYE</b> - <i>Black Angus maturat 30 zile</i> <i>țara de proveniență: România</i>	<b>59 /100g</b>

## GARNITURI ●

<b>CARTOFI PAI CU SALSA DIN PĂTRUNJEL, PARMEZAN ȘI USTUROI 170g</b>	<b>22</b>
<b>LEGUME COAPTE 200g</b> zucchini, ardei, ceapă, roșii cherry	<b>26</b>
<b>BROCCOLI ÎN UNT CU PARMEZAN, AROMATIZAȚI CU USTUROI 200g</b>	<b>29</b>
<b>ZUCCHINI CU CIMBRU 200g</b>	<b>22</b>
<b>CHAMPIGNON LA TIGAIE ÎN UNT CU CIMBRU 180g</b>	<b>27</b>
<b>SALATĂ VERDE MIXTĂ CU DRESSING DE ULEI DE MĂSLINE CU CITRICE 80g</b> <i>frunzele de salată variază în funcție de sezon</i>	<b>22</b>

# Companie la vin

Lei

## PLATOU SELECȚIE DE PRODUSE ARTIZANALE (2 persoane) 610g

230

- *Prosciutto San Daniele DOP; Mortadella cu fistic; Salame Campagnolo*
- *Parmegiano Reggiano; brânză Comte Marcel Petite AOP; brânză capră El Pastor Delicias*
- *Pinsa de casă la cuptor*
- *Roșii uscate; măslina Kalamata; frunze proaspete de salată*

/50g

- |                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| • Prosciutto San Daniele DOP         | 42 /50g |
| • Mortadella cu fistic               | 25 /50g |
| • Salame Campagnolo                  | 25 /50g |
| • Parmegiano Reggiano DOP            | 26 /50g |
| • brânză Comte Marcel Petit AOP      | 33 /50g |
| • brânză de capră El Pastor Delicias | 46 /50g |



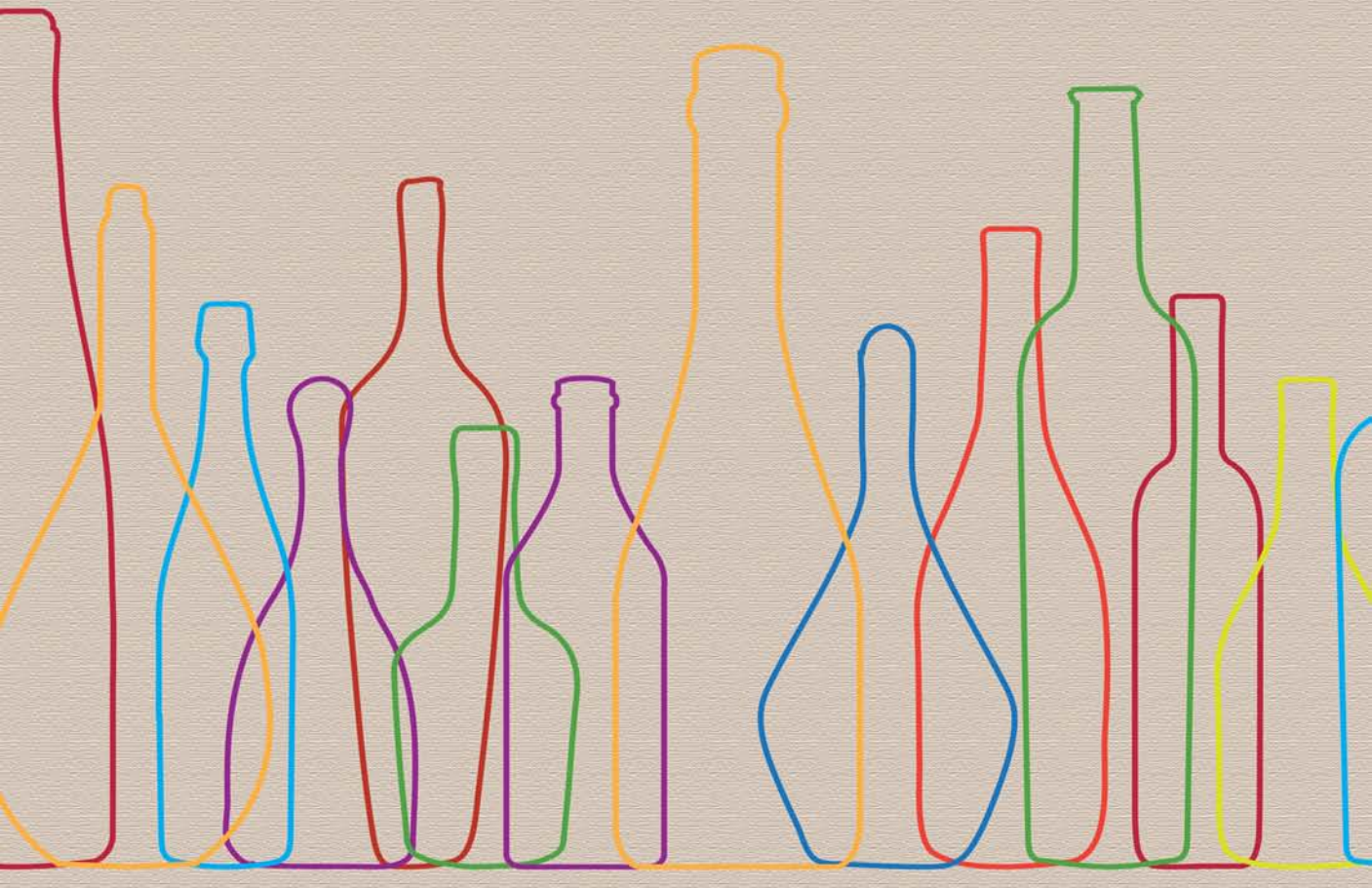
# Desert

Lei

- **TIRAMISU CU CIOCOLATĂ** 150g 38  
*pișcoturi, amaretto, cafea, mascarpone*
- **BASQUE CHEESECAKE CU SOS DE CIOCOLATĂ** 200g 39  
*cremă de brânză, frișcă, ciocolată*
- **TARTĂ CU MAC ȘI SOS ANGLAISE CU LAVANDĂ** 180g 36  
*mac, căpșuni, bezea de casă*
- **TARTE TATIN CU FRIȘCĂ FERMENTATĂ ȘI SOS DE CAMEL SĂRAT\*** 230g 42  
*mere, fistic, caramel* \* *timp de preparare de 20 de minute*

## pairing

- **L'Or de Lafaurie Peyraguey 2013, Sauternes, Franța** 75 ml 43
- **Bonacchi Vin Santo del Chianti 2016, Toscana, Italia** 75 ml 44
- **Prosecco Sorelle Bronca Brut, Valdobbiadene, Italia** 150 ml 36
- **Offley Tawny Porto, Porto, Portugalia** 75 ml 26



# Digestiv

## Pălincă și Țuică

Zetea Pălincă Prune	40%	40ml	37
Zetea Țuică Prune	50%	40ml	32

## Grappa

Morelli Silver		40ml	24
Morelli Invecchiata		40ml	26

## Lichior

Limoncino Morelli		40ml	21
Amaro Morelli		40ml	29

## Cognac

Remy Martin VSOP		40ml	49
Remy Martin XO		40ml	99

## Armagnac

Armagnac Delord Recolte 1989		40ml	54
------------------------------	--	------	----

## Gin

Tanqueray		40ml	23
Tanqueray No. 10		40ml	37

## Rom

Zacapa 23 y.o.		40ml	49
Zacapa X.O.		40ml	99

## Whiskey

Bushmills	[Irish]	40ml	27
Bulleit	[Bourbon]	40ml	31
Johnnie Walker 18 y.o.	[Scotch]	40ml	66
Lagavulin 16 y.o.	[Single Malt]	40ml	58

# CAFEA de ORIGINE

*Cafeaua de origine, denumită și "single origin coffee" este o frază scurtă, cu o semnificație mare. Definiția cea mai la îndemână este aceea a unei cafele care provine dintr-o țară anume, o regiune anume sau un producător specific. Caracteristica principală a cafelei de origine este trasabilitatea - faptul că știi exact de unde provin boabele de cafea verde și că acestea sunt de un anume fel/soi. O altă caracteristică este dată de cunoașterea locului de proveniență a plantației care este situată într-un areal specific și care conferă cafelei o aromă distinctă, poate chiar unică.*

*Într-un fel se poate face comparația cu vinurile cu denumire de origine controlată. E vorba de un climat specific, de un terroir, de un stil anume de cultivare și chiar de recoltare.*

**Selecția noastră de origine este predominant din Ethiopia, diferite ferme, prăjită de partenerul nostru MERON, în Transylvania.**

	Lei
<b>Espresso 20ml</b>	<b>12</b>
<b>Cappuccino 140ml</b>	<b>16</b>
<b>Espresso Macchiato 40ml</b>	<b>14</b>
<b>Latte Macchiato 250ml</b>	<b>18</b>



## Nespresso

<i>diferite arome și Decaffeinato</i>	<b>30ml</b>	<b>16</b>
---------------------------------------	-------------	-----------

## Ceai cald infuzie **BiO**

Verde		
Alb		
Negru		
Rooibos	<b>250ml</b>	<b>19</b>
Levănțică		
Ghimbir		
Mușețel		
Mentă		
Mix de fructe roșii		

## Apă

<b>Perenna</b>	<b>330ml</b>	<b>14</b>
<b>Perenna</b>	<b>700ml</b>	<b>18</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>750ml</b>	<b>30</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>750ml</b>	<b>30</b>

## Apă tonică

<b>Fentimans Connoisseurs Tonic</b>	<b>200ml</b>	<b>26</b>
<b>Fentimans Valencian Orange Tonic</b>	<b>200ml</b>	<b>26</b>
<b>Fentimans Rose Lemonade - limonada cu extract din petale de trandafir</b>	<b>275ml</b>	<b>34</b>

## Coca Cola

<b>Coca Cola clasic &amp; Coca Cola Zero</b>	<b>250ml</b>	<b>17</b>
--	--------------	-----------

## Fresh 100% natural

<b>Portocale</b>	<b>240ml</b>	<b>22</b>
------------------	--------------	-----------

## Limonadă 100% natural

<b>Limonadă</b>	<b>370ml</b>	<b>25</b>
-----------------	--------------	-----------

## Bere

<b>Miller</b> <i>bere blondă - America</i>	<b>330ml</b>	<b>23</b>
<b>Franziskaner Hefe-Weissbier</b> <i>bere nefiltrată - Germania</i>	<b>500ml</b>	<b>33</b>
<b>Hoegaarden</b> <i>bere albă - Belgia</i>	<b>330ml</b>	<b>33</b>
<b>Lefte Blonde</b> <i>bere blondă - Belgia</i>	<b>330ml</b>	<b>31</b>
<b>Lefte Brune</b> <i>bere brună - Belgia</i>	<b>330ml</b>	<b>33</b>
<b>Stella Artois NA</b> <i>bere blondă fără alcool - Belgia</i>	<b>330ml</b>	<b>22</b>

## Cocktail

<b>Aperol Spritz</b> <i>Prosecco, Aperol, apă minerală carbogazoasă, gheață</i>	<b>200ml</b>	<b>36</b>
<b>Gin Tonic</b> <i>Tanqueray Dry Gin, apă tonică, gheață</i>	<b>200ml</b>	<b>36</b>
<b>Hugo</b> <i>Prosecco, apă minerală carbogazoasă, sirop de soc, mentă, gheață</i>	<b>200ml</b>	<b>36</b>

## Cocktail Non-Alcoholic

<b>Fresh Boost</b> <i>suc de portocale, sirop fructul pasiunii, sirop grapefruit, fresh lămâie</i>	<b>350ml</b>	<b>30</b>
<b>Home Made Ice Tea</b> <i>cu lămâie proaspătă și miere</i>	<b>350ml</b>	<b>30</b>

Unele produse din meniul nostru pot conține alergeni. În cazul în care sunteți intolerant/alergic la un anumit ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru, consultați lista cu ingredientele continuate de preparate și/sau întrebați personalul.

Preparat	Cereale	Crustacee	Ouă	Peste	Arahide	Soia	Lactate	Fructe coaja	Telină	Muștar	Semințe susan	Sulfizi	Lupin	Moluște
Tartar de sfeclă							x							
Polenta Bites	x		x				x			x				
Pinsa cu tartar de ton	x			x		x	x	x						
Tartar de somon				x						x		x		
Chevice de biban				x										
Foie Gras la Tigaie	x											x		
Tartar de vită			x				x			x		x		
Pate de ciuperci							x					x		
Crema de zucchini			x				x							
Burata cu vinete coapte							x							
Carpaccio de vițel			x	x			x		x			x		
Ciuperci champignon in panko	x		x											
Salata de vinete cu rosii			x				x							
Pancake de linte	x		x			x			x		x			
Bruschete cu Camembert	x			x			x					x		
Tarta de ghiveci legume	x		x				x							
Supa crema de ardei copti	x						x		x					
Papardelle cu obrăjori	x		x				x							
Spaghetate cu vongole	x		x				x					x		x
Tagliatelle cu guanciale	x		x				x					x		
Gnocchi cu burrata	x						x	x				x		
Risotto	x		x				x					x		
Burger Vită	x		x			x	x			x		x		
Kebab cu tofu	x					x								
Cotlet de porc in crusta panko	x		x				x		x			x		
Porchetta cu gnocchi	x						x							
Baveta de vita cu cartofi pai			x				x							
Pulpă de iepure							x			x		x		
Piept de rață							x					x		
Piept de curcan							x	x		x				
File de Ton rosu				x								x		
Biban de mare la cuptor				x										
Creveți roșii în sos	x	x					x					x		
Ton la grătar				x										
Somon la grătar				x										
Caracita la gratar														x
Mușchi de vită										x				
Rib eye										x				
Cartofi pai cu salsa patrunjel			x				x							
Asortiment de Legume														
Broccoli cu parmezan			x				x							
Zucchini cu cimbru							x							
Champignon la tigaie							x							
Salata verde cu dressing														
Prosciutto San daniele														
Mortadella cu fistic								x						
Salame Campagnolo														
Parmeggiano Reggiano							x							
Branza comte capra							x							
Branza el Pastor capra							x							
Cos paine	x													
Cheesecake basque	x		x			x	x							
Tarta cu mac	x		x				x							
Tiramisu cu ciocolata	x		x			x	x							
Tarta Tatin	x					x	x	x						

Pentru informații mai detaliate, accesați codul QR:





QR Code - Alergeni & Valori Nutriționale



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația sa-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 semnala 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.**