



CIAO! MARTIN!

dall 2024



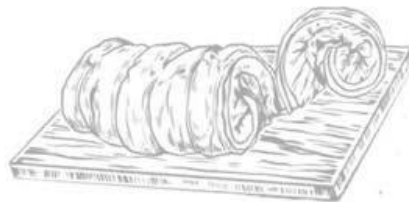
Szeretettel köszöntünk éttermünkben.

Öröm számunkra, hogy velünk töltöd az idődet, és megkóstolod azokat az ételeket, amelyeket szívvel, odafigyeléssel és szenvedéllyel készítünk.

Célunk, hogy minden harapás egy élmény legyen, amit megoszthatsz a barátaiddal és családoddal.

Kollégáink elkötelezettek, abban, hogy minden látogatás emlékezetes, ízletes és élmény legyen.

Pizzáink vadkovászos hosszú érlelésű minimum 48 órás tésztából készülnek. A kovászos tésztánál a hosszú érlelés következtében a benne lévő glutén és természetes cukrok jelentős része lebomlik és ez jótékony hatással van az emésztésre. A magas hidratációnak és a nagyon magas sütési hőmérsékletnek köszönhetően az abroncs rész megemelkedik és egy nagyon könnyű, roppanós, buborékos tészta alakul ki, melyen pirultabb foltosodások jelennek meg.

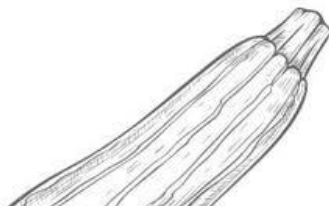


Az ételeinket frissen készítjük, ezért a kiemelt időszakokban a várakozási idő egy órán túli is lehet!

A minőséget nem adjuk fel a gyorsaságért cserébe!

Jó étvágyat kíván a **CIAO!
MARTIN!** csapata.

**CIAO!
MARTIN!**
ÉTTEREM



ELŐÉTELEK

Szent Jakab kagyló, édesburgonya, porchetta, vajmártás

2,7

3100 Ft

capesante, patate dolci, porchetta, salsa al burro
Saint James shell, sweet potatoes, porchetta, butter sauce

Kecskesajt /Baráthegyi majorság/ kaviár, radicchio, alma, pizzakenyér

1,2,7

2900 Ft

Formaggio di capra /fattoria Baráthegyi/ caviale, radicchio, mela, pane pizza
Goat cheese /Baráthegyi farm/ caviar, radicchio, apple, pizza bread

Marha velőscsont /Naragh/, rókagomba, szarvasgomba, pizza kenyér

1,

2490 Ft

Osso di midollo di manzo /Naragh/, funghi finferli, tartufi, pane per pizza
Beef marrow bone /Naragh/, chanterelle mushrooms, truffles, pizza bread

Grissini, ricotta-citrus, nduja, gorgonzola-körte mártogatósok

1,7

1890 Ft/fő

Grissini, ricotta e agrumi, nduja, salsa al gorgonzola e pere
Grissini, ricotta-citrus, nduja, gorgonzola-pear dips

LEVESEK

Ciao Martin húsleves, házi eperlevél, főtt hús, töltelék

1,3,9

2400 Ft

Brodo Ciao Martin, foglie di fragola fatte in casa, carne bollita, ripieno
Ciao Martin broth, homemade strawberry leaves pasta, boiled meat, stuffing

Vargányagombakrémleves, gomba tatár, citrus

2190 Ft

Funghi porciniZuppa cremosa, tartare di funghi, agrumi
Porcini mushroomsCream soup, mushroom tartare, citrus

Mangalica ragu leves /BIO GOODS mangalica/

1,7

3400 Ft

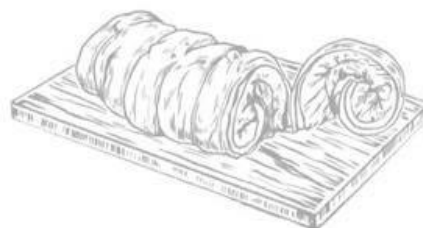
Zuppa di stufato di mangalica /Bio Goods mangalica/
Mangalica ragout soup /Bio Goods mangalica/

Helyi gyümölcsök selymes krémlevese

7

2190 Ft

Zuppa cremosa e vellutata di frutta locale
Silky cream soup of local fruits



FŐÉTELEK

Rib Eye steak, fűszervajas steak burgonya, provolone, jus /NARAGH/ 2,5,8 9990 Ft

*Bistecca di costata, patate al burro alle erbe, provolone, jus /NARAGH/
Rib Eye steak, herb butter steak potatoes, provolone, jus /NARAGH/*

Vajhal, zöldbúza, fodros kel 1,7 6390 Ft

*Pesce burro, grano verde, cavolo riccio
Butterfish, green wheat, curly kale*

Rántott csirkecomb, sült csirke supreme, zöldség velouté, grill zöldség 7 5900 Ft

*Cosce di pollo fritte, pollo fritto supremo, vellutata di verdure, verdure grigliate
Fried chicken thighs, fried chicken supreme, vegetable velouté, grilled vegetables*

Nyúlcomb, bab ragu, édeskömény, jus 7 6990 Ft

*Coscia di coniglio, ragù di fagioli, finocchio, jus
Rabbit leg, bean ragout, fennel, jus*

Fűszeres sertésoldalas, sültfokhagymás mártás, steak burgonya 7 5290 Ft

*Costine di maiale piccanti, salsa all'aglio arrosto, patate arrosto
Spicy pork ribs, roasted garlic sauce, steak potatoes*

Rántott sertésszűz, parmezán, snidlinges burgonyapüré, marinált zöldség 1,3,7 5990 Ft

*Cotoletta milanese con filetto di maiale, parmigiano, puré di patate, erba cipollina, verdure marinate
Fried pork tenderloin, parmesan, snidling mashed potatoes, marinated vegetables*

Cézár saláta kézműves crouton, csirkemell, római saláta, házi Cézár emulzió 1,3 4100 Ft

*Insalata Cesare con crostini artigianali, petto di pollo, lattuga romana, emulsione Cesare fatta in casa
Caesar salad with artisanal croutons, chicken breast, romaine lettuce, homemade Caesar emulsion*



PIZZÁK 32 CM

A pizzarendelések a többi ételtől eltérő időben érkezhetnek,
ezzel is biztosítva az ételek frissességét!

Prosciutto Cotto 1,2	3590 Ft
Paradicsomszós, fior di latte, főtt sonka, ricotta Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, ricotta Tomato sauce, fior di latte, ham, ricotta	
Prosciutto Crudo 1,2	4590 Ft
Paradicsomszós, fior di latte, olasz érlelt sonka, rukkola, parmezán, koktélpáradicsom Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, parmigiano, pomodorini Tomato sauce, fior di latte, parma ham, arugula, parmesan, cherry tomato	
Nostro Diavola 1,2 	3990 Ft
Paradicsomszós, fior di latte, csípős olasz szalámi, kápiapaprikás salsa, gorgonzola Pomodoro, fior di latte, salame piccante, salsa di peperoni, gorgonzola Tomato sauce, fior di latte, spicy salami, salsa bell pepper, gorgonzola	
Quattro formaggi 1,2	3790 Ft
Paradicsomszós, fior di latte, parmezán, ricotta, gorgonzola Pomodoro, fior di latte, parmigiano, ricotta, gorgonzola Tomato sauce, fior di latte, parmesan, ricotta, gorgonzola	
Tartufo 1,2	4590 Ft
Szarvasgombás mascarponekrém, fior di latte, erdei gomba ragu, rucola Base di mascarpone, crema al tartufo, fior di latte, ragu di funghi di bosco, rucola Mascarpone base, truffle cream, fior di latte, forest mushroom ragout, arugula	
Dolce e fumo 1,7,10 	4590 Ft
Mézes fokhagymás tejfölös alap, fior di latte, coppa, gyöngyhagyma, guanciale, chilis méz Base panna acida al miele, fior di latte, coppa, cipollotto, guanciale, chili Honey garlic sour cream base, fior di latte, coppa, spring onion, guanciale, chili	
Sapore di Mare 1,4,7,14	4750 Ft
Halas paradicsomos alap, fior di latte, rák, kagyló, polip, töltött olivabogyó Base di pomodoro pesce, fior di latte, gambero, cozza, polpo, oliva Fish tomato base, fior di latte, shrimp, octopus, clam, olives	
Ungherese 1,7	3990 Ft
Paradicsomszós, fior di latte, salsiccia piccante, ndujakrém, karamellizált lilahagyma Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, nduja, cipolla Tomato sauce, fior di latte, spicy salami, nduja, purple onion	
Mortadella 1,7,8	4890 Ft
Mascarpone alap, fior di latte, mortadella, pisztácia, burrata, füge Base mascarpone, fior di latte, mortadella, pistacchio, burrata, fichi Mascarpone base, fior di latte, mortadella, pistachio, burrata, fig	
Orto di verdure 1,7	3850 Ft
Édesburgonya alap, fior di latte, cukkini, shimeji, articsóka, kápi paprika krém Base di patate dolci, fior di latte, zucchini, shimeji, carciofi, capia, crema di peperoni Sweet potato base, fior di latte, zucchini, shimeji, artichoke, capia, pepper cream,	
Tonno e Cipolla 1,2,4	3890 Ft
Paradicsomszós, fior di latte, tonhal, lilahagyma, olivabogyó Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, olive Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, olives	
Salami di campania 1,7	3990 Ft
paradicsomszós, fior di latte, nápolyi szalámi, kápi paprika, articsóka krém salsa di pomodoro, fior di latte, salame napoletano, peperone capicola, crema di carciofi tomato sauce, fior di latte, Neapolitan salami, capicola pepper, artichoke cream	



TÉSZTÁK

Házi mafalde, rosso pesto, garnéla, burrata 1,2,3,7,8 6900 Ft

Mafalde fatte in casa, pesto rosso, gamberetti, burrata
Homemade mafalde, rosso pesto, shrimp, burrata

Házi ravioli, mangalica csülök, zsályás vajmártás /BIO GOODS/ 1,3,7 4890 Ft

Papardelle con petto d'anatra arrosto, salsa porcini e panna
Papardelle with roasted duck breast, creamy boletus sauce

Házi ravioli, ricotta krém, zsályás vajmártás 1,3,7 4490 Ft

Ravioli fatti in casa, crema di ricotta, salsa al burro e salvia
Homemade ravioli, ricotta cream, sage butter sauce

Házi mafalde, rosso pesto, garnéla 1,2,3,8 5850 Ft

Mafalde fatte in casa, pesto rosso, gamberetti
Homemade mafalde, rosso pesto, shrimp

Carbonara, tojás, guanciale, pecorino 1,3 4650 Ft

Carbonara, uovo, guanciale, pecorino
Carbonara, egg, guanciale, pecorino

Orechiette, mascarpone, mangalica szűz, kápia /BIO-GOODS/ 1,3,7 5850 Ft

Orecchiette, mascarpone, vergine mangalica, capia /BIO-GOODS/
Orecchiette, mascarpone, mangalica virgin, capia /BIO-GOODS/

Strozzapreti, friss szósz, chili, sáfrány 1,3,7 4490 Ft

Strozzapreti, salsiccia fresca, pecorino, sáfrány
Strozzapreti, fresh sausage, chili, saffron



Tésztáinkat gluténmentesen is kérhetik (+800Ft), melyről érdeklődjön felszolgáló kollégáinknál.



BAMBINI

Húsleves házi eperlevéllel

1,3,7,9

1400 Ft

Zuppa di carne con foglie di fragola fatte in casa
Meat soup with homemade strawberry leaves

Rántott csirkemellcsíkok, parázsburgonya

1,3,7,9

2400 Ft

Striscioline di petto di pollo fritte, patate grigliate
Fried chicken breast strips, grilled potatoes

Spagetti bolognai raguval

1,3

2700 Ft

Spaghetti Bolognese
Spaghetti pasta with Bolognese ragout

Pizza Margherita 1,2

2950 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, parmezán
Pizza Margherita, fior di latte, parmigiano
Tomato sauce, fior di latte, parmesan



DESSZERT

Monte bianco /gesztenye, tejszínhab, fehér csoki/

1,3,7

2550 Ft

*Monte bianco /castagna, panna montata, cioccolato bianco/
Monte bianco /chestnut, whipped cream, white chocolate/*

Cannoli /ricotta, pisztácia, étcsoki/

1,3,8

2850 Ft

*Torta di formaggio New York ai frutti di bosco (vegano)
Forest fruit cheesecake slice (vegan)*

Ciao Martin tiramisu

1,3,7

2350 Ft

*Tiramisu
Tiramisu*

**Áraink a szervizdíjat nem tartalmazzák, melynek mértéke
13%.**

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák!

Chef: Müller Dávid

