

ANTIPASTI
ELŐÉTELEK – APPETZERS

- | | |
|---|---------------|
| 201. CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE (2) | 4490.- |
| VÉKONY BÉLSZÍN SZELETEK, RUKKOLA, PARMEZÁN
THIN SLICED BEEF, RUCCOLA, PARMESAN | |
| 202. ANTIPASTO MISTO (2) | 4190.- |
| VEGYES ÍZELÍTŐ - MIXED COLD PLATTER | |
| 203. CAPRESE DI BUFALA (2) | 3990.- |
| BIVALYMOZZARELLA KOKTELPARADICSOM – BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATO | |
| 204. BRUSCHETTE A SORPRESA (1,2,6) | 2390.- |
| MEGLEPETÉS BRUSCHETTÁK - BRUSCHETTA SURPRISE | |
| 205. GAMBERI, AGLIO, OLIO, PEPEROCINO (6PZ) (5) | 4490.- |
| RÁKFAROK, FOKHAGYMA, OLIVAOLAJ, CHILI-PRAWNS, GARLIC, CHILI, OLIVE OIL, | |

MINISTRE
LEVESEK – SOUP

- | | |
|--|---------------|
| 206. MINISTRONE | 2190.- |
| OLASZ ZÖLDSÉG LEVES – ITALIAN VEGETABLE SOUP | |
| 207. ZUPPA DI POMODORO | 1990.- |
| PARADICSOMLEVES – TOMATO SOUP | |

RISOTTO
RIZOTTÓ – RISOTTO

- | | |
|--|---------------|
| 210/1. RISOTTO FOIE GRAS, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI (2) | 6990.- |
| RIZOTTÓ, LIBAMÁJ, BIVALY MOZZARELLA, KOKTÉLPARADICSOM
RISOTTO WITH GOOSE LIVER, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATO | |
| 210/2. RISOTTO SALMONE, LIME (2) | 5890.- |
| RIZOTTÓ, LAZAC, LIME
RISOTTO, SALMON, LIME | |
| 210/3. RISOTTO CALAMARI, GAMBERI, COZZE (2,5) | 6990.- |
| RIZOTTÓ, TINTAHAL, RÁK, KAGYLÓ
RISOTTO, CALAMARI, PRAWNS, MUSSELS | |
| 210/4. RISOTTO PETTO DI POLLO, GORGONZOLA, SPINACI(2) | 4990.- |
| RIZOTTÓ CSIRKEMELL, GORGONZOLA, SPENÓT
RISOTTO, CHICKEN BREAST, GORGONZOLA, SPINACH | |

ALLERGÉNEK: 1-LISZ, 2-TEJ, 3-TOJÁS, 4-MOGYORÓ, 5-TENGERI, 6 OLAJOS MAGVAK
ALLERGIES: 1-FLOUR, 2-MILK, 3- EGG, 4- NUTS, 5-SEAFOOD, 6-SEEDS

A SZÁMLA 10% SZERVÍZDÍJJAT TARTALMAZ!
THE INVOICE INCLUDE 10% SERVICE CHARGE!
IL SERVIZIO (10%)È COMPRESO NEL CONTO!

PRIMI
ELSŐ FOGÁS – FIRST COURSE

- | | |
|--|---------------|
| 211. TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO, (1,3,5) | 7290.- |
| HÁZI TAGLIOLINI, KAGYLÓ, RÁK, TINTAHAL, FEHÉRBOR
HOMEMADE TAGLIOLINI, MUSSELS, PRAWNS, CALAMARI, WHITE WINE | |
| 212. TAGLIOLINI CODA DI GAMBERI, POMODORINI (1,3,5) | 5990.- |
| HÁZI TAGLIOLINI, RÁKFAROK, KOKTÉLPARADICSOM
HOMEMADE TAGLIOLINI, PRAWNS, CHERRY TOMATO | |
| 213. LASAGNE AL RAGU DI CARNE (1,2,3) | 4990.- |
| KLASSZIKUS BOLOGNAI LASAGNE
LASAGNE WITH BOLOGNESE RAGOUT | |
| 214. MACCHERONI PETTO DI POLLO, PANNA, FUNGHI(1,2,3) | 4190.- |
| HÁZI MACCHERONI CSIRKEMELL, TEJSZÍN, GOMBA, HAGYMA,
HOMEMADE MACCHERONI, CHICKEN BREAST, CREAM, MUSHROOM, ONION | |
| 215. MACCHERONI MEDITERRANEA, MOZZARELLA DI BUFALA (1,2,3) | 4990.- |
| HÁZI MACCHERONI, KOKTÉLPARADICSOM, OLIVABOGYÓ, BIVALY MOZZARELLA
HOMEMADE MACCHERONI, TOMATOES, OLIVES, BUFFALO MOZZARELLA | |
| 216. TAGLIOLINI POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO (1,2,3,6) | 4990.- |
| HÁZI TAGLIOLINI, KOKTÉLPARADICSOM, BIVALY MOZZARELLA, BAZSALIKOM PESTO
HOMEMADE TAGLIOLINI, CHERRY TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL PESTO | |
| 217. TAGLIOLINI ALL'ELEFANTE (1,3) | 5990.- |
| HÁZI TAGLIOLINI, BÉLSZÍNCSIKOK, CUKKINI, PARMEZÁN, SZARVASGOMBÁS OLIVAOLAJ
TAGLIATELLE, BEEF, ZUCCHINI, PARMESAN, TRUFFLE OIL | |
| 219. TAGLIOLINI ALLA GIULIO (1,2,3) | 4790.- |
| HÁZI TAGLIOLINI, PAPIKA, HAGYMA, CUKKINI, OLASZ SONKA, PARMEZÁN
HOMEMADE TAGLIOLINI, PAPIKA, ONION, ZUCCHINI, ITALIAN HAM, PARMESAN | |
| 220. MACCHERONI SALMONE, PANNA, SPINACI (1,2,3,5) | 4990.- |
| HÁZI MACCHERONI, LAZAC, TEJSZÍN, SPENÓT
HOMEMADE MACCHERONI, SALMON, CREAM, SPINACH | |
| 221. TAGLIOLINI PROSCIUTTO CRUDO, PANNA E RUCCOLA (1,2,3) | 4790.- |
| HÁZI TAGLIOLINI, OLASZ SONKA, TEJSZÍN, RUKKOLA
HOMEMADE TAGLIOLINI, ITALIAN HAM, CREAM, RUCCOLA | |

I CLASSICI ITALIANI
ITÁLIA KLASSZIKUSAI / ITALY'S CLASSICS

- | | |
|---|---------------|
| 222/1. MACCHERONI ARRABBIATA (1,3) | 2990.- |
| HÁZI MACCHERONI CSÍPÓS PARADICSOM SZÓSZ
HOMEMADE MACCHERONI SPICY TOMATO SAUCE | |
| 222/3. TAGLIOLINI BOLOGNESE (BOLOGNAI TAGLIOLINI)(1,3) | 3990.- |
| PARMESAN (2) | 550.- |
| CIABATTA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (1) | 550.- |
| KÉZMŰVES CIABATTA AZ ORFŰI MALOMBÓL, HOMEMADE CIABATTA FROM ORFŰ MILLS
GLUTÉNMENTES PENNE, SPAGHETTI - GLUTENFREE SPAGHETTI, PENNE | |
| | +790.- |

SECONDI
MÁSODIK FOGÁS – MAIN COURSE

ABBIAMO PIACERE DI OFFRIRVI LA MIGLIOR CARNE ARGENTINA CHE PROVIENE DALLA PROVINCIA DELLA PAMPAS

MARHAHÚSAINK AZ ARGENTIN PAMPAS TARTOMÁNYBÓL SZÁRMAZNAK.
OUR STEAKS ARE FROM ARGENTINIAN PAMPAS PROVINCE

- 223. FILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO ALLA VERDURE GRIGRIATE 10990.-**
ARGENTIN BÉLSZÍN ROSTON, SEPENYÓS ZÖLDSÉGEK (MIN. 30 PERC)
GRILLED ARGENTINIAN TENDERLOIN, GRILLED VEGETABLES(MIN. 30 MIN.)
- 224. FILETTO DI MAIALE,PEPERONATA, PATATE FRITTE 5590.-**
SERTÉSSZŰZ,SZICÍLIAI LECSÓ, HÁZI SÜLT KRUMPLI
PORK FILLET, PEPERONATA ,HOMEMADE FRIES
- 225. FILETTO DI BLACK ANGUS,FEGATO D'OCA,CREMA DI TARTUFO (MIN. 30MIN) 13590.-**
ARGENTIN BÉLSZÍN, SZARVASGOMBA KRÉM,LIBAMÁJ, SEPENYÓS ZÖLDSÉGEK
ARGENTINIAN TENDERLOIN,TRUFFLE CREAM,GOOSE LIVER,GRILLED VEGETABLES(MIN. 30 MIN.)
- 226. FOIE GRAS, PEPERONATA 12490.-**
LIBAMÁJ ,SZICÍLIAI LECSÓ - GRILLED GOOSE LIVER, PEPERONATA
- 227. BISTECCA TOMAHAWK PATATE FRITTE,VERDURE SALTATE IN PADELLA 100gr/2790.-**
TOMAHAWK STEAK SÜLT BURGONYÁVAL ÉS SERPENYÓS ZÖLDSÉGGEL
TOMAHAWK STEAK,PANFRIED VEGETABLES,HOMEMADE FRIES
- 228. ARROTOLATO DI POLLO E PANCETTA , RIPIENO DI RICOTTA 5790.-**
INSALATA MISTA,PATATE FRITTE(2)
PANCETTÁBA GÖNGYÖLT CSIRKEMELL, RICOTTÁVAL TÖLTVE FRISS SALÁTA, HÁZI SÜLT KRUMPLI
CHICKEN ROLL IN PANCETTA FILLED WITH RICOTTA ,FRESH SALAD AND HOMEMADE FRIES
- 229. PETTO DI POLLO PROSCIUTTO CRUDO,MOZZARELLA,VERDURE SALTATE IN PADELLA (2) 5490.-**
CSIRKEMELL OLASZ SONKA, MOZZARELLA, SERPENYÓS ZÖLDSÉGEK
CHICKEN BREAST, ITALIAN HAM, MOZZARELLA, PANFRIED VEGETABLES
- 230. FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PARMIGIANO CON PATATE FRITTE (1,2,3) 5090.-**
SERTÉSSZŰZ PARMEZÁNOS BUNDÁBAN KIRÁNTVA, HÁZI SÜLT KRUMPLI
PARMESAN CRUSTED PORK FILLET, HOMEMADE FRIES

SALSA A SCELTA – SZÓSZOK- SAUCES FOR YOUR CHOICE

- PEPE VERDE – ZÖLDBORS MÁRTÁS – GREEN PEPPER SAUCE (2) 990.-**
- GORGONZOLA – GORGONZOLA MÁRTÁS – GORGONZOLA SAUCE (2) 990.-**
- SALSA TARTUFATA – SZARVASGOMBA MÁRTÁS – TRUFFEL SAUCE (2) 1490.-**

PESCE
HALAK – FISH

232. **COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO (5)** 5190.-
FEKETE KAGYLÓ FEHÉRBOROS VAGY PARADICSOM MÁRTÁSBAN
MUSSELS IN WHITE WINE OR TOMATO SAUCE
233. **SALMONE, PURÉ DI CAROTE, CAROTTA FRITTA (5,6)** 6990.-
LAZAC, NARANCSOS RÉPAPURÉ, SÜLT RÉPÁK
SALMON, CARROT AND ORANGE PURE, BAKED CARROTS
234. **GAMBERI E CALAMARI ALLA GRIGLIA, VERDURE SALTATE IN PADELLA (5)** 7790.-
GRILLEZETT RÁKFAROK ÉS TINTAHAL (200gr) SERPENYŐS ZÖLDSÉGEK
GRILLED PRAWNS AND CALAMARI (200gr) PANFRIED VEGETABLES
235. **BRANZINO ,INSALATA MISTA (MIN 30 MIN.)** 100gr/ 1990.-
TENGERI SÜLLŐ, FRISS SALÁTA (MIN 30 PERC)
SEABASS, FRESH SALAD (MIN. 30 MIN.)
236. **FRITTO MISTO DI GAMBERI E CALAMARI (MIN 30 MIN.) (1,3,5)** 7790.-
BUNDÁZOTT RÁKFAROK, TINTAHAL, FRISS SALÁTA (MIN 30 PERC)
FRIED PRAWNS, CALAMARI AND FRESH SALAD (MIN. 30 MIN.)
- MINDEN HÉTEN FRISS TENGERI FINOMSÁGOK OLASZORSZÁGBÓL! AKTUÁLIS KÍNÁLATUNKRÓL
ÉRDEKLŐDJÖN FELSZOLGÁLÓINKNÁL! - EVERY WEEK FRESH SEAFOOD FROM ITALY!

CONTORNI E INSALATE
KÖRETEK ÉS SALÁTÁK / SIDE DISHES AND SALADS

238. **INSALATA CESARE PETTO DI POLLO O GAMBERI (1,2,3,5)** 4490.-/ 4990.-
LEVÉLSALÁTA, GRILLEZETT CSIRKEMELL VAGY RÁKFAROKKAL, CÉZÁR ÖNTET, KENYÉR KOCKÁK
MIXED SALAD, GRILLED CHICKEN BREAST OR PRAWNS, CEASER DRESSING AND CRUTONS
239. **INSALATA ALL'ELEFANTE (2)** 4490.-
VEGYES SALÁTA, GRILLEZETT CSIRKEMELL ÉS MOZZARELLA, NARANCS
MIXED SALAD, GRILLED CHICKEN BREAST AND MOZZARELLA, ORANGE
240. **INSALATA ALLA GIULIO (2,3)** 4490.-
VEGYES SALÁTA, OLASZ SONKA, BIVALY MOZZARELLA, OLIVABOGYÓ
MIXED SALAD, ITALIAN HAM, BUFFALO MOZZARELLA, OLIVES
242. **INSALATA AL TONNO, UOVO SODO, CIPOLLA, OLIVE (3,5)** 4990.-
VEGYES SALÁTA, TONHAL, TOJÁS, LILAHAGYMA, OLIVABOGYÓ
MIXED SALAD, TUNA, EGG, ONION, OLIVES
243. **PATATE FRITTE** 1200.-
HÁZI SÜLT KRUMPLI – HOMEMADE FRIES
244. **VERDURE GRIGRIATE** 1600.-
SEPENYŐS ZÖLDSÉGEK - PAN FRIED VEGETABLES
245. **INSALATA MISTA** 1590.-
VEGYES SALÁTA – GREEN MIXED SALAD



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

NÁPOLYI PIZZA - NAPLES STYLE- PIZZA - 32CM

FORNO A LEGNA - FATÜZELÉSŰ KEMENCE - WOOD BURNING PIZZA OWEN

PER LE NOSTRE PIZZE NOI USIAMO: CAPUTO SACCOROSSO, LA PASSATA DI POMODORO
LA FIAMMANTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE SORRENTINA !

WE MAKE OUR PIZZAS WITH: FLOUR CAPUTO SACCOROSSO, LA FIAMMANTE TOMATO
PUREE AND MOZZARELLA FIOR DI LATTE SORRENTINA FROM NAPLES!

A PIZZÁINKHOZ CAPUTO SACCOROSSO LISZTET, LA FIAMMANTE PARADICSOMSZÓSZT ÉS
MOZZARELLA FIOR DI LATTE SORRENTINÁT HASZNÁLUNK, MELYEK NÁPOLYBÓL ÉRKEZNEK!

- | | |
|--|--------|
| 112. PIZZA MARINARA(1) | 1990.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, FOKHAGYMA, OREGANO-TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO | |
| 113. MARGHERITA (MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, BASILICO)(1,2) | 3390.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, PARMEZÁN- TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN | |
| 114. SALAME PICCANTE NAPOLI (1,2) | 3990.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS NÁPOLYI SZALÁMI - SPICY SALAMI NAPLES | |
| 115. SALAME (1,2) | 3790.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SZALÁMI - SALAMI | |
| 116. PROSCIUTTO COTTO (1,2) | 3790.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA - ITALIAN COOKED HAM | |
| 117. N'DUJA BURRATA(1,2) | 4590.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS KOLBÁSZKRÉM, BURRATA-
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SAUSAGES CREAM, BURRATA | |
| 118. DIAVOLA (SALAME PICCANTE POMODORINI, JALAPENO)(1,2) | 4190.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS SZALÁMI, KOKTÉL PARADICSOM, JALAPENO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAME, CHERRY TOMATO, JALAPENO | |
| 119. UNGHERESE (SALAME, PANCETTA, CIPOLLA, JALAPENO) (1,2) | 4190.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SZALÁMI, SZALONNA, HAGYMA, JALAPENO-
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, BACON, ONION, JALAPENO | |
| 120. PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI(1,2) | 4190.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA, GOMBA -
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ITALIAN COOKED HAM, MUSHROOM | |
| 121. CAPRICCIOSA (1,2) | 4390.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA, ARTICSÓKA, GOMBA -
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ITALIAN COOKED HAM, ARTICHOKE, MUSHROOM | |
| 122. SPECIALE (PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI, SALAME, JALAPENO 1,2) | 4490.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA, SZALÁMI, GOMBA, JALAPENO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, SALAME, MUSHROOM, JALAPENO | |
| 123. ALL'ELEFANTE(SALAME PICCANTE, GORGONZOLA, RUCOLA, OLIVE 1,2) | 4690.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS SZALÁMI, GORGONZOLA, RUKKOLA, OLIVABOGYÓ
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, GORGONZOLA, RUCOLA, OLIVES | |

124. RAGÚ NAPOLETANO,PROSCIUTTO CRUDO,BURRATA,CREMA TARTUFATA (1,2)	5390.-
MOZZARELLA,NÁPOLYI HÚSOS RAGU, BURRATA,OLASZ SONKA,SZARVASGOMBA KRÉM MOZZARELLA,NEAPOLITAN MEAT RAGOUT,BURRATA,ITALIAN HAM,TRUFFLE CREAM	
125. TONNO E OLIVE , CIPOLLA (1,2,5)	4590.-
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,TONHAL, HAGYMA, OLÍVABOGYÓ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,TUNA, ONION, OLIVES	
126. D.O.P (MOZZARELLA DI BUFALA,PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE) (1,2)	4890.-
PARADICSOMSZÓSZ,BIVALY MOZZARELLA, OLASZ SONKA, OLÍVABOGYÓ- TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,BUFFALO MOZZARELLA,ITALIAN HAM,OLIVES	
127. PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO, POMODORINI E RUCOLA (1,2)	5090.-
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,OLASZ SONKA,PARMEZÁN,KOKTÉLPARADICSOM RUKKOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,ITALIAN HAM, PARMESAN, CHERRY TOMATO, RUCOLA	
128. STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO,GORGONZOLA, POMODORINI (1,2)	5590.-
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,BÉLSZÍNCÍKOK,GORGONZOLA, KOKTÉLPARADICSOM – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,SLICED BEEF TENDERLOIN,GORGONZOLA, CHERRY TOMATO	
129. PESTO,BUFALA,PROSCIUTTO CRUDO,POMODORINI (1,2)	5090.-
BAZSALIKOM PESTO,BIVALY MOZZARELLA, OLASZ SONKA ,KOKTÉLPARADICSOM BASIL PESTO,BUFFALO MOZZERALLA, ITALIAN HAM, CHERRY TOMATO	
130. QUATTRO FORMAGGI (1,2)	4290.-
PARADICSOMSZÓSZ,4 FÉLE SAJT – FOUR CHEESE	
131. VEGA (1,2)	4290.-
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,ARTICÓKA,KOTÉLPARADICSOM,RUKKOLA,OLIVABOGYÓ TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,ARTICHOKE, RUCOLA,CHERRY TOMATO,OLIVES	
132. N'DUJA GORGONZOLA,CIPOLLA ROSSA (1,2)	4590.-
MOZZARELLA,PARADICSOMSZÓSZ, GORGONZOLA,CSÍPÓS KOLBÁSZKRÉM,LILAHAGYMA MOZZARELLA,TOMATO SAUCE,GOROGNZOLA, SPICY SAUSAGES CREAM,ONION	
133. SALAME PICCANTE,BURRATA,PESTO,POMODORINI (1,2)	4790.-
PARADICSOMSZÓSZ,NÁPOLYI CSÍPÓS SZALÁMI,BURRATA,PESTO,KOKTÉLPARADICSOM TOMATO SAUCE,SALAME PICCANTE, BURRATA,BASIL PESTO,CHERRY TOMATO	
EXTRA FELTÉTEK:	
FÓTT SONKA, SZALÁMI,BACON,GOMBA,KUKORICA,HAGYMA,RUCOLA,JALAPENO HAM,SALAME,BACON,MUSHROOM,CORN,ONION,RUCOLA,JALAPENO	550.-
KOKTÉLPARADICSOM,ARTICÓKA,OLIVA,PARMEZÁN,MOZZARELLA CHERRY TOMATO,ARTICHOKE,OLIVE,PARMESAN,MOZZARELLA	650.-
BIVALY MOZZARELLA,BURRATA,BÉLSZÍN,PÁRMAI SONKA MOZZARELLA DI BUFALA,BURRATA,BEEF,PARMA HAM,	1100.-
PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTÉNMENTES PIZZA – GLUTENFREE PIZZA	+1200.-
FUÒ CONTENERE TRACCE DI FARINA – NYOMOKBAN LISZTET TARTALMAZHAT. IT CAN CONTAIN FLOUR IN TRACES	
KETCHUP / PIZZA SAUCE – KETCHUP / PIZZA SZÓSZ	300.-

DOLCI ÉDESSÉGEK – DESSERTS

TIRAMISU (1,2,3)	1790.-
PROFITEROL (1,2,3) CSOKIS, FEHÉR CSOKIS, PISZTÁCIÁS – CHOCOLATE, WHITE CHOCOLATE, PISTACHIO	890.-/db
TORTA DI FORMAGGIO AL MASCARPONE (1,2,3) MASCARPONÉS SAJTORTA, SÓS KAREMEL -MASCARPONE CHEESE CAKE, SALTY CARAMEL	1790.-
MINDENMENTES SÜTEMÉNYEK (LISZT, TOJÁS, CUKOR ÉS TEJMENTES) NARANCSOS-CSOKIS KOCKA VAGY GESZTENYÉS MEGGYKOCKA	1990.-
TORTINO AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO, (1,2,3) CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ, ERDEIGYÜMÖLCS MÁRTÁS– CHOCOLATE SOUFFLE, FOREST FRUIT RAGOUT	1990.-

BEVANDE ÜDÍTŐK – SOFT DRINKS

FRISS NARANCSLÉ / FRESH ORANGE JUICE	500.-/0,11
LIMONATA (LIMONE, SAMBUCCO, FRAGOLA, MELA VERDE, MANGO)	1390.-/0,6l
HÁZI LIMONÁDÉ PRÉMIUM VÍZBŐL (CITROM, BODZA, EPER, ZÖLD ALMA, MANGÓ) HOMEMADE LEMONADE (LEMON, ELDERBERRY, STRAWBERRY, GREEN APPLE, MANGO)	
SZŐRPŐK (BODZA, EPER, MANGÓ, ZÖLDALMA) 0,3l VAGY 0,6l	500.-/900.-
COCA COLA/ COLA ZERO	750.-/0,25l
TONIC / GINGER ALE	750.-/0,25l
LEMON SODA / POMPELMO SODA / ORAN SODA MOJITO SODA	750.-/0,33l
FUZE TEA (CITROM, BARACK – LEMON, PEACH)	750.-/0,25l
CAPPY ALMA, KÖRTE, NARANCS, BARACK, ANANÁSZ, APPLE, PEAR, ORANGE, PINEAPPLE, PEACH,	750.-/ 0,2l
THÉ VERDE – ZÖLD TEA – GREEN TEA	800.-/ 0,5l
AQUA PANNA	1500.-/0,75l
SAN PELLEGRINO	1500.-/0,75l
PUREZZA PREMIUM VÍZEK /AQUA PREMIO FILTRATO	500.-/0,35l 1000.-/0,75l

KÁVÉ-TEA

ESPRESSO	700.-
ESPRESSO MACCHIATO	750.-
HOSSZÚ KÁVÉ	750.-
CORTADO	750.-
CAPPUCINO	850.-
LATTE MACCHIATO	850.-
KOFFEIN MENTES KÁVÉ	750.-
LAKTÓZMENTES TEJ/ LACTOSE FREE MILK	+150.-
NÖVÉNYI TEJ / PLANT – BASED MILK	+200.-
TEA (EARL GREY / ZÖLD TEA / MENTA / PERZSA ALMA / ERDEI GYÜMÖLCS)	900.-

TUDTA-E ÖN, HOGY EGY RÖVID OLASZ ESZPRESSZÓ KEVESEBB KOFFEINT TARTALMAZ MINT EGY CSÉSZE KÁVÉ?

BIRRA ALLA SPINA
CSAPOLT SÖRÖK – TAP BEER

KRUSOVICE	990.-/0,3l	1590.-/0,5l
MORT SUBITE (BELGA MEGGY SÖR)	990.-/0,2l	1890.-/0,4l

BIRRA IN BOTTIGLIA
ÜVEGES SÖRÖK – BOTTLED BEER

PÉCSI SÖR	1100.-/0,5l
PÉCSI BARNA	1100.-/0,5l
EDELWEISS	1500.-/0,5l
BIRA MORETTI	1400.-/0,33l
CORONITA	1500.-/0,33l
HEINEKEN / HEINEKEN ALCOHOL FREE	1000.-/0,33l
GÖSSER CITROM 0%	1000.-/0,33l

VINI DELLA CASA
HÁZI BOROK – HOUSE WINES

FEHÉR (WHITE – BIANCO)	850.-/0,1l
ROSÉ (ROSE- ROSATO)	850.-/0,1l
VÖRÖS (RED – ROSSO)	950.-/0,1l

PANYOLAI PÁLINKÁK / GRAPPÁK

KAJSZIBARACK	4cl	2400.-
VILMOSKÖRTE		2400.-
SZATMÁRI SZILVA		2400.-
BIRS		2400.-
RUBIN MEGGY		2400.-
NONINO 41		2400.-
NONINO MOSCATO		2700.-
NONINO RISERVA 5YRS		3500.-

LIKÖRÖK

UNICUM/UNICUM SZILVA	4cl	1400.-
JAGERMEISTER /JAGERMEISTER SCHARF		1400.-
RAMAZOTTI		1400.-
AVERNA		1400.-
SAMBUCCA		1400.-
BAILEY'S		1400.-
LIMONCELLO		1400.-
COINTREAU		1600.-

TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	4cl	1500.-
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO		1700.-
DON JULIO REPOSADO		3200.-

VODKA

ABSOLUT		1400.-
BELUGA		2200.-
GREY GOOSE		2600.-
VODKA SHOT (MIN 4DB.)(EPER,MANGÓ,ZÖLDALMA)		1000.-

RUM

BACARDI (WHITE RUM)	4cl	1400.-
DIPLOMATICO (VENEZUELA BLENDED DARK RUM)		2000.-
PLANTATION PINEAPPLE (DOUBLE WOOD)		2600.-
R.L.SEALE'S (BARBADOS 10YRS)		3200.-
PLANTATION XO		3200.-
ZACAPA 23 ANEJO CENTENARIO		4200.-

COGNAC

HENNESSY VS	4cl	2400.-
-------------	-----	--------

WHISKY/WHISKEY

JAMESON	4cl	1400.-
JACK DANIELS		1800.-
BUSHMILLS BLACK BUSH		1800.-
GLENMORANGIE SINGLE MALT 10 YO		2800.-
LAPHROAIG 10YRS		3000.-
TALISKER SINGLE MALT 10YRS		3400.-

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ!

AZ ASZTALOKAT 2 ÓRÁS IDŐTARTAMRA TUDJUK BIZTOSÍTANI VENDÉGEINK SZÁMÁRA! EGYEDI IGÉNY ESETÉN, RENDELÉSÉNÉL ,KÉRJÜK JELEZZE EZT KOLLÉGÁNK FELÉ!

A PUREZZÁS ÁSVÁNYVÍZES ÜVEGEKET, AZ ÁSVÁNYVÍZ ÁRA NEM TARTALMAZZA ÉS NEM ELVIHETŐEK! ELVITELÜK LOPÁSNAK MINŐSÜLNEK!

A GLUTÉNMENTES PIZZA NYOMOKBAN GLUTÉNT TARTALMAZHAT!

18 ÉVEN ALULIAKAT, NEM SZOLGÁLUNK KI ALKOHOLOS ITALLAL!

ÁFÁS SZÁMLA IGÉNYÜKET ,KÉRJÜK IDŐBEN JELEZZÉK!

A SZÁMLA 10% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ!

GENERAL INFORMATION!

WE PROVIDE A 2 HOUR SEATING FOR ALL OUR GUESTS. SHOULD YOU NEED EXTRA TIME,PLEASE LET OUR STAFF KNOW AT THE TIME YOU ORDER !

THE PUREZZA BOTTLES BELONG TO OUR RESTAURANT. TAKING THESE IS CONSIDERED THEFT!

OUR GLUTEN FREE PIZZA COULD HAVE POSSIBLE CROSS CONTAMINATION WITH GLUTEN !

WE DON'T SERVE ALCOHOL TO PEOPLE UNDER 18 !

PLEASE NOTIFY US AHEAD OF TIME IF YOU NEED RECEIPTS FOR TAX DEDUCTION PURPOSES!

WE CAN ONLY PROVIDE ONE CHECK FOR THE TOTAL FOR PARTIES LARGER THAN 6!

OUR CHECK INCLUDES A 10% SERVICE FEE!

KEDVES VENDÉGÜNKI!

ÉTTERMÜNK, AZ ELEFÁNTOS ÉTTEREM ÉS PIZZÉRIA 1996 ÓTA MŰKÖDIK PÉCS BELVÁROSÁBAN!BÜSZKÉK VAGYUNK HÁZI KÉSZÍTÉSŰ TÉSztÁINKRA, VALAMINT NÁPOLYI TIPUSÚ PIZZÁNKRA, MELYET A BELVÁROSBAN EGYEDŰLIKÉNT, EREDETI MILÁNÓI FATŰZELÉSŰ KEMENCÉBEN SŰTÜNK. KÍNÁLATUNKBÓL NEM HIÁNYOZHATNAK A KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ARGENTIN MARHAHÚSOK, ILLETVE A FRISS TENGERI FINOMSÁGOK! ÉTEL ALLERGIÁVAL RENDELKEZŐ VENDÉGEINK BÁTTRAN TÁJÉKOZÓDJANAK A FELSZOLGÁLOKTÓL ÉTELEINK PONTOS ÖSSZETEVŐIRŐL. KÉSZSÉGGEL ÁLLUNK RENDELKEZÉSÜKRE! NEKEM MINT AZ ÉTTEREM VEZETŐJÉNEK TÖBB MINT 10 ÉVES MÜNCHENI OLASZ ÉTTERMES TAPASZTALATTAL AZ A CÉLOM, HOGY MEGISMERTESSEM VENDÉGEDMMEL AZ EREDETI OLASZ KONYHA MINDEN ÍZÉT. KELLEMEs IDŐTÖLTÉST ÉS JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN:

ZACHÁR ZSOLT TULAJDONOS

DEAR GUESTS!

OUR RESTAURANT RISTORANTE PIZZERIA ALL'ELEFANTE HAS BEEN UP AND RUNNING SINCE 1996, RIGHT IN THE CENTER OF PÉCS. WE'RE PROUD TO SERVICE HOME MADE PASTA AND OUR NAPLES STYLE PIZZA , WICH WE BAKE IN OUR SIGNATURE MILANESE WOOD BURNING OWEN! WE ALSO OFFER OUTSTANDING, ARGENTINIAN STEAK AND VARIETY OF SEAFOOD SPECIALITIES. IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, WE CAN KINDLY INFORM YOU ABOUT ALL THE INGREDIENTS USED OUR DISHES. BEING THE OWNER OF THE RESTAURANT , AND HAVING SPENT MORE THAN 10 YEARS MASTERING AUTHENTIC ITALIAN COOKING IN MUNICH, GERMANY, MY GOAL IS TO INTRODUCE THE MANY FLAVORS OF THE ITALIAN CUISINE. HAVE A GREAT TIME AND BUON APETITO!

ZSOLT ZACHÁR OWNER