



Konyhánk/Our kitchen:  
**HORVÁTH PÉTER, NYIKOS DÁNIEL**

Üzletvezető/Manager  
**TENKELY GYÖNGYI**

II. osztály

**Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.  
A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel.**

The price are in HUF and including the TAX.  
There is a 15% service charge added to your bill.

## ALLERGÉN TÁBLÁZAT

### TABELLA DEGLI ALLERGENI / ALLERGEN TABLE

Az ételekben, italokban és pékárukban előforduló alábbi, **allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal kapcsolatban** a felszolgálóinktól kérhet tájékoztatást.

**1. GLUTÉNT  
TARTALMAZÓ  
GABONAFÉLÉK**

(búza, rozs, árpa, zab)

**2. RÁKFÉLÉK**

**3. TOJÁS**

**4. HAL**

**5. FÖLDIMOGYORÓ**

**6. SZÓJABAB**

**7. TEJ (LAKTÓZ)**

és az abból készült termékek

**8. DIÓFÉLÉK**

mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, pisztácia, brazil dió, makadámia dió

**9. ZELLER**

**10. MUSTÁR**

**11. SZEZÁMMAG**

**12. KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK**

**13. CSILLAGFÜRT**

**14. PUHATESTŰEK**

Per quanto riguarda i seguenti **allergeni nei nostri piatti**, bevande e prodotti da forno, potresti ricevere informazioni dai nostri camerieri.

**CEREALI CONTENENTI**

**GLUTINE**

grano, segale, orzo, avena

**CROSTACEI**

**UOVA**

**PESCE**

**ARACHIDI**

**SOIA**

**LATTE**

e prodotti a base di latte (

**FRUTTA A G USCIO**

mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia

**SEDANO**

**SENAPE**

**SEMI DI SESAMO**

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

**LUPINI**

**MOLLUSCHI**

Concerning the following **allergens in our dishes**, drinks and bakery products, you may receive information from our waiters.

**GRAIN**

**CONTAINING GLUTEN**

(wheat, rye, barley, oat)

**CRUSTACEANS**

**EGGS**

**FISH**

**PEANUTS**

**SOY**

**MILK**

and dairy products

**TREE NUTS**

almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistacchio, macadamia nut

**CELERY**

**MUSTARD**

**SESAME SEEDS**

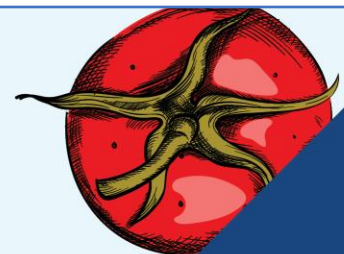
**SULPHUR-DIOXIDE AND SULFITES**

**LUPIN**

**MOLLUSCS**

**Kérjük ételérzékenységét jelezze felszolgálójának!**

Please let us know of any dietary preferences or food allergies we should be aware of in the preparation of your meal.

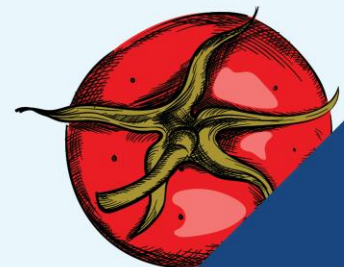




## Antipasti – Előételek – Appetizers

Caponata con bruschetta <sup>1,9</sup> <b>Szicíliai bruschetta</b> Sicilian bruschetta	2 100 Ft
Caramelle di bresaola, formaggio cremoso, fichi <sup>7</sup> <b>Bresaola, krémsajt, füge</b> Bresaola, cream cheese, figs	3 900 Ft
Caprese con mozzarella di Bufala Campana <sup>7</sup> <b>Caprese saláta bivaly mozzarellából</b> Caprese salad with basil olive oil from Buffalo mozzarella	4 500 Ft
Antipasti dell'orto: olive, pomodorini secchi.. <sup>7</sup> <b>Antipasti vegetariani: olíva bogyó, szárított paradicsom..</b> Vegetarian appetizer: olives, dried tomato..	4 800 Ft
Burrata, pomodori <sup>7</sup> <b>Burrata sajt, paradicsom variációk</b> Burrata cheese, tomato variations	5 100 Ft
Il nostro tagliere di salumi <sup>8</sup> <b>Olasz felvágottak válogatása</b> Italian ham and salami platter	5 200 Ft
Il piatto del casaro <sup>7</sup> <b>Olasz sajtok válogatása</b> Italian cheese platter	5 200 Ft
Il tagliere misto per 2 persone <sup>7,8</sup> <b>Vegyes előétel válogatás 2 személyre</b> Mixed appetizer platter for 2 person	7 500 Ft

*I nostri piatti possono essere accompagnati da del pane senza glutine /Ételeinkhez gluténmentes bagett rendelhető/Our meals can be ordered with gluten-free baguettes  
+600 Ft*





## Insalatone / Óriási saláta / Big Salad

Insalata Cesare /pollo / gameberoni <sup>1,2,3,4,6,7,10</sup> 4 200 Ft/ 6 200 Ft / 6 500 Ft

### **Cézár saláta / csirkével / tigrisrákkal**

Cesare salad /with chicken/with tiger prawn

Insalata di tonno e ceci, uovo, pomodorini, olive nere, cipolle marinate 6 200 Ft  
aceto balsamico <sup>3,4,9,12</sup>

### **Tonhal és csicseriborsó saláta, tojás, koktélpáradicsom, szárított páradicsom, marinált lilahagyma, fekete olívbogyó, balzsamecet**

Tuna and chickpea salad, egg, cherry tomatoes, black olives, sun dried tomatoes, balsamic vinegar

Insalata di risoni, burrata, fagioli, olive taggiasche, pomodorini confit, 6 200 Ft  
pesto <sup>1,7,8</sup>

### **Risoni saláta, burrata, taggiasche olívbogyó, konfitált koktélpáradicsom, bazsalikom pesto, gyöngybab**

Paddy rice salad with burrata, taggiasca olives, confit cherry tomatoes, pesto, white bean

Insalata Salmone Affumicato <sup>1,3,4,11</sup> 7 500 Ft

Salmone affumicato, insalata verde, carciofini, sesamo, pomodori confit, porri

### **Füstölt lazac saláta, élesztőkrém, articsóka, szezám-mag, konfitált koktélpáradicsom, koktélpáradicsom, póréhagyma**

Smoked salmon salad, artichokes, sesame seeds, confit tomatoes, cherry tomatoes, leeks, yeast cream

Insalata di polipo e patate <sup>9,14</sup> 11 500 Ft

### **Polip, burgonyasaláta, konfitált koktélpáradicsom, olívbogyó**

Octopus, potato salad, confit cherry tomato, olives

## Pinsa Romana

Pinsa, passata di pomodoro e mozzarella di bufala <sup>1,7</sup> 5 500 Ft

### **Pinsa, páradicsomszósz, bufala mozzarella**

Pinsa, tomato sauce, buffalo mozzarella

Pinsa, stracciatella, mortadella con pistacchi, miele <sup>1,7,8</sup> 5 800 Ft

### **Pinsa, stracciatella, pisztáciás mortadella, méz**

Pinsa, stracciatella, mortadella with pistachio, honey

Pinsa, gorgonzola e salame piccante <sup>1,7</sup> 5 800 Ft

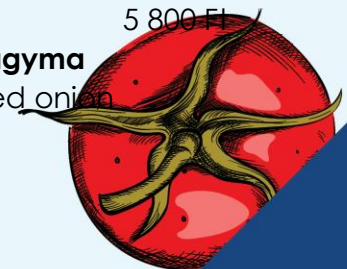
### **Pinsa gorgonzola, spianata szalámi**

Pinsa, gorgonzola cheese, spicy salame

Pinsa, pancetta giovanna, taleggio, cipolla in agrodolce <sup>1,7</sup> 5 800 Ft

### **Pinsa, pancetta giovanna felvágott, taleggio sajt, marinált lilahagyma**

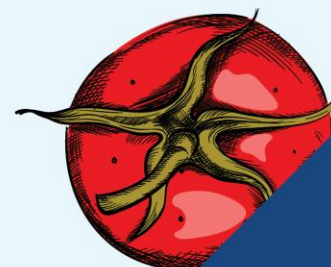
Pinsa, pancetta giovanna cold cut, taleggio cheese, marinated onion



## Primi piatti – Első fogások –Starters



Tortellini di Manzo in Brodo <sup>1,3,6,9</sup> <b>Marha erőleves tortellini tészta</b> Tortellini with beef broth	2 600 Ft
Olive all' Ascolana <sup>1,3,6,7</sup> <b>Rántott olívbogyók hússal töltve</b> Deep fried oliva stuffed with meat	2 700 Ft
Arancini, pomodoro, scamorza affumicata <sup>1,7,8,9</sup> <b>Arancini, füstölt scamorza sajt, vörös pesto</b> Arancini, smoked scamorza cheese, red pesto	2 700 Ft
Spaghetti aglio olio e peperoncino, /+gamberoni <b>Spagetti aglio olio e peperoncino /+ tigrisrákkal</b> <sup>1,2</sup> Spaghetti aglio olio e peperoncino /+tiger prawn	2 900 Ft / 5 400 Ft
Pasta e patate con scamorza affumicata e salsiccia <sup>1,7,9,12</sup> <b>Krumplikrémes tészta, füstölt scamorza sajt, salsiccia kolbász</b> Pasta, potato cream, smoked scamorza cheese, salsiccia sausage	4 900 Ft
Spaghetti Carbonara – con guanciale <sup>1,3,7</sup> <b>Spagetti Carbonara – guancialével</b> Spaghetti Carbonara – with guanciale	5 200 Ft
Ravioli di bufala con salsa pomodoro <sup>1,3,7</sup> <b>Bufala mozzarellával töltött ravioli, paradicsommártás</b> Buffalo ravioli, tomato sauce	5 500 Ft
Linguine con gambero rosso <sup>1,2,9</sup> <b>Linguine tészta, gambero rosso rák, koktélpáradicsom</b> Linguine pasta with prawn	6 900 Ft
Fregola sarda, calamari e capesante <sup>1,2,14</sup> <b>Fregola, tintahal, szent jakab kagyló, savanyított zöldeper</b> Fregola, squid, St. James mussels, pickled green strawberries	7 200 Ft





## Piatti principali / Főételeink / Main courses

Filetto di orata e panzanella <sup>1,4,9</sup> 6 500 Ft  
**Orata halfilé, panzanella kenyérsaláta**  
Orata fish fillet, panzanella bread salad

Milanese di vitello, fagiolini e pinoli <sup>1,7,8</sup> 6 900 Ft  
**Borjú milanese, vajbab saláta, fenyőmag**  
Veal milanese, butter bean salad, pine nuts

Polipo alla mediterranea - con pomodori, capperi e olive <sup>1,9,14</sup> 11 500 Ft  
**Grillezett polip mediterrán módra – paradicsom, kapribogyó, olívabogyó**  
Grilled octopus Mediterranean style - tomato, caper, olive,

Controfiletto con mais e polenta <sup>6,9</sup> 15 500 Ft  
**Ribeye steak, kukorica, polenta**  
Ribeye steak with corn and polenta

Fiorentina con contorni misti (min 900-1300gr) <sup>1,6,9</sup> 370 Ft/10g  
**Fiorentina T-bone steak tál, burgonya, panzanella kenyérsaláta**  
Fiorentina T-bone steak platter with potato and panzanella bread salad

*Paste disponibili anche senza glutin /Egyes tésztaételek kérhetőek gluténmentes tésztából/  
Some pasta dishes can be ordered with gluten-free pasta + 600 Ft*

## Dolci – Dessert –Dessert

Panna Cotta <sup>7</sup> 1 600 Ft  
**Panna cotta, eper, babérlevél**  
Panna cotta, strawberry, bay leaf

Mono dessert del giorno <sup>1,3,5,7,8</sup> 2 100 Ft  
**Mono napi desszert**  
Mono desserts of the day

Cannoli siciliano „fai da te” <sup>1,3,7</sup> 2 300 Ft  
**Cannoli, ricotta, kandírozott narancs**  
Cannoli, ricotta cream, candied orange

Crema al pistachio con salsa ai lamponi <sup>1,3,7,8</sup> 2 500 Ft  
**Pisztáciás pohárkrém, málna öntettel**  
Pistachio cream with raspberry sauce

