



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

Üzletvezető/Manager  
**TENKELY GYÖNGYI, FABIO AIMAR**

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**

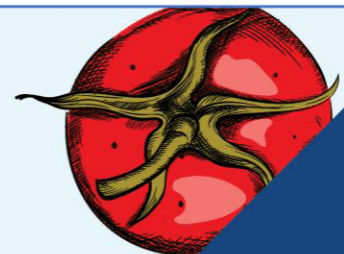
**SULPHUR-DIOXIDE AND SULFITES**

**LUPIN**

**MOLLUSCS**

**Kérjük ételérzékenységet jelezze felszolgálójának!**

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

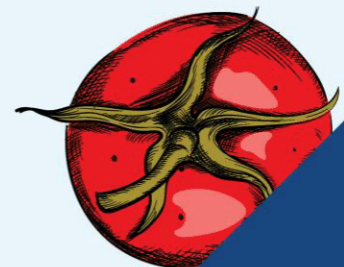




## Antipasti – Előételek – Appetizers

Caponata con bruschetta <sup>1,9</sup> <b>Szicíliai bruschetta</b> Sicilian bruschetta	2 500 Ft
Caramelle di bresaola, formaggio cremoso, fichi <sup>7</sup> <b>Bresaola, krémsajt, füge</b> Bresaola, cream cheese, figs	4 500 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: olívbogyó, szárított paradicsom..</b> Vegetarian appetizer: olives, dried tomato..	5 000 Ft
Il nostro tagliere di salumi <sup>8</sup> <b>Olasz felvágottak válogatása</b> Italian ham and salami platter	5 500 Ft
Burrata, pomodori <sup>7</sup> <b>Burrata sajt, paradicsom variációk</b> Burrata cheese, tomato variations	5 500 Ft
Carpaccio di Manzo <sup>4,6,7,8</sup> <b>Marha carpaccio</b> Beef carpaccio	5 900 Ft
Il piatto del casaro <sup>7</sup> <b>Olasz sajtok válogatása</b> Italian cheese platter	6 900 Ft
Il tagliere misto per 2 persone <sup>7,8</sup> <b>Vegyes előétel válogatás 2 személyre</b> Mixed appetizer platter for 2 person	9 500 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 / Saláta / Salad

Insalata di tonno, uovo, pomodorini, olive nere, cipolle marinate  
aceto balsamico <sup>3,4,9,12</sup> 6 900 Ft

**Tonhal saláta, tojás, koktélpáradicsom, szárított paradicsom, marinált lilahagyma, fekete olívbogyó, balzsamecet**

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

Insalata Salmone Affumicato <sup>1,3,4,11</sup> 8 500 Ft

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

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

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

## Pinsa Romana

Pinsa, passata di pomodoro e mozzarella di bufala <sup>1,7</sup> 6 500 Ft

**Pinsa, páradicsomszósz, bufala mozzarella**

Pinsa, tomato sauce, buffalo mozzarella

Pinsa, stracciatella, mortadella con pistacchi, miele <sup>1,7,8</sup> 6 500 Ft

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

Pinsa, stracciatella, mortadella with pistachio, honey

Pinsa, gorgonzola e salame piccante <sup>1,7</sup> 6 500 Ft

**Pinsa gorgonzola, spianata szalámi**

Pinsa, gorgonzola cheese, spicy salame

Pinsa, pancetta giovanna, taleggio, cipolla in agrodolce <sup>1,7</sup> 6 500 Ft

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

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

## Primi piatti – Első fogások – Starters

Zuppa di risoni con verdure <sup>1,6,7,9</sup> 2 500 Ft

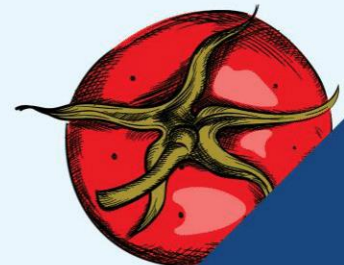
**Risoni leves zöldségekkel**

Risoni soup with vegetables

Tortellini di Manzo in Brodo <sup>1,3,6,9</sup> 2 900 Ft

**Marha erőleves tortellini tészta**

Tortellini with beef broth





Olive all' Ascolana <sup>1,3,6,7</sup>

**Rántott olívbogyók hússal töltve**

Deep fried oliva stuffed with meat

3 200 Ft

Arancino, scamorza affumicata, pesto trapanese, latte di mandorla

3 500 Ft

**Arancino, füstölt scamorza sajt, vörös pesto, mandulatej** <sup>1,7,8,9</sup>

Arancino, smoked scamorza cheese, red pesto, almond milk

Spaghetti aglio olio e peperoncino con gamberoni <sup>1,2</sup>

5 900 Ft

**Spagetti aglio olio e peperoncino tigrisrákkal**

Spaghetti aglio olio e peperoncino with tiger prawn

Rigatoni alla gricia <sup>1,7</sup>

5 200 Ft

**Rigatoni alla gricia – pecorino romano, parmezán, guanciale**

Pasta rigatoni – pecorino romano, parmesan, guanciale

Spaghetti Carbonara con guanciale di Amatrice IGP <sup>1,3,7</sup>

5 500 Ft

**Spagetti Carbonara guanciale di Amatrice IGP tokaszalonnával**

Spaghetti Carbonara with guanciale di Amatrice IGP

Spaghetti all'Amatriciana <sup>1,7</sup>

5 500 Ft

**Spagetti Amatriciana – paradicsomszós, pecorino romano, guanciale**

Spaghetti Amatriciana- tomato sauce, guanciale, pecorino romano

Rigatoni al ragú di salsiccia e cime di rapa <sup>1,3,7,9,12</sup>

5 500 Ft

**Rigatoni tészta, salsiccia ragu, vad brokkolival**

Pasta rigatoni with salsiccia ragu and wild broccoli

Linguine con gamberoni e limone candito <sup>1,2,3,9</sup>

7 900 Ft

**Linguine tészta, óriás fekete tigrisrák, sós citrom**

Linguine pasta with giant black tigerprawn, preserve lemon

*Paste disponibili anche senza glutin /Egyes tésztaételek kérhetőek gluténmentes tésztából/*

*Some pasta dishes can be ordered with gluten-free pasta + 600 Ft*

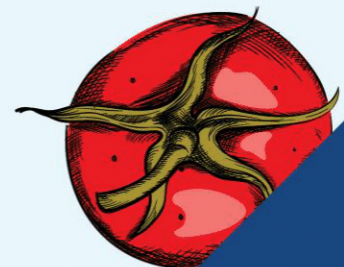
**Piatti principali / Főételeink / Main courses**

Milanese di vitello con cime di rapa grigliate <sup>1,7,8</sup>

7 200 Ft

**Borjú milanese, grillezett vad brokkolival**

Veal Milanese with grilled wild broccoli





Filetto di orata, patate confit, cozze affumicate <sup>1,4,7,9</sup>	7 900 Ft
<b>Orata halfilé, konfitált kifli burgonya, füstölt fekete kagyló, pecorino sajtmártás</b>	
Sea bream fillet, confit potatoes, smoked mussels, pecorino cheese sauce	
Scaloppine di vitello, purè di patate al pecorino, capperi <sup>6,7</sup>	6 900 Ft
<b>Borjú scaloppina, pecorinos burgonyapürével, kapribogyóval</b>	
Veal scaloppine, mashed potatoes with pecorino cheese, capers	
Ossobuco di agnello con risotto allo zafferano <sup>6,7</sup>	8 900 Ft
<b>Bárány ossobucco, sáfrányos risotto, gremolata</b>	
Lamb ossobuco with saffron risotto, gremolata	
Polipo alla mediterranea con polenta <sup>7,9,14</sup>	11 500 Ft
<b>Mediterrán polip ragú polenta krémmel</b>	
Octopus ragout Mediterranean style with polenta cream	
Fiorentina con contorni misti (min 900-1300gr) <sup>6,7,9</sup>	4 000 Ft/ 100 g
<b>Fiorentina T-bone steak tál, vad brokkolival és konfitált burgonyával</b>	
Fiorentina T-bone steak platter with confit potatoes and wild broccoli	

### Dolci – Dessert – Dessert

Panna Cotta, mora nera, mirtillo <sup>7</sup>	1 900 Ft
<b>Panna cotta, feketeszeder, áfonya</b>	
Panna cotta, blackberry, blueberry	
<b>Tiramisú DOC</b> <sup>1,3,7</sup>	2 500 Ft
Mono dessert del giorno <sup>1,3,5,7,8</sup>	2 500 Ft
<b>Mono napi desszert</b>	
Mono desserts of the day	

