



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

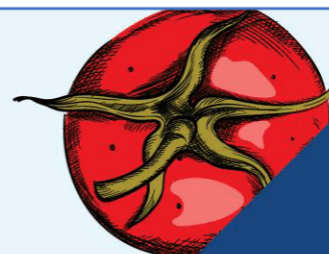
SULPHUR-DIOXIDE AND SULFITES

LUPIN

MOLLUSCS

Kérjük 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.

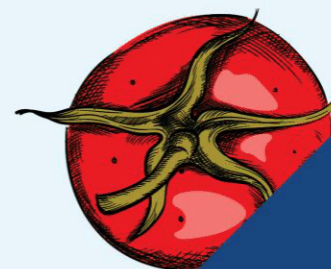




Antipasti – Előételek – Appetizers a

Caponata con bruschetta ^{1,9} Szicíliai bruschetta Sicilian bruschetta	2 500 Ft
Caramelle di bresaola, formaggio cremoso, fichi ⁷ Bresaola, krémsajt, füge Bresaola, cream cheese, figs	4 500 Ft
Caprese con mozzarella di Bufala Campana ⁷ Caprese saláta bivalymozzarellából Caprese salad with basil olive oil from Buffalo mozzarella	4 500 Ft
Antipasti dell'orto: olive, pomodorini secchi.. ⁷ Antipasti vegetariani: olívbogyó, szárított paradicsom.. Vegetarian appetizer: olives, dried tomato..	5 000 Ft
Il nostro tagliere di salumi ⁸ Olasz felvágottak válogatása Italian ham and salami platter	5 500 Ft
Burrata, pomodori ⁷ Burrata sajt, paradicsom variációk Burrata cheese, tomato variations	5 500 Ft
Carpaccio di Manzo ^{4,6,7,8} Marha carpaccio Beef carpaccio	5 900 Ft
Il piatto del casaro ⁷ Olasz sajtok válogatása Italian cheese platter	6 900 Ft
Il tagliere misto per 2 persone ^{7,8} Vegyes előétel válogatás 2 személyre 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 ^{3,4,9,12} 6 900 Ft

Tonhal saláta, tojás, koktélpáradicsom, szárított páradicsom, marinált lilahagyma, fekete olívbogyó, balzsamecet

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

Insalata Salmone Affumicato ^{1,3,4,11} 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 ^{1,7} 6 500 Ft

Pinsa, páradicsomszósz, bufala mozzarella

Pinsa, tomato sauce, buffalo mozzarella

Pinsa, stracciatella, mortadella con pistacchi, miele ^{1,7,8} 6 500 Ft

Pinsa, stracciatella, pisztáciás mortadella, méz

Pinsa, stracciatella, mortadella with pistachio, honey

Pinsa, gorgonzola e salame piccante ^{1,7} 6 500 Ft

Pinsa gorgonzola, spianata szalámi

Pinsa, gorgonzola cheese, spicy salame

Pinsa, pancetta giovanna, taleggio, cipolla in agrodolce ^{1,7} 6 500 Ft

Pinsa, pancetta giovanna felvágott, taleggio sajt, marinált lilahagyma

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

Primi piatti – Első fogások –Starters

Zuppa di risoni con verdure ^{1,6,7,9} 2 500 Ft

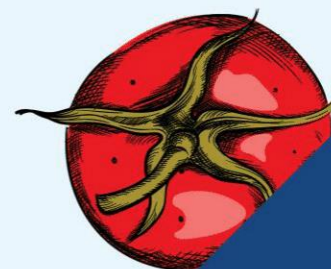
Risoni leves zöldségekkel

Risoni soup with vegetables

Tortellini di Manzo in Brodo ^{1,3,6,9} 2 900 Ft

Marha erőleves tortellini tészta

Tortellini with beef broth





Olive all' Ascolana ^{1,3,6,7}

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 ^{1,7,8,9}

Arancino, smoked scamorza cheese, red pesto, almond milk

Spaghetti aglio olio e peperoncino con gamberoni ^{1,2}

5 900 Ft

Spagetti aglio olio e peperoncino tigrisrákkal

Spaghetti aglio olio e peperoncino with tiger prawn

Rigatoni alla gricia ^{1,7}

5 200 Ft

Rigatoni alla gricia – pecorino romano, parmezán, guanciale

Pasta rigatoni – pecorino romano, parmesan, guanciale

Spaghetti Carbonara con guanciale di Amatrice IGP ^{1,3,7}

5 500 Ft

Spagetti Carbonara guanciale di Amatrice IGP tokaszalonnával

Spaghetti Carbonara with guanciale di Amatrice IGP

Spaghetti all'Amatriciana ^{1,7}

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 ^{1,3,7,9,12}

5 500 Ft

Rigatoni tészta, salsiccia ragu, vad brokkolival

Pasta rigatoni with salsiccia ragú and wild broccoli

Linguine con gamberoni e limone candito ^{1,2,3,9}

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 kérhetők gluténmentes tésztából/

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

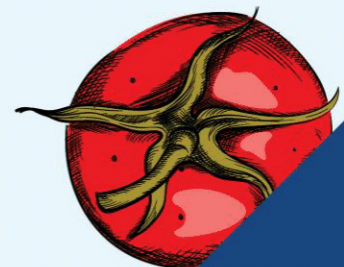
Piatti principali / Főételeink / Main courses

Milanese di vitello con cime di rapa grigliate ^{1,7,8}

7 200 Ft

Borjú milanese, grillezett vad brokkolival

Veal Milanese with grilled wild broccoli





Filetto di orata, patate confit, cozze affumicate ^{1,4,7,9} 7 900 Ft

Orata halfilé, konfitált kifli burgonya, füstölt fekete kagyló, pecorino sajtmártás

Sea bream fillet, confit potatoes, smoked mussels, pecorino cheese sauce

Scaloppine di vitello, purè di patate al pecorino, capperi ^{6,7} 6 900 Ft

Borjú scaloppina, pecorinos burgonyapürével, kapribogyóval

Veal scaloppine, mashed potatoes with pecorino cheese, capers

Ossobuco di agnello con risotto allo zafferano ^{6,7} 8 900 Ft

Bárány ossobucco, sáfrányos risotto, gremolata

Lamb ossobuco with saffron risotto, gremolata

Polipo alla mediterranea con polenta ^{7,9,14} 11 500 Ft

Mediterrán polip ragú polenta krémmel

Octopus ragout Mediterranean style with polenta cream

Fiorentina con contorni misti (min 900-1300gr) ^{6,7,9} 4 000 Ft/ 100 g

Fiorentina T-bone steak tál, vad brokkolival és konfitált burgonyával

Fiorentina T-bone steak platter with confit potatoes and wild broccoli

Dolci – Dessert – Dessert

Panna Cotta, mora nera, mirtillo ⁷ 1 900 Ft

Panna cotta, feketeszeder, áfonya

Panna cotta, blackberry, blueberry

Tiramisú DOC ^{1,3,7} 2 500 Ft

Mono dessert del giorno ^{1,3,5,7,8} 2 500 Ft

Mono napi desszert

Mono desserts of the day

