



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 GUSCIO

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

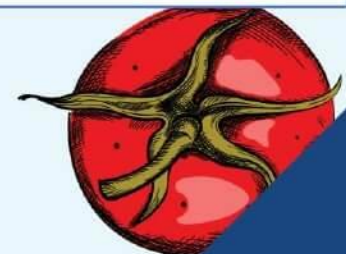
SULPHUR-DIOXIDE AND SULFITES

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 ^{1,9} Szicíliai bruschetta Sicilian bruschetta	2 200 Ft
Caramelle di bresaola, formaggio cremoso, fichi ⁷ Bresaola, krémsajt, füge Bresaola, cream cheese, figs	4 200 Ft
Caprese con mozzarella di Bufala Campana ⁷ Caprese saláta bivalymozaarellából 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..	4 800 Ft
Burrata, pomodori ⁷ Burrata sajt, paradicsom variációk Burrata cheese, tomato variations	5 500 Ft
Il nostro tagliere di salumi ⁸ Olasz felvágottak válogatása Italian ham and salami platter	5 200 Ft
Il piatto del casaro ⁷ Olasz sajtok válogatása Italian cheese platter	5 500 Ft
Il tagliere misto per 2 persone ^{7,8} Vegyes előétel válogatás 2 személyre Mixed appetizer platter for 2 person	7 500 Ft
Carpaccio di polipo, "bagna cauda", toupinambour ^{4,7,14} Polip carpaccio, csicsóka, „bagna cauda” Octopus carpaccio, "bagna cauda", toupinambour	6 500 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 Cesare i 1,3,4,6,7,10 4 200 Ft
Cézár saláta
Cesare salad
- Cesare gameberoni 1,2,3,4,6,7,10 6 500 Ft
Cézár saláta / tigrisrákkal
Cesare salad with tiger prawn
- Insalata di tonno, uovo, pomodorini, olive nere, cipolle marinate 6 200 Ft
aceto balsamico 3,4,9,12
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 7 500 Ft
Salmone affumicato, insalata verde, carciofini, sesamo, pomodori confit, porri
Füstölt lazac saláta, articsóka, szezám, 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 5 800 Ft
Pinsa, páradicsomszósz, bufala mozzarella
Pinsa, tomato sauce, buffalo mozzarella
- Pinsa, stracciatella, mortadella con pistacchi, miele 1,7,8 5 900 Ft
Pinsa, stracciatella, pisztáciás mortadella, méz
Pinsa, stracciatella, mortadella with pistachio, honey
- Pinsa, gorgonzola e salame piccante 1,7 5 900 Ft
Pinsa gorgonzola, spianata szalámi
Pinsa, gorgonzola cheese, spicy salame
- Pinsa, pancetta giovanna, taleggio, cipolla in agrodolce 1,7 6 200 Ft
Pinsa, pancetta giovanna felvágott, taleggio sajt, marinált lilahagyma
Pinsa, pancetta giovanna cold cut, taleggio cheese, marinated onion

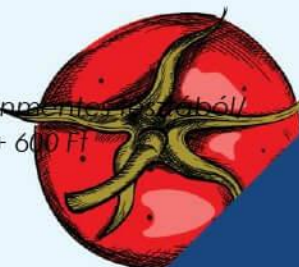


Primi piatti – Első fogások – Starters



Minestrone affumicato ^{1,9} Füstölt minestrone leves Smoked minestrone soup	1 600 Ft
Tortellini di Manzo in Brodo ^{1,3,6,9} Marha erőleves tortellini tészta Tortellini with beef broth	2 600 Ft
Olive all' Ascolana ^{1,3,6,7} Rántott olívbogyók hússal töltve Deep fried oliva stuffed with meat	2 900 Ft
Arancino, scamorza affumicata, pesto trapanese, latte di mandorla Arancino, füstölt scamorza sajt, vörös pesto, mandulatej ^{1,7,8,9} Arancino, smoked scamorza cheese, red pesto, almond milk	2 900 Ft
Spaghetti aglio olio e peperoncino ¹ Spagetti aglio olio e peperoncino Spaghetti aglio olio e peperoncino	3 000 Ft
Spaghetti aglio olio e peperoncino con gamberoni ^{1,2} Spagetti aglio olio e peperoncino tigrisrákkal Spaghetti aglio olio e peperoncino with tiger prawn	5 400 Ft
Spagetti con passata di pomodoro, e mozzarella di bufala ^{1,7,9} Spagetti paradicsomszósszal és buffalo mozzarella sajttal Spagetti with tomato sauce and buffalo mozzarella	4 700 Ft
Spaghetti Carbonara con guanciale ^{1,3,7} Spagetti Carbonara guancialével Spaghetti Carbonara with guanciale	5 200 Ft
Rigatoni al ragú di salsiccia e cavolo nero toscano ^{1,3,7,9,12} Rigatoni tészta, salsiccia ragu, toszkán cavolo nero fodroskel Pasta rigatoni with salsiccia ragú and kale	5 500 Ft
Gnocchi ripieni di cervo e funghi ^{1,3,6,7,8} Szarvashússal töltött gnocchi, gombakrém, piemonti mogyoró Gnocchi stuffed with venison and mushroom cream and piedmont hazelnuts	6 500 Ft
Linguine con gambero rosso ^{1,2,3,9} Linguine tészta, gambero rosso rák, koktélpáradicsom Linguine pasta with prawn	6 900 Ft

*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

Filetto di orata, patate confit, cozze affumicate, ... ^{1,4,7,9}	7 500 Ft
Orata halfilé, konfitált kifli burgonya, füstölt fekete kagyló, pecorino sajtmártás	
Sea bream fillet, confit potatoes, smoked mussels, pecorino cheese sauce	
Borjú milanese, töltött lilahagyma	
Veal Milanese, stuffed onion	
Pollo alla cacciatora, bruschetta pomodoro ^{1,6,9}	6 200 Ft
Csirke cacciatore, csirkeszív, paradicsomos bruschetta	
Chicken Cacciatore way, bruschetta with tomato	
Ossobuco di agnello con risotto allo zafferano ... ^{6,7}	7 900 Ft
Bárány ossobucco, sáfrányos risotto, gremolata	
Lamb ossobuco with saffron risotto, gremolata	
Polipo alla mediterranea - con pomodori, capperi e olive ^{1,9,14}	11 500 Ft
Grillezett polip mediterrán módra – paradicsom, kapribogyó, olívbogyó	
Grilled octopus Mediterranean style - tomato, caper, olive,	
Fiorentina con contorni misti (min 900-1300gr) ^{6,7,9}	370 Ft/10 g
Fiorentina T-bone steak tál, töltött hagymával és konfitált burgonyával	
Fiorentina T-bone steak platter with confit potatoes and stuffed onion	

Dolci – Dessert –Dessert

Panna Cotta ⁷	1 600 Ft
Panna cotta, szilva, babérlevél	
Panna cotta, plum, bay leaf	
Tiramisú DOC ^{1,3,7}	2 100 Ft
Mono dessert del giorno ^{1,3,5,7,8}	2 100 Ft
Mono napi desszert	
Mono desserts of the day	

