

PIZZABAR POMO D'ORO

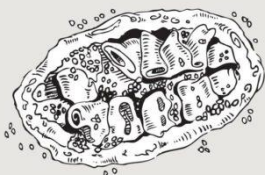
Pizza chef MÁK TAMÁS

ANTIPASTI · ELŐÉTELEK

- | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| <p>1. Mártogató, ropogós Pinsa-csikokkal ^V
(paradicsomszós, mascarpone és genovai pestó, gorgonzola krém) 3690,-</p> | <p>2. Bivaly mozzarella és párizsi sonka tál
(rukkolával, koktélpáradicsommal, meleg Padellinoval) 5500,-</p> | <p>3. Burrata és mortadella tál
(pisztáciamorzsával és meleg Padellinoval) 4990,-</p> | <p>4. Antipasto Mediterraneo
(Grana Padano Selezione, zöld olívbogyók, szárított paradicsom, grissini) 3590,-</p> | <p>5. Csípős, fokhagymás rákírók
serpenyőben sütve, padellino focacciával 4900,-</p> | <p>6. Burrata grillezett zöldségekkel ^V
(cukkini, paprika, padlizsán) 4500,-</p> |
|--|--|--|--|---|--|

PINSA ROMANA

A Pinsa szó a latin „Pinsere” szóból származik, ami azt jelenti, hogy nyújtani, teríteni.



PADELLINO

A rendkívül hidratált tésztát, kör alakú edényben „meztelenül” sütik. Kívülről híhetetlen ropogós, miközben belül puha marad.



KOKTÉL × PIZZA

Pizzánkhoz **koktélpárosítást** ajánlunk, melyek összetételéről és áráról a koktél-borlapon tájékozódhat. Az étapon megjelölt pizza ára, nem tartalmazza a koktél árát. Rendelés esetén plusz tételként számítjuk fel.

- | |
|---|
| 7. MARGHERITA ^V / NEGRONI 4150,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, Parmigiano Reggiano, bazsalikom |
| 8. SALAMELLA / MOSCOW MULE 5590,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, házi olasz kolbász, füstölt sajt, ligúriai olíva bogyó |
| 9. SALAME PICCANTE / BLOODY MARY 5350,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, csípős Ventricina szalámi |
| 10. MORTAZZA / OLD FASHIONED 5490,-
stracciatella, mortadella, pistácia krém |
| 11. TONNO E CIPOLLE / SARDEGNA ROSA 5190,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, tonhal, karamelizált lilahagyma |
| 12. DESENZANO / OLD FASHIONED 5700,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, mascarpone, párizsi sonka, rukkola |
| 13. TARTUFO E SPECK / PALOMA 6290,-
mozzarella fior di latte dei Monti, mascarpone, szarvasgomba krém, speck sonka, Parmigiano Reggiano |
| 14. CARBONARA / ASPIDE SPRIZ 5590,-
carbonara szós, mozzarella, guanciale szalonna, fekete bors |

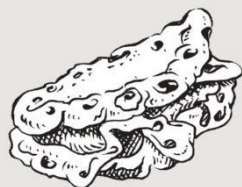
- | |
|--|
| 15. MARGHERITA ^V / NEGRONI 4150,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, Parmigiano Reggiano, bazsalikom |
| 16. CALABRESE / BLOODY MARY 5350,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, Nduja csípős szalámikrém |
| 17. QUATTRO FORMAGGI BIANCA ^V / ASPIDE SPRIZ 5190,-
mozzarella fior di latte dei Monti, gorgonzola krém, emmentali sajt, Parmigiano Reggiano |
| 18. BUFALA E CRUDO / OLD FASHIONED 5890,-
bivaly mozzarella, Parmigiano Reggiano, párizsi sonka |
| 19. PROSCIUTTO E FUNGHI / PIG SKIN GT 5150,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte dei Monti, főtt sonka, gomba |
| 20. ORTOLANA ^V / MOSCOW MULE 5790,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, grillezett zöldségek, Parmigiano Reggiano |
| 21. NUTELLA 3990,-
Gianduja krém, pistácia morzsa |

- ### TÉSZTÁK
- | |
|---|
| 30. LASAGNE 5700,-
házi, zöldségtával rétegzett húsos lasagne kemencében sütve |
| 31. RAVIOLI ^V 5190,-
parajos ricottakrémmel töltött ravioli, Parmigiano Reggiano mártással |

- ### SALÁTÁK
- | |
|--|
| 32. BUFALA – bivaly mozzarellasaláta datterino paradicsommal, Carasau kenyérrrel és fenyőmaggal ^V 4590,- |
| 33. POMO D'ORO SALÁTA (salátalevelek, pirított bélszíndarabok, taleggio sajt, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérhocka, bevert tojás) 5790,- |
| 34. PIRÍTOTT GARNÉLARÁKFARKAK , madársalátával, citrusokkal és sült capribogyóval, rózsaszín mártással 5700,- |

PIZZA SORRISO

Töltött, nyitott calzone.



PIZZA AL FORNO A LEGNA

Hagyományos olasz pizza, fatüzelésű kemencében.



- | |
|---|
| 22. TONNATA / SARDEGNA ROSA 5100,-
pulykasonka, tonhalkrém, szárított paradicsom |
| 23. GRIGLIATA ^V / MOSCOW MULE 5900,-
füstölt sajt, grillezett zöldség (cukkini, padlizsán, kaliforniai paprika) |
| 24. CLASSICA RICCA / PALOM 5900,-
párizsi sonka, stracciatella, szarvasgomba krém, rucicola |
| 25. VINAIO / AMERICANO 5500,-
mortadella, gorgonzola, pistáciaikrém, szárított paradicsom |

- | |
|---|
| 26. MARGHERITA ^V / AMERICANO 4350,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, bazsalikom |
| 27. NAPOLI / AMERICANO 4790,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, szardella, oregánó |
| 28. QUATTRO STAGIONI / PIG SKIN GT 5590,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, gomba, articsóka, bazsalikom |
| 29. CALZONE CLASSICO / PIG SKIN GT 5390,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka |



Pinsa Romana és Padellino pizzáinkon kínálunk feltét összeállításainkat kérheti **GLUTÉNMENTES* PIZZAALAPRA** + 2500,- FELÁR AZ EREDETI ÁRHOZ

A megadott árak forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 15 százalék szervizdíjat tartalmaz. Felhívjuk figyelmüket, hogy éttermünkben számlabontás nem lehetséges. Megértésüket köszönjük!

* Az ételek nyomokban valamennyi allergént tartalmazhatnak! Allergén információk miatt forduljon Kollégánkhoz.

^V Vegetáriánus étel

PIZZABAR POMO D'ORO

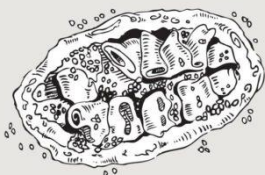
Pizza chef MÁK TAMÁS

ANTIPASTI · STARTERS

- Dipping with crispy Pinsa strips** ^V
(tomato sauce, Pesto Genovese with mascarpone, gorgonzola cream) 3690,-
- Buffalo mozzarella and Parma ham plate**
(with rucicola, cherry tomatoes and with warm Padellino) 5500,-
- Burrata and mortadella plate**
(with pistachio crumbs and warm Padellino) 4990,-
- Antipasto Mediterraneo**
(Grana Padano Selezione, green olives, sundried tomatoes, grissini) 3590,-
- Spicy prawn tails**
with garlic, fried in a pan, with padellino focaccia 4900,-
- Burrata with grilled vegetables** ^V
(zucchini, pepper, eggplant) 4500,-

PINSA ROMANA

The word Pinsa comes from the Latin word "Pinsere" that means to stretch, to spread.



PADELLINO

The highly hydrated dough baked "naked" in the oven in a circular container. Incredible crunch on the outside while remaining soft on the inside. Goodness and lightness in every bite!



COCKTAIL × PIZZA



We recommend a **cocktail pairing** with our pizza, the composition and price of which you can find information on the cocktail and wine list.

The price of the pizza on the menu does not include the price of the cocktail. In the case of an order, it will be charged as an extra item.

- MARGHERITA** ^V / **NEGRONI** 4150,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, Parmigiano Reggiano, basil
- SALAMELLA** / **MOSCOW MULE** 5590,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, homemade Italian sausage, smoked cheese, Ligurian olives
- SALAME PICCANTE** / **BLOODY MARY** 5350,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, spicy Ventricina salami
- MORTAZZA** / **OLD FASHIONED** 5490,-
stracciatella, mortadella, pistachio cream
- TONNO E CIPOLLE** / **SARDEGNA ROSA** 5190,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, tuna, caramelized red onion
- DESENZANO** / **OLD FASHIONED** 5700,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, mascarpone, Parma ham, rucola
- TARTUFO E SPECK** / **PALOMA** 6290,-
mozzarella fior di latte dei Monti, mascarpone, truffle cream, speck ham, Parmigiano Reggiano
- CARBONARA** / **ASPIDE SPRIZ** 5590,-
carbonara sauce, mozzarella, guanciale bacon, black pepper

- MARGHERITA** ^V / **NEGRONI** 4150,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, Parmigiano Reggiano, basil
- CALABRESE** / **BLOODY MARY** 5350,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, 'Nduja spicy salami cream
- QUATTRO FORMAGGI BIANCA** ^V / **ASPIDE SPRIZ** 5190,-
mozzarella fior di latte dei Monti, gorgonzola cream, Emmenthal, Parmigiano Reggiano
- BUFALA E CRUDO** / **OLD FASHIONED** 5890,-
buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, Parma ham
- PROSCIUTTO E FUNGHI** / **PIG SKIN GT** 5150,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, cooked ham, mushrooms
- ORTOLANA** ^V / **MOSCOW MULE** 5790,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, grilled vegetables, Parmigiano Reggiano
- NUTELLA** 3990,-
Gianduja cream, pistachio crumbs

PASTAS

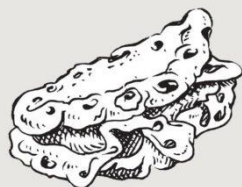
- LASAGNE** 5700,-
homemade meat lasagna layered with green pasta, baked in the oven
- RAVIOLI** ^V 5190,-
ravioli filled with spinach ricotta cream in Parmigiano Reggiano sauce

SALADS

- BUFALA** – Buffalo mozzarella salad with datterino tomatoes, Carasau bread and pine nut ^V 4590,-
- POMO D'ORO SALAD** (mixed lettuce, roastbeef tenderloin pieces, taleggio cream cheese, crispy bacon, garlic croutons, poached egg) 5790,-
- FRIED SHRIMP TAILS**, with lamb's lettuce, citrus, roasted capers and pink sauce 5700,-

PIZZA SORRISO

Stuffed, open calzone.



- TONNATA** / **SARDEGNA ROSA** 5100,-
turkey ham, tuna cream, dried tomatoes
- GRIGLIATA** ^V / **MOSCOW MULE** 5900,-
smoked cheese, grilled vegetables (zucchini, eggplant, bell pepper)
- CLASSICA RICCA** / **PALOM** 5900,-
Parma ham, stracciatella, truffle cream, rucola
- VINAIO** / **AMERICANO** 5500,-
mortadella, gorgonzola, pistachio cream, dried tomatoes

PIZZA AL FORNO A LEGNA

Traditional Italian pizza in a wood-fired oven.



- MARGHERITA** ^V / **AMERICANO** 4350,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, basil
- NAPOLI** / **AMERICANO** 4790,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, anchovies, oregano
- QUATTRO STAGIONI** / **PIG SKIN GT** 5590,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, cooked ham, mushrooms, artichokes, basil
- CALZONE CLASSICO** / **PIG SKIN GT** 5390,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte dei Monti, cooked ham

DESSERTS

- Tiramisù 2300,-
- Amarena e cioccolato 2300,-
- Caffé e meringa 2300,-
- Caramello salato 2300,-
- Cioccolato e lamponi 2300,-
- Sette veli 2300,-
- Dessert Vegano 2300,-
- Pistacchio e frutti di bosco 2300,-
- Dessert of the day 2300,-
- Slice of the daily cake 2300,-



Our topping combinations offered on our Pinsa Romana and Padellino pizzas are available with **GLUTEN-FREE* PIZZA BASE.**

EXTRA CHARGE: +2500 FT

All prices listed on our menu are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT. 15% service charge will be added to the bill. We do not offer separate payments so please keep this in mind when placing your order. Thank you for your understanding!

* Our foods may contain traces of all allergens! Please contact our staff for information.

^V Vegetarian meal

ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Achillea Bio rostos / Achillea Bio juice 0,2L	1600,-
<i>alma/apple, sárgabarack/apricot, narancs/orange, körte/pear, multivita- min, őszibarack/peach</i>	

Frissen facsart narancs juice 0,3L	2490,-
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	

TRADICIONÁLIS OLASZ ÜDÍTŐK TRADITIONAL ITALIAN SOFT DRINKS

Estathe 0,33L	1590,-
---------------	--------

Sanbitter 0,1L	900,-
----------------	-------

Tomarchio 0,275L	1490,-
------------------	--------

<i>Chimotto</i>	
<i>Aranciata rossa/vénarancs (Siciliano)</i>	
<i>Melograna/gránátalma (Siciliano)</i>	
<i>Mandarino verde/zöld mandarin</i>	

Ice Tea Achillea 0,275L	1500,-
-------------------------	--------

HÁZI LIMONÁDÉ HOME-MADE LEMONADE

Classic 0,4L	1390,-
--------------	--------

Ízesített/Flavored 0,4L	1490,-
-------------------------	--------

Coca-Cola, Coca Zero 0,25L	990,-
----------------------------	-------

Red Bull 0,25L	1600,-
----------------	--------

J.Gasco tonic water	
---------------------	--

<i>dry bitter (Italiano) 0,2L</i>	1490,-
-----------------------------------	--------

J.Gasco Indian tonic 0,2L	1490,-
---------------------------	--------

ÁSVÁNYVÍZ MINERAL WATER

San Pellegrino / Panna 0,5L	1350,-
-----------------------------	--------

<i>szénasvas/sparkling, mentes/still</i>	
--	--

Acqua della Casa 0,5L	690,-
-----------------------	-------

0,75L	990,-
-------	-------

<i>BWT technológiával kezelt forrásvíz minőségű víz / Spring water quality water treated with BWT technology</i>	
--	--

SÖR / BEER

CSAPOLT / DRAFT

Peroni 0,3L	1390,-
-------------	--------

Peroni 0,5L	2090,-
-------------	--------

ÜVEGES / BOTTLE

Menabrea 0,33L	1500,-
----------------	--------

HB Münchner Weisse 0,33L	1590,-
--------------------------	--------

Menabrea 0% alcohol free 0,33L	1490,-
--------------------------------	--------

Dreher Bak 0,5L	1490,-
-----------------	--------

<i>barna sör/dark beer</i>	
----------------------------	--

KÁVÉK / COFFEES

Kérésére, kávéját elkészítjük koffeinmentes változatban is. Laktóz és kazein érzékenyek számára zabtejjel tudjuk elkészíteni a kávékat.

We can prepare any coffee in a caffeine-free version. For lactose and casein sensitive people, we can prepare coffees with oat milk.

Espresso	850,-
----------	-------

Americano	850,-
-----------	-------

Doppio	1190,-
--------	--------

Caffé Con Panna	890,-
-----------------	-------

Espresso macchiato	890,-
--------------------	-------

Cappuccino	1100,-
------------	--------

Latte macchiato	1100,-
-----------------	--------

Melange	1290,-
---------	--------

Caffé Corretto Grappa	1490,-
-----------------------	--------

TEA

DILMAH - SRI LANKA

Earl Grey	1290,-
-----------	--------

Green tea with Jasmine flowers	1290,-
--------------------------------	--------

Natural Infusion of Blueberry	1290,-
-------------------------------	--------

<i>(decaffein)</i>	
--------------------	--

BOROK WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

	0,75 L	
Masseria LiVeli – Fiano / Puglia	10 900,-	
La Mesma – Gavi Etichetta Gialla / Piemonte	10 900,-	
Tenuta Luisa – Sauvignon Blanc / Friuli	11 900,-	
Mauro Molino – Arneis / Piemonte	11 900,-	
Ca' Lojera – Lugana / Lombardia	11 900,-	
La Spinetta – Vermentino / Toscana	12 500,-	
Cantina Andrian – Somereto Chardonnay / Alto Adige	12 900,-	
Fattoria La Rivolta Fiano / Campania	13 900,-	
Cantina Andrian – Floreado Sauvignon Blanc / Alto Adige	14 900,-	
Venica Ronco – Bernizza Chardonnay / Friuli	18 900,-	
Venica Ronco – Delle Mele Sauvignon Blanc / Friuli	27 900,-	

ROZÉBOROK / ROSÉ WINES

	0,75 L	
Masseria LiVeli – Rosato / Puglia	9900,-	
La Spinetta – Rose di Casanova / Toscana	11 500,-	

VÖRÖSBOROK / RED WINES

	0,75 L	
Speri Viticoltori – Valpolicella Classico / Veneto	9900,-	
Masseria LiVeli – Orion Primitivo / Puglia	11 500,-	
Mauro Molino – Barbera d'Alba / Piemonte	11 900,-	
La Spinetta – Nero di Casanova / Toscana	12 900,-	
Querciabella – Mongrana / Toscana	12 900,-	
Cantina Andrian – Pimot Noir / Alto Adige	14 900,-	
La Spinetta – Barolo Garretti / Piemonte	36 900,-	
La Serena – Brunello di Montalcino / Toscana	46 900,-	

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

Ruggeri – Argeo Prosecco DOP Brut / Veneto	10 900,-
Ruggeri – Giall' Oro Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry / Veneto	10 900,-
Ruggeri – Argeo Rose Prosecco DOP Brut / Veneto	10 900,-
Corte Aura – Saten Franciacorta D.O.C.G. Brut / Metodo Classico / Lombardia	17 900,-
Ferrari Trento DOC Brut / Metodo Classico / Trentino	20 700,-



PÁLINKA

*A pálinkák 2 cl-es adagokban is kérhetők.
Pálinkás can also be ordered in 2 cl portions.*

CSALLÓ JENŐ

	4 CL	
Eperfa hordóban érlelt szilva / Aged Plum	3000,-	
Eperfahordóban érlelt kajszi / Aged Apricot	3000,-	

ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ

	4 CL	
Bársony Birs - Quince	3000,-	
Málna - Raspberry	4590,-	



GRAPPA

	4 CL	
Jacopo Poli Moscato	2490,-	
Jacopo Poli Sassaicaia 2014	2 CL 3290,-	
Nonino Vendemmia Riserva 2015	2490,-	
Nonino Prosecco (Glera)	2490,-	
Berta Grappa di Barbera Nibbio	3290,-	
Berta Piasi Brachetto Invecchiata	3290,-	
Berta Monte Acuto Grappa	4990,-	

SPIRITS RÖVID ITALOK GYÓGYNÖVÉNY KESERŰK BITTER-AMARI

	4 CL	
Unicum	2000,-	
Unicum Riserva ***** <i>(Tokaji aszúval, tokaji hordóban érlelve)</i>	2500,-	
Fernet-Branca (Milano)	2000,-	
Amaro Estremista		
Silvio Carta 3% (Sardegna)	1350,-	
Amaro Bomba Carta (Sardegna)	1850,-	

VERMOUTH

	6 CL	
Contratto Vermuth	1900,-	
<i>(Bianco, Americano, Rosso)</i>		
Silvio Carta Vermuth	1900,-	
<i>(Bianco, Rosso)</i>		
Contratto Aperitif/Bitter	1800,-	
Silvio Carta Bitteroma Rosso	1600,-	
Silvio Carta Aperitivo Aspide	1600,-	
Aperol	1600,-	
Punt e Mes	1700,-	
Campari	2000,-	
Martini Dry 8 CL	1400,-	

WHISKY

	4 CL	
Glenfarclas 15Y SM 46% vol.	4300,-	
Lagavulin 16Y SM 43% vol.	7000,-	
Jim Beam	1800,-	
Jack Daniels	2200,-	
Jameson	2300,-	
Nikka Coffey Grain	4000,-	

VODKA

	4 CL	
Absolut	2000,-	
Grey Goose Original	3300,-	

GIN

	4 CL	
Pigskin Silver Silvio Carta (Sardegna)	2600,-	
Grifu Pilloni Silvio Carta (Sardegna)	2800,-	
Tanqueray (London dry)	2500,-	
Hendrick's (Scotland) 41,4%	3000,-	

TEQUILA

	4 CL	
Don Ramón Silver	2500,-	
Don Ramón Reposado	2800,-	

RUM

	4 CL	
Havana Anejo 3 Anos	1800,-	
Ypioeca Cachaca	1800,-	
Diplomatico Exclusiva Reserva	3000,-	
Ron Millonario Sistema	3300,-	
<i>Solera 15 Reserva (Peru)</i>		
Zacapa Centenario Sistema	4000,-	
<i>Solera 23 (Guatemala)</i>		

COGNAC - BRANDY

	4 CL	
Park V.S.	2600,-	
Remy Martin V.S.O.P.	3500,-	

LIKŐRÖK, PÁRLATOK LIQUEURS, SPIRITS

	4 CL	
Italicus Bergamotto	2200,-	
Galliano Vanilla	1600,-	
Cynar (articsóka likőr)	1600,-	
Amaretto DiSaronno	2000,-	
Silvio Carta Mirto Ricetta Storica	1800,-	
<i>Frangelico (mogyoró likőr)</i>		
Cointreau	1800,-	
Kahlua	1800,-	
Bailey's	1800,-	
Sambuca Berta (premium)	3000,-	
Silvio Carta Limonello	1600,-	
<i>(100% limone)</i>		
Silvio Carta Liqueuriz	1800,-	