

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 pármái sonka tál rukkolával, koktélpáradicsommal, meleg Padellinoval 5500,-</p>	<p>3. Burrata és mortadella tál pisztácia-morzával és meleg Padellinoval 5500,-</p>	<p>4. Antipasto Mediterraneo V (Grana Padano Selezione, zöld olívbogyók, szárított paradicsom, grissini) 3690,-</p>	<p>5. Csípős, fokhagymás rákfarak serpenyőben sütvé, padellino focacciával 5900,-</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 nyújtani, teríteni.



<p>7. MARGHERITA V paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, bazsalikom Tenuta Luisa Pinot Grigio 4450,- 1890,-</p>	<p>8. SALAMELLA paradicsomszós, mozzarella fior di latte, házi olasz kolbász, füstölt sajt, ligúriai olíva bogyó La Mesma Gavi le Rose 5690,- 1450,-</p>	<p>9. SALAME PICCANTE paradicsomszós, mozzarella fior di latte, csípős Ventricina szalámi Firriato Chiaramonte Nero d'Avola 5550,- 1890,-</p>	<p>10. MORTAZZA stracciatella, mortadella, pisztácia krém Roccafiore Il Melograno Sangiovese 5890,- 1490,-</p>	<p>11. TONNO E CIPOLLE paradicsomszós, mozzarella fior di latte, tonhal, karamellizált lilahagyma La Mesma Gavi Le Rose 5890,- 1450,-</p>	<p>12. DESEZANO paradicsomszós, mozzarella fior di latte, mascarpone, pármái sonka, rukkola Ruggeri Prosecco Quartese 5700,- 2350,-</p>	<p>13. TARTUFO E SPECK mozzarella fior di latte, mascarpone és szarvasgomba krém, speck sonka, Parmigiano Reggiano Andrian Floreado Sauvignon Blanc 6390,- 2190,-</p>	<p>14. CARBONARA carbonara szós, mozzarella fior di latte, guanciale szalonna, fekete bors Liveli Orion Primitivo 6190,- 1650,-</p>
---	---	--	---	--	--	--	--

Pinsa és Pellino pizza feltételek kérheti gluténmentes pizza alapra is.



GLUTÉNMENTES* PIZZAALAP
+ 2500,- FELÁR
AZ EREDETI ÁRHOZ



LAKTÓZMENTES* SAJT
+ 990,- FELÁR
AZ EREDETI ÁRHOZ

PADELLINO

A rendkívül hidratált tésztát, kör alakú edényben sütik. Kívülről hihetetlen ropogós, miközben belül puha marad.



<p>15. MARGHERITA V paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, bazsalikom Tenuta Luisa Pinot Grigio 4450,- 1890,-</p>	<p>16. CALABRESE paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Náuja csípős szalámmal Li Veli Torremossa Fiano 5350,- 1590,-</p>	<p>17. QUATTRO FORMAGGI BIANCA V mozzarella fior di latte, gorgonzola krém, ementáli sajt, Parmigiano Reggiano Speri Valpolicella Classico 5390,- 1290,-</p>	<p>18. BUFALA E CRUDO bivaly mozzarella, Parmigiano Reggiano, pármái sonka Silvio Carta SuPuddu Vermentino 6390,- 1750,-</p>	<p>19. PROSCIUTTO E FUNGHI paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, gomba Roccafiore Il Melograno Sangiovese 5550,- 1490,-</p>	<p>20. ORTOLANA V paradicsomszós, mozzarella fior di latte, grillezett zöldségek, Parmigiano Reggiano La Mesma Gavi le Rose 5890,- 1450,-</p>	<p>21. NUTELLA Nutella, pisztácia morzsa 3990,-</p>
--	---	---	---	--	--	--

PIZZA AL FORNO A LEGNA

Hagyományos olasz pizza, fatüzelésű kemencében.



<p>22. MARGHERITA V paradicsomszós, mozzarella fior di latte, bazsalikom Tenuta Luisa Pinot Grigio 4450,- 1890,-</p>	<p>23. NAPOLI paradicsomszós, mozzarella fior di latte, szardella, oregánó La Mesma Gavi le Rose 4990,- 1450,-</p>	<p>24. QUATTRO STAGIONI paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, gomba, articsóka, bazsalikom Silvio Carta SuPuddu Vermentino 5790,- 1750,-</p>	<p>25. CALZONE CLASSICO paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka Liveli Orion Primitivo 5690,- 1650,-</p>
---	---	---	--

BOR × PIZZA

Pizzánkhoz borpárosítást ajánlunk, melyekről további információt a kollégáinktól kérhet.

A pizsához ajánlott pohár bort, rendelés esetén plusz tételként számítjuk fel a végösszámlán, a megjeltől összegről.



TÉSZTÁK

<p>26. LASAGNE házi, zöldtésztával rétegzett húsos lasagne kemencében sütvé 5900,-</p>	<p>27. RAVIOLI V parajos ricottakrémmel töltött ravioli, Parmigiano Reggiano mártással 5490,-</p>
---	--

SALÁTÁK

<p>28. BUFALA – bivaly mozzarella, saláta, datterino paradicsom, Carasau kenyérral és fenyőmaggal V 4590,-</p>	<p>29. POMO D'ORO SALÁTA – salátalevelek, pirított bészindarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás 5790,-</p>
<p>30. PIRÍTOTT GARNÉLARÁKFARKAK, madársalátával, citrusokkal és sült capribogyóval, rózsaszín mártással 5700,-</p>	

DESSZERTEK

<p>31. Tiramisù 2600,-</p>	<p>32. Amarena e cioccolato 2600,-</p>
<p>33. Caramello salato 2600,-</p>	<p>34. Cioccolato e lamponi 2900,-</p>
<p>Minden mentes (glutén-, laktóz- és cukormentes)</p>	<p>35. Sette veli 2600,-</p>
<p>36. Green Sacher 2600,-</p>	<p>Minden mentes (glutén-, laktóz- és cukormentes)</p>
<p>37. Pistacchio e frutti di bosco 2600,-</p>	<p>38. Napi desszert 2600,-</p>

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

- | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|
| <p>1. Dipping with crispy Pinsa strips ^v
(tomato sauce, Pesto Genovese with mascarpone, gorgonzola cream)
3690,-</p> | <p>2. Buffalo mozzarella and Parma ham plate
with rocket, cherry tomatoes and with warm Padellino
5500,-</p> | <p>3. Burrata and mortadella plate
with pistachio crumbs and warm Padellino
5500,-</p> | <p>4. Antipasto Mediterraneo ^v
(Grana Padano Selezione, green olives, sundried tomatoes, grissini)
3690,-</p> | <p>5. Spicy prawn tails
with garlic, fried in a pan, with padellino focaccia
5900,-</p> | <p>6. Burrata with grilled vegetables ^v
(zucchini, pepper, eggplant)
4500,-</p> |
|--|---|---|---|--|---|

PINSA ROMANA

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



- | | |
|--|------------------|
| 7. MARGHERITA ^v
tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basil
<i>Tenuta Luisa Pinot Grigio</i> | 4450,-
1890,- |
| 8. SALAMELLA
tomato sauce, mozzarella fior di latte, homemade Italian sausage, smoked cheese, Ligurian olives
<i>La Mesma Gavi le Rose</i> | 5690,-
1450,- |
| 9. SALAME PICCANTE
tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy Ventricina salami
<i>Firriato Chiaramonte Nero d'Avola</i> | 5550,-
1890,- |
| 10. MORTAZZA
stracciatella, mortadella, pistachio cream
<i>Roccafiore Il Melograno Sangiovese</i> | 5890,-
1490,- |
| 11. TONNO E CIPOLLE
tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, caramelized red onion
<i>La Mesma Gavi Le Rose</i> | 5890,-
1450,- |
| 12. DESEZANO
tomato sauce, mozzarella fior di latte, mascarpone, Parma ham, rocket
<i>Ruggeri Prosecco Quartese</i> | 5700,-
2350,- |
| 13. TARTUFO E SPECK
mozzarella fior di latte, mascarpone with truffle cream, speck ham, Parmigiano Reggiano
<i>Andrian Floreado Sauvignon Blanc</i> | 6390,-
2190,- |
| 14. CARBONARA
carbonara sauce, mozzarella fior di latte, guanciale bacon, black pepper
<i>Liveli Orion Primitivo</i> | 6190,-
1650,- |

You can request our Pinsa and Pellino pizza toppings for a gluten-free pizza base.



GLUTEN-FREE*
PIZZA BASE
EXTRA CHARGE:
+ 2500,-



LACTOSE-FREE*
CHEESE
EXTRA CHARGE:
+ 990,-

PADELLINO

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



- | | |
|--|------------------|
| 15. MARGHERITA ^v
tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basil
<i>Tenuta Luisa Pinot Grigio</i> | 4450,-
1890,- |
| 16. CALABRESE
tomato sauce, mozzarella fior di latte, 'Nduja spicy salami cream
<i>Li Veli Torremossa Fiano</i> | 5350,-
1590,- |
| 17. QUATTRO FORMAGGI BIANCA ^v
mozzarella fior di latte, gorgonzola cream, Emmental, Parmigiano Reggiano
<i>Speri Valpolicella Classico</i> | 5390,-
1290,- |
| 18. BUFALA E CRUDO
buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, Parma ham
<i>Silvio Carta SuPuddu Vermentino</i> | 6390,-
1750,- |
| 19. PROSCIUTTO E FUNGHI
tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushrooms
<i>Roccafiore Il Melograno Sangiovese</i> | 5550,-
1490,- |
| 20. ORTOLANA ^v
tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled vegetables, Parmigiano Reggiano
<i>La Mesma Gavi Le Rose</i> | 5890,-
1450,- |
| 21. NUTELLA
Nutella, pistachio crumbs | 3990,- |

PIZZA AL FORNO A LEGNA

Traditional Italian pizza in a wood-fired oven.



- | | |
|---|------------------|
| 22. MARGHERITA ^v
tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil
<i>Tenuta Luisa Pinot Grigio</i> | 4450,-
1890,- |
| 23. NAPOLI
tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies, oregano
<i>La Mesma Gavi Le Rose</i> | 4990,-
1450,- |
| 24. QUATTRO STAGIONI
tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushrooms, artichokes, basil
<i>Silvio Carta SuPuddu Vermentino</i> | 5790,-
1750,- |
| 25. CALZONE CLASSICO
tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham
<i>Liveli Orion Primitivo</i> | 5690,-
1650,- |

WINE × PIZZA

We recommend pairing our pizzas with wine. Ask our waiters for more information.

The glass of wine recommended for pizzas, in case of an order, will be charged as an additional item on the final bill.



PASTAS

- | | |
|---|--------|
| 26. LASAGNE
homemade meat lasagna layered with green pasta, baked in the oven | 5900,- |
| 27. RAVIOLI ^v
ravioli filled with spinach ricotta cream in Parmigiano Reggiano sauce | 5490,- |

SALADS

- | | |
|---|--------|
| 28. BUFALA – Buffalo mozzarella, salad, datterino tomatoes, Carasau bread and pine nut ^v | 4590,- |
| 29. POMO D'ORO SALAD – mixed lettuce, roastbeef tenderloin pieces, taleggio cream cheese, crispy bacon, garlic croutons, poached egg | 5790,- |
| 30. FRIED SHRIMP TAILS , with lamb's lettuce, citrus, roasted capers and pink sauce | 5700,- |

DESSERTS

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 31. Tiramisù | 2600,- |
| 32. Amarena e cioccolato | 2600,- |
| 33. Caramello salato | 2600,- |
| 34. Cioccolato e lamponi | 2900,- |
| 35. Sette veli | 2600,- |
| 36. Green Sacher | 2600,- |
| 37. Pistacchio e frutti di bosco | 2600,- |
| 38. Dessert of the day | 2600,- |

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 juice <i>alma/apple narancs/orange őszibarack/peach</i>	0,2L	1690,-
Estathe	0,33L	1690,-
Sanbitter/Crodino	0,1L	990,-
Tomarchio <i>Chinotto Aranciata rossa/vérnarancs (Siciliano) Mandarino verde/zöld mandarin</i>	0,275L	1690,-
Coca-Cola, Coca Zero	0,25L	990,-
J.Gasco <i>Dry Bitter Tonic (Italiano) Indian Tonic</i>	0,2L	1490,-

HÁZI LIMONÁDE HOME-MADE LEMONADE

Classic	0,4L	1390,-
Ízesített spritz <i>Flavored spritz Fragola, Ráspberry chili, Levendula, Bodza, Watermelon, Passion, Mango chili, Otelló</i>	0,4L	1690,-

ÁSVÁNYVÍZ MINERAL WATER

San Pellegrino / Panna <i>szénsavas/sparkling, mentes/still</i>	0,5L	1350,-
Acqua della Casa	0,5L	990,-
	0,75L	1290,-
<i>BWT technológiával kezelt forrásvíz minőségű víz / Spring water quality water treated with BWT technology</i>		

SÖR / BEER CSAPOLT / DRAFT

Peroni	0,3L	1490,-
Peroni	0,5L	2100,-

ÜVEGES / BOTTLE

Menabrea 0,33L	0,33L	1690,-
Menabrea 0% alcohol free	0,33L	1690,-
HB Münchner Weisse	0,5L	1790,-
Dreher Bak	0,5L	1490,-
<i>barna sör/dark beer</i>		

KÁVÉK / COFFEES

*Kérésre, kávéját koffeinmentesen,
– laktóz és kazein érzékenyek számára –
zabtejjel is el tudjuk készíteni.*

*We can prepare any coffee in a caffeine-free
version. For lactose and casein sensitive people,
we can prepare it 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	1490,-
Green tea with Jasmine flowers	1490,-
Natural Infusion of Blueberry <i>(decaffein)</i>	1490,-

BOROK WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

Tenuta Luisa – Emida Bianco (Friuli, Chard., Sauv.) FRIULI	0,75 L	9 200,-
La Mesma – Gavi Le Rose (Cortese) PIEMONTE		9 900,-
Masseria LiVeli – Torremossa (Fiano) PUGLIA		10 500,-
Silvio Carta – Su Puddu (Vermentino) SARDEGNA		10 500,-
Firriato – Altavilla della Corte (Grillo) SICILIA		10 900,-
Tenuta Luisa – Pinot Grigio FRIULI		12 500,-
Querciabella – Mongrana Bianco (Vermentino) TOSCANA		12 500,-
Ca' Lojera – Lugana (Turbiana) VENETO		13 500,-
Cantina Andrian – Floreado (Sauvignon Blanc) A.ADIGE		15 500,-
Les Cretes – Chardonnay VALLE AOSTA		18 500,-
Venica Ronco – Delle Mele (Sauvignon Blanc) FRIULI		28 900,-

ROZÉBOROK / ROSÉ WINES

Masseria LiVeli – Torrerose (Negroamaro) PUGLIA	0,75 L	9 900,-
La Spinetta – Rose di Casanova (Sangiovese) TOSCANA		12 900,-

VÖRÖSBOROK / RED WINES

Roccafioro – Melograno (Sangiovese) UMBRIA	0,75 L	7 200,-
Speri – Valpolicella Classico (Corvina, Rondinella, Molinara) VENETO		9 900,-
Masseria LiVeli – Orion (Primitivo) PUGLIA		10 500,-
Mauro Molino – Barbera d'Alba PIEMONTE		10 900,-
Firriato – Chiaromonte Nero d'Avola SICILIA		12 900,-
Querciabella – Mongrana (Sangiovese, Caberne, Merlot) TOSCANA		13 500,-
Cantina Andrian – Pinot Noir ALTO ADIGE		14 900,-
La Spinetta – Nero di Casanova (Sangiovese) TOSCANA		15 900,-
Mauro Molino – Barolo (Nebbiolo) PIEMONTE		24 900,-

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

Ruggeri – Quartese Prosecco DOCG Brut (9g/l) VENETO	11 900,-
Ruggeri – Argeo Rose Prosecco DOP Brut (8 g/l) VENETO	12 500,-
Corte Aura – Saten Franciacorta DOCG Brut Metodo Classico / LOMBARDIA	17 900,-
Ferrari Trento DOC Brut / Metodo Classico TRENTO	20 700,-



PÁLINKA

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

CSALLÓ JENŐ	4 CL
Eperfa hordóban érlelt szilva / Aged Plum	3300,-
Eperfa hordóban érlelt kajszai / Aged Apricot	3300,-
ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ	4 CL
Bársony Birs / Quince	3300,-
Málna / Raspberry	4600,-



GRAPPA

Jacopo Poli Moscato	4 CL	2590,-
Jacopo Poli Sassicaia	2 CL	3390,-
Nonino Vendemmia Riserva		2590,-
Nonino Prosecco		2590,-
Berta Grappa di Barbera Nibbio		3390,-
Berta Piasi Brachetto Invecchiata		3390,-
Berta Monte Acuto Grappa		4990,-



SIGNATURE COCKTAILS

NEGRONI BIANCO	3990,-
<i>Pigskin Silver Gin, Italicus, Tonic</i>	
NEGRONI SILVIO CARTA	3990,-
<i>Bitteroma, Pigskin Silver Gin, Silvio Carta Vermouth Rosso</i>	
ASPIDE SPRITZ	3490,-
<i>Silvio Carta Aspide, Prosecco, Soda</i>	
MIRTO SOUR	3690,-
<i>Silvio Carta Mirto, Lime, Cherry</i>	
MI-TO	3490,-
<i>Bitteroma, Silvio Carta Vermouth Rosso</i>	
AMERICANO SILVIO CARTA	3190,-
<i>Bitteroma, Silvio Carta Vermouth Rosso, Soda</i>	
SARDEGNA ROSA	3590,-
<i>Silvio Carta Gin Grifu, Aloe Vera, Lemon Juice, Rose Aroma</i>	
ITALICUS VIA ITALIA	3990,-
<i>Italicus Liqueur, Prosecco, Soda, Lime, Rosemary, Olives</i>	
ITALIAN ESPRESSO MARTINI	3490,-
<i>Absolute Vodka, Silvio Carta Liquirizia, Espresso</i>	
PIGSKIN GIN & TONIC	3690,-
<i>Silvio Carta Pigskin Gin, J. Gasco Dry Bitter Tonic, Lime, Rosemary</i>	
GINGERONI	3290,-
<i>Silvio Carta Vermouth Rosso, Silvio Carta Bitteroma, Cynar, Ginger Beer</i>	
LIMONELLO SPRITZ	3490,-
<i>Silvio Carta Limonello, Lemon slice, Prosecco, Soda</i>	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

PRESSO TONIC	2690,-
<i>Espresso, Tonic</i>	
SBAGLIATO FREE	2690,-
<i>Sanbitter, Tonic</i>	

KOKTÉLOK COCKTAILS

MOSCOW MULE	3590,-
<i>Absolut Vodka, Lemon juice, Ginger</i>	
BLOODY MARY	3590,-
<i>Absolut Vodka, Lemon juice, Tomato juice</i>	
OLD FASHIONED	3590,-
<i>Jim Beam, Bitter</i>	
HUGO	3490,-
<i>Prosecco, Mayer Elderflower Syrup, Mint, Lime, Soda</i>	
SPICY CHERRY	3490,-
<i>Cherry Liqueur, Cranberry, Kaffir Lime</i>	