

ANTIPASTI · ELŐÉTELEK

- | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|
| <p>1. 3 db Bruschetta választás 
(piros- és sárga koktélpapadicsom, vargánya gomba, stracciatella, szardella filé)
3690,-</p> | <p>2. Mozzarella di Bufala Campana és 18 hónapos Prosciutto di Parma rukkolával, koktélpapadicsommal, meleg padellinóval
5900,-</p> | <p>3. Burrata és mortadella pisztáciamorzsával és meleg padellinóval
5500,-</p> | <p>4. Antipasto Mediterraneo 
(Grana Padano Selezione, zöld olívbogyó, szárított paradicsom, házi grissini)
3990,-</p> | <p>5. Csípős, fokhagymás rákfarok serpenyőben sültve, piros- és sárga koktélpapadicsommal, padellinóval
7500,-</p> | <p>6. Burrata grillezett zöldségekkel 
(cukkini, paprika, padlizsán, padellino)
4900,-</p> | <p>7. PizzaBar tál 4 főre
(Mozzarella di Bufala Campana, 18 hónapos Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, mortadella, csípős Ventricina szalámi, Gorgonzola dolce D.O.P., taggiasche olíva bogyó, szárított paradicsom, pinsa)
15900,-</p> |
|---|--|--|--|---|--|--|

PIZZABAR POMO D'ORO



PINSA ROMANA

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



PADELLINO

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



”LA TONDA” SIGNATURE PIZZA

- | | | |
|--|--|---|
| <p>8. REGINA MARGHERITA  4550,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, piros- és sárga koktélpapadicsom, bazsalikom
 Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,-</p> | <p>16. MARGHERITA  4550,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, bazsalikom
 Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,-</p> | <p>22. MEDITERRANEA  7500,-
San Marzano paradicsomszós, taggiasche olíva bogyó, sárga- és piros paprika, piros- és sárga koktélpapadicsom, kapribogyó, grillezett articsóka, grillezett padlizsán, grillezett cukkini
 Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,-</p> |
| <p>9. TONNO E CIPOLLA 4900,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, tonhal, édes-savanyú lilahagyma
 Liveli Orion Primitivo 1650,-</p> | <p>17. CALABRESE 5850,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, calabriai Nduja csípős szalámikrém, sárga- és piros paprika, édes-savanyú lilahagyma
 Li Veli Torremossa Fiano 1590,-</p> | <p>23. ARICCIA 7500,-
mozzarella fior di latte, füstölt sajt, porchetta di ariccìa, cacio & pepe szós
 La Mesma Gavi le Rose 1450,-</p> |
| <p>10. SALSICCIA 5690,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, házi olasz kolbász, füstölt sajt, taggiasche olíva bogyó
 La Mesma Gavi le Rose 1450,-</p> | <p>18. QUATTRO FORMAGGI BIANCA  5390,-
mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce D.O.P., ementali sajt, Grana Padano Selezione
 Speri Valpolicella Classico 1290,-</p> | <p>24. PIZZABAR 7900,-
szarvasgomba krém, mozzarella fior di latte, füstölt sajt, piros- és sárga koktélpapadicsom, vargánya gomba, főtt sonka
 Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,-</p> |
| <p>11. SALAME PICCANTE E ZOLA 5900,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, csípős Ventricina szalámi, Gorgonzola dolce D.O.P.
 Firriato Chiamante Nero d'Avola 1890,-</p> | <p>19. BUFALA E CRUDO 6790,-
Mozzarella di Bufala Campana, 18 hónapos Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione forgácsok
 Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,-</p> | <p>25. CAPRICCI 7900,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, grillezett articsóka, vargányagomba, taggiasche olíva bogyó
 Liveli Orion Primitivo 1650,-</p> |
| <p>12. MORTAZZA 5890,-
stracciatella, mortadella, pisztácia pesto
 Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,-</p> | <p>20. PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI 5900,-
San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, vargánya gomba
 Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,-</p> | <p>26. MARINARA DI MARE 7500,-
San Marzano paradicsomszós, taggiasche olíva bogyó, kapribogyó, piros- és sárga koktélpapadicsom, szardella filé, rák bisque, tonhal, sárga- és piros paprika
 Liveli Orion Primitivo 1650,-</p> |
| <p>13. DESENZANO 5900,-
San Marzano paradicsomszós, mascarpone, 18 hónapos Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, rukkola
 Ruggeri Prosecco Quartese 2350,-</p> | <p>21. NUTELLA 3990,-
Nutella, pisztácia morzsa</p> | <p>27. SALSICCIA E FRIARELLI 6900,-
mozzarella fior di latte, cacio & pepe szós, olasz sültkolbász, friarielli brokkoli virág
 Andrian Sauvignon Blanc 2190,-</p> |
| <p>14. TARTUFO E SPECK 6390,-
mozzarella fior di latte, mascarpone és szarvasgomba krém, sud tiroli speck sonka, Grana Padano Selezione
 Andrian Floreado Sauvignon Blanc 2190,-</p> | <div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 10px; border-radius: 15px;"> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 0;">BOR × PIZZA</p> <p style="font-size: 0.8em; margin: 0;">Pizzánkhoz borpárosítást ajánlunk, melyekről további információt a kollégáinktól kérhet.</p> <p style="font-size: 0.7em; margin: 0;">A pizzához ajánlott pohár bort, rendelés esetén plusz tételként számítjuk fel a végösszámlán, a megjelölt összegért.</p> </div> | |
| <p>15. CARBONARA 6390,-
cacio & pepe krém, carbonara szós, guanciale D.O.P., fekete bors
 Liveli Orion Primitivo 1650,-</p> | | |

TÉSZTÁK

28. **LASAGNE** 6200,-
házi, zöldtészta rétegzett húsos lasagne kemencében sültve
29. **RAVIOLI**  6200,-
parajos ricottakrémmel töltött ravioli, Parmigiano Reggiano mártással

SALÁTÁK

30. **BUFALA** – Mozzarella di Bufala, datterino paradicsom, Carasau kenyérral és fenyőmaggal  5600,-
31. **POMO D'ORO SALÁTA** – salátalevelek, pirított bélszíndarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás 7500,-
32. **VEGYES KERTI SALÁTA**  2390,-

DESSZERTEK

33. Tiramisù 2600,-
34. Caramello salato 2600,-
35. Cioccolato e lamponi 2900,-
MINDEN MENTES (glutén-, laktóz- és cukormentes)
36. Sette veli 2600,-
37. Green Sacher 2600,-
MINDEN MENTES (glutén-, laktóz- és cukormentes)
38. Napi desszert 2600,-
39. Fagyi (gombóc) 790,-
40. Affogato al caffè 1650,-

GLUTÉNMENTES*
PIZZAALAP
+ 2500,- FELÁR
AZ EREDETI ÁRHOZ



Pinsa és Padellino
pizzajelétteket
kérheti gluténmentes
pizza alapra is.



LAKTÓZMENTES*
SAJT
+ 990,- 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.
 Vegetáriánus étel

ANTIPASTI · STARTERS

1. **3 pcs Bruschetta selections** ^V
(red and yellow cherry tomatoes, porcini mushrooms, stracciatella, anchovy fillets) 3690,-
2. **Mozzarella di Bufala Campana and 18 months aged Prosciutto di Parma**
with rocket, cherry tomatoes and with warm padellino 5900,-
3. **Burrata and mortadella**
with pistachio crumbs and warm padellino 5500,-
4. **Antipasto Mediterraneo** ^V
(Grana Padano Selezione, green olives, sundried tomatoes, homemade grissini) 3990,-
5. **Spicy prawn tails**
with garlic, fried in a pan, red and yellow cherry tomatoes with padellino 7500,-
6. **Burrata with grilled vegetables** ^V
(zucchini, pepper, eggplant, padellino) 4900,-
7. **PizzaBar for 4 person**
(Mozzarella di Bufala Campana, 18 months aged Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, mortadella, spicy Ventricina salami, Gorgonzola dolce D.O.P., taggiasche olives, sundried tomatoes, pinsa) 15 900,-

PIZZABAR POMO D'ORO



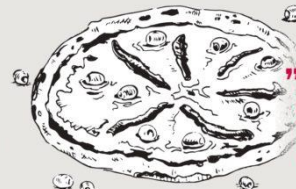
PINSA ROMANA

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



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!



"LA TONDA" SIGNATURE PIZZA

- | | | |
|--|---|--|
| 8. REGINA MARGHERITA ^V
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, red and yellow cherry tomatoes, basil
Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- | 16. MARGHERITA ^V
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, basil
Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- | 22. MEDITERRANEA ^{VEGAN}
San Marzano tomato sauce, taggiasche olives, yellow and red peppers, red and yellow cherry tomatoes, capers, grilled artichokes, grilled eggplant, grilled zucchini
Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- |
| 9. TONNO E CIPOLLA
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, sweet and sour red onion
Liveli Orion Primitivo 1650,- | 17. CALABRESE
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, calabrian 'Nduja spicy salami cream, yellow and red pepper, sweet and sour red onion
Li Veli Torremossa Fiano 1590,- | 23. ARICCIA
mozzarella fior di latte, smoked cheese, porchetta di ariccina, cacio & pepe sauce
La Mesma Gavi le Rose 1450,- |
| 10. SALSICCIA
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, homemade Italian sausage, smoked cheese, taggiasche olives
La Mesma Gavi le Rose 1450,- | 18. QUATTRO FORMAGGI BIANCA ^V
mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce D.O.P., Ementhal, Grana Padano Selezione
Speri Valpolicella Classico 1290,- | 24. PIZZABAR
truffle cream, mozzarella fior di latte, smoked cheese, red and yellow cherry tomatoes, porcini mushrooms, cooked ham
Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,- |
| 11. SALAME PICCANTE E ZOLA
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy Ventricina salami, Gorgonzola dolce D.O.P.
Firriato Chiaramonte Nero d'Avola 1890,- | 19. BUFALA E CRUDO
Mozzarella di Bufala Campana, 18 months aged Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione shaves
Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,- | 25. CAPRICCI
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, grilled artichokes, porcini mushrooms, taggiasche olives
Liveli Orion Primitivo 1650,- |
| 12. MORTAZZA
stracciatella, mortadella, pistachio pesto
Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,- | 20. PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, porcini mushrooms
Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,- | 26. MARINARA DI MARE
San Marzano tomato sauce, taggiasche olives, capers, red and yellow cherry tomatoes, anchovy fillets, shrimps bisque, tuna, yellow and red peppers
Liveli Orion Primitivo 1650,- |
| 13. DESENZANO
San Marzano tomato sauce, mascarpone, 18 months aged Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, rocket
Ruggeri Prosecco Quartese 2350,- | 21. NUTELLA
Nutella, pistachio crumbs | 27. SALSICCIA E FRIARIELLI
mozzarella fior di latte, cacio & pepe sauce, Italian baked pork sausage, friarielli (broccoli rabe tops)
Andrian Sauvignon Blanc 2190,- |
| 14. TARTUFO E SPECK
mozzarella fior di latte, mascarpone with truffle cream, sud tirol speck ham, Grana Padano Selezione
Andrian Floreado Sauvignon Blanc 2190,- | <div data-bbox="528 1400 1021 1632" data-label="Image"> </div> <h2 style="text-align: center;">WINE × PIZZA</h2> <p style="text-align: center;">We recommend pairing our pizzas with wine. Ask our waiters for more information.</p> <p style="text-align: center;"><i>The glass of wine recommended for pizzas, in case of an order, will be charged as an additional item on the final bill.</i></p> | |
| 15. CARBONARA
cacio & pepe sauce, carbonara sauce, guanciale D.O.P., black pepper
Liveli Orion Primitivo 1650,- | | |

PASTAS

28. **LASAGNE** 6200,-
homemade meat lasagna layered with green pasta, baked in the oven
29. **RAVIOLI** ^V 6200,-
ravioli filled with spinach ricotta cream in Parmigiano Reggiano sauce

SALADS

30. **BUFALA** – buffalo mozzarella, datterino tomatoes, Carasau bread and pine nut ^V 5600,-
31. **POMO D'ORO SALAD** – mixed lettuce, roastbeef tenderloin pieces, taleggio cream cheese, crispy bacon, garlic croutons, poached egg 7500,-
32. **MIX SALAD** ^{VEGAN} 2390,-

DESSERTS

33. Tiramisù 2600,-
34. Caramello salato 2600,-
35. Cioccolato e lamponi 2900,-
gluten-free, lactose-free and sugar-free
36. Sette veli 2600,-
37. Green Sacher 2600,-
gluten-free, lactose-free and sugar-free
38. Dessert of the day 2600,-
39. Gelato (scoon) 790,-
40. Affogato al caffè 1650,-

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



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



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

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 1190,-
Tomarchio <i>Chinotto Aranciata rossa/vénarancs (Siciliano) Mandarino verde/zöld mandarin</i>	0,275L 1790,-
Coca-Cola, Coca Zero	0,25L 1190,-
J.Gasco <i>Dry Bitter Tonic (Italiano) Indian Tonic</i>	0,2L 1690,-

HÁZI LIMONÁDE HOME-MADE LEMONADE

Classic	0,4L 1500,-
Ízesített spritz <i>Flavored spritz Fragola, Raspberry chili, Levendula, Bodza, Watermelon, Passion, Mango chili, Otelló</i>	0,4L 1800,-

ÁSVÁNYVÍZ MINERAL WATER

San Pellegrino / Panna <i>szénsavas/sparkling, mentes/still</i>	0,5L 1350,-
Acqua della Casa	0,5L 990,- 0,75L 1290,-

*BWT technológiával kezelt forrásvíz
minőségű víz / Spring water quality
water treated with BWT technology*

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 1590,- <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	990,-
Americano	990,-
Doppio	1290,-
Caffé Con Panna	990,-
Espresso macchiato	990,-
Cappuccino	1390,-
Latte macchiato	1390,-
Melange	1590,-
Caffé Corretto Grappa	1590,-

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 (Friul., Chard., Sauv.) FRIULI	0,75 L 10 900,-
La Mesma – Gavi Le Rose (Cortese) PIEMONTE	10 900,-
Masseria LiVeli – Torremossa (Fiano) PUGLIA	10 900,-
Silvio Carta – Su Puddu (Vermentino) SARDEGNA	10 900,-
Firriato – Altavilla della Corte (Grillo) SICILIA	12 500,-
Tenuta Luisa – Pinot Grigio FRIULI	13 500,-
Querciabella – Mongrana Bianco (Vermentino) TOSCANA	12 500,-
Ca' Lojera – Lugana (Turbiana) VENETO	13 900,-
Cantina Andrian – Floreado (Sauvignon Blanc) A.ADIGE	15 900,-
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 10 500,-
La Spinetta – Rose di Casanova (Sangiovese) TOSCANA	12 900,-

VÖRÖSBOROK / RED WINES

Roccafioro – Melograno (Sangiovese) UMBRIA	0,75 L 9 500,-
Speri – Valpolicella Classico (Corvina, Rondinella, Molinara) VENETO	9 900,-
Masseria LiVeli – Orion (Primitivo) PUGLIA	11 500,-
Mauro Molino – Barbera d'Alba PIEMONTE	10 900,-
Firriato – Chiaramonte Nero d'Avola SICILIA	13 900,-
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	27 500,-

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	22 700,-



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 kajszli / Aged Apricot	3300,-
ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ	4 CL
Bársony Birs / Quince	3300,-
Málna / Raspberry	4600,-



GRAPPA

Jacopo Poli Moscato	4 CL 2700,-
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	5000,-



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	3890,-
<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	4290,-
<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	3890,-
<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	3590,-
<i>Prosecco, Mayer Elderflower Syrup, Mint, Lime, Soda</i>	
SPICY CHERRY	3490,-
<i>Cherry Liqueur, Cranberry, Kaffir Lime</i>	