

Trattoria

al Forno
menu

Trattoria

al Forno

The Bar's Offer / L'offerta del bar

Aperitifs / Aperitivi

Wines / Vini

Aperol spritz friss narancslével 2.890,- Ft
(Aperol, Prosecco, soda)

Frizzante Trattoria al Forno 990,- Ft/dl

Negroni 2.990,- Ft
(Gin, Campari, Vermouth)

Zelna Olaszrizling Balaton Bio 2024 1.190,-Ft/dl
(Balatonfüred-Csopak)

Strawberry limoncello spritz 2.990,- Ft
(Limoncello, Prosecco, strawberry purée, soda)

Lenkey winery Fecsegő Furmint 2023 1.190,-Ft/dl
(Tokaj)

Hugo spritz 2.590,- Ft
(Prosecco, lime, mint, elderflower syrup, soda)

Pátzay Borbirtok Chardonnay 2022 1.790,- Ft/dl
(Balaton)

Mango limoncello spritz 2.890,- Ft
(Limoncello, Prosecco, mango purée, soda)

Haraszthy winery Öreghegy 1.790,- Ft/dl
Pinot Noir 2019 (Etyek)

Lavender spritz 2.790,- Ft
(Prosecco, Campari, lavender syrup, soda)

Terrecarsiche 1939 winery Fanova DOC 2.090,- Ft/dl
2022 (Puglia)

Starters/Antipasti

<i>Tomato bruschetta with parmesan</i> (1,7)	3.690,- Ft
Bruschetta al pomodoro con scaglie di parmigiano	
<i>Roasted eggplant cream with fresh vegetables and toast</i> (1,7)	3.490,- Ft
Crema di melanzane arrostate con verdure e pane tostato	
<i>Goose liver mousse with mango chutney and butter-toasted mini brioche</i> (1, 3, 7, 12)	4.290,- Ft
Mousse di fegato d'oca con chutney di mango e mini brioche tostata al burro	
<i>Angus beef tartare with fresh vegetables and toast</i> (1,7,10)	5.890,- Ft
Tartare di filetto di manzo uruguaiano con verdure fresche e pane tostato	
<i>Large Mediterranean platter with homemade focaccia</i> (1,7,8,10)	8.790,- Ft
Grande piatto mediterraneo con focaccia fatta in casa al forno	

Soups/Zuppe

<i>Italian tomato soup with herb oil and parmesan chips</i> (7)	2.590,- Ft
Zuppa di pomodoro all'italiana con olio alle erbe e chips di parmigiano	
<i>Beef broth with homemade chicken tortellini</i> (1,3,7)	2.690,- Ft
Brodo di pollo con tortellini di pollo fatti in casa	
<i>Sicilian fish soup with sea bass fillet and king prawn</i> (2,4,14)	4.290,- Ft
Zuppa di pesce siciliana con filetto di branzino e basilico fresco	

Salads / Insalate

Fresh mixed salad

2.890,- Ft

Insalata mista fresca

Pear and gorgonzola salad with caramelized roasted walnuts and raspberry vinaigrette (7,8) 3.690,- Ft

Insalata di pere e gorgonzola con noci caramellate tostate e aceto di lamponi

Ginger-orange duck breast salad with mixed fruits

4.890,- Ft

Insalata di petto d'anatra allo zenzero e arancia con frutta mista

Caesar salad with chicken / beef tenderloin / shrimps (1,2,3,10,12) 3.490,- Ft / 5.890,- Ft / 6.490,- Ft

Insalata Caesar con pollo / filetto di manzo / gamberi

Trattoria

al Forno

Risottos / Risotti

Porcini mushroom risotto with pork tenderloin (7,12)

4.890,- Ft

Risotto ai funghi porcini con filetto di maiale

Pea purée risotto with grilled duck and Taleggio cheese (7,12)

5.290,- Ft

Risotto agli piselli verdi con formaggio taleggio e anatra alla griglia

Green asparagus risotto with orange grilled shrimp (2)

5.990,- Ft

Risotto agli asparagi verdi con gamberi grigliati all'arancia

Homemade pastas/Pasta fatta in casa

<i>Gorgonzola and pear gnocchi with roasted walnuts</i> (1,3,7,8) Gnocchi con gorgonzola e pere con noci tostate	4.290,- Ft
<i>Gnocchi with smoked salmon and ricotta</i> (1,3,7) Gnocchi con salmone affumicato e ricotta	6.290,- Ft
<i>Frutti di mare spaghetti with shrimps</i> (1,3,9,12,14) Spaghetti frutti di mare con gamberi	6.990,- Ft
<i>Spaghetti carbonara</i> (1,3,7) Spaghetti alla carbonara	4.590,- Ft
<i>Ragù classico di Bologna</i> (1,3,9,12) Ragù classico di Bologna	3.590,- Ft
<i>Cannelloni with parmesan sauce</i> (1,3,7) Cannelloni al prosciutto con salsa al parmigiano	4.290,- Ft
<i>Oven-baked meat lasagna with homemade pesto</i> (1,3,7,8) Lasagne di carne al forno con pesto fatto in casa	4.290,- Ft
<i>Pistachio bucatini with roasted duck</i> (1,3,7,8) Bucatini al pistacchio con anatra arrosto	6.990,- Ft
<i>Porcini mushroom pappardelle with flambéed duck liver</i> (1,3) Pappardelle ai funghi porcini con fegato d'anatra flambé	6.990,- Ft
<i>Rigatoni all'arrabbiata con burrata</i> (1,7,9) Rigatoni all'Arrabbiata	6.890,- Ft

Main Courses / Piatti Principali

<i>Grilled chicken breast steak with green spices</i>	3.790,- Ft
Petto di pollo alla griglia con erbe aromatiche su piastra calda	
<i>Chicken breast stuffed with cheddar cheese wrapped in pancetta</i> (7)	4.990,- Ft
Petto di pollo ripieno di formaggio cheddar avvolto in pancetta	
<i>Grilled duck breast with pomegranate sauce</i> (250g+) (9)	6.990,- Ft
Petto d'anatra alla griglia con salsa di melagrana (250g+)	
<i>Foie gras with caramelized apples and wine sauce</i> (12)	10.990,- Ft
Fegato d'anatra con mele caramellate e salsa di vino	
<i>Roasted pork tenderloin in pistachio crumbs with truffle oil</i> (220g+) (8,9)	6.990,- Ft
Filetto di maiale arrosto in briciole di pistacchio con olio al tartufo (220g+)	
<i>Grilled pork neck with confit garlic and paprika cream</i> (10,12)	5.790,- Ft
Collo di maiale alla griglia con aglio confit e crema di paprika	
<i>Angus beef tenderloin steak</i> (200g+) (7,9)	11.990,- Ft
Bistecca di filetto di manzo Angus (200g+)	
<i>Aged Angus Rib-eye steak</i> (300g+) (7,9)	10.990,- Ft
Costata di Angus stagionata con sugo (300g+)	
<i>Beef tenderloin Rossini with foie gras and roasted mushrooms</i> (7,9,12)	17.990,- Ft
Filetto alla Rossini con fegato d'anatra e funghi arrosto	

Fishes / Primi piatti di pesce

<i>Pan-seared salmon steak with lemon vinaigrette</i> (4)	7.690,- Ft
Trancio di salmone con la pelle, scottato in padella, con vinaigrette al limone	
<i>Pepper-crusted tuna steak</i> (4)	6.990,- Ft
Bistecca di tonno rosso in crosta di pepe	
<i>Sicilian black mussels with focaccia</i> (1,7,12,14)	6.290,- Ft
Cozze nere siciliane con focaccia	

Side Dishes/Contorni

<i>Rosemary potatoes</i> Patate al rosmarino	1.490,- Ft
<i>Homemade steak potatoes</i> Patatine fritte fatte in casa	1.690,- Ft
<i>Roasted vegetables</i> Verdure arrosto	1.990,- Ft
<i>Jasmine rice</i> Riso Jasmine	1.490,- Ft
<i>Sweet potato fries</i> Patatine dolci	1.890,- Ft
<i>Mashed potatoes</i> (7) Purè di patate	1.590,- Ft
<i>Basil tomato salad</i> (12) Insalata di pomodori al basilico	1.990,- Ft

Trattoria
al Forno

Sauces/Salse

<i>Cheese sauce</i> (1,7) Salsa di formaggio	1.190,- Ft
<i>Green peppercorn sauce</i> (7,9,12) Salsa al pepe verde	1.290,- Ft
<i>Truffle sauce</i> (1,7,12) Salsa al tartufo	1.390,- Ft

Pizzas/Pizze

Homemade focaccia baked in the oven (1) 2.490,- Ft ✓

Focaccia fatta in casa cotta al forno

Margherita (1,7) 3.290,- Ft ✓

Tomato sauce, cherry tomatoes, fior di latte, fresh basil

Salsa di pomodoro, pomodorini, mozzarella, basilico fresco

Prosciutto (1,7) 3.490,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

Prosciutto e mais (1,7) 3.690,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, corn

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, mais

Prosciutto cotto, funghi e mais (1,7) 3.790,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms, corn

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, mais

Calzone classico (1, 7) 3.890,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi

Quattro formaggi (1, 7) 3.890,- Ft ✓

Tomato sauce, fior di latte, Parmesan, Gorgonzola, smoked cheese

Salsa di pomodoro, fior di latte, parmigiano, gorgonzola, formaggio affumicato

Salame (1,7) 3.790,- Ft 🌶️

Tomato sauce, fior di latte, ventricina salami

Salsa di pomodoro, fior di latte, ventricina salame

Diavola (1,7) 4.290,- Ft 🌶️

Tomato sauce, fior di latte, spicy Italian salami, spicy pepperoni, garlic oil

Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante italiano, pepperoni piccante, olio all'aglio

Ungherese (1,7) 3.990,- Ft 🌶️

Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, pancetta, paprika salami, red onion, spicy chili

Salsa di pomodoro, fior di latte, funghi, pancetta, salame piccante, cipolla rossa, peperoncino

Capricciosa (1,7)

4.290,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, artichokes, mushrooms, black olives
Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere

Genova (1,7)

5.290,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, ventricina salami, red onion, garlic oil
Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, ventricina salame, cipolla rossa, olio all'aglio

Bravissimo (1,7)

4.990,- Ft

Garlic mascarpone, fior di latte, pancetta, chicken breast, red onion
Mascarpone all'aglio, fior di latte, pancetta, petto di pollo, cipolla rossa

Palermo (1,7)

4.790,- Ft

Tomato sauce, fior di latte, prosciutto crudo, ham, cherry tomatoes, basil
Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto di Parma, pomodorini, basilico

Burrata (1,7)

5.890,- Ft

Tomato sauce, basil, fior di latte, cherry tomatoes, burrata, prosciutto crudo, arugula
Salsa di pomodoro, basilico, fior di latte, pomodorini, burrata, prosciutto di Parma, rucola

Dolce Blu (1,7,8)

4.490,- Ft

Gorgonzola sauce, fior di latte, pear, gorgonzola, toasted walnuts
Salsa al gorgonzola, fior di latte, pera, gorgonzola, noci tostate

Pizza al Salmone (1,4,7)

4.990,- Ft

Mascarpone, smoked salmon, fior di latte, fresh basil, black olives, lemon
Mascarpone, salmone affumicato, fior di latte, basilico fresco, olive nere, limone

Desserts/Dessert

<i>Tiramisu</i> (1,3,7) Tiramisu	2.690,- Ft
<i>Pancakes filled with pistachio cream and white chocolate</i> (1,3,7,8) Crepes alla crema di pistacchio con cioccolato bianco	2.690,- Ft
<i>Belgian chocolate soufflé with raspberry cream and homemade vanilla ice cream</i> Soufflé al cioccolato belga con crema di lamponi e gelato di latte di uccello fatto in casa (1,3,7,12)	2.890,- Ft
<i>Cheesecake with homemade strawberry sauce / with salted caramel sauce</i> (1,3,7) Cheesecake con salsa di fragole fatta in casa / con salsa al caramello salato	2.690,- Ft
<i>Homemade ice cream selection with whipped cream</i> (7,8) Selezione di gelati artigianali con panna montata	2.690,- Ft

Trattoria

al Forno

Lemonades/Limonate

0.4 l

1 l

Raspberry-Lemongrass Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata al lampone a citronella

Strawberry-Mint Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata alla Fragola e Menta

Mango Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata al Mango

Fresh Orange Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata all'Arancia Fresca

Citrus Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata agli Agrumi

Elderflower-Basil Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata al Fiori di Sambuco e Basilico

Blueberry Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata ai Mirtilli

Ginger-Mango Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata al Mango e Zenzero

Pear-Lemongrass Lemonade

1.590,- Ft

2.990,- Ft

Limonata alla Pera e Lemongrass

Waters/Acque

0,35 l

0,7 l

Thoreau Sparkling/Still

690,- Ft

990,- Ft

Thoreau Frizzante/Naturale

San Pellegrino Sparkling 0,5 l

1.390,- Ft

San Pellegrino frizzante 0,5l

Acqua Panna Still 0,5 l

1.390,- Ft

Acqua Panna Naturale 0,5l

Carbonated soft drinks / Bevande analcoliche gassate

Coca-Cola 0,25 l 890,- Ft

Coca-Cola Zero 0,25 l 890,- Ft

Fanta Orange 0,25 l 890,- Ft
Fanta Arancia 0,25l

Kinley Ginger 0,25 l 890,- Ft

Kinley Tonic 0,25 l 890,- Ft

Fiber sodas / Bibite con fibra

Freshly squeezed orange juice 0,1 l 690,- Ft
Succo d'arancia appena spremuto 0,1l

Cappy Orange 100 % 0,25 l 890,- Ft
Cappy Arancia 100 % 0,25 l

Cappy Pineapple 100 % 0,25 l 890,- Ft
Cappy Ananas 100 % 0,25 l *Lemongrass*

Cappy Peach 0,25 l 890,- Ft
Cappy Pesca 0,25 l

Cappy Apple 0,25 l 890,- Ft
Cappy Mela 0,25 l

Coffees/Caffè

<i>Ristretto</i>	<i>890,- Ft</i>
<i>Espresso</i>	<i>890,- Ft</i>
<i>Macchiato</i>	<i>890,- Ft</i>
<i>Americano</i>	<i>890,- Ft</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>990,- Ft</i>
<i>Cortado</i>	<i>990,- Ft</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>1.190,- Ft</i>
<i>Flat white</i>	<i>1.290,- Ft</i>
<i>Doppio</i>	<i>1.390,- Ft</i>

Trattoria

al Forno

Draft beer/Birra alla spina

<i>Hoegaarden</i>	0,25 l / 0,5 l	1.390,- Ft / 2.690,- Ft
<i>Hoegaarden Rosée</i>	0,25 l / 0,5 l	1.390,- Ft / 2.690,- Ft
<i>Pilsner Urquell</i>	0,3 l / 0,5 l	990,- Ft / 1.690,- Ft

Trattoria al Forno

Bottled beer/Birra in bottiglia

<i>Erdinger Hefe Weiss 0,5 l (0%)</i>	1.990,- Ft
<i>Peroni 0,33 l</i>	1.390,- Ft
<i>Peroni 0,33 l (0%)</i>	1.390,- Ft

Whisky (0,04 l)

<i>Four Roses</i>	1.290,- Ft
<i>Jameson</i>	1.290,- Ft
<i>Gentleman Jack</i>	2.190,- Ft
<i>Highland Park 10 yrs</i>	2.890,- Ft
<i>Macallan 12 yrs</i>	4.690,- Ft
<i>Lagavulin 10 yrs</i>	5.690,- Ft
<i>Laphroaig 10 yrs</i>	3.190,- Ft
<i>Jack Daniel's single barrel</i>	2.690,- Ft
<i>Jack Daniel's bonded</i>	2.390,- Ft
<i>Teeling Whiskey Small Batch</i>	2.290,- Ft
<i>The legendary dark silkje irish</i>	2.490,- Ft
<i>The legendary silkje irish</i>	2.890,- Ft
<i>The legendary midnight silkje irish</i>	2.790,- Ft

Rum (0,04 l)

<i>Legendario honey</i>	1.490,- Ft
<i>Matusalem Extra Añejo</i>	1.490,- Ft
<i>Matusalem Gran Reserva 15 yrs</i>	2.190,- Ft
<i>Diplomatico Reserva</i>	2.390,- Ft
<i>Ron Millionario X0 Decanter</i>	6.990,- Ft
<i>Don Papa Baroko</i>	2.990,- Ft
<i>Dictador The Best of 1982</i>	9.990,- Ft
<i>Mad city botanical</i>	2.290,- Ft
<i>Naga Malacca spiced</i>	1.790,- Ft
<i>Naga perl of Jakarta</i>	2.990,- Ft
<i>Pusser's gunpowder proof</i>	1.490,- Ft
<i>Ron Zacapa centenario 23yrs</i>	4.990,- Ft

Vermouth (0,06 l)

<i>Martini Rosso</i>	1.190,- Ft
<i>Martini Bianco</i>	1.190,- Ft
<i>Martini Extra dry</i>	1.190,- Ft
<i>Campari</i>	1.490,- Ft

Gin (0,04 l)

<i>Beefeater</i>	1.190,- Ft
<i>Tanqueray</i>	1.290,- Ft
<i>Gin Mare Mediterran</i>	2.390,- Ft
<i>Hendrick's</i>	2.590,- Ft
<i>An Dulaman Irish Maritime</i>	3.790,- Ft
<i>Lindemans red</i>	3.490,- Ft
<i>Malfy Originale</i>	1.790,- Ft
<i>Malfy con Arancia</i>	1.690,- Ft

Tequila (0,04 l)

<i>El Jimador Blanco</i>	1.690,- Ft
<i>El Jimador Reposado</i>	1.690,- Ft

Pálinka (0,04 l)

<i>Plum/Prugna</i>	2.390,- Ft
<i>Peach of Göncz/Pesca di Göncz</i>	2.690,- Ft
<i>Quince/Mela cotogna</i>	2.690,- Ft
<i>Raspberry cuvée/Cuvée di lamponi</i>	3.790,- Ft
<i>Blackcurrants/Ribes nero</i>	2.790,- Ft
<i>Cherry of Somolya/Ciliegi di Somolya</i>	2.790,- Ft

Bitters/Amaro (0,04 l)

<i>Unicum /Unicum Plum</i>	1.390,- Ft
<i>Jägermeister</i>	1.390,- Ft

Cognac brandy (0,04 l)

Metaxa ***** 2.290,- Ft

Hennessy VS 2.290,- Ft

Vodka (0,04 l)

Finlandia 1.290,- Ft

Grey Goose 1.990,- Ft

Beluga 2.490,- Ft

Belvedere 2.290,- Ft

Roberto Cavalli 1.490,- Ft

Liqueur (0,06 l)

Bailey's 2.190,- Ft

Limoncello Gagliano 1.890,- Ft

Amaretto Disaronno 2.390,- Ft

Frangelico 1.790,- Ft

Galliano Vanilla 1.890,- Ft

Grappa (0,04 l)

Nonino Chardonnay Barrique 2.190,- Ft

Nonino Sauvignon Blanc 2.190,- Ft

Nonino La Malvasia 2.490,- Ft

Nonino Riserva 8Y 4.290,- Ft

Trattoria
al Forno

Trattoria

al Forno

Marking of ingredients that cause allergies or intolerances

- 1. Gluten*
- 2. Crustaceans*
- 3. Egg*
- 4. Fish*
- 5. Peanuts*
- 6. Soybeans*
- 7. Dairy products, lactose*
- 8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts*
- 9. Celery*
- 10. Mustard*
- 11. Sesame*
- 12. Sulfur dioxide sulfite*
- 13. Star cluster*
- 14. Molluscs*
- 15. Artificial sweeteners*
- 16. Licorice root*

*Trattoria
al Forno*

Our kitchen technology does not allow us to completely exclude gluten and other allergenic substances. In addition to the allergens indicated among the ingredients, our products may contain traces of other allergens, and therefore should be consumed at your own risk if you have sensitivities. Hot takeaway meals should be consumed as soon as possible; otherwise, they must be stored refrigerated and consumed shortly after thorough reheating.

*Our prices do not include the 12% service fee.
Operating company: Trattoria al Forno Kft.
2112 Veresegyház Fő út 67.*

*Chefs: Zsolt Deáki, Márk Maráczy
Sommelier: István Árva
Restaurant Manager: Bálint Osztrólczki
www.trattoriaalforno.hu*

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno