Előételek

Olasz hideg ízelítő felvágottakkal D.O.P. (Langhiranói pármai sonka, Pancetta Giovanna, Strolghino szalámi, Speck, Coppa), sajtokkal, paradicsomos bruschettával, marinált zöldségekkel
5900 Ft

A bélszín carpaccio rusztikus Cipriani szósszal, parmezán tallérral
7300 Ft

Vitello Tonnato Monferrina módra – Párolt borjúszeletek tonhalkrémmel tálalva
5900 Ft

Burrata sajtbatyu színes salátaágyon, házi aszalt paradicsommal
(vegetáriánus)
5900 Ft

Tenger kincsei (szezonális kagylók, halak, rákok ízelítője)
8900 Ft

Négysajtos felfújt vargányagombával, fűszeres körtével és póréhagymaszalmával
(vegetáriánus)
5300 Ft

Bivalytejes mozzarellával gratinírozott libamáj pirított kaláccsal, lilahagyma-lekvárral
7700 F

A Buon Riccordo Gasztronómia szövetség fogása, melyet különleges kézzel festett tányérban is felszolgálunk (a tányér az étel elfogyasztása után emlékbe elvihető).
9900 Ft

Cozze – friss fekete kagyló – fokhagymás fehérbormártásban
5900 Ft

Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal, Carasau kenyérrel és fenyőmaggal
5900 Ft

Levesek

Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal (vegetáriánus)
3900 Ft

Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk (toszkán pecorino sajtkrémmel)
(vegetáriánus)
3900 Ft

Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel (vegetáriánus)
3700 Ft

Húsleves emiliai húsos tortellinivel tálalva
3900 Ft

Tésztaételek

Az étlapon szereplő ételek nagy része házi tésztából készül, de kérésükre durumlisztes és gluténmentes fogásokat is készítünk.

Sütőtökpürével töltött ravioli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal
(vegetáriánus)
6600 Ft

Szélesmetélt kakukkfüves vargányaszeletekkel forgatva, szarvasgombagyöngyökkel
(vegetáriánus)
7200 Ft

Zsályás fettuccine tészta libamájjal, kucsmagombával
7900 Ft
Aranyló házi metélt bolognai raguval
6600 Ft
Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi San Marzano D.O.P. paradicsomból készült mártással, parmezánnal (vegetáriánus)
6600 Ft
Bigoli tészta kacsamellraguval forgatva, castelmagno sajtkrémmel és füstölt kacsamájforgáccsal tálalva
6900 Ft
Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütve
6900 Ft
Maccheroni tészta Trattoria módra (bélszíndarabokkal és sangioves borral)
7800 Ft
Papfojtó tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva
6600 Ft
Agnolotti tészta három húsos raguval (borjú, marha, sertés) töltve, krémszósszal, ropogós zöldséggel
7200 Ft

Tészták halakkal és tenger gyümölcseivel
Tengeri finomságok házi metélt ölelésében tálalva
8400 Ft
Rukkolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, házi aszalt paradicsommal
7300 Ft
Durum lisztből készült házi metélt fokhagymás-fehérboros vénusz kagylóval és citromillattal
8900 Ft

Risotti
Rizsből készült ételek 2 személyre
(az ételeket csak 2 adag rendelése esetén tudjuk elkészíteni)

Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal
14900 Ft
Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával
14900 Ft
Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal
14900 Ft

Húsból készült főételek
Pomo d’Oro saláta (salátalevelek, pirított bélszíndarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás)
7900 Ft
Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással
7300 Ft

Saltimbocca római módra – borjúszeletek pármai sonkával, zsályalevéllel pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával és mogyorótörettel
7800 Ft
Porhanyós borjúpofa Barbera vörösbormártásban, polentakrémmel
8300 Ft
Ossobuco – „lyukas csont” milánói módra csontos borjúlábszárszelet sáfrányos rizottóval, citrusillattal
9500 Ft
Sonkával és mozzarellával töltött bélszínjava zöldbors-mártással, párolt mézes-citromos mángold levéllel
13900 Ft
Rózsaszínre sült kacsamellszeletek fokhagymás libamájhabbal, kecskesajt krémmel, vörösboros körte zselével, sós kávés linzer morzsával
8900 Ft
Bolognai sertésborda zsemlemorzsa köntösben sütve, pármai sonkával, parmezánnal
8300 Ft

Grillezett húsételek

Citrommal és csípős paprikával pácolt, vasalt jércecombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával.
5800 Ft
Fiorentina – egészben sült, érlelt marhagerinc (min. 600 g)
3900 Ft/100 g
Costata – érlelt csontos marharostélyos (min. 500 g)
3600 Ft/100 g
Bélszíntekercs pancetta szalonnával göngyölve, vörösbormártással, fenyőmagos bundában sült csiperkegombával, tárkonyhabbal
9700 Ft
Csontos borjúkaraj (min. 400 g)
3200 Ft/100 g
Mediterrán húsos grilltál 2 személy részére bélszíntekercs pancetta szalonnával göngyölve, pácolt jércecombok, bárányborda, csontos borjúkaraj, pácolt sertésoldalas.
19900 Ft
Érlelt Angus hátszínszeletek, konfitált rozmaringos újburgonyával, sült fokhagymával
11500 Ft
Érlelt bélszínjava (230-250g) burgonyatortácskával, ceruzababbal, kiegészítőkkel
14500 Ft
Bárányborda (French Racks) mandulás padlizsánkrémmel és vargányával tálalva
11900 Ft

Halakból és tengeri finomságokból készült főételek

Tengerparti csemege – bő zsírban ropogósra sült friss tintahalszeletek, garnélarákfarkacskák, szardínia, zöldségek
8400 Ft
Lazacpisztráng rolád brokkolival, narancsmártással
7900 Ft
Branzino – tengeri süllő 2 személyre, kb. 1000 g (sütési módozatok: grill, sóban sütve, fehérborosan guazzetto raguval)
21900 Ft

Ombrina – árnyékhal filé garnélarákkal, cukkinikrémmel, citromzselével és rákmártással
8900 Ft

Grillezett halételek

Vegyes tengeri ízelítő 2 személyre (Szent Jakab-kagyló, garnélarákfarok, tengerisügér-filé, szardínia, tintahalnyárs)
20900 Ft
Polip édesburgonyakrémmel, mentás zöldszósszal, ropogós tokaszalonnával
8200 Ft

Köretek

Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva
2300 Ft
Burgonyapüré színes, házi tápiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva
2300 Ft
Vajon puhított színes répák Marsala borral flambírozva
2300 Ft
Fűszeres, tejes parajkrém
2300 Ft
Serpenyőben sült mediterrán zöldségek
2300 Ft

Desszertek

Profiterol fehércsokoládé- és barnacsokoládé-öntettel, mogyorógrillázzsal
3700 Ft
Setteveli – Hét fátyol (7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával)
3700 Ft
Delizia al limone – sorrentói citromtortácska
3700 Ft
Ezer lapocska – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegezett leveles tésztalapok
3700 Ft
Gratinírozott zabaionekrém friss trópusi és erdei gyümölcsökkel, maracujaszörbettel
3900 Ft
Kézműves fagylaltok és sorbetek kívánság szerint
900 Ft/gombóc
„A nap meglepetése”
3700 Ft
Panna cotta – Tejszínkrém mangó zselével, málnás és kókuszos semi freddoval
3700 Ft
Tiramisú classico vagy Tiramisú alla Rosario
3700 Ft
Meleg csokoládétortácska házi gorgonzola fagylalttal, sós karamell szósszal és körte darabokkal
3700 Ft

Pizzák

Pizzáink teljes kiőrlésű –„integrale” lisztből készült tésztával is kérhetők

Margherita (Paradicsom, mozzarella) (vegetáriánus)
5250 Ft
Pizza Caprese (Fior di latte mozzarella, friss paradicsom, bazsalikomlevél, olívaolaj) (vegetáriánus)
5250 Ft
Pizza DOP (Bivalytejes mozzarella, friss paradicsom, bazsalikom, olívaolaj)
6250 Ft
Prosciutto (Paradicsom, mozzarella, főtt sonka)
6250 Ft
Prosciutto e Funghi (Paradicsom, mozzarella, sonka, csiperkegomba)
6250 Ft
Salame Piccante (Paradicsom, mozzarella, paprikás csípős szalámi)
6250 Ft
Quattro Stagioni (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom)
6500 Ft
Capricciosa (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olívabogyó)
6500 Ft
Tonno e Cipolle (Paradicsom, mozzarella, tonhal, hagyma)
5900 Ft
Quattro Formaggi (Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, ementáli, parmezán)(vegetáriánus)
6350 Ft
Mezza Luna (Paradicsom, mozzarella, ricotta, sonka, koktélparadicsom, rukkola)
6350 Ft
Pizza Gorgonzola (Szeletelt körte, gorgonzola sajtkrém)
6350 Ft
Campagnola (Paradicsom, mozzarella, sonka, vargánya, fekete olíva)
6750 Ft
Aurora Cozze e Gambreretti (Paradicsom, tejszín, mozzarella, garnélrák farok, fekete kagyló, csíra)
6750 Ft
Ortolana (Paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek)(vegetáriánus)
6350 Ft
Rustica (Paradicsom, mozzarella, padlizsán, fekete olíva, speck sonka, gorgonzola)
6750 Ft
Abruzzese (Paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, sonka)
6450 Ft
Amalfitana (Paradicsom, mozzarella, hagyma, capri bogyó, szardella, tonhal)
6450 Ft
Calabrese D.O.P. (Paradicsom, N’ duja paprikakrém, mozzarella, pecorino calabrese sajt, Lardo szalonna, tropea lilahagyma)
6550 Ft
Emiliana (Paradicsom, mozzarella, pármai sonka, darabolt parmezán)
6550 Ft
Pizza Tommaso (Parmezán, fokhagyma, friss paradicsom, bazsalikom, pármai sonka, rukkola)
6550 Ft

Napoli (Paradicsom, mozzarella, szardella, oregánó)
5750 Ft
Desenzano (Paradicsom, mozzarella, mascarpone, pármai sonka, rukkola)
6550 Ft
Tirolese (Mozzarella, tejszín, parmezán, speck sonka)
6450 Ft
Calzone Classico (Paradicsom, mozzarella, sonka)
6250 Ft
Calzone Lombardo (Paradicsom mozzarella, csípős szalámi, ricotta (olasz túró))
6450 Ft
Calzone Napoli (Paradicsom, mozzarella, sonka, koktélparadicsom, ricotta)
6450 Ft
Pomo d'Oro (Friss koktélparadicsom, mozzarella, rukkola, darabolt parmezán)(vegetáriánus)
6250 Ft

Kedves Vendégeink!

Felhívjuk figyelmüket, hogy kérésükre glutén- és lisztérzékenyek számára is készítünk ételeket.

Az ételekben, italokban előforduló alábbi, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal kapcsolatban a felszolgálóinktól kérhetnek tájékoztatást.

Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab) · Rákfélék · Tojás · Hal · Földimogyoró · Szójabab · Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt) · Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámiadió) · Zeller · Mustár · Szezámmag · Kén-dioxid és szulfitok · Csillagfürt · Puhatestűek

A számla végösszege után 15 százalék szervizdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök: ROSARIO SIMEOLI

Üzletvezető: JÁHNER ATTILA

Appetizers

Italian cold cut selection D.O.P (Langhirano Parma ham, Pancetta giovanna, Strolghino salami, Spech and Coppa ham) and cheese seletion with tomato bruschetta and marinated vegetables
5900 HUF

Tenderloin carpaccio with rustic Cipriani sauce and parmesan crackers
7300 HUF

Vitello Tonnato Monferina – steamed veal slices served cold with tuna-cream mayonnaise sauce
5900 HUF

Burrata cheese bundle on a colorful salad bed with homemade dried tomatoes (vegetarian)
5900 HUF

Treasures of the Sea (a tasting selection of seasonal shellfish, fish, and crustaceans)
8900 HUF

Four-cheese soufflé with bolete, spiced pear and minced leek (vegetarian)
5300 HUF

Goose liver gratinated with buffalo mozzarella, cougloaf toast and red onion marmalade
7700 HUF

Buon Riccordo Gastronomy Alliance's dish that we may also serve on a hand-painted plate (the plate may be kept as a souvenir).
9900 HUF

Cozze – fresh Mediterranean mussel – in garlic-white wine sauce (500 g)
5900 HUF

Bufala – Buffalo mozzarella salad with Datterino tomatoes, Carasau bread and pine nut
5900 HUF

Soups

Soup from tasty wild mushrooms, with crusty Linzer pastries (vegetarian)
3900 HUF

Tuscan tomato soup, as we like it (with Tuscan pecorino cheese cream) (vegetarian)
3900 HUF

Minestrone – freshly cooked vegetable soup with homemade pesto and pearl barley (vegetarian)
3700 HUF

Bouillon served with meat-filled Emilia tortellini
3900 HUF

Pasta dishes

The majority of the menu's dishes are made from homemade pasta. In case of special requests, we can also prepare semolina-based and gluten-free dishes.

Ravioli filled with pumpkin mash, with baby spinach and sauce made from 24-month-old parmesan(vegetarian)
6600 HUF

Pappardelle rolled with thyme-flavoured bolete bits, with truffel pearls(vegetarian)
7200 HUF

Sage fettucce pasta with goose liver and morel
7900 HUF
Homemade tagliatelle noodles with bolognese ragout
6600 HUF
Ravioli filled with spinach ricotta cream with Vesuvian San Marzano D.O.P. tomato sauce and parmesan(vegetarian)
6600 HUF
Pasta bigoli rolled with duck-ragout, served with castelmagno cheese cream and smoked minced duck liver
6900 HUF
Lasagne al forno – layered with homemade green pasta
6900 HUF
Pasta maccheroni à la Trattoria (with sirloin chops and Sangioves wine)
7800 HUF
Priest choker pasta – hand-rolled pasta with tomato ragout, pancetta bacon, flambéed with parmezan cheese
6600 HUF
Agnolotti Pasta filled with three-meat ragù (veal, beef, pork), served with cream sauce and crispy vegetables
7200 HUF

Pasta dishes with fish and seafood

Homemade Durum Tagliatelle with Venus clams in a garlic–white wine sauce and a hint of lemonRisotto – Rice dishes
8900 HUF
Rucola Scialatielli noodles with garlic, shrimps and homemade dried tomatoes
7300 HUF
Seafood delicacies accompanied with homemade noodles
8400 HUF

Rice dishes / Risotto

Rice Dishes for Two (Available only when ordering two portions)
Black risotto in Venetian style, with grappa-seasoned squid and chive oil
14900 HUF
Duck ragout risotto with green apple purée and smoked duck ham
14900 HUF
Parmesan risotto with goose liver and caramelized „fake” mini chicken legs
14900 HUF

Meat dishes

Filled chicken breast fillet with Toma cheese, wrapped in pancetta bacon, served with fragrant mushroom sauce
7300 HUF
Rosé duck breast slices with garlic goose liver foam, goat cheese cream, red wine pear jelly and crumbles seasoned with salt and coffee
8900 HUF
Bolognese Pork Cutlet breaded and baked, topped with Parma ham and Parmesan cheese
8300 HUF

Veal cheeks in Barbera wine sauce served with polenta (cornmeal cream)
8300 HUF
Ossobuco – „hollow bone” in Milano-style: bony veal shank with saffron-styled risotto and citrus scent
9500 HUF
Saltimbocca in Roman style – veal slices fried with Parma prosciutto and sage leaves, with Marsala wine sauce, mashed celery
7800 HUF
Beef tenderloin stuffed with ham and mozzarella with green pepper sauce and honey-lemon steamed beetroot leaves
13900 HUF
Pomo d'Oro salad (mixed lettuce, roast beef tenderloin pieces, taleggio cream cheese, crispy bacon, garlic croutons, poached egg)
7900 HUF

Charcoal grilled meat dishes

Ironed chicken leg fillet pickled in lemon and spicy paprika, with rubra vegetable sauce and fried heart salad
5800 HUF
Fiorentina (whole baked beef spine) min. 600 g
3900 HUF/100 g
Costata (marinated bony beef roast) min. 500 g
3600 HUF/100 g
Rolled beefsteak pancetta rolled in bacon, with wine sauce and champignon fried in pine nut coating, with tarragon cream
9700 HUF
Bony veal chop (min. 400 g)
3200 HUF/100 g
Mediterranean meat grill plate for 2 persons: rolled beefsteak pancetta rolled in bacon, pickled chicken drumsticks, lamb cutlet, bony loin of veal, pickled pork chops
19900 HUF
Aged Angus sirloin slices with confit rosemary potatoes and roasted garlic
11500 HUF
Aged Beef tenderloin (230-250 g) with potato cakelet and agretti vegetable
14500 HUF
Lamb chop (French racks) with almond eggplant cream and porcini mushroom
11900 HUF

Fish and seafood

Ombrina – Croaker fish fillet with shrimps, courgette cream, lemon jelly and shrimp sauce
8900 HUF
Branzino – sea bass for 2 persons, cca. 1000 g (roasting style: grill, roasted in salt, with white wine guazzetto ragout)
21900 HUF
Salmon Trout with broccoli and orange sauce
7900 HUF
Seaside snacks – crunchy, fried fresh squids, sardine, shrimp tails, vegetables
8400 HUF

Charcoal grilled fish dishes

Mixed Seafood Platter for Two (scallops, squid and shrimp skewer, salmon trout fillet, mackerel)
19900 HUF

Wild water Branzino – Sea bass fillet with boiled potato disks and parsley sauce
9400 HUF

Octopus with sweetpotato cream, minty green sauce and crispy bacon
8600 HUF

Squid and Ombrina (Banded Bream) – fillet served with potato cream and spicy 'nduja sauce
8900 HUF

Side dishes

Mediterranean sauté potatoes rolled in herb butter
2300 HUF

Mashed potatoes with colourful tapioca roasts, seasoned with veal sauce
2300 HUF

Colourful carrots steamed on butter, flambé with Marsala wine
2300 HUF

Spiced and milky spinach cream
2300 HUF

Pan-fried Mediterranean vegetables
2300 HUF

Desserts

Profiterole with white and brown chocolate sauce topped with hazelnut brittle
3700 HUF

Setteveli – Seven veils cake (a chocolate and hazelnut cake with seven different layers and almond flour sponge)
3700 HUF

Delizia al limone – Lemon tart Sorrento style
3700 HUF

Thousand sheets – Puffpastry filled with vanilla and chocolate cream and amarena sour cherry
3700 HUF

Forest-fruit and fresh tropical fruit gratin with zabaione cream and a passion fruit sorbet
3900 HUF

Selection of homemade ice creams as your choice
900 HUF/scoop

Surprise of the day
3700 HUF

Panna cotta – steamed cream with mango jelly, raspberry and coconut semi freddo
3700 HUF

Tiramisu classic way or Tiramisu Rosario way
3700 HUF

Warm chocolate cakelet, homemade gorgonzola ice cream, salted caramel sauce, pear bits
3700 HUF

Pizzas

Upon request, our pizzas can also be made with whole wheat flour

Margherita (Tomatoes, mozzarella)(vegetarian)
5250 HUF
Pizza Caprese (Fior di latte mozzarella, fresh tomatoes, basil, olive oil)(vegetarian)
5250 HUF
Pizza DOP (Buffalo milk mozzarella, fresh tomatoes, basil, olive oil)
6250 HUF
Prosciutto (Tomatoes, mozzarella, ham)
6250 HUF
Prosciutto e Funghi (Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms)
6250 HUF
Salame Piccante (Tomatoes, mozzarella, spicy salami)
6250 HUF
Quattro Stagioni (Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, basil)
6500 HUF
Capricciosa (Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives)
6500 HUF
Tonno e Cipolle (Tomatoes, mozzarella, tuna, onion)
5900 HUF
Quattro Formaggi (Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, Emental, Parmesan)(vegetarian)
6350 HUF
Mezza Luna (Tomatoes, mozzarella, ricotta, ham, cherry tomatoes, rucola)
6350 HUF
Pizza Gorgonzola (Slices of pear, gorgonzola, cream)
6350 HUF
Campagnola (Tomatoes, mozzarella, ham, flap mushrooms, black olives)
6750 HUF
Aurora Cozze e Gambreretti (Tomatoes, cream, mozzarella, black mussel, shrimp tail, germ)
6750 HUF
Ortolana (Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables) (vegetarian)
6350 HUF
Rustica (Tomatoes, mozzarella, aubergine, black olives, speck ham, gorgonzola)
6750 HUF
Abruzzese (Tomatoes, mozzarella, spicy salami, ham)
6450 HUF
Amalfitana (Tomatoes, mozzarella, onion, cappers, anchovy, tuna)
6450 Ft
Calabrese D.O.P. (Tomatoes, N’ duja spycy paprika sauce, mozzarella, smoked pecorino cheese, lardo bacon, tropea onion)
6550 HUF
Emiliana (Tomatoes, mozzarella, parma ham, parmesan)
6550 HUF
Pizza Tommaso (Parmesan, garlic, fresh tomatoes, basil, Parma ham, rucola)
6550 HUF

Napoli (Tomatoes, mozzarella, anchovy, oregano)
5750 HUF
Desenzano (Tomatoes, mozzarella, mascarpone, Parma ham, rucola)
6550 HUF
Tirolese (Mozzarella, cream, parmesan, speck ham)
6450 HUF
Calzone Classico (Tomatoes, mozzarella, ham)
6250 HUF
Calzone Lombardo (Tomatoes, mozzarella, spicy salami, ricotta (Italian cheese))
6450 HUF
Calzone Napoli (Tomatoes, mozzarella, ham, cherry tomatoes, ricotta)
6450 HUF
Pomo d'Oro (Fresh cherry tomatoes, mozzarella, rucola, Parmesan)(vegetarian)
6250 HUF

Dear Guests!
For special request we prepare gluten and flour free meals!

Concerning the following allergens in our dishes, you may receive information from your waiter.

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

There is a 15% service charge added to your bill.

Italian Executive Chef: ROSARIO SIMEOLI

General Manager: JÁHNER ATTILA