

Előételek

Olasz tartományok felvágottainak tárháza D.O.P. (Langhiranói pármai sonka, Finocchiona, Strolghino szalámi, Speck, Coppa) paradicsomos bruschettával, parmezántallérral, olívbogyóval.	4 750 Ft
A bélszincarpaccio két arca	6 390 Ft
Vitello Tonnato – párolt borjúszelvények tonhalkrémmel tálalva	4 590 Ft
Burrata sajtbatyu színes salátaágyon, házi aszalt paradicsommal	4 790 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Tenger kincsei (marinált tonhal, ráktátár, gratinírozott Szent Jakab-kagyló, lazacbonbon, marinált szardínia)	7 900 Ft
Négysajtos felfújt vargányagombával, fűszeres körtével és póréhagymaszálmával	3 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Bivalytejes mozzarellaival gratinírozott libamáj pirított kaláccsal, lilahagyma-lekvárral	6 990 Ft
Cozze – friss fekete kagyló – fokhagymás fehérbormártásban	4 750 Ft
A Buon Ricordo Gasztronómia szövegség fogása, melyet különleges kézzel festett tányérban is felszolgálunk (a tányér az étel elfogyasztása után emlékebe elvihető).	9 990 Ft

Levesek

Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal	3 290 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk (toszkán pecorino sajtkrémmel)	2 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel	2 790 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Húsleves emiliei húsos tortellinivel tálalva	3 290 Ft

Saláták

Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal, Carasau kenyérrel és fenyőmaggal	4 990 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Pomo d'Oro saláta (salátalevelek, pirított bélszindarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás)	5 990 Ft
Pirított garnélarákfarkak zsenge salátalevelekkel és szardellás, parmezános dresszingsel tálalva	5 750 Ft

Tésztaételek

Sütőtökpürével töltött ravioli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal	5 450 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Szélesmetélt kakukkfűves vargányaszelvényekkel forgatva, szarvasgombagyöngyökkel	5 450 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Zsályás fettuccine tészta libamájjal, kucsmagombával	7 490 Ft
Aranyló házi metélt bolognai raguval	5 450 Ft
Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi San Marzano D.O.P. paradicsomból készült mártással, parmezánnal	4 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Bigoli tészta kacsamellraguval forgatva, castelmagno sajtkrémmel és füstölt kacsamájforgáccsal tálalva	5 950 Ft
Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütvé	5 450 Ft
Házi cannelloni – óriás csőtészta három húsos raguval töltve (borjú, marha, sertés)	5 450 Ft
Maccheroni tészta Trattoria módra (bélszindarabokkal és sangiovese borral)	6 590 Ft
Papfőjtő tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva	5 290 Ft

Tészták halakkal és tenger gyümölcseivel

Tengeri finomságok házi metélt ölelésében tálalva	7 690 Ft
Durum lisztből készült házi metélt fokhagymás-fehérboros vénusz és fekete kagylóval, pisztáciával és citromillattal	5 950 Ft
Rukkolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, házi aszalt paradicsommal	5 950 Ft

Risotti – rizsből készült ételek

Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal	5 950 Ft
Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával	5 950 Ft
Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal	6 350 Ft

Főételek

Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással	6 290 Ft
Rózsaszínre sült kacsamellszelet fokhagymás libamáj mártással, kecskesajttal töltött vörösbors körtével, vegyes magvakkal	7 890 Ft
Saltimbocca római módra – borjúszelvények pármai sonkával, zsályalevéllel pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával és mogyorótőrettel	6 950 Ft
Sertésszűzermék póréhagymakrémre tálalva, libamájéremmel, Primitivo bormártással	6 990 Ft
Porhanyós borjúpofa Barbera vörösbormártásban, polentakrémmel	7 490 Ft
Sonkával és mozzarellaival töltött bélszínjava zöldbors-mártással, burgonyatortácskával és karamellizált gyöngyhagymával	12 900 Ft
Ossobuco – „lyukas csont” milánói módra csontos borjúlábszárselet sáfrányos rizottóval, citrusillattal	7 950 Ft

Faszéneken grillezett húsételek

Citrommal és csipős paprikával pácolt, vasalt jércemcombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával.	4 850 Ft
Érlelt Angus hátszínseletek rózsaszínre sütvé, rukolasalátával tálalva	8 990 Ft
Fiorentina – egészben sült, érlelt marhagerinc (min. 600 g)	3 390 Ft /100 g
Costata – érlelt csontos marharostélyos (min. 500 g)	2 990 Ft /100 g
Bélszínkeres pancetta szalonnával göngyölve, vörösbormártással, fenyőmagos bundában sült csiperkegombával, tárkonyhabbal	8 590 Ft
Érlelt bélszínjava (tálaláskor toszkán olívaolajjal fényezve) 230-250 g	12 900 Ft
Csontos borjúkaraj (min. 400 g)	2 390 Ft /100 g
Ujjégető rozsmaringos bárányporda (French Racks)	9 890 Ft
Mediterrán húsos grilltál 2 személy részére bélszínkeres pancetta szalonnával göngyölve, pácolt jércemcombok, bárányporda, csontos borjúkaraj, pácolt sertésoldalas.	17 900 Ft

Főételek halakból és tengeri finomságokból

Tengerparti csemege – ropogósra sült friss tintahalszeletek, szardínia, garnélarákfarkacskák, zöldségek	7 290 Ft
Orata – tengeri keszeg-filé garnélarákkal, mentás cukkinikrémmel és rákmártással	7 290 Ft
Branzino – tengeri süllő-filé pancetta szalonvás fekete kagyló-raguval töltve, sáfránymártásban	7 290 Ft
Branzino – tengeri süllő 2 személyre, kb. 1000 g (sütési módok: grill, sóban sütve, fehérborosan guazzetto raguval)	17 900 Ft

Faszéneken grillezett halételek

Friss tintahal fekete „rizsfelhőcskével”, tintahalmajonézzel	6 890 Ft
Sárga uszonyú vörös tonhalsteak, vörösborecetes burgonyapürével	9 500 Ft
Orata – tengeri aranykeszeg filé	5 990 Ft
Branzino – tengeri süllő filé	5 990 Ft
Mazzancolle – óriás garnélarák (10-15 kg/db) páncéljában	4 990 Ft /db
Vegyes tengeri izelítő 2 személyre (Szent Jakab-kagyló, garnélarákfarkok, tengerisügér-filé, szardínia, tintahalnyárs)	19 900 Ft

Köretetek

Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva	1 690 Ft
Burgonyapüré színes, házi tapiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva	1 690 Ft
Vajon puhított színes répák Marsala borral flambírozva	1 690 Ft
Fűszeres, tejes parajkrém	1 690 Ft
Illatos vegyes gombák fokhagymás olívaolajon pirítva	1 990 Ft
Színes kerti salátalevelek répaforgáccsal	2 390 Ft
Serpenyőben sült mediterrán zöldségek	1 990 Ft

Desszertek

Különleges venetei és piemontei sajtok házi lekvárokkal, diós kenyérrel tálalva	3 290 Ft
Gorgonzolával töltött meleg csokoládétortácska házi körtesorbettoval	2 890 Ft
Profiterol fehércsokoládé- és barnacsokoládé-öntettel, mogyorógrillázzsal	2 890 Ft
Tiramisú	2 890 Ft
Setteveli – Hét fátyol (7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával)	2 890 Ft
Delizia al limone – sorrentói citromtortácska	2 650 Ft
Szivárványos panna cotta (gőzölt tejszínkrem) gyümölcspürével	2 650 Ft
Ezer lapocskák – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegezett leveles tésztaalapok	2 890 Ft
Gratinírozott zabaionekrém friss trópusi és erdei gyümölcsökkel, maracujaszörbettel	3 250 Ft
Kézműves fagyaltok és szorbetek kívánság szerint	790 Ft /gombóc
„A nap meglepetése”	2 890 Ft

Pizzák

Margherita (Paradicsom, mozzarella)	3 890 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Pizza Caprese (Fior di latte mozzarella, friss paradicsom, bazsalikomlevél, olívaolaj)	4 150 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Pizza DOP (Bivalytejes mozzarella, friss paradicsom, bazsalikom, olívaolaj)	4 950 Ft
Prosciutto (Paradicsom, mozzarella, főtt sonka)	4 850 Ft
Prosciutto e Funghi (Paradicsom, mozzarella, sonka, csiperkegomba)	4 950 Ft
Salame Piccante (Paradicsom, mozzarella, paprikás csípős szalámi)	4 950 Ft
Quattro Stagioni (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom)	5 190 Ft
Capricciosa (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olívabogyó)	5 150 Ft
Tonno e Cipolle (Paradicsom, mozzarella, tonhal, hagyma)	4 490 Ft
Quattro Formaggi (Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, emmentáli, parmezán)	4 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Mezza Luna (Paradicsom, mozzarella, ricotta, sonka, koktélpárizsi, rukkola)	4 950 Ft
Pizza Gorgonzola (Szeletelt körte, mozzarella gorgonzola sajt)	4 750 Ft
Campagnola (Paradicsom, mozzarella, sonka, vargánya, fekete olíva)	5 390 Ft
Aurora Cozze e Gaberetti (Paradicsom, tejszín, mozzarella, garnélarák farok, fekete kagyló, csíra)	5 490 Ft
Ortolana (Paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek)	4 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Rustica (Paradicsom, mozzarella, padlizsán, fekete olíva, speck sonka, gorgonzola)	5 390 Ft
Abruzzese (Paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, sonka)	4 950 Ft
Amalfitana (Paradicsom, mozzarella, hagyma, capri bogyó, szardella, tonhal)	4 850 Ft
Calabrese D.O.P. (Paradicsom, N' duja paprikakrém, mozzarella, pecorino calabrese sajt, Lardo szalonna, tropea lilahagyma)	4 990 Ft
Emiliana (Paradicsom, mozzarella, pármái sonka, darabolt parmezán)	5 450 Ft
Pizza Tommaso (Parmezán, fokhagyma, friss paradicsom, bazsalikom, pármái sonka, rukkola)	5 250 Ft
Napoli (Paradicsom, mozzarella, szardella, oregánó)	4 290 Ft
Desenzano (Paradicsom, mozzarella, mascarpone, pármái sonka, rukkola)	5 250 Ft
Tirolese (Mozzarella, tejszín, parmezán, speck sonka)	4 950 Ft
Calzone Classico (Paradicsom, mozzarella, sonka)	4 750 Ft
Calzone Lombardo (Paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, ricotta (olasz túró))	4 950 Ft
Calzone Napoli (Paradicsom, mozzarella, sonka, koktélpárizsi, ricotta (olasz túró))	5 250 Ft
Pomo d'Oro (Friss koktélpárizsi, mozzarella, rukkola, darabolt parmezán)	4 990 Ft
VEGETÁRIÁNUS	