

## ELŐÉTELEK

Paradicsomos bruschetta, parmezán	2500 Ft
Tonhalkrém bruschetta, sült kapribogyó	2600 Ft
Bresaola sonka, zsályás kecskesajt krém, málna vinaigrette	2800 Ft

## LEVESEK

Paradicsom krémleves, bufala/parmezán	2500 Ft
Szezonális leves	2500 Ft

CIÀO

## SALÁTÁK

Grillezett kecskesajt-saláta { karamellizált körte, fenyőmag, gránátalma, málna vinaigrette }	4600 Ft
Toszkán saláta { friss saláta, koktélpáradicsom, uborka, répa, bazsalikomos vinaigrette }	3200 Ft
Toszkán saláta marinált garnélával	4800 Ft
Toszkán saláta céklás gravlax lazaccal	4700 Ft

## FŐÉTELEK

Parmigiana di Melanzane { paradicsomos, parmezános rakott padlizsán }	4500 Ft
Vörös pestos ropogós csirkerolád, parajos bulgur "rizottó"	4900 Ft
Porchetta, ropogós préselt burgonya, pecsenyelé	5900 Ft
Vörösboros erdei gombás kacsaragu, parmezános polentakrém, kacsapörcc	5500 Ft
Veneto lazac tekercs, zöld spárga, narancs mártás	7800 Ft
Bélszín steak, római gnocchi, répák, konyakos zöldbors mártás	10000 Ft

## TÉSZTÁK, RIZOTTÓ

Carbonara spagetti D.O.P.	4500 Ft
Kemencében sült lasagne	4700 Ft
Pisztácia pestos gnocchi, pecorino	4400 Ft
Erdei gombás rizottó { füstölt marhanyelv }	4600 Ft
Pikáns bélszín csíkok, tejszínes paradicsomos gnocchi	6900 Ft
Chilis garnéla fehérboros vagy paradicsomos tagliatelle-vel	5800 Ft

ITALIA

## DESSZERTEK

Pisztáciás tiramisu	3600 Ft
Gyümölcsös csokoládé mousse	2700 Ft



ALLEGRO

M E N U

## PIZZÁK { Pizzáink vegán sajttal is kérhetőek }

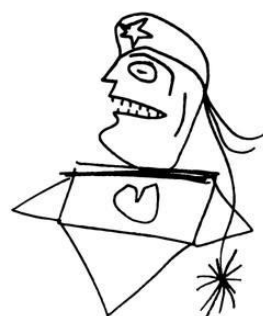
Focaccia { pizzakenyér fokhagymás olívaolaj, rozmaring, + extra parmezán 500 Ft }	2300 Ft
Margherita { paradicsomszósz, mozzarella, bazsalikom }	3500 Ft
Prosciutto { paradicsomszósz, mozzarella, prágai sonka }	3900 Ft
Milano { paradicsomszósz, mozzarella, milánói szalámi }	4000 Ft
Diavola { paradicsomszósz, mozzarella, olasz csípős szalámi, pepperoni }	4200 Ft
Prosciutto Crudo { paradicsomszósz, mozzarella, pármái sonka, rukkola, parmezánforgács }	4600 Ft
Quattro Formaggi { paradicsomszósz, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmezán }	4500 Ft
Quattro Stagioni { paradicsomszósz, mozzarella, prágai sonka, csiperke gomba, articsóka, olívabogyó }	4800 Ft
Cannibale { paradicsomszósz, mozzarella, prágai sonka, csípős olasz szalámi, pancetta }	4800 Ft
Amici { paradicsomszósz, mozzarella, olasz csípős szalámi, lilahagyma, pancetta, koktélparadicsom, kecskesajt }	5200 Ft
Bufala { paradicsomszósz, koktélparadicsom, bivaly mozzarella, bazsalikom }	5000 Ft
Tirolese { paradicsomszósz, mozzarella, szárított paradicsom, gorgonzola, speck sonka }	4900 Ft
Tartufo { szarvasgomba krém, mascarpone, mozzarella, grillezett vargánya }	5200 Ft
Tonno e Cipolla { paradicsomszósz, mozzarella, tonhal, lilahagyma }	4800 Ft

## EXTRA FELTÉTEK PIZZÁHOZ

paradicsomszósz	400 Ft	mozzarella	700 Ft
csiperke gomba	400 Ft	gorgonzola	700 Ft
kukorica	400 Ft	parmezán	700 Ft
bazsalikom	400 Ft	pecorino	700 Ft
lilahagyma	400 Ft	kecskesajt	700 Ft
pepperoni	400 Ft	prágai sonka	900 Ft
olívabogyó	400 Ft	pármái sonka	900 Ft
koktélparadicsom	600 Ft	speck sonka	900 Ft
rukkola	600 Ft	pikáns szalámi	900 Ft
articsóka	600 Ft	milánói szalámi	900 Ft
kapribogyó	600 Ft	pancetta	900 Ft
szárított paradicsom	600 Ft	tonhal	900 Ft
vargánya	600 Ft	bivaly mozzarella	1200 Ft

LIRICA

  
**ALLEGRO**  
PIZZA



## HÁZI ITALOK 0,4 l / HOME MADE DRINKS 0,4 l

Klasszikus limonádé	1350 Ft
<i>Strawberry basil lemonade</i>	
Epres bazsalikomos limonádé	1350 Ft
<i>Strawberry basil lemonade</i>	
Mentás uborkás limonádé	1350 Ft
<i>Mint cucumber lemonade</i>	
Maracujás fekete tea	1550 Ft
<i>Passion fruit black tea</i>	
Almafröccs	1200 Ft
<i>Apple juice with soda</i>	

## ÜVEGES ÜDÍTŐK 250 ml / BOTTLED SODAS 250 ml

Coca-Cola	900 Ft
Coca-Cola Zero	900 Ft
Sprite Zero	900 Ft
Cappy Almalé <i>apple juice</i>	950 Ft
Cappy Őszibarack <i>peach juice</i>	950 Ft
Tomarchino Tonic	1250 Ft
Tomarchino Gyömbérsör	1250 Ft
{ alkoholmentes / <i>non-alcoholic ginger beer</i> }	

Floewater szűrt víz	0,35 l	0,75 l
<i>Floewater filtered water</i>		
szénsavmentes	600 Ft	1200 Ft
<i>still</i>		
szénsavas	600 Ft	1200 Ft
<i>sparkling</i>		

## KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Espresso / Ristretto	750 Ft
Espresso mascarpone habbal	900 Ft
Lungo / Americano	1250 Ft
Doppio	1300 Ft
Macchiato / Cortado	900 Ft
Cappuccino	1050 Ft
Latte Macchiato	1250 Ft
Flat White	1350 Ft
Chai Latte	1400 Ft
Jegeskávé mascarpone habbal	1700 Ft
<i>Iced coffee with vanilla ice cream</i>	
Extra alternatív tej	300 Ft
<i>Extra alternative milk</i>	
Szálas teák	
{ gyümölcs, Sencha zöld, Earl Grey, borsmenta }	1400 Ft
<i>Fiber teas</i>	
{ <i>fruit, Sencha green, Earl Grey, peppermint</i> }	

## RUM 4 cl

Matusalem Extra Anejo	1600 Ft
Plantation 3 stars	1600 Ft
Kraken Black Spiced	2000 Ft
Pampero Aniversario	2500 Ft

## RUM 4 cl

Plantation Pineapple	2700 Ft
Dictador 12 years	2800 Ft
Diplomatico Exclusiva	3200 Ft



## VODKA 4 cl

Russian Standard Original	1500 Ft
Grey Goose	2700 Ft
Ciroc	2900 Ft
Belvedere Pure	2900 Ft
Beluga Noble	3200 Ft

## TEQUILA, MEZCAL 4 cl

Olmecca Blanco Tequila	1600 Ft
Mezcal Del Maquey Vida	2800 Ft

## GRAPPA 4 cl

Poli Bassano 24 carati Grappa	1800 Ft
Poli Traminer Aromatica	2100 Ft
Poli Moscato Morbida	2100 Ft
Grappa di Brunello	2200 Ft

## PÁLINKA 4 cl

Nobilis Szilvapálinka	2100 Ft
<i>Plum</i>	
Nobilis Irsai Olivér	2100 Ft
<i>Grape</i>	
Nobilis Meggy	2200 Ft
<i>Cherry</i>	
Nobilis Kajsziarack	2800 Ft
<i>Apricot</i>	
Bestillo Málna	3200 Ft
<i>Raspberry</i>	

Márton és Lányai	
mézes-ágyas zölddió likőr	2300 Ft
<i>Green walnut liqueur with honey</i>	

## LIKŐR, KESERŰ 4 cl / LIQUEUR, BITTER 4 cl

Unicum	1300 Ft
Unicum Barista	1300 Ft
Montenegro Amaro	1500 Ft
Disaronno Amaretto	1700 Ft
Heering Cherry	1500 Ft
Limoncello	1500 Ft
Sambuca	1500 Ft
Campari 6 cl	1800 Ft
Tubi 60	2900 Ft



ALLEGRO

DRINKS

## APPETIZERS

Tomato bruschetta, parmesan	2500 Ft
Bruschetta with tuna cream, fried capers	2600 Ft
Bresaola ham, sage goat cheese cream, raspberry vinaigrette	2800 Ft

## SOUPS

Tomato cream soup, buffalo/parmesan	2500 Ft
Seasonal soup	2500 Ft

## SALADS

Grilled goat cheese salad { caramelized pear, pine nuts, pomegranate, raspberry vinaigrette }	4600 Ft
Tuscan salad { fresh lettuce, cherry tomatoes, cucumber, beetroot, basil vinaigrette }	3200 Ft
Tuscan salad with marinated shrimp	4800 Ft
Tuscan salad with beetroot gravlax salmon	4700 Ft

## MAIN DISHES

Parmigiana di Melanzane { tomato and parmesan casserole }	4500 Ft
Crispy chicken roulade with red pesto, crispy bulgur "risotto"	4900 Ft
Porchetta, crispy pressed potatoes, steak juice	5900 Ft
Red wine wild mushroom duck ragout, parmesan polenta cream, duck mince	5500 Ft
Veneto salmon roll, green asparagus, orange sauce	7800 Ft
Sirloin steak, Roman gnocchi, carrots, cognac green pepper sauce	10000 Ft

## PASTA, RISOTTO

# PASTA

Carbonara spaghetti D.O.P.	4500 Ft
Oven-baked lasagna	4700 Ft
Gnocchi with pistachio pesto, pecorino	4400 Ft
Forest mushroom risotto { smoked beef tongue }	4600 Ft
Spicy strips of tenderloin, creamy tomato gnocchi	6900 Ft
Chili shrimp with white wine or tomato tagliatelle	5800 Ft

## DESSERTS

Pistachio tiramisu	3600 Ft
Fruity chocolate mousse	2700 Ft



ALLEGRO

M E N U

PIZZAS {Our pizzas are also available with vegan cheese}

Focaccia {pizza bread with garlic olive oil, rosemary, + extra parmesan HUF 500}	2300 Ft
Margherita { tomato sauce, mozzarella, basil }	3500 Ft
Prosciutto {tomato sauce, mozzarella, Prague ham}	3900 Ft
Milano { tomato sauce, mozzarella, Milanese salami }	4000 Ft
Diavola { tomato sauce, mozzarella, hot Italian salami, pepperoni }	4200 Ft
Prosciutto Crudo { tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan shavings }	4600 Ft
Quattro Formaggi { tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan }	4500 Ft
Quattro Stagioni { tomato sauce, mozzarella, Prague ham, chanterelle mushrooms, artichokes, olives }	4800 Ft
Cannibale { tomato sauce, mozzarella, Prague ham, spicy Italian salami, pancetta }	4800 Ft
Amici { tomato sauce, mozzarella, spicy Italian salami, red onion, pancetta, cherry tomatoes, goat cheese }	5200 Ft
Bufala { tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil }	5000 Ft
Tirolese { tomato sauce, mozzarella, dried tomatoes, gorgonzola, speck ham }	4900 Ft
Tartufo { truffle cream, mascarpone, mozzarella, grilled porcini }	5200 Ft
Tonno e Cipolla { tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion }	4800 Ft



EXTRA FELTÉTEK PIZZÁHOZ

tomato sauce	400 Ft	mozzarella	700 Ft
chanterelle mushrooms	400 Ft	gorgonzola	700 Ft
corn	400 Ft	parmesan	700 Ft
basil	400 Ft	pecorino	700 Ft
red onion	400 Ft	goat cheese	700 Ft
pepperoni	400 Ft	Prague ham	900 Ft
olives	400 Ft	Parma ham	900 Ft
cherry tomatoes	600 Ft	speck ham	900 Ft
arugula	600 Ft	spicy salami	900 Ft
artichoke	600 Ft	Milanese salami	900 Ft
capers	600 Ft	pancetta	900 Ft
dried tomatoes	600 Ft	tuna	900 Ft
boletus	600 Ft	buffalo mozzarella	1200 Ft



ALLEGRO

PIZZA

## GIN &amp; TONIC



Abstinence Cape Spice & Pink Tonic { alkoholmentes / non-alcoholic }	2400 Ft
Tanqueray Gin & Indian Tonic	2900 Ft
Cruiland & Indian Tonic { fehér szarvasgombás gin / white truffle gin }	3500 Ft
Malfy Rosa Gin & Persian Rose Tonic	3300 Ft
G'Vine Floraison Gin & Indian Tonic	3600 Ft
Ibhu Citrus Gin Marula & Indian Tonic	3600 Ft
Orient Gin & Indian Tonic	3700 Ft
Bobby's Gin & Grapefruit Tonic	3800 Ft

## OLASZ CSAPOLT SÖR / ITALIAN DRAFT BEER

0,3l 0,4l

Birra Moretti	1500 Ft 1900 Ft
---------------	-----------------

ÜVEGES OLASZ SÖRÖK 0,33 l /  
BOTTLED ITALIAN BEERS 0,33 l

Messina Christalli di Sale	1900 Ft
Ichnussa szüretlen világos <i>Ichnussa unfiltered light</i>	1900 Ft
Mort Subite Kriek meggyősör <i>Mort Subite Kriek cherry beer</i>	2000 Ft
Peroni { alkoholmentes / non-alcoholic }	1250 Ft



## KOKTÉLOK / COCKTAILS

Mimoza { prosecco, narancslé / prosecco, orange juice }	2400 Ft
Mojito { rum, menta, lime / rum, menta, lime }	2700 Ft
Levendulás Hugo Spritz { prosecco, lime, menta, levendula, szóda / prosecco, lime, mint, lavender, soda }	3190 Ft
Aperol Spritz { Aperol, prosecco, szóda / Aperol, prosecco, soda }	2900 Ft
Negroni { gin, dry vermouth, campari / gin, dry vermouth, campari }	3890 Ft
Basil Smash { gin, bazsalikom, limelé / gin, basil, lime juice }	3400 Ft
Lychee Martini { vodka, licse, lime / vodka, lychee, lime }	3600 Ft
Pornstar Martini { vodka, maracuja, vanília, limelé, prosecco / vodka, passion fruit, vanilla, lime juice, prosecco }	3900 Ft
Espresso Martini { vodka, kávélikőr, eszpresszó / vodka, coffee liqueur, espresso }	3200 Ft
Kiss Me  { vodka, vad málna likőr, málna, vanília, mascarpone hab / vodka, wild raspberry liqueur, raspberry, vanilla, mascarpone foam }	4900 Ft

## PROSECCO, PEZSGÓ / PROSECCO, CHAMPAGNE



Borgo Molino - Prosecco Treviso Extra Dry D.O.C.	1800 Ft 13500 Ft
Sauska Blanc de Blancs Extra Brut	34000 Ft

## FEHÉRBOROK / WHITE WINES



Di Lenardo Pinot Grigio { Friuli, 2021 }	1500 Ft 11500 Ft
Scaia Garganega - Chardonnay { Veneto, 2021 }	1600 Ft 12000 Ft
Villebois Sauvignon Blanc Prestige { Villebois, 2022 }	2500 Ft 18500 Ft
Domaine Lavantureux Chablis { Domaine Lavantureux, 2022 }	36000 Ft
Pascal Jolivet Sancerre Blanc { Vallée de la Loire, 2022 }	37000 Ft

## ROSÉ BOR / ROSE WINE

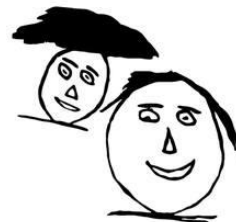


Teanum - Nero di Troia	1600 Ft 12000 Ft
------------------------	------------------

## VÖRÖSBOROK / RED WINES



Guidi - Chianti { Toszkána, 2019 }	1700 Ft 13000 Ft
Nicosia - Nero D'Avola { Szicília, 2020 }	1900 Ft 14000 Ft
Trulli Primitivo Saracena { Puglia, 2021 }	2400 Ft 18000 Ft
Pannonhalmi Főapátság Pinot noir { 2022 }	2500 Ft 18500 Ft
Chateau Pey La Tour Reserve { 2018 Bordeaux Superieur }	20500 Ft
Montes Alpha Syrah { 2021 }	22500 Ft
Maison Roche De Bellene Bourgogne Pinot Noir Cuvée Réserve { 2021 }	37000 Ft



ALLEGRO

DRINKS