

**ANTIPASTI**  
ELŐÉTELEK – APPETZERS

<b>201. CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE (2)</b>	<b>4500.-</b>
VÉKONY BÉLSZÍN SZELETEK, RUKKOLA, PARMEZÁN THIN SLICED BEEF, RUCCOLA, PARMESAN	
<b>202. ANTIPASTO MISTO (2)</b>	<b>4100.-</b>
VEGYES ÍZELÍTŐ - MIXED COLD PLATTER	
<b>203. FOIE GRAS, PEPERONATA</b>	<b>5900.-</b>
LIBAMÁJ ,SZICÍLIAI LECSŐ - GRILLED GOOSE LIVER, PEPERONATA	
<b>204. BRUSCHETTE A SORPRESA (1,2,6)</b>	<b>2300.-</b>
MEGLEPETÉS BRUSCHETTÁK - BRUSCHETTA SURPRISE	
<b>205. GAMBERI,AGLIO,OLIO,PEPEROCINO (6PZ) (5)</b>	<b>4500.-</b>
RÁKFAROK,FOKHAGYMA,OLIVAOLAJ,CHILI-PRAWNS,GARLIC ,CHILI, OLIVE OIL,	

**MINESTRE**  
LEVESEK – SOUP

<b>206. MINESTRONE</b>	<b>2000.-</b>
OLASZ ZÖLDSÉG LEVES – ITALIAN VEGETABLE SOUP	
<b>207. ZUPPA DI POMODORO</b>	<b>1900.-</b>
PARADICSOMLEVES – TOMATO SOUP	

**RISOTTO**  
RIZOTTÓ – RISOTTO

<b>210/1. RISOTTO FOIE GRAS, MOZZARELLA DI BUFALA,POMODORINI (2)</b>	<b>6900.-</b>
RIZOTTÓ, LIBAMÁJ, BIVALY MOZZARELLA, KOKTÉLPARADICSOM RISOTTO WITH GOOSE LIVER, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATO	
<b>210/2. RISOTTO SALMONE, LIME (2)</b>	<b>5700.-</b>
RIZOTTÓ, LAZAC, LIME RISOTTO, SALMON, LIME	
<b>210/3. RISOTTO CALAMARI, GAMBERI, COZZE (2,5)</b>	<b>6900.-</b>
RIZOTTÓ, TINTAHAL, RÁK, KAGYLÓ RISOTTO, CALAMARI, PRAWNS, MUSSELS	
<b>210/4. RISOTTO PETTO DI POLLO, GORGONZOLA, SPINACI(2)</b>	<b>4950.-</b>
RIZOTTÓ CSIRKEMELL, GORGONZOLA, SPENÓT RISOTTO, CHICKEN BREAST, GORGONZOLA, SPINACH	

**ALLERGÉNEK: 1-LISZ, 2-TEJ, 3-TOJÁS, 4-MOGYORÓ, 5-TENGERI, 6 OLAJOS MAGVAK**  
**ALLERGIES: 1-FLOUR, 2-MILK, 3- EGG, 4- NUTS, 5-SEAFOOD, 6-SEEDS**

**A SZÁMLA 10% SZERVÍZDÍJJAT TARTALMAZ!**  
**THE INVOICE INCLUDE 10% SERVICE CHARGE!**  
**IL SERVIZIO (10%)É COMPRESO NEL CONTO!**

**PRIMI**  
**ELSŐ FOGÁS – FIRST COURSE**

211. TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO, (1,3,5) HÁZI TAGLIOLINI, KAGYLÓ, RÁK, TINTAHAL, FEHÉRBOR HOMEMADE TAGLIOLINI, MUSSELS, PRAWNS, CALAMARI, WHITE WINE	7300.-
212. TAGLIOLINI CODA DI GAMBERI, POMODORINI (1,3,5) HÁZI TAGLIOLINI, RÁKFAROK, KOKTÉLPARADICSOM HOMEMADE TAGLIOLINI, PRAWNS, CHERRY TOMATO	5900.-
213. LASAGNE AL RAGU DI CARNE (1,2,3) KLASSZIKUS BOLOGNAI LASAGNE LASAGNE WITH BOLOGNESE RAGOUT	4900.-
214. MACCHERONI PETTO DI POLLO, PANNA, FUNGHI(1,2,3) HÁZI MACCHERONI CSIRKEMELL, TEJSZÍN, GOMBA, HAGYMA, HOMEMADE MACCHERONI, CHICKEN BREAST, CREAM, MUSHROOM, ONION	4100.-
215. MACCHERONI CON RAGÚ NAPOLETANO (1,3) HÁZI MACCHERONI, NÁPOLYI SERTÉS ÉS MARHA RAGÚ, PARADICSOM MÁRTÁS HOMEMADE MACCHERONI, NAPLES PORK AND BEEF RAGOUT	4300.-
216. TAGLIOLINI POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO (1,2,3,6) HÁZI TAGLIOLINI, KOKTÉLPARADICSOM, BIVALY MOZZARELLA, BAZSALIKOM PESTO HOMEMADE TAGLIOLINI, CHERRY TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL PESTO	4900.-
217. TAGLIOLINI ALL'ELEFANTE (1,3) HÁZI TAGLIOLINI, BÉLSZÍNC SÍKOK, CUKKINI, PARMEZÁN, SZARVASGOMBÁS OLIVAOLAJ TAGLIATELLE, BEEF, ZUCCHINI, PARMESAN, TRUFFLE OIL	5900.-
219. TAGLIOLINI ALLA GIULIO (1,2,3) HÁZI TAGLIOLINI, PAPIRIKA, HAGYMA, CUKKINI, OLASZ SONKA, PARMEZÁN HOMEMADE TAGLIOLINI, PAPIRIKA, ONION, ZUCCHINI, ITALIAN HAM, PARMESAN	4700.-
220. MACCHERONI SALMONE, PANNA, SPINACI (1,2,3,5) HÁZI MACCHERONI, LAZAC, TEJSZÍN, SPENÓT HOMEMADE MACCHERONI, SALMON, CREAM, SPINACH	4950.-
221. TAGLIOLINI PROSCIUTTO CRUDO, PANNA E RUCCOLA (1,2,3) HÁZI TAGLIOLINI, OLASZ SONKA, TEJSZÍN, RUKKOLA HOMEMADE TAGLIOLINI, ITALIAN HAM, CREAM, RUCCOLA	4700.-

**I CLASSICI ITALIANI**  
**ITÁLIA KLASSZIKUSAI / ITALY'S CLASSICS**

222/1. MACCHERONI ARRABBIATA ( CSÍPŐS PARADICSOMOS MACCHERONI) (1,3)	2950.-
222/2. SPAGHETTI CARBONARA ( TOJÁS, SZALONNA) (1,2,3)	3900.-
222/3. TAGLIOLINI BOLOGNESE ( BOLOGNAI TAGLIOLINI)(1,3)	3900.-

**GYEREK MENÜ / KIDS MENU**

222/4. MACCHERONI TEJSZÍN, CSIRKEMELL/MACCHERONI CREAM, CHICKEN BREAST	2600.-
222/5. BOLOGNAI SPAGHETTI / SPAGHETTI BOLOGNESE	2600.-
PARMESAN (2)	400.-
FOCACCIA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (1)	500.-
HÁZI FOCACCIA KENYÉR, EXTRA SZŰZ OLÍVA OLAJ, HOMEMADE FOCACCIA BREAD, OLIVE OIL	
GLUTÉNMENTES PENNE, SPAGHETTI - GLUTENFREE SPAGHETTI, PENNE	+700.-

**SECONDI**  
**MÁSODIK FOGÁS – MAIN COURSE**

**ABBIAMO PIACERE DI OFFRIRVI LA MIGLIOR CARNE ARGENTINA CHE PROVIENE DALLA PROVINCIA DELLA PAMPAS**  
MARHAHUSAINK AZ ARGENTIN PAMPAS TARTOMÁNYBÓL SZÁRMAZNAK.  
OUR STEAKS ARE FROM ARGENTINIAN PAMPAS PROVINCE

- 222. AZ ELEFÁNTOS ÍZEI 4 FŐRE- TASTE OF ELEFÁNTOS FOR 4** 39000.-  
BRUSCHETTA ÉS ANTIPASTO MISTO - RIZOTTÓ ÉS TÉSZTA – CSIRKEMELL, SONKA, MOZZARELLA  
SERTÉSSZŰZ, SZELETELT BÉLSZÍN, SERPENYŐS ZÖLDSÉG, RUKKOLA SALÁTA, HÁZI SÜLT BURGONYA  
BRUSCHETTA AND ANTIPASTO MISTO – RISOTTO AND PASTA-CHICKEN, PARMA HAM, MOZZARELLA  
PORK FILLET, SLICED BEEF, PANFRIED VEGETABLES, RUCOLA SALAD, HOMEMADE FRIES
- 223. FILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO ALLA GRIGLIA, FUNGHI TRIFOLATI** 10500.-  
ARGENTIN BÉLSZÍN ROSTON, PIRITOTT GOMBA, SÜLT KRUMPLI (MIN. 30 PERC)  
GRILLED ARGENTINIAN TENDERLOIN, HOME MADE FRIES, MUSHROOMS (MIN. 30 MIN.)
- 224. FILETTO DI MAIALE, PEPPERONATA, PATATE FRITTE** 5500.-  
SERTÉSSZŰZ, SZICÍLIAI LECSÓ, HÁZI SÜLT KRUMPLI  
PORK FILLET, PEPPERONATA, HOMEMADE FRIES
- 225. FILETTO DI BLACK ANGUS, FEGATO D'OCA, CREMA DI TARTUFO (MIN. 30MIN)** 13500.-  
ARGENTIN BÉLSZÍN, SZARVASGOMBA KRÉM, LIBAMÁJ, PIRITOTT GOMBA, SÜLT KRUMPLI  
ARGENTINIAN TENDERLOIN, TRUFFLE CREAM, GOOSE LIVER, MUSHROOM, HOMEMADE FRIES
- 226. TAGLIATA DI BLACK ANGUS ARGENTINO, RUCCOLA, PARMIGIANO (2)** 10500.-  
SZELETELT BLACK ANGUS BÉLSZÍN, RUKKOLA, PARMEZÁN, HÁZI SÜLT KRUMPLI  
SLICED ARGENTINIAN BLACK ANGUS STEAK, RUCCOLA, PARMESAN, HOMEMADE FRIES
- 228. ARROTOLATO DI POLLO E PANCETTA, RIPIENO DI RICOTTA**  
INSALATA MISTA, PATATE FRITTE (2) 5700.-  
PANCETTÁBA GÖNGYÖLT CSIRKEMELL, RICOTTÁVAL TÖLTVE FRISS SALÁTA, HÁZI SÜLT KRUMPLI  
CHICKEN ROLL IN PANCETTA FILLED WITH RICOTTA, FRESH SALAD AND HOMEMADE FRIES
- 229. PETTO DI POLLO PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, VERDURE SALTATE IN PADELLA (2)** 5400.-  
CSIRKEMELL OLASZ SONKA, MOZZARELLA, SERPENYŐS ZÖLDSÉGEK  
CHICKEN BREAST, ITALIAN HAM, MOZZARELLA, PANFRIED VEGETABLES
- 230. FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PARMIGIANO CON PATATE FRITTE (1,2,3)** 5000.-  
SERTÉSSZŰZ PARMEZÁNOS BUNDÁBAN KIRÁNTVA, HÁZI SÜLT KRUMPLI  
PARMESAN CRUSTED PORK FILLET, HOMEMADE FRIES
- SALSA A SCELTA – SZÓSZOK- SAUCES FOR YOUR CHOICE**
- PEPE VERDE – ZÖLDBORS MÁRTÁS – GREEN PEPPER SAUCE (2)** 1000.-  
**GORGONZOLA – GORGONZOLA MÁRTÁS – GORGONZOLA SAUCE (2)** 1000.-  
**SALSA TARTUFATA – SZARVASGOMBA MÁRTÁS – TRUFFEL SAUCE (2)** 1500.-

A NEM ÉTLAPON SZEREPLŐ ÉTELEK RENDELÉSE ESETÉN 500FT FELÁRAT SZÁMOLUNK FEL! EZEK  
ELKÉSZÍTÉSE TOVÁBB TARTHAT! MEGÉRTÉSÜKET KÖSZÖNJÜK!  
WE CHARGE AN EXTRA 500 HUF ON ORDERS NOT ON THE MENU! IT COULD TAKE EXTRA TIME TO  
PREPARE THESE MEALS! THANK YOU FOR UNDERSTANDING!

**PESCE**  
**HALAK – FISH**

- |  |                      |
|--|----------------------|
| <b>232. COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO (5)</b><br>FEKETE KAGYLÓ FEHÉRBOROS VAGY PARADICSOM MÁRTÁSBAN<br>MUSSELS IN WHITE WINE OR TOMATO SAUCE  | <b>5100.-</b>        |
| <b>233. SALMONE, PURÉ DI CAROTE, CAROTTA FRITTA (5,6)</b><br>LAZAC, NARANCSOS RÉPAPÜRÉ, SÜLT RÉPÁK<br>SALMON, CARROT AND ORANGE PURE,BAKED CARROTS   | <b>6900.-</b>        |
| <b>234. GAMBERI E CALAMARI ALLA GRIGLIA, VERDURE SALTATE IN PADELLA (5)</b><br>GRILLEZETT RÁKFAROK ÉS TINTAHAL (200gr) SERPENYŐS ZÖLDSÉGEK<br>GRILLED PRAWNS AND CALAMARI (200gr)PANFRIED VEGETABLES | <b>7800.-</b>        |
| <b>235. BRANZINO ,INSALATA MISTA (MIN 30 MIN.)</b><br>TENGERI SÜLLŐ,FRISS SALÁTA (MIN 30 PERC)<br>SEABASS, FRESH SALAD (MIN. 30 MIN.)  | <b>100gr/ 1900.-</b> |
| <b>236. FRITTO MISTO DI GAMBERI E CALAMARI (MIN 30 MIN.) (1,3,5)</b><br>BUNDÁZOTT RÁKFAROK,TINTAHAL,FRISS SALÁTA (MIN 30 PERC)<br>FRIED PRAWNS, CALAMARI AND FRESH SALAD (MIN. 30 MIN.)              | <b>7800.-</b>        |
- MINDEN HÉTEN FRISS TENGERI FINOMSÁGOK OLASZORSZÁGBÓL! AKTUÁLIS KÍNÁLATUNKRÓL  
ÉRDEKLŐDJÖN FELSZOLGÁLÓINKNÁL!  
EVERY WEEK FRESH SEAFOOD FROM ITALY!

**CONTORNI E INSALATE**  
**KÖRETEK ÉS SALÁTÁK / SIDE DISHES AND SALADS**

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>238. INSALATA CESARE PETTO DI POLLO O GAMBERI (1,2,3,5)</b><br>LEVÉLSALÁTA, GRILLEZETT CSIRKEMELL VAGY RÁKFAROKKAL, CÉZÁR ÖNTET, KENYÉR KOCKÁK<br>MIXED SALAD, GRILLED CHICKEN BREAST OR PRAWNS, CEASER DRESSING AND CRUTONS | <b>4500.-/ 5000.-</b> |
| <b>239. INSALATA ALL'ELEFANTE (2)</b><br>VEGYES SALÁTA, GRILLEZETT CSIRKEMELL ÉS MOZZARELLA, NARANCS<br>MIXED SALAD, GRILLED CHICKEN BREAST AND MOZZARELLA, ORANGE  | <b>4500.-</b>         |
| <b>240. INSALATA ALLA GIULIO (2,3)</b><br>VEGYES SALÁTA, OLASZ SONKA, BIVALY MOZZARELLA, OLIVABOGYÓ<br>MIXED SALAD, ITALIAN HAM,BUFFALO MOZZARELLA, OLIVES  | <b>4500.-</b>         |
| <b>242. INSALATA AL TONNO, UOVO SODO, CIPOLLA, OLIVE (3,5)</b><br>VEGYES SALÁTA, TONHAL, TOJÁS, LILAHAGYMA, OLÍVABOGYÓ<br>MIXED SALAD, TUNA, EGG, ONION, OLIVES   | <b>4900.-</b>         |
| <b>243. PATATE FRITTE</b><br>HÁZI SÜLT KRUMPLI – HOMEMADE FRIES   | <b>1200.-</b>         |
| <b>244. VERDURE GRIGRIATE</b><br>SEPENYŐS ZÖLDSÉGEK - PAN FRIED VEGETABLES  | <b>1600.-</b>         |
| <b>245. INSALATA MISTA</b><br>VEGYES SALÁTA – GREEN MIXED SALAD   | <b>1400.-</b>         |



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

## NÁPOLYI PIZZA -NAPLES STYLE- PIZZA - 32CM

FORNO A LEGNA - FATÜZELÉSŰ KEMENCE - WOOD BURNING PIZZA OWEN

PER LE NOSTRE PIZZE NOI USIAMO: CAPUTO SACCOROSSO, LA PASSATA DI POMODORO  
LA FIAMMANTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE SORRENTINA !

WE MAKE OUR PIZZAS WITH: FLOUR CAPUTO SACCOROSSO, LA FIAMMANTE TOMATO  
PUREE AND MOZZARELLA FIOR DI LATTE SORRENTINA FROM NAPLES!

A PIZZÁINKHOZ CAPUTO SACCOROSSO LISZTET, LA FIAMMANTE PARADICSOMSZÓSZT ÉS  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE SORRENTINÁT HASZNÁLUNK, MELYEK NÁPOLYBÓL ÉRKEZNEK!

- |  |        |
|--|--------|
| 112. PIZZA MARINARA(1)   | 1990.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, FOKHAGYMA, OREGANO-TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO  |        |
| 113. MARGHERITA (MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, BASILICO)(1,2)  | 3300.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, PARMEZÁN- TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN  |        |
| 114. SALAME PICCANTE NAPOLI (1,2)  | 3900.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS NÁPOLYI SZALÁMI - SPICY SALAMI NAPLES  |        |
| 115. SALAME (1,2)  | 3700.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SZALÁMI - SALAMI  |        |
| 116. PROSCIUTTO COTTO (1,2)  | 3700.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA - ITALIAN COOKED HAM   |        |
| 117. N'DUJA BURRATA(1,2)   | 4500.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS KOLBÁSZKRÉM, BURRATA-<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SAUSAGES CREAM, BURRATA                               |        |
| 118. DIAVOLA (SALAME PICCANTE POMODORINI, JALAPENO)(1,2)   | 4100.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS SZALÁMI, KOKTÉL PARADICSOM, JALAPENO<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAME, CHERRY TOMATO, JALAPENO        |        |
| 119. UNGHERESE (SALAME, PANCETTA, CIPOLLA, JALAPENO) (1,2)   | 4100.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SZALÁMI, SZALONNA, HAGYMA, JALAPENO-<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, BACON, ONION, JALAPENO                      |        |
| 120. PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI(1,2)  | 4100.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA, GOMBA -<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ITALIAN COOKED HAM, MUSHROOM                                   |        |
| 121. CAPRICCIOSA (1,2)   | 4300.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA, ARTICÓKA, GOMBA -<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ITALIAN COOKED HAM, ARTICHOKE, MUSHROOM              |        |
| 122. SPECIALE ( PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI, SALAME, JALAPENO 1,2)   | 4400.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, OLASZ FŐTT SONKA, SZALÁMI, GOMBA, JALAPENO<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, SALAME, MUSHROOM, JALAPENO        |        |
| 123. ALL'ELEFANTE(SALAME PICCANTE, GORGONZOLA, RUCOLA, OLIVE 1,2)  | 4600.- |
| PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS SZALÁMI, GORGONZOLA, RUKKOLA, OLIVABOGYÓ<br>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, GORGONZOLA, RUCOLA, OLIVES |        |

<b>124. RAGÙ NAPOLETANO,PROSCIUTTO CRUDO,BURRATA,CREMA TARTUFATA (1,2)</b>	<b>5300.-</b>
MOZZARELLA,NÁPOLYI HŰSOS RAGU, BURRATA,OLASZ SONKA,SZARVASGOMBA KRÉM MOZZARELLA,NEAPOLITAN MEAT RAGOUT,BURRATA,ITALIAN HAM,TRUFFLE CREAM	
<b>125. TONNO E OLIVE , CIPOLLA (1,2,5)</b>	<b>4500.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,TONHAL, HAGYMA, OLÍVABOGYÓ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,TUNA, ONION, OLIVES	
<b>126. D.O.P (MOZZARELLA DI BUFALA,PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE) (1,2)</b>	<b>4800.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,BIVALY MOZZARELLA, OLASZ SONKA, OLÍVABOGYÓ- TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,BUFFALO MOZZARELLA,ITALIAN HAM,OLIVES	
<b>127. PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO, POMODORINI E RUCOLA (1,2)</b>	<b>5000.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,OLASZ SONKA,PARMEZÁN,KOKTÉLPARADICSOM RUKKOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,ITALIAN HAM, PARMESAN, CHERRY TOMATO, RUCOLA	
<b>128. STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO,GORGONZOLA, POMODORINI (1,2)</b>	<b>5500.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,BÉLSZÍNCÍKOK,GORGONZOLA, KOKTÉLPARADICSOM – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA,SLICED BEEF TENDERLOIN,GORGONZOLA, CHERRY TOMATO	
<b>129. PESTO,BUFALA,PROSCIUTTO CRUDO,POMODORINI (1,2)</b>	<b>5000.-</b>
BAZSALIKOM PESTO,BIVALY MOZZARELLA, OLASZ SONKA ,KOKTÉLPARADICSOM BASIL PESTO,BUFFALO MOZZERALLA, ITALIAN HAM, CHERRY TOMATO	
<b>130. QUATTRO FORMAGGI (1,2)</b>	<b>4100.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,4 FÉLE SAJT – FOUR CHEESE	
<b>131. VEGA (1,2)</b>	<b>4100.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,MOZZARELLA,ARTICSÓKA,KOTÉLPARADICSOM,RUKKOLA,OLIVABOGYÓ TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,ARTICHOKE, RUCOLA,CHERRY TOMATO,OLIVES	
<b>132. N'DUJA GORGONZOLA,CIPOLLA ROSSA (1,2)</b>	<b>4500.-</b>
MOZZARELLA,PARADICSOMSZÓSZ, GORGONZOLA,CSÍPÓS KOLBÁSZKRÉM,LILAHAGYMA MOZZARELLA,TOMATO SAUCE,GOROGNZOLA, SPICY SAUSAGES CREAM,ONION	
<b>133. SALAME PICCANTE,BURRATA,PESTO,POMODORINI (1,2)</b>	<b>4700.-</b>
PARADICSOMSZÓSZ,NÁPOLYI CSÍPÓS SZALÁMI,BURRATA,PESTO,KOKTÉLPARADICSOM TOMATO SAUCE,SALAME PICCANTE, BURRATA,BASIL PESTO,CHERRY TOMATO	

#### **EXTRA FELTÉTEK:**

FŐTT SONKA, SZALÁMI,BACON,GOMBA,KUKORICA,HAGYMA,RUCOLA,JALAPENO	<b>500.-</b>
HAM,SALAME,BACON,MUSHROOM,CORN,ONION,RUCOLA,JALAPENO	
KOKTÉLPARADICSOM,ARTICSÓKA,OLIVA,PARMEZÁN,MOZZARELLA	<b>600.-</b>
CHERRY TOMATO,ARTICHOKE,OLIVE,PARMESAN,MOZZARELLA	
BIVALY MOZZARELLA,BURRATA,BÉLSZÍN,PÁRMAI SONKA	<b>1000.-</b>
MOZZARELLA DI BUFALA,BURRATA,BEEF,PARMA HAM ,	

<b>PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTÉNMENTES PIZZA – GLUTENFREE PIZZA</b>	<b>+1200.-</b>
PUÒ CONTENERE TRACCE DI FARINA – NYOMOKBAN LISZTET TARTALMAZHAT- IT CAN CONTAIN FLOUR IN TRACES	
<b>KETCHUP / PIZZA SAUCE – KETCHUP / PIZZA SZÓSZ</b>	<b>300.-</b>

**DOLCI**  
**ÉDESSÉGEK – DESSERTS**

<b>TIRAMISU (1,2,3)</b>	<b>1700.-</b>
<b>PROFITTEROL (1,2,3)</b>	<b>800.-/db</b>
CSOKIS, FEHÉR CSOKIS, PISZTÁCIÁS – CHOCOLATE, WHITE CHOCOLATE, PISTACHIO	
<b>TORTA DI FORMAGGIO AL MASCARPONE (1,2,3)</b>	<b>1600.-</b>
MASCARPONÉS SAJTORTA, SÓS KAREMEL -MASCARPONE CHEESE CAKE, SALTY CARAMEL	
<b>MINDENMENTES SÜTEMÉNYEK (LISZT, TOJÁS, CUKOR ÉS TEJMENTES)</b>	<b>1800.-</b>
NARANCSOS-CSOKIS KOCKA VAGY GESZTENYÉS MEGGYKOCKA	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO, (1,2,3)</b>	<b>1800.-</b>
CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ ,ERDEIGYÜMÖLCS MÁRTÁS– CHOCOLATE SOUFFLE ,FOREST FRUIT RAGOUT	

**BEVANDE**  
**ÜDÍTŐK – SOFT DRINKS**

<b>LIMONATA(LIMONE, SAMBUCCO, FRAGOLA, MELA VERDE, MANGO)</b>	<b>1350.-/0,6l</b>
<b>HÁZI LIMONÁDÉ PRÉMIUM VÍZBŐL(CITROM, BODZA ,EPER, ZÖLD ALMA, MANGÓ)</b>	
HOMEMADE LEMONADE ( LEMON, ELDERBERRY, STRAWBERRY, GREEN APPLE, MANGO)	
<b>SZÖRPÖK (BODZA, EPER, MANGÓ, ZÖLDALMA) 0,3l VAGY 0,6l</b>	<b>500.-/900.-</b>
<b>COCA COLA/ COLA ZERO</b>	<b>750.-/0,25l</b>
<b>TONIC / GINGER ALE</b>	<b>750.-/0,25l</b>
<b>LEMON SODA / POMPELMO SODA / ORAN SODA MOJITO SODA</b>	<b>750.-/0,33l</b>
<b>FUZE TEA ( CITROM, BARACK – LEMON, PEACH)</b>	<b>750.-/0,25l</b>
<b>CAPPY ALMA, KÖRTE, NARANCS, BARACK, ANANÁSZ,</b>	<b>750.-/ 0,2l</b>
APPLE, PEAR, ORANGE, PINEAPPLE, PEACH,	
<b>THÉ VERDE – ZÖLD TEA – GREEN TEA</b>	<b>800.-/ 0,5l</b>
<b>AQUA PANNA</b>	<b>1500.-/0,75l</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>1500.-/0,75l</b>
<b>PUREZZA PREMIUM VÍZEK /AQUA PREMIO FILTRATO</b>	<b>500.-/0,35l 1000.-/0,75l</b>

**KÁVÉ-TEA**

<b>ESPRESSO</b>	<b>700.-</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>750.-</b>
<b>HOSSZÚ KÁVÉ</b>	<b>750.-</b>
<b>CORTADO</b>	<b>750.-</b>
<b>CAPPUCINO</b>	<b>850.-</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>850.-</b>
<b>KOFFEIN MENTES KÁVÉ</b>	<b>750.-</b>
<b>LAKTÓZMENTES TEJ/ LACTOSE FREE MILK</b>	<b>+150.-</b>
<b>NÖVÉNYI TEJ / PLANT – BASED MILK</b>	<b>+200.-</b>
<b>TEA</b>	<b>900.-</b>
(EARL GREY / ZÖLD TEA / MENTA / PERZSA ALMA / ERDEI GYÜMÖLCS )	

TUDTA-E ÖN, HOGY EGY RÖVID OLASZ ESZPRESSZÓ KEVESEBB KOFFEINT TARTALMAZ MINT EGY CSÉSZE KÁVÉ?

DID YOU KNOW THAT A SINGLE ITALIAN ESPRESSO HAS LESS CAFFEINE THAN A CUP OF REGULAR COFFEE?

**BIRRA ALLA SPINA**  
CSAPOLT SÖRÖK – TAP BEER

KRUSOVICE	800.-/0,3l	1350.-/0,5l
MORT SUBITE (BELGA MEGGY SÖR)	850.-/0,2l	1700.-/0,4l

**BIRRA IN BOTTIGLIA**  
ÜVEGES SÖRÖK – BOTTLED BEER

PÉCSI SÖR	1100.-/0,5l
PÉCSI BARNA	1100.-/0,5l
EDELWEISS	1500.-/0,5l
BIRA MORETTI	1400.-/0,33l
CORONITA	1500.-/0,33l
HEINEKEN / HEINEKEN ALCOHOL FREE	1000.-/0,33l
GÖSSER CITROM 0%	1000.-/0,33l

**VINI DELLA CASA**  
HÁZI BOROK – HOUSE WINES

FEHÉR (WHITE – BIANCO)	850.-/0,1l
ROSÉ ( ROSE- ROSATO)	850.-/0,1l
VÖRÖS (RED – ROSSO)	950.-/0,1l

**PANYOLAI PÁLINKÁK / GRAPPÁK**

KAJSZIBARACK	4cl	2400.-
VILMOSKÖRTE		2400.-
SZATMÁRI SZILVA		2400.-
BIRS		2400.-
RUBIN MEGGY		2400.-
NONINO 41		2400.-
NONINO MOSCATO		2700.-
NONINO RISERVA 5YRS		3500.-

**LIKÖRÖK**

UNICUM/UNICUM SZILVA	4cl	1400.-
JAGERMEISTER /JAGERMEISTER SCHARF		1400.-
RAMAZOTTI		1400.-
AVERNA		1400.-
SAMBUCCA		1400.-
BAILEY'S		1400.-
LIMONCELLO		1400.-
COINTREAU		1600.-



## TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	4cl	1500.-
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO		1700.-
DON JULIO REPOSADO		3200.-

## VODKA

ABSOLUT		1400.-
BELUGA		2200.-
GREY GOOSE		2600.-
VODKA SHOT (MIN 4DB.)(EPER,MANGÓ,ZÖLDALMA)		1000.-

## RUM

BACARDI (WHITE RUM)	4cl	1400.-
DIPLOMATICO (VENEZUELA BLENDED DARK RUM)		2000.-
PLANTATION PINEAPPLE (DOUBLE WOOD)		2600.-
R.L.SEALE'S (BARBADOS 10YRS)		3200.-
PLANTATION XO		3200.-
ZACAPA 23 ANEJO CENTENARIO		4200.-

## COGNAC

HENNESSY VS	4cl	2400.-
-------------	-----	--------

## WHISKY/WHISKEY

JAMESON	4cl	1400.-
JACK DANIELS		1800.-
BUSHMILLS BLACK BUSH		1800.-
GLENMORANGIE SINGLE MALT 10 YO		2800.-
LAPHROAIG 10YRS		3000.-
TALISKER SINGLE MALT 10YRS		3400.-

## **ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ!**

AZ ASZTALOKAT 2 ÓRÁS IDŐTARTAMRA TUDJUK BIZTOSÍTANI VENDÉGEINK SZÁMÁRA! EGYEDI IGÉNY ESETÉN, RENDELÉSÉNÉL ,KÉRJÜK JELEZZE EZT KOLLÉGÁNK FELÉ!

A PUREZZÁS ÁSVÁNYVÍZES ÜVEGEKET, AZ ÁSVÁNYVÍZ ÁRA NEM TARTALMAZZA ÉS NEM ELVIHETŐEK! ELVITELÜK LOPÁSNAK MINŐSÜLNEK!

A GLUTÉNMENTES PIZZA NYOMOKBAN GLUTÉNT TARTALMAZHAT!

18 ÉVEN ALULIAKAT, NEM SZOLGÁLUNK KI ALKOHOLOS ITALLAL!

ÁFÁS SZÁMLA IGÉNYÜKET ,KÉRJÜK IDŐBEN JELEZZÉK!

A SZÁMLA 10% SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ!

## **GENERAL INFORMATION!**

WE PROVIDE A 2 HOUR SEATING FOR ALL OUR GUESTS. SHOULD YOU NEED EXTRA TIME, PLEASE LET OUR STAFF KNOW AT THE TIME YOU ORDER !

THE PUREZZA BOTTLES BELONG TO OUR RESTAURANT. TAKING THESE IS CONSIDERED THEFT!

OUR GLUTEN FREE PIZZA COULD HAVE POSSIBLE CROSS CONTAMINATION WITH GLUTEN !

WE DON'T SERVE ALCOHOL TO PEOPLE UNDER 18 !

PLEASE NOTIFY US AHEAD OF TIME IF YOU NEED RECEIPTS FOR TAX DEDUCTION PURPOSES!

WE CAN ONLY PROVIDE ONE CHECK FOR THE TOTAL FOR PARTIES LARGER THAN 6!

OUR CHECK INCLUDES A 10% SERVICE FEE!

## **KEDVES VENDÉGÜNK!**

ÉTTERMÜNK, AZ ELEFÁNTOS ÉTTEREM ÉS PIZZÉRIA 1996 ÓTA MŰKÖDIK PÉCS BELVÁROSÁBAN! BÜSZKÉK VAGYUNK HÁZI KÉSZÍTÉSŰ TÉSztÁINKRA, VALAMINT NÁPOLYI TIPUSÚ PIZZÁNKRA, MELYET A BELVÁROSBAN EGVEDŰLIKÉNT, EREDETI MILÁNÓI FATŰZELÉSŰ KEMENCÉBEN SŰTÜNK. KÍNÁLATUNKBÓL NEM HIÁNYOZHATNAK A KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ARGENTIN MARHAHŰSÖK, ILLETVE A FRISS TENGERI FINOMSÁGOK! ÉTEL ALLERGIÁVAL RENDELKEZŐ VENDÉGEINK BÁTTRAN TÁJÉKOZÓDJANAK A FELSZOLGÁLÓKTÓL ÉTELEINK PONTOS ÖSSZETEVŐIRŐL, KÉSZSÉGGEL ÁLLUNK RENDELKEZÉSÜNKRE! NEKEM MINT AZ ÉTTEREM VEZETŐJÉNEK TÖBB MINT 10 ÉVES MÜNCHENI OLASZ ÉTTERMES TAPASZTALATTAL AZ A CÉLOM, HOGY MEGISMERTESSEM VENDÉGEIMMEL AZ EREDETI OLASZ KONYHA MINDEN ÍZÉT. KELLEMES IDŐTÖLTÉST ÉS JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN:

ZACHÁR ZSOLT TULAJDONOS

## **DEAR GUESTS!**

OUR RESTAURANT RISTORANTE PIZZERIA ALL'ELEFANTE HAS BEEN UP AND RUNNING SINCE 1996, RIGHT IN THE CENTER OF PÉCS. WE'RE PROUD TO SERVICE HOME MADE PASTA AND OUR NAPLES STYLE PIZZA , WICH WE BAKE IN OUR SIGNATURE MILANESE WOOD BURNING OWEN! WE ALSO OFFER OUTSTANDING, ARGENTINIAN STEAK AND VARIETY OF SEAFOOD SPECIALITIES. IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, WE CAN KINDLY INFORM YOU ABOUT ALL THE INGREDIENTS USED OUR DISHES. BEING THE OWNER OF THE RESTAURANT , AND HAVING SPENT MORE THAN 10 YEARS MASTERING AUTHENTIC ITALIAN COOKING IN MUNICH, GERMANY, MY GOAL IS TO INTRODUCE THE MANY FLAVORS OF THE ITALIAN CUISINE. HAVE A GREAT TIME AND BUON APETITO!

ZSOLT ZACHÁR OWNER