Konyhánk/Our kitchen:
HORVÁTH PÉTER,
MURGULY PÉTER, NEMES BALÁZS

Üzletvezető/Manager
FABIO AIMAR

II. osztály

Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.
A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számítunk fel.

The price are in HUF and including the TAX.
There is a 15% service charge added to your bill.

ALLERGÉN TÁBLÁZAT
TABELLA DEGLI ALLERGENI / ALLERGEN TABLE

*Az ételekben, italokban és pékárukban előforduló alábbi, **allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal kapcsolatban** a felszolgálóinktól kérhet tájékoztatást.*

1. **GLUTÉNT TARTALMAZÓ GABONAFÉLÉK** (búza, rozs, árpa, zab)
2. **RÁKFÉLÉK**
3. **TOJÁS**
4. **HAL**
5. **FÖLDIMOGYORÓ**
6. **SZÓJABAB**
7. **TEJ (LAKTÓZ)** és az abból készült termékek
8. **DIÓFÉLÉK** mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, pisztácia, brazil dió, makadámia dió
9. **ZELLER**
10. **MUSTÁR**
11. **SZEZÁMMAG**
12. **KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK**
13. **CSILLAGFÜRT**
14. **PUHATESTŰEK**

*Per quanto riguarda i seguenti **allergeni nei nostri piatti**, bevande e prodotti da forno, potresti ricevere informazioni dai nostri camerieri.*

CEREALI CONTENENTI GLUTINE grano, segale, orzo, avena
CROSTACEI
UOVA
PESCE
ARACHIDI
SOIA
LATTE e prodotti a base di latte (
FRUTTA A G USCIO mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
SEDANO
SENAPE
SEMI D I S ESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
LUPINI
MOLLUSCHI

*Concerning the following **allergens in our dishes**, drinks and bakery products, you may receive information from our waiters.*

GRAIN CONTAINING GLUTEN (wheat, rye, barley, oat)
CRUSTACEANS
EGGS
FISH
PEANUTS
SOY
MILK and dairy products
TREE N UTS almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistacchio, macadamia nut
CELERY
MUSTARD
SESAME S EEDS
SULPHUR-DIOXIDE AND SULFITES
LUPIN
MOLLUSCS

Kérjük ételérzékenységét jelezze felszolgálójának!

Please let us know of any dietary preferences or food allergies we should be aware of in the preparation of your meal.

Antipasti – Előételek –Appetizers

Caponata con bruschetta [1,9] 2 900 Ft
Szicíliai bruschetta
Sicilian bruschetta

Olive all' Ascolana [1,3,4,6,7,10] 3 500 Ft
Rántott olívabogyók hússal töltve
Deep fried oliva stuffed with meat

Vitello Tonnato [3,4,6] 4 500 Ft

Lingua di vitello con salsa verde, crema di pecorino, pistacchio [7,8] 4 900 Ft
Borjúnyelv, salsa verde, pecorino krém, pisztácia
Veal tongue with salsa verde, pecorino cheese cream, pistachio

Caramelle di bresaola, formaggio cremoso, fichi [7] 5 000 Ft
Bresaola, krémsajt, füge
Bresaola, cream cheese, figs

Caprese con mozzarella di Bufala Campana [7] 5 000 Ft
Caprese bivalytejes mozzarellával
Caprese salad with Buffalo mozzarella

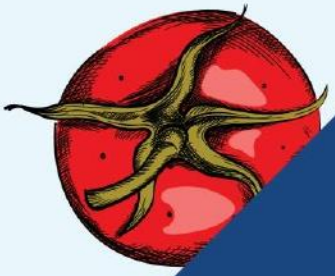
Delizie vegetariane: olive, pomodorini secchi.. [7] 5 500 Ft
Vegetáriánus válogatás: olívabogyó, szárított paradicsom..
Vegetarian tasting selection: olives, sun-dried tomatoes..

Burrata con pomodori [7] 5 900 Ft
Burrata sajt paradicsomokkal
Burrata cheese with tomatoes

Tartare di gambero rosso di Sicilia, burrata, brisé [1,2,7] 6 500 Ft
Szicíliai vörös ráktatár, burrata sajt, brisé
Sicilian red shrimp tartare, burrata, brisé

Carpaccio di Manzo, bagna cauda, parmigiano, nocciola piemontese 6 500 Ft
Marha carpaccio, bagna cauda, parmezán, piemonti mogyoró [4,6,7,8]
Beef carpaccio, bagna cauda, parmesan cheese, Piedmont hazelnut

Il nostro tagliere di salumi per 2 persone [8] 6 900 Ft
Olasz felvágottak válogatása 2 főre
Italian ham and salami platter for 2 person



Il piatto del casaro per 2 persone [7] 6 900 Ft
Olasz sajtok válogatása 2 főre
Italian cheese platter for 2 person

Selezione di antipasti freddi e caldi: vitello tonnato, lingua di viletto, peperone marinato, dödölle con lardo, caponata, olive all' ascolana 7 200 Ft
Hideg-meleg vegyes előételes tál: vitello tonnato, borjúnyelv, marinált paprika, dödölle lardo szalonnával, caponata, olive ascolana [1,3,4,6,7,8,9,10,12]
Selection of cold and warm antipasti: vitello tonnato, veal tongue, marinated peppers, dödölle with lardo, caponata, ascolana olives

Il tagliere misto per 2 persone [1,8] 9 900 Ft
Vegyes előétel válogatás 2 személyre
Mixed appetizer platter for 2 person

I nostri piatti possono essere accompagnati da del pane senza glutine /
Ételeinkehez gluténmentes bagett rendelhető/
Our meals can be ordered with gluten-free baguettes
+ 600 Ft

Primi piatti – Első fogások –Starters

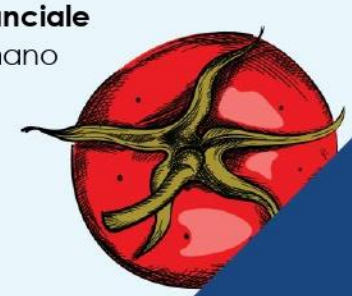
Zuppa di risoni con verdure [1,6,7,9] 2 900 Ft
Risoni leves, zöldségek
Risoni soup with vegetables

Tortellini di Manzo in Brodo [1,3,6,7,9] 2 900 Ft
Marha erőleves tortellini tészta
Tortellini with beef broth

Rigatoni alla gricia [1,7] 5 200 Ft
Rigatoni alla gricia – pecorino romano, parmezán, guanciale
Pasta rigatoni – pecorino romano, parmesan, guanciale

Taglioni al ragú di salsiccia [1,3,9] 5 200 Ft
Taglioni tészta paradicsomos salsiccia raguval
Taglioni pasta with salsiccia ragú

Spaghetti all'Amatriciana [1,7] 5 700 Ft
Spagetti Amatricana – paradicsomszósz, pecorino romano, guanciale
Spaghetti Amatricana- tomato sauce, guanciale, pecorino romano



Spaghetti Carbonara con guanciale di Amatrice IGP [1,3,7]
Spagetti Carbonara guanciale di Amatrice IGP tokaszalonnával
Spaghetti Carbonara with guanciale di Amatrice IGP 5 700 Ft

Risotto di stagione [7] 5 900 Ft
Szezonális risotto
Seasonal risotto

Agnolotti del plin fatti in casa, con ripieno di tre carni e fondo Brúnó 5 900 Ft
Házi készítésű plin agnolotti háromféle hússal töltve, fondü brunó [1,7,9]
Homemade plin agnolotti stuffed with three types of meat, served with fondü brunó

Gnocchi lungi fatti a mano con le verdure del giorno[1,3,7] 5 900 Ft
Kézzel készült hosszú gnocchi zöldségekkel
Homemade long gnocchi with daily vegetable

Spaghetti aglio olio e peperoncino con gamberoni [1,2] 6 900 Ft
Spagetti aglio olio e peperoncino tigrisrákkal
Spaghetti aglio olio e peperoncino with tiger prawn

Trippa di Manzo in Stile Osteria con pinsa al pecorino e rosa canina [1,6,7,9] 7 900 Ft
Pacal Osteria Pomo d'Oro módra, csipkebogyós pinsa kenyérrel
Beef tripe, pinsa bread with rosehip sauce

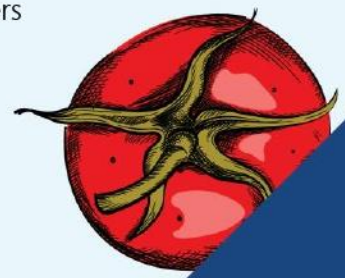
Paste disponibili anche senza glutin /Egyes tésztaételek kérhetőek gluténmentes tésztából/ Some pasta dishes can be ordered with gluten-free pasta + 600 Ft

Piatti principali / Főételeink / Main courses

Insalata di tonno, uovo, pomodorini, olive nere, cipolle marinate aceto balsamico [3,4,9,12] 7 500 Ft
Tonhal saláta, tojás, koktélparadicsom, szárított paradicsom, marinált lilahagyma, fekete olívabogyó, balzsamecet
Tuna salad, egg, cherry tomatoes, black olives and sun dried tomatoes, balsamic vinegar

Milanese di vitello con cime di rapa grigliate [1,3,4,7,10] 7 900 Ft
Borjú milanese, grillezett vad brokkolival
Veal Milanese with grilled wild broccoli

Scaloppine di vitello, purè di patate al pecorino, capperi [6,7] 7 900 Ft
Borjú scaloppina, pecorinos burgonyapürével, kapribogyóval
Veal scaloppine, mashed potatoes with pecorino cheese, capers



Insalata Salmone Affumicato [1,3,4,11] 8 500 Ft
Salmone affumicato, insalata verde, carciofini, sesamo, pomodori confit, porri
Füstölt lazac saláta, articsóka, szezámmag, konfitált koktélparadicsom, koktélparadicsom, póréhagyma
Smoked salmon salad, artichokes, sesame seeds, confit tomatoes, cherry tomatoes, leeks

Filetto di orata, patate confit, cozze affumicate [4,7,14] 8 900 Ft
Orata halfilé, konfitált kifli burgonya, füstölt fekete kagyló, pecorino sajtmártás
Sea bream fillet, confit potatoes, smoked mussels, pecorino cheese sauce

Ossobuco di agnello con risotto allo zafferano [6,7,9] 10 500 Ft
Bárány ossobuco, sáfrányos risotto, gremolata
Lamb ossobuco with saffron risotto, gremolada

Fiorentina con contorni misti (min 900-1300gr) [3,4,6,7,10] 4 100 Ft/ 100 g
Fiorentina T-bone steak tál, vad brokkolival és konfitált burgonyával
Fiorentina T-bone steak platter with confit potatoes and wild broccoli

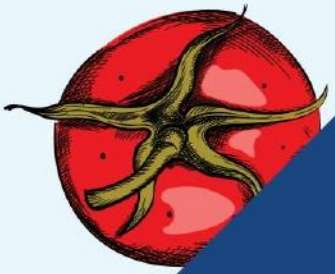
Pinsa Romana

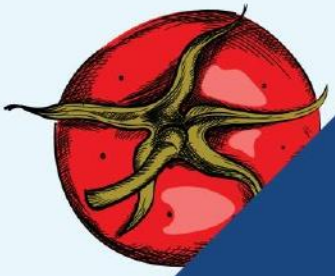
Pinsa, passata di pomodoro e mozzarella di bufala [1,7,9] 6 500 Ft
Pinsa, paradicsomszósz, bufala mozzarella
Pinsa, tomato sauce, buffalo mozzarella

Pinsa, stracciatella, mortadella con pistacchi, miele [1,7,8] 6 500 Ft
Pinsa, stracciatella, pisztáciás mortadella, méz
Pinsa, stracciatella, mortadella with pistachio, honey

Pinsa, gorgonzola e salame piccante [1,7] 6 500 Ft
Pinsa gorgonzola, ventricina calabra szalámi
Pinsa, gorgonzola cheese, spicy salame

Pinsa, pancetta giovanna, taleggio, cipolla in agrodolce [1,7] 6 500 Ft
Pinsa, pancetta giovanna felvágott, taleggio sajt, marinált lilahagyma
Pinsa, pancetta gioavanna cold cut, taleggio cheese, marinated onion



Dolci – Desszert –Dessert

Panna Cotta, mora nera, mirtillo [7] **Panna cotta, feketeszeder, áfonya** Panna cotta, blackberry, blueberry	1 900 Ft
Tiramisú DOC [1,3,7]	2 500 Ft
Mono dessert del giorno [1,3,5,7,8] **Mono napi desszert** Mono desserts of the day	2 500 Ft