



Konyhánk/Our kitchen:
HORVÁTH PÉTER, NYIKOS DÁNIEL

Üzletvezető/Manager
TENKELY GYÖNGYI, 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. GLUTÉN

**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, magyó, 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 GUSCIO

mandorle, nocciole, noci,
anacardi, noci di pecan, noci del
Brasile, pistacchi, noci
macadamia

SEDANO

SENAPE

SEMI DI SESAMO

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 NUTS

almond, hazelnut, walnut,
cashew, pecan,
brazil nut, pistacchio,
macadamia nut

CELERY

MUSTARD

SESAME SEEDS

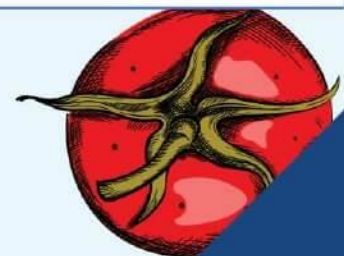
SULPHUR-DIOXIDE AND SULFITES

LUPIN

MOLLUSCS

Kérjük ételérzékenységet 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} Szicíliai bruschetta Sicilian bruschetta	2 900 Ft
Olive all' Ascolana ^{1,3,4,6,7,10} Rántott olíwabogyók hússal töltve Deep fried oliva stuffed with meat	3 500 Ft
Vitello Tonnato ^{3,4,6}	4 500 Ft
Lingua di vitello con salsa verde, crema di pecorino, pistacchio ^{7,8} Borjúnyelv, salsa verde, pecorino krém, pisztácia Veal tongue with salsa verde, pecorino cheese cream, pistachio	4 900 Ft
Caramelle di bresaola, formaggio cremoso, fichi ⁷ Bresaola, krémsajt, füge Bresaola, cream cheese, figs	5 000 Ft
Caprese con mozzarella di Bufala Campana ⁷ Caprese bivalytejes mozzarellával Caprese salad with Buffalo mozzarella	5 000 Ft
Delizie vegetariane: olive, pomodorini secchi.. ⁷ Vegetáriánus válogatás: olíwabogyó, szárított paradicsom.. Vegetarian tasting selection: olives, sun-dried tomatoes..	5 500 Ft
Burrata con pomodori ⁷ Burrata sajt paradicsomokkal Burrata cheese with tomatoes	5 900 Ft
Tartare di gambero rosso di Sicilia, burrata, brisé ^{1,2,7} Szicíliai vörös ráktatár, burrata sajt, brisé Sicilian red shrimp tartare, burrata, brisé	6 500 Ft
Carpaccio di Manzo, bagna cauda, parmigiano, nocciola piemontese ⁶ Marha carpaccio, bagna cauda, parmezán, piemonti mogyoró ^{4,6,7,8} Beef carpaccio, bagna cauda, parmesan cheese, Piedmont hazelnut	6 500 Ft
Il nostro tagliere di salumi per 2 persone ⁸ Olasz felvágottak válogatása 2 főre Italian ham and salami platter for 2 person	6 900 Ft





Il piatto del casaro per 2 persone ⁷

Olasz sajtok válogatása 2 főre

Italian cheese platter for 2 person

6 900 Ft

Selezione di antipasti freddi e caldi: vitello tonnato, lingua di vitello,
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

*I nostri piatti possono essere accompagnati da del pane senza glutine /Ételeinkhez
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 Amatriciana – paradicsomszós, pecorino romano, guanciale

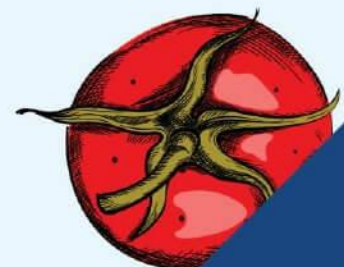
Spaghetti Amatriciana- tomato sauce, guanciale, pecorino romano

Spaghetti Carbonara con guanciale di Amatrice IGP ^{1,3,7}

5 700 Ft

Spagetti Carbonara guanciale di Amatrice IGP tokaszalonnával

Spaghetti Carbonara with guanciale di Amatrice IGP





Risotto di stagione ⁷

Szezonális risotto

Seasonal risotto

5 900 Ft

Agnolotti del plin fatti in casa, con ripieno di tre carni e fondo Brúnó

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

5 900 Ft

Gnocchi lunghi fatti a mano con le verdure del giorno ^{1,3,7}

Kézzel készült hosszú gnocchi zöldségekkel

Homemade long gnocchi with daily vegetables

5 900 Ft

Spaghetti aglio olio e peperoncino con gamberoni ^{1,2}

Spagetti aglio olio e peperoncino tigrisrákkal

Spaghetti aglio olio e peperoncino with tiger prawn

6 900 Ft

Linguine con gamberoni e limone candito ^{1,2,9}

Linguine tészta, óriás fekete tigrisrák, sós citrom

Linguine pasta with giant black tigerprawn, preserve lemon

7 900 Ft

Paste disponibili anche senza glutin /Egyes tésztaételek kérhetők gluténmentes tésztaból/

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}

Tonhal saláta, tojás, koktélpáradicsom, szárított paradicsom, marinált lilahagyma, fekete olívbogyó, balzsamecet

Tuna salad, egg, cherry tomatoes, black olives and sun dried tomatoes, balsamic vinegar

7 500 Ft

Milanese di vitello con cime di rapa grigliate ^{1,3,4,7,10}

Borjú milanese, grillezett vad brokkolival

Veal Milanese with grilled wild broccoli

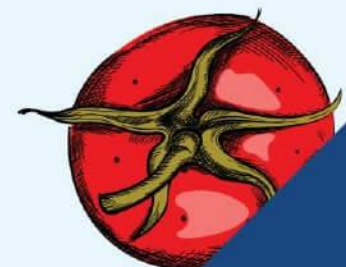
7 900 Ft

Scaloppine di vitello, purè di patate al pecorino, capperi ^{6,7}

Borjú scaloppina, pecorinos burgonyapürével, kapribogyóval

Veal scaloppine, mashed potatoes with pecorino cheese, capers

7 900 Ft





Insalata Salmone Affumicato ^{1,3,4,11}

8 500 Ft

Salmone affumicato, insalata verde, carciofini, sesamo, pomodori confit, porri

Füstölt lazac saláta, articsóka, szezámag, konfitált koktélpáradicsom, koktélpáradicsom, 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 ossobucco, sáfrányos risotto, gremolata

Lamb ossobuco with saffron risotto, gremolata

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, páradicsomszós, 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 calabrá szálami

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 giovanna cold cut, taleggio cheese, marinated onion





Dolci – Dessert –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}

2 500 Ft

Mono napi desszert

Mono desserts of the day

