



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.

Számlabontásra nincs lehetőség.

The prices are in HUF and including TAX.
There is a 15% service charge added to your bill.
Separate billing is not available.

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, 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 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

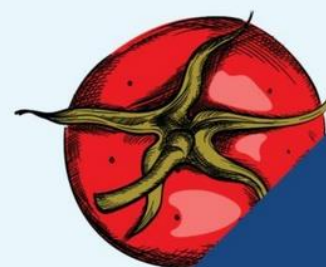
Kérjük ételérzékenységét jelezze felszolgálójának!

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} Szicíliai bruschetta Sicilian bruschetta	2 900 Ft
Olive all' Ascolana ^{1,3,4,6,7,10} Rántott olívbogyók 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: olívbogyó, 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 ^{4,6,7,8} Marha carpaccio, bagna cauda, parmezán, piemonti mogyoró 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 Il piatto del casaro per 2 persone ⁷	6 900 Ft





Olasz sajtok válogatása 2 főre
Italian cheese platter for 2 person

6 900 Ft

Il tagliere misto per 2 persone ^{1,8}
Vegyes előétel válogatás 2 személyre
Mixed appetizer platter for 2 person

9 900 Ft

*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

Tortellini di Manzo in Brodo ^{1,3,6,7,9}
Marha erőleves tortellini tészta
Tortellini with beef broth

2 900 Ft

Rigatoni alla gricia ^{1,7}
Rigatoni alla gricia – pecorino romano, parmezán, guanciale
Pasta rigatoni – pecorino romano, parmesan, guanciale

5 200 Ft

Taglioni al ragú di salsiccia ^{1,3,9}
Taglioni tészta paradicsomos salsiccia raguval
Taglioni pasta with salsiccia ragú

5 200 Ft

Spaghetti all'Amatriciana ^{1,7}
Spagetti Amatriciana – paradicsomszós, pecorino romano, guanciale
Spaghetti Amatriciana- tomato sauce, guanciale, pecorino romano

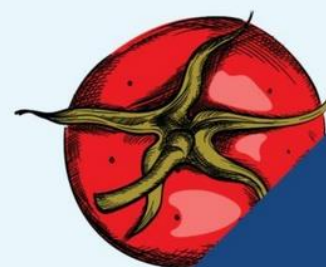
5 700 Ft

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
Szezonális risotto
Seasonal risotto

5 900 Ft





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 lunghi 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
Spaghetti aglio olio e peperoncino tigrisrákkal
Spaghetti aglio olio e peperoncino with tiger prawn

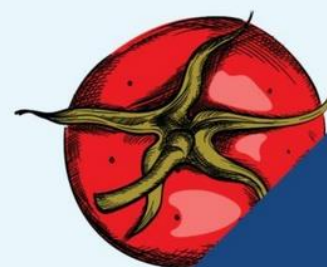
*Paste disponibili anche senza glutin /Egyes tésztaételek kérhetők gluténmentes tésztából/
Some pasta dishes can be ordered with gluten-free pasta + 600 Ft*

Piatti principali / Főételeink / Main courses

Insalata di tonno, uovo, pomodorini, olive nere, cipolle marinate 7 500 Ft
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

Costoletta di vitello alla milanese in crosta di grissini 13 500 Ft
e insalata di pomodoro ^{1,3,4,7,10}
Milánói stílusú csontos borjúszelet grissini bundában, paradicsomsalátával
Milanese-style veal cutlet in a breadstick crust and tomato salad

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, 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

Sella di agnello, riso sardo allo zafferano, fave e ricotta ^{6,7,9}

8 900 Ft

Báránygerinc, szardíniai sáfrányos rizs, lóbab és ricotta

Lamb loin, Sardinian saffron rice, fava beans, and ricotta

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 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 giovanna cold cut, taleggio cheese, marinated onion

Pinsa ai 4 formaggi ^{1,7}

6 500 Ft

Négysajtos pinsa

Four-cheese pinsa





Dolci – Dessert –Dessert

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

