

**ELŐÉTELEK A TENGER GYÜMÖLCSEIBŐL**  
**CARPACCI E ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD CARPACCIO AND APPETIZERS**

<b>FEKETE KAGYLÓ</b>	<b>3.850,-</b>
Cozze	
Sautéed black mussels	
<b>CSÍPÓS KOLBÁSZOS</b> / con salsiccia piccante / with spicy sausage ragout	
<b>TARANTINA</b> / alla tarantina / Tarantina (spicy tomato sauce)	
<b>MARINARA</b> / marinara / marinara	
<b>RÁK-TATÁR</b>	<b>3.950,-</b>
Tartar di gamberi	
Shrimp tartar	
<b>GRILLEZETT POLIP, RUKKOLÁVAL, KOKTÉL PARADICSOMMAL</b>	<b>4.990,-</b>
Polpo alla griglia con rucola e pomodorini	
Grilled octopus with cherry tomato, rucola salad	
<b>BUNDÁZOTT TINTAHAL ÉS TIGRISRÁK FAROK CUKKINIVEL</b>	<b>4.990,-</b>
Calamari e code di gamberi fritti con zucchini	
Fried calamari, prawns and zucchini	
<b>TENGER GYÜMÖLCSE SALÁTA OLIVÁVAL ÉS ANGOL ZELLERREL</b>	<b>4.990,-</b>
Insalata frutti di mare con olive e sedano	
Seafood salad with celery and olives	

**ELŐÉTELEK A FÖLD TERMÉSEIBŐL**  
**CARPACCI E ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD CARPACCIO AND APPETIZERS**

<b>PARADICSOMOS BRUSCHETTA</b>	<b>1.990,-</b>
Bruschette ai pomodori	
Tomato bruschetta	
<b>CAPRESE SALÁTA</b>	<b>2.790,-</b>
Insalata Caprese	
Tomato-buffalo mozzarella salad	
<b>TOSZKÁN VEGYES ÍZELÍTŐ</b>	<b>2.990,-</b>
(pármiai sonka, culatta, toszkán és finocchina szalámi, coppa, peccorino sajt, olíva, szárított paradicsom)	
Piatto misto alla Toscana	
(prosciutto di Parma, culatta, salame toscano, finocchina, coppa, peccorino)	
Mixed platter of Tuscan cured cold cuts and cheese	
<b>BÉLSZÍN CARPACCIO SZARVAGOMBÁS PECCORINO SAJTTAL</b>	<b>3.890,-</b>
Carpaccio di manzo con peccorino al tartufo	
Beef carpaccio with truffle peccorino	
<b>LIBAMÁJ SZELETEK ASZALT SZILVÁS VIN SANTO MÁRTÁSSAL</b>	<b>5.490,-</b>
Fegato d'oca con prugne e salsa al Vin Santo	
Goose liver sautéed with Vin Santo and prunes	

**LEVESEK / SOUPS**

<b>MINISTRONE ZÖLDSÉGLEVES</b>	<b>1.690,-</b>
Minestrone	
Minestrone vegetable soup	
<b>„PAPPA AL POMODORO” PARADICSOMLEVES KENYÉRREL</b>	<b>1.890,-</b>
Pappa al pomodoro	
Traditional Tuscan tomato-bread soup	
<b>FÁCÁNLEVES FÁCÁN RAVIOLIVAL</b>	<b>1.690,-</b>
Zuppa di fagiano con ravioli al fagiano	
Pheasant ravioli in it's own broth	

**A TENGER GYÜMÖLCSEIBŐL KÉSZÜLT TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓK**  
**PASTE E RISOTTO DI MARE / SEAFOOD PASTAS AND RISOTTOS**

<b>CITROMOS POLIP RIZOTTÓ</b>	<b>4.990,-</b>
Risotto di polpo e limone	
Lemon-scented octopus risotto	
<b>FEKETE TAGLIATELLE LAZACCAL ÉS PISZTÁCIÁVAL</b>	<b>4.290,-</b>
Tagliatelle al nero di seppia al salmone e pistacchi	
Black tagliatella with salmon and pistacchio	
<b>SCOGLIO – LINGUINE TENGER GYÜMÖLCSEIVEL TOSZKÁN MÓDRA</b>	<b>5.490,-</b>
Linguine allo scoglio alla Toscana	
Tuscan seafood linguine	
<b>SCIALATELLI BARCA-FEKETE ÉS VÉNUSZKAGYLÓVAL</b>	<b>4.590,-</b>
Scialatelli Barca alle cozze e vongole	
Scialatelli pasta with clams and mussels	
<b>PESZTÓS GNOCCHI RÁKKAL</b>	<b>4.990,-</b>
Gnocchi al pesto e gamberetti	
Gnocchi with prawns in pesto sauce	
<b>LINGUINE HOMÁRRAL</b>	<b>369,- / dkg</b>
Linguine all'aragosta	
Linguine with lobster	

**TÉSZTÁK ÉS RIZOTTÓK A FÖLD TERMÉSEIBŐL**  
**PASTE E RISOTTO DI TERRA / FARM HOUSE STYLE PASTA AND RISOTTO**

<b>ITÁLIA KLASSZIKUSAI PENNÉBŐL VAGY SPAGHETTIBŐL</b>	
I CLASSICI D'ITALIA DI PENNE O SPAGHETTI	
CLASSICS OF ITALY MADE OF PENNE OR SPAGHETTI	
<b>FOKHAGYMÁS / AGLIO / GARLIC</b>	<b>2.490,-</b>
<b>PARADICSOMOS / POMODORI / TOMATO</b>	<b>2.690,-</b>
<b>AL'ARRABIATA / ARRABBIATA / ARRABIATA (spicy tomato)</b>	<b>2.690,-</b>
<b>CARBONARA / CARBONARA / CARBONARA</b>	<b>3.290,-</b>
<b>BAZSALIKOMOS PESZTÓ / PESTO / BASIL PESTO</b>	<b>3.490,-</b>
<b>SORRENTINA / SORRENTINA / SORRENTINA (fresh tomato and mozzarella)</b>	<b>3.290,-</b>
<b>NÉGY SAJT / QUATTRO FORMAGGI / FOUR CHEESE</b>	<b>3.290,-</b>
<b>BOLOGNAI / BOLOGNESE / BOLOGNESE</b>	<b>3.490,-</b>
<b>KACSA LASAGNE</b>	<b>3.890,-</b>
Lasagne all'anitra	
Duck lasagne	

<b>BUFFALA SAJTTAL TÖLTÖTT VENTAGLI SAN MARZANO PARADICSOMMAL</b>	<b>3.590,-</b>
Ventagli con mozzarella di bufala, pomodori San Marzano	
Ventagli pasta filled with Buffalo cheese in a San Marzano tomato sauce	
<b>LIBAMÁJJAL ÉS ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT RAVIOLI VAJAS PARMEZÁNNAL</b>	<b>4.390,-</b>
Ravioli con fegato d'oca, prugne con salsa parmigiano e burro	
Ravioli filled with goose liver and prunes, in a buttery parmesan sauce	
<b>PARMEZÁN FONDÜVEL TÖLTÖTT RAVIOLI, CARBONARA SZÓSSZAL</b>	<b>3.890,-</b>
Ravioli alla fonduta di parmigiano in salsa carbonara	
Raviloi with parmesan fondue, in a carbonara sauce	
<b>PENNE PIKÁNS PARADICSOMOS BÉLSZÍN CSÍKOKKAL, RUKKOLÁVAL, PARMEZÁNNAL</b>	<b>4.290,-</b>
Penne ai straccetti di lombo piccanti, rucola e parmigiano	
Penne tomato with spicy strips of beef tenderloin, rucola and parmesan	
<b>ZÖLDBORSÓS RIZOTTÓ PÁRMAI SONKA CHIPSZ-SZEL</b>	<b>3.290,-</b>
Risotto verde con menta e prosciutto crudo croccante	
Green peas risotto with parma ham chips	
<b>CASONCELLI TÉSZTA ROPOGÓS PANCETTÁVAL</b>	<b>3.490,-</b>
Casoncelli con pancetta croccante	
Meat filled casoncelli pasta with crispy pancetta	

## MÁSODIK FOGÁS – HALÉTELEK / SECONDI DI PESCE / SECOND COURSE – FISH

<b>TENGERI SÜLLŐ EGÉSZBEN (100G)</b>	
Branzino intero	
Seabass – whole (per 100g)	
<b>GRILLEN</b>	<b>1.690,-</b>
alla griglia	
grilled	
<b>SÓ ALATT</b>	<b>1.790,-</b>
in crosta di sale	
baked in salt	
<b>GRILLEZETT TINTAHAL</b>	<b>4.390,-</b>
Calamari grigliati	
Grilled squid	
<b>RÉTES TÉSztÁBA GÖNGYÖLT LAZAC FILÉ GYÖMBÉRES PARADICSOM LEKVÁRRAL</b>	<b>4.990,-</b>
Filetto di salmone avvolto in strudel con marmellata di pomodori al ginger	
Salmon filet in philo pastry, with ginger tomato marmalade	
<b>ROSTON SÜLT LAZAC STEAK BAZSALIKOMOS BURGONYA PÜRÉVEL, PAPRIKA MÁRTÁSSAL</b>	<b>4.990,-</b>
Filetto di salmone con puree di patate e basilico, salsa di peperoni	
Pan-fried salmon filet with basil mashed potato and paprika sauce	
<b>TENGERI SÜGÉR FILÉ “AQUA PAZZA” MÓDON</b>	<b>4.590,-</b>
Filetto di Branzino all'acqua pazza	
Seabream “Aqua Pazza” style	
<b>GARNÉLARÁK GRILLEN SÜTVE</b>	<b>4.990,-</b>
Gamberetti alla griglia	
Grilled king prawns	
<b>HOMÁR GRILLEN SÜTVE (100G)</b>	<b>3.290,-</b>
Aragosta alla griglia (etto)	
Grilled lobster (per 100g)	
<b>VEGYES HALTÁL 2 FŐRE</b>	<b>13.790,-</b>
(scampi, királyrák, tintahal, tengeri süllő filé)	
Piatto di pesce misto per 2 persone	
(scampi, gamberoni, calamari, filetto di branzino)	
Mixed fish platter for 2 people	
(scampi, prawns, squid, filet of seabass)	

## MÁSODIK FOGÁS – HÚSÉTELEK / SECONDI DI CARNE / SECOND COURSE – MEATS

<b>T-BONE STEAK (100G)</b>	<b>1.590,-</b>
T-Bone steak (etto)	
T-Bone steak (per 100g)	
<b>BÉLSZÍN ROSSINI MÓDRA</b>	<b>7.590,-</b>
Filetto di manzo alla Rossini	
Beef tenderloin “Rossini” style	
<b>RIB EYE STEAK VARGÁNYA GOMBÁVAL, RUKKOLÁVAL ÉS PARMEZÁNNAL</b>	<b>6.590,-</b>
Rib Eye steak con porcini, rucola e parmigiano	
Rib Eye steak with porcini mushrooms, rucola salad and parmesan	
<b>BORJÚ LÁBSZÁR ZÖLDSÉGES PARADICSOMRAGUVAL</b>	<b>5.890,-</b>
Osso Buco al Toscano	
Braised veal shank with vegetable ragout	
<b>BUNDÁZOTT BÁRÁNY BORDA, MUSTÁROS HAGYMA LEKVÁRRAL</b>	
Costole di agnello impanate con marmellata alle cipolle e senape Breaded lamb chops with an onion marmalade	
<b>BORSKÉRGES VADDISZNÓSZÚZ ERDEI GOMBÁS POLENTÁVAL, VÖRÖSBOR MÁRTÁSSAL</b>	<b>6.090,-</b>
Filetto di chinghiale al profumo di pepe, con salsa al vino rosso	
Pepper crusted wild boar tenderloin with mushroom polenta and red wine sauce	
<b>RÓZSASZÍNRE SÜLT KACSAMELL LIBAMÁJJAL, KÖRTÉS VIN SANTO MÁRTÁSBAN</b>	<b>4.990,-</b>
Petto di anatra arrostito con fegato d'oca in salsa al Vin Santo con pere	
Roasted duck breast with goose liver, in a Vin Santo sauce	
<b>CIKÓRIÁS CSIRKEMELL MARSALA SZÓSSZAL</b>	<b>3.890,-</b>
Petto di pollo alla cicoria in salsa Marsala	
Chicken breast with chicory and Marsala sauce	

## KÖRETEK / CONTORNI / SIDE DISHES

<b>TEPSIBEN SÜLT ROZMARINGOS BURGONYA</b>	<b>990,-</b>
Patate al forno con rosmarino	
Oven-roasted rosemary potato	
<b>HASÁBBURGONYA</b>	<b>890,-</b>
Patate fritte	
French fries	
<b>GRILLEZETT ZÖLDSÉG</b>	<b>1.390,-</b>
Verdure grigliate	
Grilled vegetables	

<b>CAPONATA</b>	<b>1.390,-</b>
Caponata	
Traditional vegetable ragout	
<b>SÜTŐBEN SÜLT ÉDESBURGONYA</b>	<b>1.090,-</b>
Patate dolci al forno	
Oven-baked sweet potato	

### SALÁTÁK / INSALATE / SALADS

<b>VEGYES SALÁTA</b>	<b>2.190,-</b>
Insalata mista	
Mixed green salad	
<b>RUCCOLA SALÁTA KOKTÉL PARADICSOMMAL,PARMEZÁNNAL</b>	<b>2.190,-</b>
Rucola com pomodorini e parmigiano	
Rucola salad with cherry tomato and parmesan cheese	
<b>TOSZKÁN CSIRKESALÁTA</b>	<b>3.290,-</b>
Insalata Toscana al pollo	
Tuscan chicken salad	
<b>TONHAL SALÁTA</b>	<b>3.290,-</b>
Insalata al tonno	
Tuna salad	

### PIZZÁK / PIZZE / PIZZA

<b>MARGHERITA D.O.C.</b>	<b>2.790,-</b>
(paradicsom szósz, fior di latte, bazsalikom)	
Margherita D.O.C.	
(salsa pomodorim fior di latte, basilico)	
Margherita D.O.C. pizza	
(tomato sauce, fior di latte cheese, fresh basil)	
<b>VEGETÁRIÁNUS PIZZA</b>	<b>3.190,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, kemencében sült zöldség ragu)	
Vegetariana	
(salsa pomodori, mozzarella, ragú di verdure)	
Vegetarian pizza	
(tomato sauce, mozzarella, oven-baked vegetable ragout)	
<b>NÉGYFÉLE SAJT PIZZA</b>	<b>2.890,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, gorgonzola, parmezán, füstölt scamorza)	
quattro formaggi	
(salsa pomodori, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, scamorza affumicata)	
Four cheese pizza	
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan, smoked scamorza)	
<b>CALZONE SZUPER</b>	<b>3.190,-</b>
(paradicsom szósz, ricotta, sonka, gomba)	
Calzone super	
(Salsa pomodori, ricotta, prosciutto, fughi)	
Calzone	
(tomato sauce, ricotta, ham, mushroom)	
<b>ÖRDÖG PIZZA</b>	<b>2.990,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, csípős szalámi, fekete oliva, chili olaj)	
Diavola	
(salsa pomodori, mozzarella, salame piccante, olive nere, olio chili)	
Diavola pizza	
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives, chili oil)	
<b>TONHALAS PIZZA</b>	<b>2.990,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, tonhal, lilahagyma)	
Tonno	
(salsa pomodori, mozzarella, tonno, cipolle)	
Tuna pizza	
(tomato sauce, mozzarella, tuna, purple onion)	
<b>PIZZA FATÖRZS</b>	<b>2.990,-</b>
(pancetta szalonna, ricotta, rucola saláta)	
Tronco	
(pancetta, ricotta, rucola)	
“Bole” pizza	
(pancetta, ricotta, rucola salad)	
<b>CAPRICCIOSA PIZZA</b>	<b>3.290,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, gomba, sonka ,tojás, articsóka, fekete oliva)	
Capricciosa	
(salsa pomodori, mozzarella, funghi, prosciutto, uova, carciofi, olive nere)	
Capricciosa pizza	
(tomato sauce, mozzarella, mushroom, ham, egg, artichoke, black olive)	
<b>SAPORITA</b>	<b>3.190,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, pancetta szalonna, parmezán sajt, bazsalikom, fokhagyma olaj)	
Saporita	
(salsa pomodori, mozzarella, pancetta, parmigiano, basilico, olio d’ aglio)	
Saporita pizza	
(tomato sauce, mozzarella, pancetta, parmesan, basil, garlic oil)	
<b>PÁRMAI SONKÁS PIZZA</b>	<b>3.690,-</b>
(paradicsom szósz, mozzarella, páрмаi sonka)	
Prosciutto di Parma	
(salsa pomodori, mozzarella, prosciutto di Parma)	
Prosciutto di Parma	
(tomato sauce, mozzarella, Parma ham)	
<b>NÁPOLYI PIZZA</b>	<b>3.290,-</b>
(paradicsom szósz,szardella filé, kapri bogyó, bivaly mozzarella, bazsalikom)	
napoletana	
(salsa pomodori, filetto di acciughe, capperi, mozzarella di bufala, basilico)	
napoli pizza	
(tomato sauce, anchovies, capers, buffalo mozzarella, fresh basil)	

<b>ALPINA PIZZA</b>	<b>3.990,-</b>
(mozzarella, speck sonka, vargánya gomba, rucola saláta)	
Alpina	
(mozzarella, speck, porcini, rucola)	
Alpine pizza	
(mozzarella, speck ham, porcini mushroom, rucola salad)	
<b>TENGER GYÜMÖLCSEI PIZZA</b>	<b>3.990,-</b>
(paradicsom szósz, tenger gyümölcsei ragu, fokhagyma olaj)	
Frutti di mare	
(salsa pomodori, frutti di mare, olio d'aglio)	
Seafood pizza	
(tomato sauce, seafood ragout, garlic oil)	
<b>SAJT / FORMAGGI / CHEESE</b>	
<b>VEGYES SAJT TÁL LEKVÁROKKAL</b>	<b>3.890,-</b>
Selezione di formaggi con marmellate	
Selection of italian cheeses with marmalade and honey	
<b>ÉDESSÉGEK / DOLCI / DESSERTS</b>	
<b>PROFITEROLES</b>	<b>1.490,-</b>
Profiteroles	
Profiteroles	
<b>PANNA COTTA ERDEI GYÜMÖLCS ÖNTETTEL</b>	<b>1.490,-</b>
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	
Panna Cotta with a forest fruit sauce	
<b>TRADICIONÁLIS TIRAMISU</b>	<b>1.490,-</b>
Tiramisú	
Traditional Tiramisu	
<b>FIRENZEI CSOKOLÁDÉ TORTA LIME HABBAL</b>	<b>1.490,-</b>
Torta al cioccolato di Firenze con mousse al lime	
Chocolate tart of Florence with lime mousse	
<b>FEHÉR CSOKOLÁDÉ MOUSSE</b>	<b>1.490,-</b>
Mousse al cioccolato bianco	
White chocolate mousse	
<b>AMARENÁS SAJTTORTA</b>	<b>1.490,-</b>
Cheesecake alle amarene	
Cheesecake with amarena cherries	
<b>CITROM TORTA</b>	<b>1.490,-</b>
Torta di limone	
Lemon tart	
<b>KATALÁN KRÉM</b>	<b>1.490,-</b>
Crema Catalana	
Catalan creme	
<b>SGROPPINO</b>	<b>2.190,-</b>
Sgroppino (sorbetto di limone con vodka e prosecco)	
Lemon sorbet with vodka and prosecco	