

Előételek, Levesek

Olasz tartományok felvágottainak tárháza D.O.P. (Langhiranói pármai sonka, Finocchiona, Strolghino szalámi, Speck, Coppa) paradicsomos bruschettával, parmezántallérral, olívbogyóval	2 750,-
A bélszíncarpaccio két arca	3 290,-
Vitello Tonnato – párolt borjúszeletek tonhalkrémmel tálalva	2 390,-
Burrata sajtbatyu színes salátaágyon, házi aszalt paradicsommal	2 650,-
	VEGETÁRIÁNUS
Tenger kincsei (marinált tonhal, ráktatár, gratinírozott Szent Jakab-kagyló, lazacbonbon, marinált szardínia)	4 990,-
Négysajtos felfújt vargányagombával, fűszeres körtével és póréhagymaszalmával	2 250,-
	VEGETÁRIÁNUS
Bivalytejes mozzarellaival gratinírozott libamáj pirított kaláccsal, lilahagyma-lekvárral	3 790,-
Cozze – friss fekete kagyló – fokhagymás fehérbormártásban	2 950,-
Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal	2 150,-
	VEGETÁRIÁNUS
Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk (toszkán pecorino sajtkrémmel)	1 990,-
	VEGETÁRIÁNUS
Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel	1 590,-
	VEGETÁRIÁNUS
Húsleves emiliai húsos tortellinivel tálalva	1 890,-

Saláták

Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal, Carasao kenyérrel és fenyőmaggal	2 950,-
	VEGETÁRIÁNUS
Pomo d’Oro saláta (salátalevelek, pirított bélszínarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás)	3 350,-
Pirított garnélarákfarkak zsenge salátalevelekkel és szardellás, parmezános dresszingsel tálalva	3 650,-

Tészták és rizottók

Sütőtökpürével töltött tortelli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal	2 850,-
	VEGETÁRIÁNUS
Szélesmetélt kakukkfűves vargányaszeletekkel forgatva, szarvasgombagyöngyökkel	3 550,-
	VEGETÁRIÁNUS
Zsályás fettuccine tészta libamájjal, kucsmagombával	4 790,-
Aranylő házimetélt bolognai raguval	3 290,-
Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi San Marzano D.O.P. paradicsomból készült mártással, parmezánnal	2 950,-
	VEGETÁRIÁNUS
Bigoli tészta kacsamellraguval forgatva, castelmagno sajtkrémmel és füstölt kacsamájforgáccsal tálalva	3 690,-
Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütve	2 990,-
Házi cannelloni – óriás csőtészta három húsos raguval töltve (borjú, marha, sertés)	2 890,-
Maccheroni tészta Trattoria módra (bélszínarabokkal és sangioves borral)	3 950,-
Papfojtó tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva	2 890,-
Tengeri finomságok házi metélt ölelésében tálalva	5 350,-
Ruccolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, paradicsomforgáccsal hintve	4 150,-
Benedetto Cavalieri linguine – metélt fokhagymás-fehérboros vénusz- és feketekagylóval, pisztáciával és citromillattal	3 750,-
Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal	3 590,-
Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával	3 550,-
Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal	3 490,-

Főételek

Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással	3 890,-
Rózsaszínre sült kacsamellszeletek fokhagymás libamáj mártással, kecskesajttal töltött vörösboros körtével, vegyes magvakkal	4 890,-
Saltimbocca római módra – borjúszeletek pármai sonkával, zsályalevéllel pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával és mogyorótőrettel	4 190,-
Sertésszűzermék póréhagymakrémre tálalva, libamájéremmel, Primitivo bormártással	4 150,-
Porhanyós borjúpofa Barbera vörösbormártásban, polentakrémmel	5 890,-
Sonkával és mozzarellaival töltött bélszínjava zöldbors-mártással, burgonyatortácskával és karamellizált gyöngyhagymával	6 990,-
Ossobuco – „lyukas csont” milánói módra csontos borjúlábszárszelet sáfrányos rizottóval, citrusillattal	5 950,-
Tengerparti csemege – ropogósra sült friss tintahalszeletek, szardínia, garnélarákfarkacskák, zöldségek	4 750,-
Orata – tengerikeszeg-filé garnélarákkal, mentás cukkinikrémmel és rákmártással	4 490,-
Branzino – tengerisüllő-filé pancetta szalonnás feketekagyló-raguval töltve, sáfránymártásban	4 850,-
Branzino – tengeri süllő 2 személyre, kb. 1000 g (sütési módok: grill, sóban sütve, fehérborosan guazzetto raguval)	13 900,-

Faszéneken grillezett ételek és köretek

Citrommal és csípős paprikával pácolt, vasalt jércecombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával	2 650,-
Érlelt Angus hátszínseletek rózsaszínre sütve, rukolasalátával tálalva	5 990,-
Fiorentina – egészben sült, érlelt marhagerinc (min. 500 g)	1 990,-/100g
Costata – érlelt csontos marharostélyos (min. 500 g)	1 690,-/100g
Bélszínkeres pancetta szalonnával göngyölve, vörösbormártással, fenyőmagos bundában sült csiperkegombával, tárkonyhabbal	5 990,-
Érlelt bélszínjava (tálaláskor toszkán olívaolajjal fényezve) 230–250 g	6 290,-
Csontos borjúkaraj (min. 400 g)	1 590,-/100g
Ujjégető rozmaringos bárányborda (French Racks)	6 790,-
Mediterrán húsos grilltál 2 személy részére bélszínkeres pancetta szalonnával göngyölve, pácolt jércecombok, bárányborda, csontos borjúkaraj, pácolt sertésoldalas	12 600,-
Friss tintahal fekete „rizsfelhőcskével”, tintahalmajonézzal	4 490,-
Sárga uszonyú vörös tonhalsteak, vörösborecetes burgonyapürével	6 290,-
Orata – tengeri aranykeszeg	3 790,-

Branzino – tengerisüllő-filé	3 890,-
Mazzancolle – óriás garnélarák (10-15 dkg/db) páncéljában	3 590,-/db
Vegyes tengeri ízelítő 2 személyre (Szent Jakab-kagyló, garnélarákfarak, tengerisügér-filé, szardínia, tintahalnyárs)	13 900,-
Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva	790,-
Burgonyapüré színes házi tápiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva	850,-
Vajon puhított színes répák és vajretek Marsala borral flambírozva	890,-
Grillezett mediterrán zöldségek paprikaolajjal fényezve	1190,-
Fűszeres, tejes parajkrém	950,-
Illatos vegyes gombák fokhagymás olívaolajon pirítva	1090,-
Színes kerti salátalevelek répaforgáccsal	1 590,-

Pizzák

Margherita (paradicsom, mozzarella)	2 350,-	VEGETÁRIÁNUS
Pizza Caprese (fior di latte mozzarella, friss paradicsom, bazsalikomlevél, olíva olaj)	2 550,-	VEGETÁRIÁNUS
Pizza DOP (bivalytejes mozzarella, friss paradicsom, bazsalikom, olíva olaj)	3 150,-	
Prosciutto (paradicsom, mozzarella, főtt sonka)	2 890,-	
Prosciutto e Funghi (paradicsom, mozzarella, sonka, csiperkegomba)	3 150,-	
Schiacciatina con stracciatella (koktél paradicsom, stracciatella sajt, rucola, olíva olaj)	2 950,-	
Salame Piccante (paradicsom, mozzarella, paprikás csípős szalámi)	2 990,-	
Quattro Stagioni (paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom)	3 390,-	
Capricciosa (paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olívabogyó)	3 750,-	
Tonno e Cipolle (paradicsom, mozzarella, tonhal, hagyma)	3 150,-	
Quattro Formaggi (paradicsom, mozzarella, gorgonzola, ementáli, parmezán)	2 850,-	VEGETÁRIÁNUS
Mezza Luna (paradicsom, mozzarella, ricotta, sonka, koktélparadicsom, rucola)	3 150,-	
Pizza Gorgonzola (szeletelt körte, mozzarella gorgonzola sajt)	2 850,-	
Campagnola (paradicsom, mozzarella, sonka, vargánya, fekete olíva)	3 850,-	
Aurora Cozze e Gamberetti (paradicsom, tejszín, mozzarella, garnélarák farok, fekete kagyló, csíra)	3 850,-	
Ortolana (paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek)	2 850,-	VEGETÁRIÁNUS
Rustica (paradicsom, mozzarella, padlizsán, fekete olíva, speck sonka, gorgonzola)	3 890,-	
Abruzzese (paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, sonka)	3 450,-	
Amalfitana (paradicsom, mozzarella, hagyma, capri bogycs, szardella, tonhal)	3 550,-	
Calabrese D.O.P. (paradicsom, N' duja paprikakrém, mozzarella, pecorino calabrese sajt, Lardo szalonna, tropea lilahagyma)	3 290,-	VEGETÁRIÁNUS
Emiliana (paradicsom, mozzarella, páрмаi sonka, darabolt parmezán)	3 350,-	
Pizza Tommaso (parmezán, fokhagyma, friss paradicsom, bazsalikom, páрмаi sonka, rucola)	3 490,-	
Napoli (paradicsom, mozzarella, szardella, oregánó)	2 790,-	
Desenzano (paradicsom, mozzarella, mascarpone, páрмаi sonka, rucola)	3 450,-	
Tirolese (tejszín, parmezán, speck sonka)	3 290,-	
Pizza Pompei (paradicsom, mozzarella, füstölt sajt, házi sertéshús golyók, cukkini, bazsalikom)	3 290,-	
Calzone Classico (paradicsom, mozzarella, sonka)	2 850,-	
Calzone Lombardo (mozzarella, csípős szalámi, gorgonzola, ricotta - olasz túró)	3 150,-	
Calzone Napoli (paradicsom, mozzarella, sonka, koktélparadicsom, ricotta - olasz túró)	3 150,-	
Pomo D'oro (friss koktélparadicsom, mozzarella, rucola, darabolt parmezán)	3 190,-	

Desszertek

Kézműves fagyaltok és szörbetek kívánság szerint	450,-/gombóc
A nap meglepetése	1 390,-
Gratinírozott zabaionekrém friss trópusi és erdei gyümölcsökkel, maracujaszörbettel	1 990,-
Ezer lapocskas – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegezett leveles tésztaalapok	1 350,-
Szivárványos panna cotta (gőzölt tejszínek krém) gyümölcsűrével	1 150,-
Delizia al limone - sorrentói citromtortácska	1 190,-
Setteveli – Hét fátyol 7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával	1 390,-
Tiramisú	1 350,-
Profiterol fehér csokoládé- és barna csokoládé-öntettel, mogyorógrillázzsal	1 350,-
Cre moso - Karamell és kávéhab sós karamellel csurgatva, tökmagolajtükörre tálalva	1 190,-
Gorgonzolával töltött meleg csokoládétortácska házi körtésorbettoval	1 390,-
Különleges venetei és piemonte-i sajtok házi lekvárokkal, diós kenyérrel tálalva	2 390,-

Kedves Vendégeink!

Felhívjuk figyelmüket, hogy kérésükre glutén- és lisztérzékenyek számára is készítünk ételeket.

Az ételekben, italokban előforduló alábbi, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal kapcsolatban a felszolgálóinktól kérhetnek tájékoztatást.

Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab) · Rákfélék · Tojás · Hal · Földimogyoró · Szójabab · Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt) · Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámiadió) · Zeller · Mustár · Szezám · Kén-dioxid és szulfidok · Csillagfű · Puhatestűek

A számla végösszege után 13 százalékos szervizdíjat számolunk fel.