

Előételek

Olasz hideg ízelítő felvágottakkal D.O.P. (Langhiranói pármai sonka, Pancetta Giovanna, Strolghino szalámi, Speck, Coppa), sajtokkal, paradicsomos bruschettával, marinált zöldségekkel	5 600 Ft
A bélszín carpaccio rusztikus Cipriani szósszal, parmezán tallérral	6 900 Ft
Vitello Tonnato Monferrina módra – Párolt borjúszeletek tonhalkrémmel tálalva	5 500 Ft
Burrata sajtbatyu színes salátaágyon, házi aszalt paradicsommal	5 600 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Tenger kincsei (szezonális kagylók, halak, rákok ízelítője)	8 500 Ft
Négysajtos felfújt vargányagombával, fűszeres körtével és póréhagymaszalmával	4 700 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Bivalytejes mozzarellaival gratinírozott libamáj pirított kaláccsal, lilahagyma-lekvárral	7 500 Ft
A Buon Ricordo Gasztronómia szövetség fogása, melyet különleges kézzel festett tányérban is felszolgálunk (a tányér az étel elfogyasztása után emlékebe elvihető).	9 900 Ft
Cozze – friss fekete kagyló – fokhagymás fehérbormártásban	5 500 Ft
Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal, Carasau kenyérrel és fenyőmaggal	5 600 Ft

Levesek

Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal	3 800 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk (toszkán pecorino sajtkrémmel)	3 600 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel	3 400 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Húsleves emiliei húsos tortellinivel tálalva	3 700 Ft

Tésztaételek

Az étlapon szereplő ételek nagy része házi tésztából készül, de kérésükre durumlisztes és gluténmentes fogásokat is készítünk.

Sütőtökpürével töltött ravioli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal	6 200 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Szélesmetélt kakukkfűves vargányaszeletekkel forgatva, szarvasgombagyönggyökkel	6 900 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Zsályás fettuccine tészta libamájjal, kucsmagombával	7 700 Ft
Aranyló házi metélt bolognai raguval	6 200 Ft
Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi San Marzano D.O.P. paradicsomból készült mártással, parmezánnal	6 200 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Bigoli tészta kacsamellraguval forgatva, castelmagno sajtkrémmel és füstölt kacsamájforgáccsal tálalva	6 700 Ft
Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütve	6 200 Ft
Maccheroni tészta Trattoria módra (bélszín darabokkal és sangioves borral)	7 500 Ft
Papfőjtő tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva	6 200 Ft
Agnolotti tészta három húsos raguval (borjú, marha, sertés) töltve, krémszósszal, ropogós zöldséggel	6 900 Ft

Tészták halakkal és tenger gyümölcseivel

Tengeri finomságok házi metélt ölelésében tálalva	7 900 Ft
Rukkolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, házi aszalt paradicsommal	6 900 Ft
Durum lisztből készült házi metélt fokhagymás-fehérboros vénusz kagylóval és citromillattal	8 900 Ft

Risotti – rizsből készült ételek 2 személyre

(az ételeket csak 2 adag rendelése esetén tudjuk elkészíteni)

Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal	13 900 Ft
Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával	13 900 Ft
Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal	13 900 Ft

Húsból készült főételek

Pomo d'Oro saláta (salátalevelek, pirított bélszín darabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás)	7 500 Ft
Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással	6 900 Ft
Saltimbocca római módra – borjúszeletek pármai sonkával, zsályalevéllel pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával és mogyorótőrettel	7 500 Ft
Porhanyós borjúpofa Barbera vörösbormártásban, polentakrémmel	7 900 Ft
Ossobuco – „lyukas csont” milánói módra csontos borjúlábszárselet safrányos rizottóval, citrusillattal	8 900 Ft
Sonkával és mozzarellaival töltött bélszínjava zöldbors-mártással, párolt mézes-citromos mángold levéllel	12 900 Ft
Rózsaszínre sült kacsamellseletek fokhagymás libamájhabbal, kecskesajt krémmel, vörösboros körte zselével, sós kávé linzer morzsával	8 500 Ft
Bolognai sertésborda zsemlemorzsa köntösben sütve, pármai sonkával, parmezánnal	7 900 Ft

Grillezett húsételek

Citrommal és csípős paprikával pácolt, vasalt jércescombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával.	5 500 Ft
Fiorentina – egészben sült, érlelt marhagerinc (min. 600 g)	3 700 Ft
/100 g	
Costata – érlelt csontos marharostélyos (min. 500 g)	3 400 Ft
/100 g	
Bélszín tekerics pancetta szalonnával göngyölve, vörösbormártással, fenyőmagos bundában sült csiperkegombával, tárkonyhabbal	9 390 Ft
Csontos borjúkaraj (min. 400 g)	2 900 Ft
/100 g	

Mediterrán húsos grilltál 2 személy részére bélszín-tekercs pancetta szalonnával göngyölve, pácolt jércescombok, bárányborda, csontos borjúkaraj, pácolt sertésoldalas.	19 900 Ft
Érlelt Angus hátszín szeletek, konfitált rozmaringos újborgonyával, sült fokhagymával	10 900 Ft
Érlelt bélszínjava (230-250g) burgonyatortácskával, ceruzababbal, kiegészítőkkal	13 900 Ft
Bárányborda (French Racks) mandulás padlizsánkrémmel és vargányával tálalva	11 900 Ft

Halakból és tengeri finomságokból készült főételek

Tengerparti csemege – bő zsírban ropogósra sült friss tintahalszeletek, garnélarákfarkacskák, szardínia, zöldségek	7 900 Ft
Lazacpisztráng rolád brokkolival, narancsmártással	8 900 Ft
Branzino – tengeri süllő 2 személyre, kb. 1000 g (sütési módok: grill, sóban sütvé, fehérborosan guazzetto raguval)	19 900 Ft
Ombrina – árnyékhal filé garnélarákkal, cukkinikrémmel, citromzselével és rákmártással	8 900 Ft

Grillezett halételek

Vegyes tengeri ízelítő 2 személyre (Szent Jakab-kagyló, garnélarákfarkok, tengerisügér-filé, szardínia, tintahalnyárs)	19 900 Ft
Vadvízi Branzino – tengeri süllő filé főtt burgonyakorongokkal és petrezselyem szósszal	8 900 Ft
Polip édesburgonyakrémmel, mentás zöldszósszal, ropogós tokaszalonnával	8 200 Ft
Tintahal és Ombrina – árnyékhal filé burgonyakrémmel, pikáns nduja szósszal	7 500 Ft

Köreték

Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva	2 100 Ft
Burgonyapüré színes, házi tápiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva	2 100 Ft
Vajon puhított színes répák Marsala borral flambírozva	2 100 Ft
Fűszeres, tejes parajkrém	2 100 Ft
Serpenyőben sült mediterrán zöldségek	2 300 Ft

Desszertek

Profiterol fehér csokoládé- és barnacsokoládé-öntettel, mogyorógrillázzsal	3 500 Ft
Setteveli – Hét fátol (7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával)	3 500 Ft
Delizia al limone – sorrentói citromtortácska	3 500 Ft
Ezer lapocska – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegezett leveles tészta lapok	3 500 Ft
Gratinírozott zabaione krém friss trópusi és erdei gyümölcsökkel, maracujaszörbettel	3 900 Ft
Kézműves fagyaltok és sorbetek kívánság szerint	900 Ft
/gombóc	
„A nap meglepetése”	3 500 Ft
Panna cotta – Tejszíni krém mangó zselével, málnás és kókuszos semi freddoval	3 500 Ft
Tiramisú classico vagy Tiramisú alla Rosario	3 500 Ft
Meleg csokoládétortácska házi gorgonzola fagyalattal, sós karamell szósszal és körte darabokkal	3 500 Ft

Pizzák

Pizzáink teljes kiőrlésű – „integrale” lisztből készült tésztával is kérhetők

Margherita (Paradicsom, mozzarella)	4 850 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Pizza Caprese (Fior di latte mozzarella, friss paradicsom, bazsalikomlevél, olívaolaj)	4 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Pizza DOP (Bivalytejes mozzarella, friss paradicsom, bazsalikom, olívaolaj)	5 950 Ft
Prosciutto (Paradicsom, mozzarella, főtt sonka)	5 850 Ft
Prosciutto e Funghi (Paradicsom, mozzarella, sonka, csiperkegomba)	5 850 Ft
Salame Piccante (Paradicsom, mozzarella, paprikás csípős szalámi)	5 850 Ft
Quattro Stagioni (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom)	5 990 Ft
Capricciosa (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olíva bogyó)	5 950 Ft
Tonno e Cipolle (Paradicsom, mozzarella, tonhal, hagyma)	5 550 Ft
Quattro Formaggi (Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, ementáli, parmezán)	5 850 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Mezza Luna (Paradicsom, mozzarella, ricotta, sonka, koktélpáradicsom, rukkola)	5 950 Ft
Pizza Gorgonzola (Szeletelt körte, gorgonzola sajtkrém)	5 850 Ft
Campagnola (Paradicsom, mozzarella, sonka, vargánya, fekete olíva)	6 490 Ft
Aurora Cozze e Gambreretti (Paradicsom, tejszín, mozzarella, garnélarák farok, fekete kagyló, csíra)	6 490 Ft
Ortolana (Paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek)	5 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Rustica (Paradicsom, mozzarella, padlizsán, fekete olíva, speck sonka, gorgonzola)	6 490 Ft
Abruzzese (Paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, sonka)	5 950 Ft
Amalfitana (Paradicsom, mozzarella, hagyma, capri bogyó, szardella, tonhal)	5 950 Ft
Calabrese D.O.P. (Paradicsom, N' duja paprikakrém, mozzarella, pecorino calabrese sajt, Lardo szalonna, tropea lilahagyma)	6 290 Ft
Emiliana (Paradicsom, mozzarella, páрмаi sonka, darabolt parmezán)	6 250 Ft
Pizza Tommaso (Parmezán, fokhagyma, friss paradicsom, bazsalikom, páрмаi sonka, rukkola)	6 250 Ft
Napoli (Paradicsom, mozzarella, szardella, oregánó)	5 290 Ft
Desenzano (Paradicsom, mozzarella, mascarpone, páрмаi sonka, rukkola)	6 250 Ft
Tirolese (Mozzarella, tejszín, parmezán, speck sonka)	5 950 Ft
Calzone Classico (Paradicsom, mozzarella, sonka)	5 890 Ft
Calzone Lombardo (Paradicsom mozzarella, csípős szalámi, ricotta (olasz túró))	5 890 Ft
Calzone Napoli (Paradicsom, mozzarella, sonka, koktélpáradicsom, ricotta)	6 250 Ft
Pomo d'Oro (Friss koktélpáradicsom, mozzarella, rukkola, darabolt parmezán)	5 950 Ft
VEGETÁRIÁNUS	