

A CHEF AJÁNLATA

Chef's offers • Le proposte dello chef

BURGONYAKRÉMLEVES ROPOGÓS OLASZ BACONNEL ÉS GYALULT FEKETE SZARVASGOMBÁVAL

*Potato cream soup with crispy Italian bacon and black truffle shaving
Crema di patate con pancetta croccante e tartufo nero*

1750 Ft

FRISS KELKÁPOSZTA- ÉS ZELLERSALÁTA ROPOGÓS OLASZ BACONNAL

*Fresh salad of Savoy cabbage and celery finished with crispy Italian bacon
Insalata di verza, sedano e pancetta croccante*

1750 Ft

FRISS HÁZI SPAGETTI CARBONARA ROPOGÓS TOKASZALONNÁVAL ÉS GYALULT FEKETE SZARVASGOMBÁVAL

*Fresh home made spaghetti carbonara sauce with crispy pork cheek lard and black truffle shaving
Carbonara di spaghetti alla chitarra con guanciale croccante e lamelle al tartufo nero*

3050 Ft

SERPENYŐBEN SÜLT BORJÚÉRMÉK LIBAMÁJJAL ÉS FEKETE SZARVASGOMBÁVAL TOAST KENYÉREN TÁLALVA

*Pan-roasted veal medallions served on bread crouton with goose liver and black truffle
Medaglioni di filetto di vitello su crostone di pan-carré al fegato d'oca e tartufo nero*

5250 Ft

MELEG MARHA CARPACCIO FRISS ARTICSKÓKA-SALÁTÁVAL ÉS FŐTT BURGONYÁVAL

*Warm beef carpaccio served with fresh artichoke salad and warm potatoes
Carpaccio di manzo tiepido con insalata di carcofi freschi e patate*

3350 Ft

SERPENYŐBEN SÜLT FOKHAGYMÁS, FEHÉRBOROS KIRÁLYRÁK BULGURRAL ÉS SÜTŐTÖKKEL TÁLALVA (3 DB)

*Pan-roasted king prawns in white wine and garlic sauce served with bulgur and pumpkin (3 pcs)
Code di gamberoni saltati al vino bianco e aglio serviti sul bulgur e zucca (3 pz)*

6650 Ft

SÜTŐBEN SÜLT ROMBUSZHALFILÉ BURGONYÁVAL ÉS VARGÁNYAGOMBÁVAL

*Oven-baked fillet of turbot fish with potatoes and porcini mushrooms
Filetto di rombo al forno con patate e porcini*

7600 Ft

TG ITALIANO

1051 BUDAPEST, OKTÓBER 6. U. 8.

TEL.: (+36 1) 266 3525

WWW.TOMGEORGEITALIANO.HU

I. KATEGÓRIA

ÜZEMELTETŐ: LEROY. Co. KFT.

ÜZLETVEZETŐ: SZEKERES CSABA

KONYHAFŐNÖK: SERGIO VITI



FELHÍVJUK KEDVES VENDÉGEINK FIGYELMÉT, HOGY A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 12 %-OS SZERVÍZDÍJAT TARTALMAZ.

DEAR CUSTOMERS! PLEASE NOTE THAT WE HAVE AN ADDITIONAL 12 % SERVICE CHARGE.

INFORMIAMO I NOSTRI GENTILI CLIENTI CHE IL TOTALE DEL CONTO INCLUDE IL 12 % DI COSTO DEL SERVIZIO.

1 € = 280 HUF

IN CASE OF PAYING IN EURO THE CHANGE WILL BE GIVEN IN HUNGARIAN FORINT (HUF).

SE IL PAGAMENTO VIENE EFFETTUATO IN EURO, IL RESTO SARÀ RESTITUITO IN FIORINI UNGHERESI.

ELŐÉTELEK

Starters • Antipasti

1. ÉDESKÖMÉNYSALÁTA NARANCCSAL

V Fennel salad with orange
Insalata di finocchi e arancia
1550 Ft

2. SÁRGADINNYE CARPACCIO
PÁRMAI SONKÁVAL ÉS MOZZARELLÁVAL

Cantaloupe melon carpaccio and Parma ham with mozzarella
Carpaccio di melone cantaloupe con prosciutto di parma e mozzarella
2700 Ft

3. PADLIZSÁN-MILLEFOGLIE
BIVALYMOZZARELLÁVAL ÉS
BAZSALIKOMSZÓSZZAL

V Eggplant millefoglie with buffalo mozzarella and basil sauce
Millefoglie alla melanzana e mozzarella di bufala
con salsa al basilico
1850 Ft

4. MELEG PARAJFELFÚJT
KRÉMES SAJTSZÓSSZAL

V Hot spinach soufflé with cheese cream
Sformatino di spinaci in crema di formaggio
2100 Ft

5. PUGLIAI BURRATA SAJT
MELEG PARAJÁGYON

V Warm spinach with burrata cheese from Puglia
Zoccolo di spinaci tiepidi con burrata Pugliese
2000 Ft

6. OLASZ VEGYES FELVÁGOTTAK

Mixed Italian cold cuts
Antipasto all'Italiana
2550 Ft

7. BRUSCHETTA PARADICSOMMAL,
PÁRMAI SONKÁVAL, PARMEZÁN SAJTTAL

Bruschetta with tomato, Parma ham and Parmesan cheese
Bruschetta al pomodoro con prosciutto di Parma
e roccette di parmigiano
2500 Ft

8. CSIRKÉS CÉZÁR SALÁTA

Ceasar salad with grilled chicken breast
Insalata Cesare (con petto di pollo)
2800 Ft

9. PÁROLT BORJÚSZEGY HIDEGEN TÁLALVA
MAJONÉZES TONHALKRÉMMEL

Cold braised veal breast with creamy tuna sauce
Vitello tonnato
2850 Ft

10. VALTELLINAI BRESAOLA SONKA
FŰSZERES TALEGGIO SAJTTAL

Valtellina bresaola with spicy taleggio cheese
Bresaola della Valtellina al taleggio speziato
2450 Ft

11. MARHA CARPACCIO RUKOLÁVAL
ÉS PARMEZÁNSAJT SZELETEKKEL

Beef carpaccio with rucola and Parmesan slices
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano
3050 Ft

12. LIBAMÁJ-TERRIN TOKAJI BORBAN,
KARAMELLIZÁLT TROPEA HAGYMÁVAL

Foie gras terrine with Tropea onions caramelized
in Tokaji wine
Terrina di fegato d'oca servita con cipolla
di Tropea caramellata al Tokaj
3600 Ft

ELŐÉTELEK HALAKBÓL

Fish starters • Antipasti di pesce

13. **MARINÁLT LAZAC**
Marinated salmon • Salmone marinato
2250 Ft
14. **RÁKKOKTÉL**
Shrimp cocktail • Cocktail di gamberetti
2350 Ft
15. **CARPACCIO SZIMFÓNIA
(TONHAL, LAZAC, KARDHAL)**
Carpaccio symphony (tuna, salmon, swordfish)
Sinfonia di carpaccio (tonno, salmone, pesce spada)
2700 Ft
16. **FEKETEKAGYLÓ
FOKHAGYMÁS FEHÉRBORMÁRTÁSBAN**
Sauteed black mussels in garlic wine sauce
Cozze alla Livornese (salsa bianca)
3000 Ft
17. **FEKETEKAGYLÓ
FÜSZERES PARADICSOMSZÓSZBAN**
Sauteed black mussels in spicy tomato sauce
Cozze alla Tarantina (salsa al pomodoro)
3100 Ft
18. **FÜSTÖLT KARDHAL KECSKESAJTKRÉMMEL
ÉS GRÉPFRÚTTAL**
Smoked swordfish with goat cheese cream and grapefruit
Pesce spada affumicato con crema di caprino e pompelmo
2500 Ft
19. **VÖRÖSTONHAL-SZELETEK CITROMOS
VINAIGRETTE MÁRTÁSSAL
ÉS VEGYES KERTI SALÁTÁVAL**
Red tuna slices with lemon vinaigrette and mixed garden salad
Crudo di tonno con vinaigrette al limone e verdure dell'orto
3000 Ft

TRADÍCIONÁLIS LEVESEK

Traditional soup • Zuppe tradizionali

20. **OLASZ ZÖLDSÉGLEVES (MINISTRONE)**
V *Minestrone Italian vegetable soup • Minestrone*
1300 Ft
21. **PARADICSOMKRÉMLEVES**
V *Thick tomato soup • Crema di pomodoro*
1550 Ft
22. **SÜTÖTÖKKRÉMLEVES
MONTASIO KRÉMSAJTTEL**
Pumpkin cream soup with montasio cream cheese
Crema di zucca e riduzione di formaggio montasio
1550 Ft
23. **VEGYEZÖLDSÉG-KRÉMLEVES
(ZÖLDBORSÓ, SPÁRGA, HAGYMA)**
V *Puréed cream soup of mixed vegetables,
green peas, onion and asparagus*
Passata di verdure cipollina piselli e asparagi
1600 Ft
24. **PÜRÉSÍTETT BABLEVES HÁZI TÉSztÁVAL**
V *Creamy bean soup with home-made noodles*
Pasta e fagioli
1500 Ft
25. **ERDEI GOMBALEVES**
V *Forest mushroom soup • Zuppa di funghi misto bosco*
1550 Ft
26. **RICOTTÁS PARMEZÁNNAL TÖLTÖTT
TÉSztA (CAPPELLETTI) HÚSLEVESBEN**
Broth with cappelletti stuffed with ricotta and Parmesan
Cappelletti in brodo
1600 Ft

FRISS HÁZITÉSJTÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

*Fresh, home-made pasta dishes
Primi piatti di pasta fresca al mattarello*

27. **CSAVART MACCHERONCINI
V ALL'ARRABBIATA**

*Twisted maccheroncini all'arrabbiata
Maccheroncini al torchio all'arrabbiata*
1900 Ft

28. **PAPFOJTÓ TÉSZTA TIROLI MÓDRA
(SPECK, ZÖLDBORSÓ, TEJSZÍN, VARGÁNYAGOMBA)**

*Priest-strangler pasta tirolese style
(speck ham, green pea, cream, porcini mushroom)
Strozzapreti alla tirolese (speck, piselli, panna, funghi porcini)*
2100 Ft

29. **RIGATONI TÉSZTA AUM AUM MÓDRA
V (PADLIZSÁN, BUFALA MOZZARELLA,
PARADICSOMSZÓSZ)**

Rigatoni aum aum (with eggplant, tomato sauce and buffalo mozzarella) · Rigatoni aum aum
2450 Ft

30. **PENNE VODKÁVAL**

Penne with vodka · Penne alla vodka
2300 Ft

31. **BOLOGNAI TAGLIATELLE**

Tagliatelle with bolognese sauce · Tagliatelle alla Bolognese
2050 Ft

32. **FRISS HÁZI MACCHERONCINI
V VEGYES ZÖLDSÉGEKKEL ÉS RUKOLÁVAL**

*Fresh home made twisted maccheroncini
with mixed vegetables and rocket salad
Maccheroncini con misto di verdure e rucola*
2050 Ft

33. **SÜTŐTÖKKEL TÖLTÖTT TORTELLONI
V VAJAS, ZSÁLYÁS MÁRTÁSBAN**

*Tortelloni stuffed with squash in butter and sage sauce
Tortelloni di zucca al burro e salvia*
2100 Ft

34. **PAPPARDELLE VARGÁNYAGOMBÁVAL**

Pappardelle with porcini · Pappardelle ai funghi porcini
2250 Ft

35. **ZÖLD LASAGNA SÜTŐBEN**

Oven-baked green lasagne · Lasagna verde al forno
2250 Ft

36. **ZÖLD GNOCCHI MASCARPONE SAJTTAL
V ÉS SÁFRÁNNYAL**

*Green gnocchi with mascarpone and saffron sauce
Gnocchi verdi al mascarpone e zafferano*
2250 Ft

37. **TORTELLINI EMILIANI
(TEJSZÍNNEK ÉS PÁRMAI SONKÁVAL)**

*Tortellini Emiliani (with cream and Parma ham)
Tortellini Emiliani (panna e prosciutto di Parma)*
2250 Ft

38. **TAGLIOLINI CARDINALE
(LIBAMÁJJAL ÉS SPÁRGÁVAL)**

*Tagliolini Cardinale (with goose liver and asparagus)
Tagliolini Cardinale (fegato d'oca e asparagi)*
2450 Ft

39. **FALUSI MACCHERONCINI
BÉLSZÍNFALATOKKAL**

*Country style maccheroncini with tenderlon bits
Maccheroncini del casale con bocconcini di filetto*
2350 Ft

40. **ZÖLDFÜSZERES SAJTTAL TÖLTÖTT
CAPPELLACCI PÁRMAI SONKÁVAL ÉS
CHAMPIGNON GOMBÁVAL ÍZESÍTETT
MÁRTÁSBAN**

*Cappellacci stuffed with cheese and herbs served
in Parma ham and champignon sauce
Cappellacci ripieni di taleggio ed erbetta in salsa
di prosciutto di Parma e funghi champignon*
2500 Ft

41. **RUSZTIKUS TAGLIATELLE
(TEJSZÍN, ERDEI GOMBA, PÁRMAI SONKA)**

*Rustic tagliatelle (cream, forest mushrooms, Parma ham)
Tagliatelle rustiche (panna, funghi prataioli e prosciutto
di Parma)*
2250 Ft

42. **TOSZKÁN AGNOLOTTI BORJÚVAL TÖLTVE,
BRESAOLA SONKÁS, VAJAS MÁRTÁSBAN**

*Tuscan agnolotti stuffed with veal, served in bresaola and
butter sauce · Agnolotti Toscani ripieni di vitello, in salsa
di burro e bresaola*
2250 Ft

43. **BIGOLI SORRENTINA MÓDRA
V (PARADICSOMMÁRTÁSSAL ÉS
MOZZARELLÁVAL)**

*Potato pasta Sorrento style with tomato sauce and
mozzarella cheese · Bigoli alla sorrentina*
2350 Ft

44. **PAPPARDELLE VADDISZNÓRAGUVAL**

*Pappardelle noodle with wild-boar ragu
Pappardelle al ragù di cinghiale*
2350 Ft

45. **HÁROMFÉLE TÉSZTA SÜTŐBEN GRATINÁLVA
V (GNOCCHI VARGÁNYAGOMBÁVAL, POLLICIONI
DELLA NONNA ÉS CUPOLINO DI CREPELLA)**

*Tris of pasta gratinated in oven (gnocchi with porcini, grandma's
pollicioni and crespella) · Tris di pasta gratinate al forno (gnocchi
ai porcini, pollicioni della nonna e cupolino di crespella)*
2650 Ft

TÉSZTÁK HALAKKAL ÉS TENGER GYÜMÖLCSEIVEL

Pasta dishes with fish and sea-food • Primi piatti di pesce

46. **PENNE RÓZSZASZÍN MÁRTÁSBAN RUKOLÁVAL ÉS KOKTÉLRÁKKAL**
Penne in pink sauce with rucola and cocktail shrimps
Penne in salsa rosa con rucola e gamberetti
2700 Ft
47. **LANGUSZTÁVAL ÉS BUFALA MOZZARELLÁVAL TÖLTÖTT ZÖLD RAVIOLI VÉNUSZKAGYLÓS MÁRTÁSBAN**
Green ravioli stuffed with buffalo mozzarella and cold-lobster in white sauce of clams
Ravioli verdi ripieni di mozzarella di bufala e polpa d'aragosta in guazzetto di vongole veraci
2950 Ft
48. **HÁZI CHITARRA SPAGETTI SZARDELLÁVAL, ZÖLDSPÁRGÁVAL ÉS TONHAL CARPACCIOVAL**
Home-made spaghetti alla chitarra with anchovies, green asparagus and tuna carpaccio
Spaghetti alla chitarra con acciughe, asparagi e carpaccio di tuna
3300 Ft
49. **TAGLIOLINI FRISS TINTAHALLAL ÉS RUKOLÁVAL**
Tagliolini with fresh squid and rucola
Tagliolini al calamaro fresco e rucola
3050 Ft
50. **SPAGHETTI VÉNUSZKAGYLÓVAL, FEHÉRBORRAL**
Spaghetti with clams and white wine
Spaghetti alle vongole veraci (al vino bianco)
3300 Ft
51. **FÉLHOLD ALAKÚ TÉSZTA LAZACKRÉMMELEL TÖLTVE, SNIDLINGES MASCARPONÉVAL, KAVIÁRRAL**
Halfmoon-shaped pasta stuffed w/salmon cream with chives, mascarpone and caviar
Mezze lune ripiene al salmone in crema di mascarpone, erba cipollina e caviale
3150 Ft
52. **HÁZI FEKETE SPAGETTI FRISS TENGER GYÜMÖLCSEIVEL**
Home-made black spaghetti with mixed sea-food
Spaghetti neri fatti in casa con frutti di mare freschi
3900 Ft
53. **TAGLIOLINI TENGER GYÜMÖLCSEIVEL (BŐSÉGES ADAG)**
Home-made tagliolini with mixed sea-food (large portion)
Tagliolini allo scoglio (porzione abbondante)
4200 Ft

RIZOTTÓK

Risotto • Risotti

54. **RIZOTTÓ SERGIO MÓDRA (VEGYES HAL ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI)**
Risotto Sergio style (fish and off-the-shells mixed sea-food)
Risotto al soffio di mare «alla Sergio»
(misto di pesce e molluschi sgusciati)
2750 Ft
55. **RIZOTTÓ VEGYES ZÖLDSÉGEKKEL**
V *White risotto with mixed vegetables • Risotto dell' orto*
1950 Ft
56. **PARMEZÁNOS RIZOTTÓ**
V *Parmesan risotto • Risotto alla Parmigiana*
2050 Ft
57. **ALPESI RIZOTTÓ (SÁFRÁNYOS, CUKKINIS, OLASZKOLBÁSZOS)**
Risotto Alps style with safferan, zucchini and cubes of smoked Italian sausage • Risotto d'Alpeggio con zafferano, zucchine e cacciattorini affumicati
2400 Ft
58. **RIZOTTÓ PROSECCÓVAL ÉS KACSARAGUVAL**
Risotto with prosecco and duck ragout
Risotto al Franciacorta con ragù d'anatra e salamella
2650 Ft
59. **RIZOTTÓ LAZACCAL ÉS KAVIÁRRAL**
Risotto with salmon and caviar
Risotto al salmone e caviale
2650 Ft
60. **RIZOTTÓ TENGER GYÜMÖLCSEIVEL**
Risotto with mixed seafood
Risotto alla marinara
3050 Ft

GRILLEZETT ÉTELEK HÚSOKBÓL

Grill dishes meat • Dal grigliere carne

61. **RUSPANTINO GRILLEZVE
(FŰSZERES FÉL BABY CSIRKE)**
Grilled Ruspantino (spicy half baby chicken)
Ruspantino alla griglia (pollo alla diavola)
3050 Ft
62. **BORJÚ PAILLARD**
Veal paillard
Paillard di vitello
4100 Ft
63. **SERTÉSKOLBÁSZ OLASZ MÓDRA**
Italian-style pork sausage
Salsicce di maiale all'italiana
2250 Ft
64. **HÁTSZÍNSZELETEK RUKOLÁVAL,
PARMEZÁNSZELETEKSEL ÉS
KOKTÉLPARADICSOMMAL
(TAGLIATA)**
*Beef sirloin cuts with rucola, Parmesan shavings
and cocktail tomatoes*
*Controfiletto di bue con rucola e scaglie di parmigiano
e pomodorini (tagliata)*
5150 Ft
65. **HÁTSZÍN „SCOTTONA”**
Beef sirloin "scottona"
Controfiletto di scottona
5150 Ft
66. **BÉLSZÍN**
Beef tenderloin
Filetto di manzo
5500 Ft
67. **CSONTOS BORJÚBORDA
(MIN. 400 G)**
Veal chop
Nodino di vitello
1350 Ft /100 G
68. **MALACOLDALAS**
Pork ribs
Costolette di maiale
2650 Ft
69. **T-BONE STEAK TOSCANA MÓDRA
(MIN. 800 G)**
Florentine style T-bone steak
Fiorentina Toscana
1500 Ft /100 G
70. **GRILLEZETT MALACBORDA**
Grilled baby pork chops
Costolette di carré di maialino tenero
3400 Ft
71. **ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA
(FRENCH RACKS)**
French racks
Costolette d'agnello scottadito
4850 Ft

72. **ARGENTIN SZABADBAN NEVELT PREMIUM MARHA HÁTSZÍN**

Argentinian premium sirloin steak from free range beef
Controfiletto di black premium delle Pampas dell'Argentina

MIN. 400 G = 9000 Ft

EXTRA RENDELÉS ESETÉN (additional grams • peso addizionale) + 100 G = 2250 Ft

GRILLEZETT ÉTELEK HALBÓL

Grill dishes fish • Dal grigliere pesce

HALAINK FRISSEN AZ OLASZ HALPIACOKRÓL ÉRKEZNEK
Our fish comes fresh from the sea • Pesce fresco di mare

73. **TINTAHAL**

Squid

Calamari

4000 Ft

79. **ROMBUSZHAL /100 G**

Turbot

Rombo

1250 Ft

74. **TENGERI SÜLLŐ VAGY SÜGÉR**

Sea bass, sea bream

Branzini e orate

4450 Ft

80. **TENGERI SÜGÉR /100 G**

Sea bream

Orate

1250 Ft

75. **KARDHALSZELET**

Swordfish steak

Trancio di pesce spada

4450 Ft

81. **TENGERI SÜLLŐ /100 G**

Sea bass

Branzino

1250 Ft

76. **TONHALSZELET SZEZÁMMAGOSAN**

Tuna steak with sesame seed crust

Trancio di tonno al sesamo

1550 Ft

82. **SZICÍLIAI KIRÁLYRÁK CERVIA SÓVAL
MEDITERRÁN ÍZESÍTÉSBN
(1 DB)**

*Sicilian king prawns with Cervia salt Mediterranean-style
(each)*

*Gamberoni siciliani in salamoia al sale di Cervia con aromi
mediterranei (cadauno)*

3300 Ft

77. **SCAMPI EGÉSZBEN /200 G
(1 DB)**

Scampi reale (each)

Scampi reale (cad.)

3600 Ft

78. **HOMÁR EGÉSZBEN /400 G**

Whole lobster

Astice intero per porzione

8750 Ft

HÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Meat main courses • Secondi piatti di carne

83. **RÁNTOTT SERTÉSBORDA EMILIAI MÓDRA
(PÁRMAI SONKA, PARMEZÁNFORGÁCS)**

*Emilia-style breaded pork cutlet
Cotoletta di maiale all'emiliana*

3900 Ft

84. **CSIRKEMELLFILÉ VARGÁNYAGOMBÁVAL**

*Chicken breast with porcini
Petto di pollo ai funghi porcini*

2800 Ft

85. **ROSTON SÜLT KACSAMELLFILÉ
RÓZSABORSMÁRTÁSSAL**

*Roasted duck breast fillet with rose pepper sauce
Ventaglio di petto d'anatra al pepe rosa*

3700 Ft

86. **NYÚLROLÁD SPECK SONKÁVAL,
RADICCHIO SALÁTÁVAL GÖNGYÖLVE,
GESZTENYEPÜRÉ-ÁGYON**

*Rabbit roll stuffed with speck and radicchio salad
on chestnut puree bed*

*Involentino di coniglio rosolato ripieno di speck
e radicchio con purè di castagne*

3100 Ft

87. **SERPENYÓS BORJÚSZELET
MARSALA BORMÁRTÁSBAN**

*Pan-roasted veal escalop in Marsala wine sauce
Scaloppina di vitello al marsala*

4000 Ft

88. **SALTIMBOCCA RÓMAI MÓDRA
(BORJÚSZELETEK PÁRMAI SONKÁVAL,
ZSÁLYALEVÉLLEL PIRÍTVA FEHÉRBOROS
MÁRTÁSBAN)**

*Roman-style Saltimbocca (roast veal with Parma ham and
sage in white wine sauce)*

*Saltimbocca alla romana (vitello rosolato con prosciutto
di Parma e salvia in salsa al vino bianco)*

4650 Ft

89. **BÉLSZÍNJAVA BALZSAMECETTEL**

Beef tenderloin with balsamic vinegar

Filetto di manzo all'aceto balsamico

5150 Ft

90. **BÉLSZÍNJAVA ROSSINI MÓDRA
(LIBAMÁJJAL, VARGÁNYAGOMBÁVAL,
SANGIOVESE BORMÁRTÁSSAL)**

Beef tenderloin "Rossini"

(goose liver, porcini, Sangiovese wine sauce)

Filetto di manzo alla Rossini (fegato d'oca e porcino)

6200 Ft

91. **SÜTŐBEN SÜLT BÁRÁNYCSÜLÖK
ROZMARINGOS BURGONYÁVAL**

Oven-baked lamb shank served with roasted rosemary potatoes

Stinco d'agnello con patate al rosmarino

4850 Ft

92. **ÓRIÁS RÁNTOTT BORJÚBORDA
SÜLTPAPRIKA-SALÁTÁVAL**

Giant breaded veal cutlet with grilled bell pepper salad

Orecchie di elefante cotoletta con insalata

di peperoni alla griglia

5900 Ft

HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Fish main courses • Secondi piatti di pesce

93. **FRITTO MISTO - RÁNTOTT TINTAHAL, KOKTÉLRÁK ÉS CUKKINI**
Fritto misto of squid, cocktail shrimp, zucchini
Misto fritto di calamari, gamberi e zucchine
4150 Ft
94. **SÜTŐBEN SÜLT SZENT PÉTER HALFILÉ FEKETEKAGYLÓVAL, SÜLT PARADICSOMMAL**
Oven-roasted fillet of St Peter's fish with black mussels and oven-baked tomato
Filetto di San Pietro in guazzetto di cozze
3700 Ft
95. **TENGERI SÜGÉR CUKKINIÁGYON PESTÓVAL**
Seabream fillet on zucchini bed with pesto
Filetto di orata sul letto di zucchine profumate al pesto
3850 Ft
96. **SOASO HALFILÉ ROPOGÓS BURGONYÁVAL ÉS CUKKINIVEL**
Potato and zucchini crusted brill fillet
Filetto di soaso in crosta di patate e zucchine
4100 Ft
97. **SERPENYŐS TENGERI SÜGÉR RIMINI MÓDRA (FEHÉRBOR, FEKETEKAGYLÓ, KOKTÉLRÁK)**
Pan-roasted sea-bream Riminese style (white wine, black mussels and shrimps)
Filetto d'orata alla riminese (guazzetto di cozze e gamberetti)
4850 Ft
98. **ÖRDÖGHAL ISOLANA MÓDRA (KOKTÉLPARADICSOM, BURGONYA, OLÍVABOGYÓ)**
Isolana-style monkfish (cherry tomatoes, potatoes, olives)
Coda di rospo all'Isolana (pomodorini, patate e olive)
5150 Ft
99. **ZUPPA DI PESCE - BŐSÉGES HALLEVES ANCONETANA MÓDRA**
Zuppa di pesce – Rich fish soup Anconetan-style
Zuppa di pesce all'Anconetana (abbondante)
6850 Ft
100. **KIRÁLYRÁK-FAROK PROVENÇE-I MÓDRA KOKTÉLPARADICSOMMAL ÉS FOKHAGYMÁVAL ÍZESÍTVE (3 DB)**
Provence-style king prawn tail flavoured with cocktail tomatoes and garlic (3 pcs)
Coda di gamberi alla Provenzale speziato con pomodoro e aglio (3 pz per porzione)
6650 Ft
101. **KIRÁLYRÁK-FAROK FOKHAGYMÁS, FEHÉRBOROS MÁRTÁSBAN (3 DB)**
King prawn tail in garlic white wine sauce (3 pcs)
Gamberoni al vino bianco e aglio (3 pz per porzione)
6650 Ft

KÖRETEK

Garnish • Contorni

102. **BURGONYAPÜRÉ**
V Mashed potato • Purè di patate
750 Ft
103. **GHIOTTA BURGONYA**
V (SÜLT BURGONYAKOCKÁK PARADICSOMMAL ÉS ROZMARINGGAL)
Ghiotta potatoes (oven-roasted potatoes with tomatoes and rosemary) • Patate alla ghiotta
800 Ft
104. **HÁZI SÜLTBURGONYA**
V Home-style fries • Patate fritte della casa
800 Ft
105. **SERPENYÓS SPENÓT**
V (VAJON VAGY FOKHAGYMÁVAL PÁROLVA)
Pan-braised spinach (braised on butter or garlic)
Spinaci saltati in padella (al burro o all'aglio)
850 Ft
106. **FRISS VEGYES SALÁTA**
V Fresh mixed salad • Insalata mista
1150 Ft
107. **PIKÁNS VEGYESZÖLDSÉG-KÖRET**
Spicy green garnish with peperoncino
Erbette nostrane affogate al peperoncino
1150 Ft
108. **GRILLEZETT VEGYES ZÖLDSÉG**
Grilled mixed vegetables • Verdure miste alla griglia
1150 Ft
109. **KOKTÉLPARADICSOM RUKOLÁVAL**
V Cherry tomato salad with rucola
Insalata rucola e pomodorini
1300 Ft
110. **PÁROLT VEGYES ZÖLDSÉG**
V Steamed mixed vegetables • Misto di verdure al vapore
1350 Ft

SALÁTÁK

Salads • Insalate

111. **FRISS ARTICSOKASZÍV-SALÁTA MEDITERRÁN MÓDRA PARMEZÁNNAL**
Mediterranean style fresh artichoke salad with parmesan shavings • Insalata di cuore di carciofi freschi e parmigiano
2450 Ft
112. **SFIZIOSA SALÁTA**
V (RUKOLA, PARMEZÁNSAJT, CSIPERKEGOMBA)
Sfiziosa salad (rucola, Parmesan, mushroom)
Insalata sfiziosa (rucola, parmigiano e champignon)
1500 Ft
113. **ZÖLDSALÁTA MOZZARELLAGOLYÓKKAL ÉS OLÍVABOGYÓVAL**
V Green salad with cherry mozzarella and olives
Insalata verde con bocconcini di mozzarella e olive
1800 Ft
114. **RUKOLASALÁTA, KOKTÉLPARADICSOMMAL, PARMEZÁNSZELETKEKKEL**
V Rucola salad with cherry tomatoes and Parmesan shavings
Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano
1900 Ft
115. **INSALATA CAPRESE (PARADICSOM, BIVALYMOZZARELLA, BAZSALIKOM)**
V Insalata caprese (tomatoes, buffalo mozzarella, basil)
Insalata caprese (pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)
2000 Ft
116. **INSALATA SERGIO**
V (ZÖLDSALÁTA, GRILLEZETT CUKKINI, ZELLER, ÉDESKÖMÉNY, KOKTÉLPARADICSOM, NARANCS, RICOTTA)
Insalata Sergio (green salad, grilled zucchini, celery, fennel, cocktail tomatoes, orange, ricotta)
Insalata Sergio (insalata verde, zucchini grigliate, sedano, finocchio, pomodorini, arancia e chicchi di ricotta)
2250 Ft
117. **INSALATISSIMA**
(ZÖLDSALÁTA, TONHAL, KEMÉNY TOJÁS, KOKTÉLPARADICSOM, MOZZARELLAFALATOK, ZÖLD OLÍVABOGYÓ)
Insalatissima (green salad, tuna, boiled egg, cocktail tomatoes, cherry mozzarella, green olives)
Insalatissima (insalata verde, tonno, uovo sodo, pomodorini, bocconcini di mozzarella e olive verdi)
2450 Ft

PIZZÁK

Pizza • Pizze

118. **PIZZA MARGHERITA**
V (PARADICSOM, MOZZARELLA)
(tomato sauce, mozzarella) • (pomodoro, mozzarella)
1600 Ft
119. **PIZZA CAPRESE**
V (MOZZARELLA, SZELETELT FRISS PARADICSOM, BAZSALIKOMLEVÉL, EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ)
(mozzarella, sliced tomato, basil leaves, extra virgin olive oil)
(mozzarella, pomodoro a fette, basilico e olio extra vergine)
2150 Ft
120. **PIZZA BUFALINA**
V (BIVALYTEJES MOZZARELLA, KOKTÉLPARADICSOM, BAZSALIKOMLEVÉL, EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ)
(buffalo mozzarella, cherry tomato, basil, extra virgin olive oil) • (mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio extra vergine)
2650 Ft
121. **PIZZA PROSCIUTTO**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SONKA)
(tomato sauce, mozzarella, ham)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
2250 Ft
122. **PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SONKA, GOMBA)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)
2400 Ft
123. **PIZZA QUATTRO STAGIONI**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SONKA, GOMBA, ARTICSÓKA)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichoke)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)
2700 Ft
124. **PIZZA CAPRICCIOSA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SONKA, GOMBA, ARTICSÓKA, OLÍVABOGYÓ)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichoke black olives) • (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive nere)
2900 Ft
125. **PIZZA TONNO E CIPOLLA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, TONHAL, HAGYMA)
(tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)
(salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
2600 Ft
126. **PIZZA QUATTRO FORMAGGI**
V (PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMENTÁLI, PARMEZÁN)
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmesan) • (salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmiggiano reggiano)
2750 Ft
127. **PIZZA GAMBERETTI E ZUCCHINE**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, KOKTÉLRÁK, CUKKINI)
(tomato sauce, mozzarella, shrimps, zucchini)
(salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchini)
2800 Ft
128. **PIZZA FRUTTI DI MARE**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, TENGER GYÜMÖLCSEI)
(tomato sauce, mozzarella, seafood)
(salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare)
3000 Ft
129. **PIZZA ORTOLANA**
V (PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK)
(tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables)
(salsa di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)
2100 Ft
130. **PIZZA RUSTICA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, PADLIZSÁN, FEKETE OLÍVA, SPECK SONKA, GORGONZOLA)
(tomato sauce, mozzarella, egg-plant, black olives, speck ham, gorgonzola) • (salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, olive nere, speck, gorgonzola)
2900 Ft
131. **PIZZA ABRUZZESE**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPŐS SZALÁMI, SONKA)
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham) • (salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto)
2750 Ft

132. **PIZZA CALABRESE**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, CSÍPÓS SZALÁMI, CSÍPÓS PAPRIKA)
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chilli pepper)
(salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino)
2350 Ft
133. **PIZZA EMILIANA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, PÁRMAI SONKA, PARMEZÁNSZELETKÉK)
(tomato sauce, mozzarella, Parma ham, parmesan shavings)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano reggiano a scaglie)
2850 Ft
134. **PIZZA TIROLESE**
(MOZZARELLA, SPECK SONKA, GORGONZOLA)
(mozzarella, speck ham, gorgonzola)
(mozzarella, speck, gorgonzola)
2750 Ft
135. **PIZZA VALTELLINA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, BRESAOLA SONKA, RUKOLA, FONTINA SAJT)
(tomato sauce, mozzarella, bresaola ham, rucola, fontina cheese)
(salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, fontina)
3000 Ft
136. **CALZONE CLASSICO**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SONKA)
(tomato sauce, mozzarella, ham)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
2350 Ft
137. **CALZONE FARCITO**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SONKA, GOMBA, ARTICSÓKA)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, artichoke)
(salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)
2750 Ft
138. **PIZZA ROMANA**
(PARADICSOMSZÓSZ, SZARDELLA, MOZZARELLA, KAPRIBOGYÓ, OREGÁNÓ)
(tomato sauce, anchovy, mozzarella, capers, oregano)
(salsa di pomodoro, acciughe, mozzarella, capperi, origano)
1800 Ft
139. **PIZZA ANATRA**
(VÉKONY PARADICSOMSZÓSZ, FÜSTÖLT KACSA-MELL, PARMEZÁN SAJT, LILAHAGYMA, CHILI)
(thin tomato sauce, finely sliced smoked duck breast, parmesan cheese, onion, chili)
(pocco pomodoro, petto d'anatra affumicato, parmigiano, cipolla, chili)
2450 Ft
140. **PIZZA SICILIANA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, SZARDELLA, KAPRIBOGYÓ, FEKETE OLÍVA, OREGÁNÓ)
(tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, black olives, oregano) · (salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano)
2450 Ft
141. **PIZZA RICOTTA E SPINACI**
V (MOZZARELLA, RICOTTA SAJT, SPENÓT)
(mozzarella, ricotta cheese, spinach)
(mozzarella, ricotta, spinaci)
2250 Ft
142. **PIZZA MAIALINA**
(PARADICSOMSZÓSZ, MOZZARELLA, FRISS OLASZ KOLBÁSZ, ROZMARING)
(tomato sauce, mozzarella, fresh italian sausage, rosemary)
(salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, rosmarino)
2500 Ft
143. **PIZZA MEDITERRANEA**
V (MOZZARELLA, PADLIZSÁN, RUKOLA, PARMEZÁNSZELETKÉK)
(mozzarella, egg-plant, rucola, parmesan shavings)
(mozzarella, melanzane, rucola, scaglie di grana)
2700 Ft

DESSZERTEK

Desserts • Dessert

144. **KÁVÉS-MOGYORÓS PARFÉ**
Coffee-hazelnut parfait • Semifreddo alla nocciola e caffè
850 Ft
145. **MILLEFOGLIE VANÍLIAKRÉMEL**
Millefoglie with vanilla custard
Millefoglie alla crema pasticciera
1050 Ft
146. **TIRAMISU**
Tiramisu • Tiramisù
1050 Ft
147. **EPERKRÉM PUDING**
Strawberry bavarian cream pudding • Bavarese alla fragola
1000 Ft
148. **BAZSALIKOMOS PARFÉ EPERÖNTETTEL**
Basil parfait with strawberry sauce
Semifreddo al basilico con salsa di fragole
1250 Ft
149. **PROFITEROL**
Profiterole • Profiterole
1150 Ft
150. **MOGYORÓS, CSOKOLÁDÉS RICOTTA TORTÁCSKA ZABAGLIONE MÁRTÁSSAL**
Hazelnut-chocolate tartlet with sabayon sauce
Tortino alle nocciole e cioccolato con zabaione
1250 Ft
151. **CSOKOLÁDÉFELFÚJT**
Chocolte soufflé • Soufflé al cioccolato
1050 Ft
152. **GYÜMÖLCCSALÁTA**
Fruit salad • Macedonia di frutta fresca
850 Ft
153. **VEGYES FAGYLALT**
Ice cream • Gelato misto
1000 Ft
154. **ALMATORTA VANÍLIAKRÉMEL**
Apple tart with vanilla cream
Torta di mela con crema vaniglia
1000 Ft
155. **PANNA COTTA (CSOKOLÁDÉVAL, KARAMELLEL VAGY ERDEI GYÜMÖLCCSEL)**
Panna cotta (with chocolate, caramel or forest fruits)
Panna cotta (cioccolato, caramello, frutti di bosco)
1050 Ft

V VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK
V SUITABLE FOR VEGETARIANS
V VEGETARIANO