

ANTIPASTI E ZUPPA

CAPESANTE CON CAVOLFIORE E NOCCIOLE PIEMONTESE

Szent Jakab-kagyló, karfiol, vanília,
piemonti mogyoró
*Scallops with cauliflower,
vanilla, piedmont hazelnuts*
7.200 Ft

CREMA DI CIPOLLA ALLA VENETA

Velencei hagymakrémleves
Venetian-style onion cream soup
3.500 Ft

PASTA

RAVIOLI FATTI IN CASA CON BURRATA E PORCINI

Házi készítésű ravioli burratavál
és vargánya gombával
*Homemade ravioli with burrata
and porcini mushroom*
6.800 Ft

GNOCCHI DI PATATE VIOLA, MAZZANCOLLE, ZAFFERANO

Lila burgonya gnocchi, garnélarák, saffrán
Purple potato gnocchi, shrimp, saffron
7.500 Ft

SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, PATATE, PARMIGIANO

Borjú saltimbocca, burgonya, parmezán
Veal saltimbocca, potato, parmesan
9.900 Ft

RIBEYE ALLA FIORENTINA, RUCOLA, PERE, PECORINO

Fiorentina ribeye, rukkola, körte, juhsajt
Fiorentina ribeye, rocket salad, pear, pecorino
35 dkg
24.900 Ft

DOLCI

CREMA COTTA CON ARANCE AMARE DI SICILIA

Crème brûlée, szicíliai narancs
Crème brûlée, sicilian orange
3.200 Ft

PRE THEATRE MENU

17:00 - 18:00

14.900 Ft

LA BURRATA POMODORO FRESCI E SECCHI

Burrata friss és szárított paradicsommal
Burrata with fres and sundried tomatoes

vagy / or

IL VITELLO TONNATO

Vitello tonnato

RISOTTO AL PESTO E BURRATA

Risotto, pesto, burrata
Risotto with pesto and burrata

vagy / or

TAGLIOLINI GAMBERI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

Tagliolini, fokhagyma, chilli és
Huelva-i skarlát garnéla
*Tagliolini sautéed with garlic, chilli,
scarlet prawn from Huelva*

TIRAMISU

HEAD CHEF: Giorgio Cavicchiolo

MANAGER: Fábíán Krisztián

Áraink az áfát tartalmazzák / Our prices includes VAT

A számla végösszegéhez 15% szervízdíjat számolunk fel / We add 15% service charge to the final amount of the bill
Az ételek allergénjeivel kapcsolatban kérdezze kollégánkat / Ask our colleagues regarding to the allergens