

**FOCACCIA DI GIORGIO**  
Házi focaccia, paradicsom, rozmaring  
*Homemade focaccia with tomato and rosemary*

## LA BURRATA

Natúr (125gr)  
*Strapatta a mano*  
3.900 FT

Friss és szárított paradicsommal  
*Pomodoro freschi e secchi*  
5.400 FT

S. Danielle sonkával  
*Prosciutto S. Danielle*  
5.900 FT

+ Miért ne egy kis kaviárral? (10gr)  
+ *Why not some caviar with it? (10gr)*  
+ 9.900 FT

## NORCINERIA DI GIORGIO

**TAGLIERE DI SALUMI**  
Sonka és szalámi válogatás  
*Ham and salami selection*  
5.500 FT

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**  
Sonka, szalámi és sajt válogatás  
*Ham, salami and cheese selection*  
6.500 FT

**TAGLIERE DI FORMAGGI**  
Sajt válogatás  
*Cheese selection*  
5.500 FT

## ZUPPE

**MORTADELLA TORTELLINI CONSOMÉ**  
Húsleves, mortadella tortellini  
*Consomé with mortadella tortellini*  
3.500 FT

**FRUTTI DI MARE**  
Hallevés  
*Seafood soup*  
3.900 FT

**CREMA DI SEDANO E CAROTE BIANCHE**  
Zellerkrémleves  
*Celery and white carrots cream*  
3.200 FT

## ANTIPASTI

**LÁNGOS MONTANARA**  
Lángos, 6 hónapig érlelt coppa, crème fraîche, paradicsom  
*Fried pizza, coppa cured for six months, crème fraîche, tomato*  
3.900 FT

**TARTARE DI MANZO E FOIE GRAS**  
Bélszín tatár, libamáj, bébi rukkola  
*Fillet of beef tartare, Hungarian foie gras, baby rocket*  
6.900 FT

**IL VITELLO TONNATO**  
Vitello tonnato  
*Vitello tonnato of hand-sliced veal*  
6.900 FT

**BRANZINO MARINATO AL LIMONE**  
Marinált sügér, citrom  
*Sea bass with lemon*  
5.900 FT

**INSALATA DI CESARE**  
Cézár saláta, szárított Coppa-val  
*Classic Caesar salad, with Coppa ham*  
5.900 FT

**PARMIGIANA SICILIANA**  
Csőben sült padlizsán, parmezán, friss paradicsom, füstölt Provola  
*Aubergine, parmesan, fresh tomato au gratin, smoked Provola*  
4.900 FT

## NEAPOLITAN PIZZAS

48 órás kelesztés / 48 ore di lievitazione

**MARGHERITA**  
Paradicsom, mozzarella, friss bazsalikom  
*Tomato, mozzarella, fresh basil*  
3.900 FT

**MANGALICA PROSCIUTTO**  
Mangalicasonka, mozzarella  
*Mangalica ham and mozzarella*  
5.400 FT

**DIAVOLA**  
Diavola  
*Spianata, n'duja, stracchino and pickled piparra*  
5.900 FT

**CARCIOFI AL PESTO**  
Mozzarella, articsóka, spenót, rukkola pesto  
*Mozzarella, artichoke, spinach, rocket pesto*  
5.200 FT

**CARBONARA, FUNGHI E GUANCIALE**  
Mozzarella, parmezán, guanciale, tojás, portobello gomba  
*Mozzarella, parmesan, guanciale, egg, portobello mushrooms*  
5.500 FT

+ Miért ne egy kis kaviárral? (10gr)  
+ *Why not some caviar with it? (10gr)*  
+ 9.900 FT

**BURRATA E MORTADELLA**  
Burrata di bufala, mortadella, friss bazsalikom, parmezán  
*Burrata di bufala, mortadella, pistachios, fresh basil, parmesan*  
5.900 FT

**QUATTRO FORMAGGI**  
Taleggio, mozzarella, gorgonzola, füstölt Provola  
*Taleggio, mozzarella, gorgonzola, smoked Provola*  
5.500 FT

**PIZZA ALELI**  
Libamáj, körte chutney, balsamecet, rukkola  
*Foie, chutney pera, balsamico, rucula*  
8.500 FT

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*

## PASTA SECCA

### SPAGHETTINI CACIO E PEPE

Spaghetini, pecorino sajt, fekete bors  
*Spaghetini, pecorino, black pepper*  
3.900 FT

### RIGATONI ALLA CARBONARA

Tradicionális rigatoni alla carbonara  
*Traditional rigatoni alla carbonara*  
4.900 FT

+ Miért ne egy kis kaviárral? (10gr)  
+ *Why not some caviar with it? (10gr)*  
+ 9.900 FT

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE E COZZE

Spaghetti, vénuszkagyló  
*Spaghetti with mussels*  
7.900 FT

### BUCATINI BOLOGNESE TRE POMODORI

Bucatini, paradicsom, bolognese, ricotta  
*Bucatini with three tomatoes,  
bolognese, ricotta*  
6.500 FT

### LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Tenger gyümölcsei linguine  
*Seafood linguine*  
7.500 FT

### PACCHERI ALLA "DA VITTORIO"

Paccheri, paradicsom, parmezán  
*Paccheri in a tomato sauce, young parmesan*  
5.900 FT

## PASTA FATTA IN CASA

### LASAGNA MILLEFOGLIE

Tradicionális toszkán lasagne  
*Traditional Tuscan lasagne*  
6.500 FT

### GNOCCHI DELLA DOMENICA

Burgonya gnocchi, borjúragu, parmezán  
*Potato gnocchi, veal ragout, parmesan*  
5.500 FT

### TAGLIOLINI GAMBERI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

Tagliolini, fokhagyma, chilli és Huelva-i garnéla  
*Tagliolini sautéed with garlic, chilli,  
prawn from Huelva*  
7.500 FT

### PAPARDELLE AL RAGU D'ANATRA

Papardelle és kacsaragu  
*Papardelle with duck ragout*  
6.500 FT

## RISOTTO

### RISOTTO AL PESTO E BURRATA

Risotto, pesto, burrata  
*Risotto with pesto and burrata*  
4.900 FT

### RISOTTO CACIO E PEPE LIMONE E GAMBERI

Risotto cacio e pepe, ráktátár  
*Risotto cacio e pepe, shrimp tartare*  
6.900 FT

### RISOTTO ALLA MILANESE

Risotto, marhavelő, safrány  
*Risotto with beef marrow, saffron*  
5.900 FT

## SECONDI PIATTI

### SALMONE ALLA PUTTANESCA

Grillezett lazac, puttanesca, cukkini, menta  
*Grilled salmon, puttanesca sauce and zucchini, mint*  
9.900 FT

### SPIGOLA ALL' ACQUA PAZZA

Roston sült sügér, mediterrán vinaigrette, brokkoli  
*Sea bass roasted, mediterranean vinaigrette, broccoli*  
8.900 FT

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Rántott borjúkaraj, szalmaburgonya, lágy tojás  
*Fried white veal loin with straw potatoes, soft-boiled egg*  
8.900 FT

### PORCHETTA D'AGNELLO DI LATTE

Bárány porchetta, guanciale, polenta, spenót  
*Lamb porchetta stuffed with guanciale,  
polenta and spinach*  
11.900 FT

### IL FAVORITO DI GIORGIO

#### FILETTO ALLA ROSSINI

Bélszín, libamáj, vörösbor mártás, zellerpüré  
*Beef fillet with foie gras, red wine sauce, celery purée*  
15.900 FT