

ANTIPASTI E ZUPPA

INSALATA DI GAMBERI, FINOCCHIO MARINATO, FRAGOLE

Ráksaláta, marinált édeskömény, eper
Shrimps, marinated fennel salad, strawberries
6.900 FT

CREMA DI ASPARAGI VERDI, BERGAMOTTO

Zöldspárga krémleves, bergamottal
Cream soup of green asparagus, bergamot
3.800 FT

PASTA

CAPPELLETTI VERDI DI MANZO E PORCINI

Zöld cappelletti marha raguval töltve, vargányával
Green cappelletti with beef and
porcini mushrooms
7.200 FT

TAGLIATELLE AL NERO CAPESANTE, SPINACI

Fekete Tagliatelle, fésűkagylóval és parajjal
Tagliatelle with black ink, scallops, spinach
7.900 FT

SECONDI PIATTI

SUPREMA DI POLLO CREMA CAROTE, ASPARAGI, NOCCIOLE

Supreme csirkemell, répa, spárga és mogoró
Chicken supreme with cream of carrots,
asparagus, hazelnuts
8.200 FT

TRIB EYE FIORENTINA, VERDURE DI STAGIONE

Florentine Rib eye,
szezonális zöldségekkel
Florentine Rib eye, seasonal vegetables
24.900 FT

DOLCI

CREMA COTTA CON ARANCIE AMARE DI SICILIA

Crème brûlée szicíliai narancssal
Crème brûlée with sicilian orange
3.200 FT

PRE THEATRE MENU

17:00 - 18:00

14.900 FT

LA BURRATA POMODORO FRESCHI 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

Árunk az áfát tartalmazza / 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