

ANTIPASTI

BURRATA FRISS ÉS SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL

Burrata with fresh and dried tomatoes

Pomodoro freschi e secchi

5.900 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

Marinated sea bass with lemon

5.900 FT

CAPE SANTE, NOCCIOLE, TOPINAMBUR

Szent Jakab kagyló, csicsóka, piemonti mogyoró

Scallops, Jerusalem artichoke, Piedmont hazelnuts

6.900 FT



PASTA E RISOTTO

BUCATINI BOLOGNESE TRE POMODORI

Bucatini, paradicsom, bolognese, ricotta
Bucatini with three tomatoes, bolognese, ricotta

6.900 Ft

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Tenger gyümölcsei linguine
Seafood linguine

7.500 Ft

PACCHERI GAMBERI ROSSI, ZAFFERANO (PEER 2 PERSONE)

Paccheri, vörös garnéla, safrány (2 főre)
Paccheri, carabineros shrimps, saffron (for 2 people)

19.900 Ft

RAVIOLI BURRATA TARTUFO NERO

Ravioli burratával és fekete szarvasgombával
Ravioli with burrata and black truffle

8.500 Ft

TAGLIATELLE VERDI AL SUGO DI CINGHIALE, CASTAGNE

Zöld tagliatelle, vaddisznóragu, gesztenye
Green tagliatelle, wild boar ragout, chestnuts

6.900 Ft

RISOTTO AL PESTO E BURRATA

Risotto, pesto, burrata
Risotto with pesto and burrata

5.500 Ft

RISOTTO ALLA MILANESE, CAPE SANTE

Risotto, Szent Jakab kagyló, safrány
Risotto with scallops, saffron

8.500 Ft

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI MANZO, CARCIOFI, PATATE

Marhapofa articsókával és burgonyával
Beef cheek with artichoke and potatoes

11.900 Ft

RIB EYE FIORENTINA, VERDURE DI STAGIONE

Fiorentina Rib eye, szezonális zöldségekkel
Florentine Rib eye, seasonal vegetables

24.900 Ft

FILETTO ALLA ROSSINI

Bélszín, libamáj, vörösbormártás, zellerpüré
Beef fillet with foie gras, red wine sauce, celery purée

15.900 Ft

HALIBUT CREMA DI ZUCCA, SPINACI

Halibut, sütőtök, spenót
Halibut, pumpkin, spinach

11.900 Ft

SALMONE, ZUCCHINE, OLIVE, POMODORO

Lazac cukkinivel, paradicsommal és olivával
Salmon with zucchini, tomato and olives

8.500 Ft



DOLCI

TORTA AL CIOCCOLATO CALDO, ZUCCA, MIELE

Csokoládé szuflé, mézes sütitők
Chocolate soufflé, honey-flavoured pumpkin

3.600 Ft

IL NOSTRO TIRAMISÚ

Tiramisu

3.600 Ft

PROFITEROL XXL

Piemonti mogyoróval töltve és forró csokoládémártással
Filled with Piedmont hazelnuts and hot chocolate sauce

3.900 Ft

PANETTONE ZUPPA INGLESE

3.600 Ft



AIEÚ

ITALIANA · DANI GARCÍA · VIVACE

HEAD CHEF: Giorgio Cavicchiolo
MANAGER: Fábíán Krisztián

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.
A feltüntetett árakra 15% szervízdíjat számítunk fel.

*Our prices include VAT.
We charge a 15% service fee for the indicated prices.*