

FOCACCIA DI GIORGIO

Házi focaccia
Homemade focaccia

LA BURRATA

Natúr (125gr)
Strapatta a mano
3.900 Ft

Friss és szárított paradicsommal
Pomodoro freschi e secchi
5.900 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

GRAN SELEZIONE
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
Hallesves
Seafood soup
5.900 Ft

CREMA DI CIPOLLA ALLA VENETA
Velencei hagymakrémleves
Venetian-style onion cream soup
3.500 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

INSALATA DI ALELI
Articsóka, avokádó, paradicsom, zöldsaláta
Artichoke, avocado, tomato, green salad
6.500 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

PARMIGIANA SICILIANA
Csőben sült padlizsán, parmezán,
friss paradicsom, füstölt Provola
Aubergine, parmesan, fresh tomato
au gratin, smoked Provola
5.500 Ft

INSALATA DI CESARE
Cézár saláta szárított Coppa-val
Classic Caesar salad with Coppa
6.500 Ft

Cézár saláta Huelva-i garnélával
Classic Caesar salad with prawn from Huelva
8.500 Ft

NEAPOLITAN PIZZAS

48 órás kelesztés / 48 ore di lievitazione

CARBONARA, FUNGHI E GUANCIALE
Mozzarella, parmezán, guanciale, tojás, portobello gomba
Mozzarella, parmesan, guanciale, egg, portobello mushrooms
5.900 Ft
+ Miért ne egy kis kaviárral? (10gr)
+ Why not some caviar with it? (10gr)
+ 9.900 Ft

PIZZA ALELI
Libamáj, körte chutney, balzsamecet, rukkola
Foie, chutney pera, balsamico, rúcula
8.900 Ft

TARTUFFO
Szarvasgomba, mozzarella, gombakrém
Truffle, mozzarella, mushroom cream
8.900 Ft

FRUTTI DI MARE
Tenger gyümölcsei, paradicsom, mozzarella
Seafood, tomato, mozzarella
8.900 Ft

PASTA SECCA

SPAGHETTINI CACIO E PEPE

Spaghetтини, pecorino sajt, fekete bors
Spaghetтини, pecorino, black pepper
4.900 Ft

RIGATONI ALLA CARBONARA

Tradicionális rigatoni alla carbonara
Traditional rigatoni alla carbonara
5.500 Ft
+Miért ne egy kis kaviárral? (10gr)
+Why not some caviar with it? (10gr)
+9.900 Ft

SPAGHETTI PESTO BRANZINO

Spaghetti, pesto, cukkini, branzino
Spaghetti pesto, zucchini, branzino
7.500 Ft

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 ALLA “DA VITTORIO”

Paccheri, paradicsom, parmezán
Paccheri in a tomato sauce, young parmesan
6.500 Ft

PASTA FATTA IN CASA

LASAGNA MILLEFOGLIE

Tradicionális toszkán lasagne
Traditional Tuscan lasagne
6.900 Ft

GNOCCHI PORCINI

Burgonya gnocchi, vargánya, parmezán, rozmaring
*Potato gnocchi, porcini mushroom,
parmesan, rosemary*
5.900 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
6.900 Ft

RISOTTO

RISOTTO AL PESTO E BURRATA

Risotto, pesto, burrata
Risotto with pesto and burrata
5.500 Ft

RISOTTO CACIO E PEPE LIMONE E GAMBERI

Risotto cacio e pepe, ráktatár
Risotto cacio e pepe, shrimp tartare
6.900 Ft

RISOTTO ALLA MILANESE

Risotto, marhavelő, sáfrány
Risotto with beef marrow, saffron
5.900 Ft

SECONDI PIATTI

FILETTO DI ROMBO

Rombuszhal, caponata krém, mediterrán ropogós
*Turbot fillet on caponata cream,
Mediterranean-flavored crispy*
13.900 Ft

COTOLETTA ALLA MILANESE

Rántott borjúkaraj, szalmaburgonya, lágy tojás
Fried white veal loin with straw potatoes, soft-boiled egg
10.900 Ft

RIB EYE FIORENTINA, VERDURE DI STAGIONE

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

PICCATINÉ DI SPIGOLA AL LIMONE

Roston sült sügér, zsálya, citrom
Roasted sea bass, sage, lemon
8.500 Ft

OSSOBUCO DI VITELLO

Borjú osso buco, polenta, gomba
Veal osso buco, polenta, mushroom
12.900 Ft

IL FAVORITO DI GIORGIO

FILETTO ALLA ROSSINI

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

DOLCI

CANNOLO DI RICOTTA E PISTACCHIO SICILIANO

Cannoli, ricotta, pisztácia
Cannoli, ricotta, pistachio
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

GELATO PISTACCHIO MANTECATO AL MOMENTO

Briós, pisztáciafagylalt
Brioche, pistachio ice cream
3.900 Ft

FESTIVE MENU

CAPE SANTE, NOCCIOLE, TOPINAMBUR

Szent Jakab kagyló, csicsóka, piemonti mogyoró
Scallops, Jerusalem artichoke, Piedmont hazelnuts

7.500 Ft

CREMA DI ZUCCA, ARANCE AMARE

Sütőtökrémleves, keserű narancs
Pumpkin cream soup, bitter orange

3.500 Ft

TAGLIATELLE VERDI AL SUGO DI CINGHIALE, CASTAGNE

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

6.900 Ft

HALIBUT, CREMA DI ZUCCA, SPINACI

Halibut, sütőtök, spenót
Halibut, pumpkin, spinach

12.900 Ft

TORTA AL CIOCCOLATO CALDO, ZUCCA, MIELE

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

3.600 Ft



HEAD CHEF: Giorgio Cavicchiolo

MANAGER: Fábián 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