

ANTIPASTI · ELŐÉTELEK

- 3 db Bruschetta válogatás**  (piros- és sárga koktélpáradicsom, vargánya gomba, stracciatella és szardella filé) **3690,-**
- Mozzarella di Bufala és Prosciutto di Parma tál** rukkolával, koktélpáradicsommal, meleg padellinóval **5900,-**
- Burrata és mortadella tál** pisztáciamorzssal és meleg padellinóval **5500,-**
- Antipasto Mediterraneo**  (Grana Padano Selezione, zöld olívabogyó, szárított páradicsom, grissini) **3990,-**
- Csípős, fokhagymás rákfarak** serpenyőben sütvé, piros- és sárga koktélpáradicsommal, padellinóval **7500,-**
- Burrata grillezett zöldségekkel**  (cukkini, paprika, padlizsán, padellino) **4900,-**
- PizzaBar tál 4 főre** (Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione mortadella, csípős Ventricina szalami, Gorgonzola dolce, olíva bogyó, szárított páradicsom, pinsa) **15900,-**

PIZZABAR POMO D'ORO



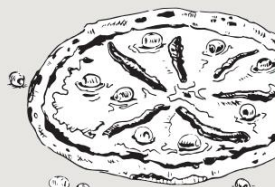
PINSA ROMANA

A Pinsa szó a latin „Pinser” szóból származik, ami azt jelenti nyújtani, teríteni.



PADELLINO

A rendkívül hidratált tésztát, kör alakú edényben sütik. Kívülről hihetetlen ropogós, miközben belül puha marad.



„LA TONDA” SIGNATURE PIZZA

- | | | |
|--|---|---|
| 8. REGINA MARGHERITA  4550,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, piros- és sárga koktélpáradicsom, bazsalikom
 Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- | 15. MARGHERITA  4550,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, bazsalikom
 Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- | 21. MEDITERRANEA  VEGAN 7500,-
paradicsomszós, ligúriai olíva bogyó, sárga- és piros paprika, piros- és sárga koktélpáradicsom, kapribogyó, grillezett articsóka, grillezett padlizsán, grillezett cukkini
 Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- |
| 9. SALSICCIA 5690,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, házi olasz kolbász, füstölt sajt, ligúriai olíva bogyó
 La Mesma Gavi le Rose 1450,- | 16. CALABRESE 5850,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Nduja csípős szalámikrém, sárga és piros paprika, édes-savanyú lilahagyma
 Li Veli Torremossa Fiano 1590,- | 22. ARICCIA 7500,-
mozzarella fior di latte, füstölt sajt, sütőben sült malac, cacio & pepe szós
 La Mesma Gavi le Rose 1450,- |
| 10. SALAME PICCANTE E ZOLA 5900,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, csípős Ventricina szalami, Gorgonzola dolce
 Firriato Chiaramonte Nero d'Avola 1890,- | 17. QUATTRO FORMAGGI BIANCA  5390,-
mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce, emmentali sajt, Parmigiano Reggiano
 Speri Valpollicella Classico 1290,- | 23. PIZZABAR 7900,-
szarvasgomba krém, mozzarella fior di latte, füstölt sajt, piros- és sárga koktélpáradicsom, vargánya gomba, főtt sonka
 Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,- |
| 11. MORTAZZA 5890,-
stracciatella, mortadella, pisztácia pesto
 Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,- | 18. BUFALA E CRUDO 6790,-
Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano forgácsok
 Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,- | 24. CAPRICCI 7900,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, grillezett articsóka, vargányagomba, ligúriai olíva bogyó, főtt sonka
 Liveli Orion Primitivo 1650,- |
| 12. DESENZANO 5900,-
paradicsomszós, mascarpone, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, rukkola
 Ruggeri Prosecco Quartese 2350,- | 19. PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI 5900,-
paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, vargánya gomba
 Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,- | 25. MARINARA DI MARE 7500,-
paradicsomszós, ligúriai olíva bogyó, kapribogyó, piros- és sárga koktélpáradicsom, szardella filé, rák bisque, tonhal, sárga- és piros paprika
 Liveli Orion Primitivo 1650,- |
| 13. TARTUFO E SPECK 6390,-
mozzarella fior di latte, mascarpone, szarvasgomba krém, speck sonka, Parmigiano Reggiano
 Andrian Floreado Sauvignon Blanc 2190,- | 20. NUTELLA 3990,-
Nutella, pisztácia morzsa | 26. SALMONE 7500,-
füstölt lazac, tejföl, fekete kaviár, snidling
 Andrian Sauvignon Blanc 2190,- |
| 14. CARBONARA 6390,-
cacio & pepe krém, carbonara szós, guanciale szalonna, fekete bors
 Liveli Orion Primitivo 1650,- |  <h3>BOR × PIZZA</h3> <p>Pizzánkhoz borpárosítást ajánlunk, melyekről további információt a kollégáinktól kérhet.</p> <p>A pizzához ajánlott pohár bort, rendelés esetén plusz tételként számítjuk fel a végösszámlán, a megjelölt összegért.</p> | |

SALÁTÁK

- 29. BUFALA** – Mozzarella di Bufala, datterino páradicsom, Carasau kenyérrel és fenyőmaggal  **4590,-**
- 30. POMO D'ORO SALÁTA** – salátalevelek, pirított bélszíndarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás **5790,-**
- 31. PIRÍTOTT GARNÉLARÁKFARKAK**, madársalátával, citrusokkal és sült kapribogyóval, rózsaszín mártással **5700,-**
- 32. VEGYES KERTI SALÁTA**  **VEGAN** **2390,-**

TÉSZTÁK

- 27. LASAGNE** **5900,-**
házi, zöldségtésztával rétegzett húsos lasagne kemencében sütvé
- 28. RAVIOLI**  **5490,-**
parajos ricottakrémmel töltött ravioli, Parmigiano Reggiano mártással

DESSZERTEK

- 33. Tiramisù** **2600,-**
- 34. Caramello salato** **2600,-**
- 35. Cioccolato e lamponi** **2900,-**
MINDEN MENTES (glutén-, laktóz- és cukormentes)
- 36. Sette veli** **2600,-**
- 37. Green Sacher** **2600,-**
MINDEN MENTES (glutén-, laktóz- és cukormentes)
- 38. Napi desszert** **2600,-**
- 39. Fagyi (gombóc)** **790,-**
- 40. Affogato al caffè** **1650,-**

GLUTÉNMENTES*
PIZZAALAP
+ 2500,- FELÁR
AZ EREDETI ÁRHOZ



Pinsa és Padellino
pizzafeltéteket
kérheti gluténmentes
pizza alapra is.



LAKTÓZMENTES*
SAJT
+ 990,- FELÁR
AZ EREDETI ÁRHOZ

A megadott árak forintban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. A számla végösszege 15 százalék szervizdíjat tartalmaz.
Felhívjuk figyelmüket, hogy éttermünkben számlabontás nem lehetséges. Megértésüket köszönjük!

* Az ételek nyomokban valamennyi allergént tartalmazhatnak! Allergén információk miatt forduljon Kollégánkhoz.

 Vegetáriánus étel

ANTIPASTI - STARTERS

1. **3 pcs Bruschetta selections** 
(red and yellow cherry tomatoes, porcini mushrooms, stracciatella and anchovy fillets) **3690,-**
2. **Buffalo mozzarella and Parma ham plate**
with rocket, cherry tomatoes and with warm padellino **5900,-**
3. **Burrata and mortadella plate**
with pistachio crumbs and warm padellino **5500,-**
4. **Antipasto Mediterraneo** 
(Grana Padano Selezione, green olives, sundried tomatoes, grissini) **3990,-**
5. **Spicy prawn tails**
with garlic, fried in a pan, red and yellow cherry tomatoes with padellino **7500,-**
6. **Burrata with grilled vegetables** 
(zucchini, pepper, grilled eggplant, padellino) **4900,-**
7. **PizzaBar for 4 person**
(buffalo mozzarella, Parma ham, Grana Padano Selezione, mortadella, spicy Ventricina salami, Gorgonzola dolce, green olives, sundried tomatoes, pinsa **15 900,-**

PIZZABAR POMO D'ORO



PINSA ROMANA

The word Pinsa comes from the Latin word "Pinsere" that means to stretch, to spread.



PADELLINO

The highly hydrated dough baked in the oven in a pan. Incredible crunch on the outside while remaining soft on the inside. Goodness and lightness in every bite!



"LA TONDA" SIGNATURE PIZZA

- | | | |
|---|--|--|
| 8. REGINA MARGHERITA 
tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, red and yellow cherry tomatoes, basil 4550,- | 15. MARGHERITA 
tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basil 4550,- | 21. MEDITERRANEA 
tomato sauce, Ligurian olives, yellow and red peppers, red and yellow cherry tomatoes, capers, grilled artichokes, grilled eggplant, grilled zucchini 7500,- |
|  Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- |  Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- |  Tenuta Luisa Pinot Grigio 1890,- |
| 9. SALSICCIA 5690,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte, homemade Italian sausage, smoked cheese, Ligurian olives | 16. CALABRESE 5850,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte, 'Nduja spicy salami cream, yellow and red pepper, sweet and sour red onion | 22. ARICCIA 7500,-
mozzarella fior di latte, smoked cheese, roast pork, cacio & pepe sauce |
|  La Mesma Gavi le Rose 1450,- |  Li Veli Torremossa Fiano 1590,- |  La Mesma Gavi le Rose 1450,- |
| 10. SALAME PICCANTE E ZOLA 5900,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy Ventricina salami, Gorgonzola dolce | 17. QUATTRO FORMAGGI BIANCA 
mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce, Emmenthal, Parmigiano Reggiano | 23. PIZZABAR 7900,-
truffle cream, mozzarella fior di latte, smoked cheese, red and yellow cherry tomatoes, porcini mushrooms, cooked ham |
|  Firriato Chiaramonte Nero d'Avola 1890,- |  Speri Valpolicella Classico 1290,- |  Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,- |
| 11. MORTAZZA 5890,-
stracciatella, mortadella, pistachio pesto | 18. BUFALA E CRUDO 6790,-
buffalo mozzarella, Parma ham, Parmigiano Reggiano shaves | 24. CAPRICCI 7900,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled artichokes, porcini mushrooms, Ligurian olives, cooked ham |
|  Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,- |  Silvio Carta SuPuddu Vermentino 1750,- |  Liveli Orion Primitivo 1650,- |
| 12. DESENZANO 5900,-
tomato sauce, mascarpone, Parma ham, Parmigiano Reggiano, rocket | 19. PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI 5900,-
tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, porcini mushrooms | 25. MARINARA DI MARE 7500,-
tomato sauce, Ligurian olives, capers, red and yellow cherry tomatoes, anchovy fillets, shrimps bisque, tuna, yellow and red peppers |
|  Ruggeri Prosecco Quartese 2350,- |  Roccafior Il Melograno Sangiovese 1490,- |  Liveli Orion Primitivo 1650,- |
| 13. TARTUFO E SPECK 6390,-
mozzarella fior di latte, mascarpone with truffle cream, speck ham, Parmigiano Reggiano | 20. NUTELLA 3990,-
Nutella, pistachio crumbs | 26. SALMONE 7500,-
smoked salmon, sour cream, black caviar, chives |
|  Andrian Floreado Sauvignon Blanc 2190,- | |  Andrian Sauvignon Blanc 2190,- |
| 14. CARBONARA 6390,-
cacio & pepe sauce, carbonara sauce, guanciale bacon, black pepper | | |
|  Liveli Orion Primitivo 1650,- | | |



WINE x PIZZA

We recommend **pairing** our pizzas with wine. Ask our waiters for more information.

The glass of wine recommended for pizzas, in case of an order, will be charged as an additional item on the final bill.

SALADS

29. **BUFALA** – buffalo mozzarella, datterino tomatoes, Carasau bread and pine nut  **4590,-**
30. **POMO D'ORO SALAD** – mixed lettuce, roastbeef tenderloin pieces, taleggio cream cheese, crispy bacon, garlic croutons, poached egg **5790,-**
31. **FRIED SHRIMP TAILS**,
with lamb's lettuce, citrus, roasted capers and pink sauce **5700,-**
32. **MIX SALAD**  **2390,-**

PASTAS

27. **LASAGNE** **5900,-**
homemade meat lasagna layered with green pasta, baked in the oven
28. **RAVIOLI**  **5490,-**
ravioli filled with spinach ricotta cream in Parmigiano Reggiano sauce

DESSERTS

33. Tiramisù **2600,-**
34. Caramello salato **2600,-**
35. Cioccolato e lamponi **2900,-**
gluten-free, lactose-free and sugar-free
36. Sette veli **2600,-**
37. Green Sacher **2600,-**
gluten-free, lactose-free and sugar-free
38. Dessert of the day **2600,-**
39. Gelato (scoon) **790,-**
40. Affogato al caffè **1650,-**

GLUTEN-FREE*
PIZZA BASE
EXTRA CHARGE:
+ 2500,-



You can request our Pinsa and Padellino pizza toppings for a gluten-free pizza base.



LACTOSE-FREE*
CHEESE
EXTRA CHARGE:
+ 990,-

All prices listed on our menu are in Hungarian Forint (HUF) and include VAT. 15% service charge will be added to the bill. We do not offer separate payments so please keep this in mind when placing your order. Thank you for your understanding!

* Our foods may contain traces of all allergens! Please contact our staff for information.

 **Vegetarian meal**

ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Achillea Bio juice alma/apple narancs/orange őszibarack/peach	0,2 L	1690,-
Estathe	0,33 L	1690,-
Sanbitter/Crodino	0,1 L	990,-
Tomarchio Chinotto Aranciata rossa/vérnarancs (Siciliano) Mandarino verde/zöld mandarin	0,275 L	1690,-
Coca-Cola, Coca Zero	0,25 L	990,-
J.Gasco Dry Bitter Tonic (Italiano) Indian Tonic	0,2 L	1490,-

HÁZI LIMONÁDE HOME-MADE LEMONADE

Classic	0,4 L	1390,-
Ízesített spritz Flavored spritz Fragola, Raspberry chili, Levendula, Bodza, Watermelon, Passion, Mango chili, Otelló	0,4 L	1690,-

ÁSVÁNYVÍZ MINERAL WATER

San Pellegrino / Panna szénsavas/sparkling, mentes/still	0,5 L	1350,-
Acqua della Casa	0,5 L	990,-
	0,75 L	1290,-
BWT technológiával kezelt forrásvíz minőségű víz / Spring water quality water treated with BWT technology		

SÖR / BEER CSAPOLT / DRAFT

Peroni	0,3 L	1490,-
Peroni	0,5 L	2100,-

ÜVEGES / BOTTLE

Menabrea 0,33 L	0,33 L	1690,-
Menabrea 0% alcohol free	0,33 L	1690,-
HB Münchner Weisse	0,5 L	1790,-
Dreher Bak	0,5 L	1490,-
barna sör/dark beer		

KÁVÉK / COFFEES

Kérésre, kávéját koffeinmentesen,
– laktóz és kazein érzékenyek számára –
zabtejjel is el tudjuk készíteni.

We can prepare any coffee in a caffeine-free
version. For lactose and casein sensitive people,
we can prepare it with oat milk.

Espresso	850,-
Americano	850,-
Doppio	1190,-
Caffé Con Panna	890,-
Espresso macchiato	890,-
Cappuccino	1100,-
Latte macchiato	1100,-
Melange	1290,-
Caffé Corretto Grappa	1490,-

TEA

DILMAH - SRI LANKA

Earl Grey	1490,-
Green tea with Jasmine flowers	1490,-
Natural Infusion of Blueberry (decaffeinated)	1490,-

BOROK WINES

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

Tenuta Luisa – Emida Bianco (Friuli., Chard., Sauv.) FRIULI	0,75 L	9 200,-
La Mesma – Gavi Le Rose (Cortese) PIEMONTE		9 900,-
Masseria LiVeli – Torremossa (Fiano) PUGLIA		10 500,-
Silvio Carta – Su Puddu (Vermentino) SARDEGNA		10 500,-
Firriato – Altavilla della Corte (Grillo) SICILIA		10 900,-
Tenuta Luisa – Pinot Grigio FRIULI		12 500,-
Querciabella – Mongrana Bianco (Vermentino) TOSCANA		12 500,-
Ca' Lojera – Lugana (Turbiana) VENETO		13 500,-
Cantina Andrian – Floreado (Sauvignon Blanc) A.ADIGE		15 500,-
Les Cretes – Chardonnay VALLE AOSTA		18 500,-
Venica Ronco – Delle Mele (Sauvignon Blanc) FRIULI		28 900,-

ROZÉBOROK / ROSÉ WINES

Masseria LiVeli – Torrerose (Negroamaro) PUGLIA	0,75 L	9 900,-
La Spinetta – Rose di Casanova (Sangiovese) TOSCANA		12 900,-

VÖRÖSBOROK / RED WINES

Roccafioré – Melograno (Sangiovese) UMBRIA	0,75 L	7 200,-
Speri – Valpolicella Classico (Corvina, Rondinella, Molinara) VENETO		9 900,-
Masseria LiVeli – Orion (Primitivo) PUGLIA		10 500,-
Mauro Molino – Barbera d'Alba PIEMONTE		10 900,-
Firriato – Chiaramonte Nero d'Avola SICILIA		12 900,-
Querciabella – Mongrana (Sangiovese, Caberne, Merlot) TOSCANA		13 500,-
Cantina Andrian – Pinot Noir ALTO ADIGE		14 900,-
La Spinetta – Nero di Casanova (Sangiovese) TOSCANA		15 900,-
Mauro Molino – Barolo (Nebbiolo) PIEMONTE		24 900,-

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

Ruggeri – Quartese Prosecco DOCG Brut (9g/l) VENETO		11 900,-
Ruggeri – Argeo Rose Prosecco DOP Brut (8 g/l) VENETO		12 500,-
Corte Aura – Saten Franciacorta DOCG Brut Metodo Classico / LOMBARDIA		17 900,-
Ferrari Trento DOC Brut / Metodo Classico TRENTINO		20 700,-



PÁLINKA

A pálinkák 2 cl-es adagokban is kérhetők.
Palinkas can also be ordered in 2 cl portions.

CSALLÓ JENŐ	4 CL
Eperfa hordóban érlelt szilva / Aged Plum	3300,-
Eperfa hordóban érlelt kajsz / Aged Apricot	3300,-
ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ	4 CL
Bárony Birs / Quince	3300,-
Málna / Raspberry	4600,-



GRAPPA

Jacopo Poli Moscato	4 CL	2590,-
Jacopo Poli Sassicaia	2 CL	3390,-
Nonino Vendemmia Riserva		2590,-
Nonino Prosecco		2590,-
Berta Grappa di Barbera Nibbio		3390,-
Berta Piasi Brachetto Invecchiata		3390,-
Berta Monte Acuto Grappa		4990,-



SIGNATURE COCKTAILS

NEGRONI BIANCO	3990,-
Pigskin Silver Gin, Italicus, Tonic	
NEGRONI SILVIO CARTA	3990,-
Bitteroma, Pigskin Silver Gin, Silvio Carta Vermouth Rosso	
ASPIDE SPRITZ	3490,-
Silvio Carta Aspidi, Prosecco, Soda	
MIRTO SOUR	3690,-
Silvio Carta Mirto, Lime, Cherry	
MI-TO	3490,-
Bitteroma, Silvio Carta Vermouth Rosso	
AMERICANO SILVIO CARTA	3190,-
Bitteroma, Silvio Carta Vermouth Rosso, Soda	
SARDEGNA ROSA	3590,-
Silvio Carta Gin Grifu, Aloe Vera, Lemon Juice, Rose Aroma	
ITALICUS VIA ITALIA	3990,-
Italicus Liqueur, Prosecco, Soda, Lime, Rosemary, Olives	
ITALIAN ESPRESSO MARTINI	3490,-
Absolute Vodka, Silvio Carta Liquirizia, Espresso	
PIGSKIN GIN & TONIC	3690,-
Silvio Carta Pigskin Gin, J. Gasco Dry Bitter Tonic, Lime, Rosemary	
GINGERONI	3290,-
Silvio Carta Vermouth Rosso, Silvio Carta Bitteroma, Cynar, Ginger Beer	
LIMONELLO SPRITZ	3490,-
Silvio Carta Limonello, Lemon slice, Prosecco, Soda	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

PRESSO TONIC	2690,-
Espresso, Tonic	
SBAGLIATO FREE	2690,-
Sanbitter, Tonic	

KOKTÉLOK COCKTAILS

MOSCOW MULE	3590,-
Absolut Vodka, Lemon juice, Ginger	
BLOODY MARY	3590,-
Absolut Vodka, Lemon juice, Tomato juice	
OLD FASHIONED	3590,-
Jim Beam, Bitter	
HUGO	3490,-
Prosecco, Mayer Elderflower Syrup, Mint, Lime, Soda	
SPICY CHERRY	3490,-
Cherry Liqueur, Cranberry, Kaffir Lime	