

## **Előételek**

|   |         |
|---|---------|
| COZZE                                     | Ft 3690 |
| Feketekagyló fokhagymás fehérbormártásban |         |
| BRUSCHETTA                                | Ft 2990 |
| Kemencében sütött klasszikus bruschetta   |         |
| CAPRESE DI BUFALA                         | Ft 3990 |
| Bivaly mozzarella friss paradicsommal     |         |
| ANTIPASTI MISTO DI TOMMY                  | Ft 4990 |
| Vegyes olasz ízeltő                       |         |
| POLIPO ALLA MEDITERRANEA                  | Ft 4390 |
| Roston sült polip olívás citromöntettel   |         |

## **Saláták**

|   |         |
|---|---------|
| INSALATA DI POLLO CON L'AVOCADO           | Ft 4390 |
| Avokádós csirkemell saláta szezámaggal    |         |
| INSALATA DI TONNO                         | Ft 4390 |
| Tonhal saláta                             |         |
| INSALATA MISTA                            | Ft 3590 |
| Friss kevert saláta                       |         |
| INSALATA DI GAMBERI                       | Ft 4390 |
| Friss kevert saláta prított garnélarákkal |         |

## **Levesek**

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| ZUPPA DI POMODORO                | Ft 2190 |
| Paradicsomleves                  |         |
| MINISTRONE DI VERDURE            | Ft 2190 |
| Zöldségleves, ahogy mi készítjük |         |
| TORTELLINI AL BRODO              | Ft 2290 |
| Húsleves tortellinivel           |         |
| CACCIUCCO                        | Ft 4590 |
| Toscán halles                    |         |

## **Köreték**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| RISO AL BASILICO            | Ft 1390 |
| Bazsalikomos rizs           |         |
| PATATE AL FORNO E ROSMARINO | Ft 1390 |
| Rozmaringos burgonya        |         |
| SPINACI AL BURRO E AGLIO    | Ft 1390 |
| Fokhagymás, vajás spenót    |         |
| MELANZANE ALLA PARMIGIANA   | Ft 2490 |
| Parmezános rakott padlizsán |         |
| VERDURE ALLA GRIGLIA        | Ft 1790 |
| Grillezett zöldségek        |         |

## **Rizottók**

|   |         |
|---|---------|
| RISOTTO FUNGHI PORCINI ( 30 minuti )                  | Ft 4890 |
| Vargányagombás rizottó ( 30 perc )                    |         |
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ( 30 minuti )               | Ft 4890 |
| Tengergyümölcssei rizottó ( 30 perc )                 |         |
| RISOTTO CON MAIALE ( 30 minuti )                      | Ft 4890 |
| Sertésszűz rizottó paradicsom variációval ( 30 perc ) |         |

## **Halételek**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>COZZE E VONGOLE ALLA LIVORNESE</b>  | <b>Ft 5290</b> |
| Fekete és fehér kagyló livornoi módra  |                |
| <b>GRIGLIATA MISTA</b>                 | <b>Ft 6990</b> |
| Vegyes tengeri ízelítő                 |                |
| <b>FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA</b> | <b>Ft 4890</b> |
| Grillezett lazac filé                  |                |
| <b>CODE DI GAMBERI AL PEPERONCINO</b>  | <b>Ft 4590</b> |
| Csípős tigrisrák                       |                |
| <b>FILETTO DI ORATA</b>                | <b>Ft 5990</b> |
| Aranydurbincsfilé kapribogyó mártással |                |

## **Húsételek**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>TAGLIATA ALLA GRANA</b>   | <b>Ft 6990</b> |
| Bélszíncsíkok rukkolával, koktélpáradicsommal és parmezán forgáccsal |                |
| <b>FILETTO DI MANZO PEPE VERDE</b>                                   | <b>Ft 7690</b> |
| Rostonsült bélszín zöld bors mártásban                               |                |
| <b>POLLO AI FERRI</b>  | <b>Ft 3590</b> |
| Roston sült csirkemell   |                |
| <b>FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI FUNGHI PORCINI</b>                  | <b>Ft 4190</b> |
| Sertésszűz vargányagombás mártással                                  |                |
| <b>PETTO DI POLLO ALLA MOZZARELLA E POMODORI</b>                     | <b>Ft 3690</b> |
| Csirkemell paradicsommal és mozzarella sajttal                       |                |
| <b>COSCIA D'AGNELLO ARROSTO LENTO</b>                                | <b>Ft 5990</b> |
| Lassan sült báránycomb   |                |
| <b>DAINO CON SALSA MARRONE DI MIRTILLI</b>                           | <b>Ft 6490</b> |
| Dámszarvas áfonyás barnamártással                                    |                |

## **Édességek**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>CUORE DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA</b> | <b>Ft 2590</b> |
| Csokoládé felfújt vanília fagyival                  |                |
| <b>TIRAMISU</b>                                     | <b>Ft 2390</b> |
| Mascarpone krémes desszert                          |                |
| <b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b>                            | <b>Ft 2190</b> |
| Vanília fagyalt, kávéval leöntve                    |                |
| <b>TORTA DI FORMAGGIO FRESCO</b>                    | <b>Ft 2390</b> |
| Sajttorta   |                |
| <b>PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO</b>               | <b>Ft 2390</b> |
| Panna cotta erdei gyümölcs mártással                |                |
| <b>GELATO</b>                                       | <b>Ft 2190</b> |
| Fagyikehely   |                |
| <b>CRÉME BRULÉE</b>                                 | <b>Ft 2390</b> |
| Creme brulée erdei gyümölcs mártással               |                |