

Előételek

Olasz hideg ízelítő felvágottakkal D.O.P. (Langhiranói pármai sonka, Pancetta Giovanna, Strolghino szalámi, Speck, Coppa), sajtokkal, paradicsomos bruschettával, marinált zöldségekkel	5 300 Ft
A bélszín carpaccio rusztikus Cipriani szósszal, parmezán tallérral	6 900 Ft
Vitello Tonnato Monferrina módra – Párolt borjúszeletek tonhalkrémmel tálalva	5 100 Ft
Burrata sajtbatyu színes salátaágyon, házi aszalt paradicsommal	5 300 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Tenger kincsei (marinált tonhal, ráktatár, gratinírozott Szent Jakab-kagyló, lazacbonbon, marinált szardínia)	7 990 Ft
Négysajtos felfújt vargányagombával, fűszeres körtével és póréhagymaszalmával	4 300 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Bivalytejes mozzarellaival gratinírozott libamáj pirított kaláccsal, lilahagyma-lekvárral	7 300 Ft
A Buon Ricordo Gasztronómia szövetség fogása, melyet különleges kézzel festett tányérban is felszolgálunk (a tányér az étel elfogyasztása után emlékébe elvihető).	9 900 Ft
Cozze – friss fekete kagyló – fokhagymás fehérbormártásban	4 900 Ft
A Buon Ricordo Gasztronómia szövetség fogása, melyet különleges kézzel festett tányérban is felszolgálunk (a tányér az étel elfogyasztása után emlékébe elvihető).	9 900 Ft

Levesek

Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal	3 600 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk (toszkán pecorino sajtkrémmel)	3 400 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel	3 200 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Húsleves emiliai húsos tortellinivel tálalva	3 600 Ft

Saláták

Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal, Carasau kenyérrel és fenyőmaggal	5 300 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Pomo d'Oro saláta (salátalevelek, pirított bélszíndarabok, taleggio sajtkrém, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás)	6 600 Ft
Pirított garnélarákfarkak madársalátával, citrusokkal és sült capribogyóval, rózsaszín mártással	5 900 Ft

Tésztaételek

Sütőtökpürével töltött ravioli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal	5 800 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Szélesmetélt kakukkfűves vargányaszeletekkel forgatva, szarvasgombagyönggyökkel	5 800 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Zsályás fettuccine tészta libamájjal, kucsmagombával	7 700 Ft
Aranyló házi metélt bolognai raguval	5 800 Ft
Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi San Marzano D.O.P. paradicsomból készült mártással, parmezánnal	5 800 Ft
VEGETÁRIÁNUS	
Bigoli tészta kacsamellraguval forgatva, castelmagno sajtkrémmel és füstölt kacsamájforgáccsal tálalva	6 500 Ft
Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütve	5 900 Ft
Házi cannelloni – óriás csőtészta három húsos raguval töltve (borjú, marha, sertés)	5 900 Ft
Maccheroni tészta Trattoria módra (bélszíndarabokkal és sangioves borral)	7 200 Ft
Papfőjtő tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva	5 800 Ft

Tészták halakkal és tenger gyümölcseivel

Tengeri finomságok házi metélt ölelésében tálalva	7 900 Ft
Durum lisztből készült házi metélt fokhagymás-fehérboros vénusz és fekete kagylóval, pisztáciával és citromillattal	6 500 Ft
Rukkolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, házi aszalt paradicsommal	6 500 Ft

Risotti – rizsből készült ételek

Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal	6 500 Ft
Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával	6 500 Ft
Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal	6 500 Ft

Főételek

Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással	6 700 Ft
Saltimbocca római módra – borjúszelvények pármái sonkával, zsályalevével pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával és mogyorótőrettel	7 300 Ft
Sertésszűzermék poréghagymakrémre tálalva, libamájéremmel, Primitivo bormártással	7 500 Ft
Porhanyós borjúpófa Barbera vörösbormártásban, polentakrémrel	7 900 Ft
Ossobuco – „lyukas csont” milánói módra csontos borjúlábszárszelet sáfrányos rizottóval, citrusillattal	8 800 Ft
Sonkával és mozzarellaival töltött bélszínjava zöldbors-mártással, párolt mézes-citromos mángold levéllel	12 900 Ft
Rózsaszínre sült kacsamellszeletek fokhagymás libamájhabbal, kecskesajt krémmel, vörösbors körte zselével, sós kávé linzer morzsával	8 300 Ft

Faszéneken grillezett húskételek

Citrommal és csipős paprikával pácolt, vasalt jércecombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával	5 300 Ft
Fiorentina – egészben sült, érlelt marhagerinc (min. 600 g)	3700 Ft /100 g
Costata – érlelt csontos marharostélyos (min. 500 g)	3400 Ft /100 g
Bélszíntekercs pancetta szalonnával göngyölve, vörösbormártással, fenyőmagos bundában sült csiperkegombával, tárkonyhabbal	8 990 Ft
Csontos borjúkaraj (min. 400 g)	2800 Ft /100 g
Mediterrán húsos grilltől 2 személy részére bélszíntekercs pancetta szalonnával göngyölve, pácolt jércecombok, bárányborda, csontos borjúkaraj, pácolt sertésoldalas.	18 900 Ft
Érlelt Angus hátszínseletek, konfitált rozmaringos újburgonyával, sült fokhagymával	10 900 Ft
Érlelt bélszínjava (230-250g) burgonyatortácskával, ceruzababbal, kiegészítőkkal	13 900 Ft
Bárányborda (French Racks) mandulás padlizsánkrémmel és vargányával tálalva	10 900 Ft

Főételek halakból és tengeri finomságokból

Tengerparti csemege – bő zsírban ropogásra sült friss tintahalszeletek, garnélarákfarkacskák, szardínia, zöldségek	7 600 Ft
Branzino – tengeri süllő-filé pancetta szalonnás feketekagyló-raguval töltve, sáfránymártásban	7 800 Ft
Branzino – tengeri süllő 2 személyre, kb. 1000g (sütési módok: grill, sóban sütvé, fehérborosan guazzetto raguval)	18 900 Ft
Ombrina – árnyékhal filé garnélarákkal, cukkinikrémmel, citromzselével és rákmártással	8 800 Ft

Faszéneken grillezett halételek

Vegyes tengeri ízellítő 2 személyre (Szent Jakab-kagyló, garnélarákfarkok, tengerisüggér-filé, szardínia, tintahalnyárs)	19 900 Ft
Vadvízi Branzino – tengeri süllő filé főtt burgonyakorongokkal és petrezselyem szósszal	8 900 Ft
Ombrina – árnyékhal filé főtt burgonyakorongokkal és petrezselyem szósszal	6 900 Ft
Polip édesburgonyakrémmel, mentás zöldségszósszal, ropogós tokaszalonnával	7 900 Ft
Friss tintahal burgonyakrémmel, pikáns 'nduja szósszal	7 500 Ft

Köreték

Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva	1 900 Ft
Burgonyapüré színes, házi tápiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva	1 900 Ft
Vajon puhított színes répák Marsala borral flambírozva	1 900 Ft
Fűszeres, tejes parajkrém	2 100 Ft
Illatos vegyes gombák fokhagymás olívaolajon pirítva	2 190 Ft
Serpenyőben sült mediterrán zöldségek	1 990 Ft
Zsenge salátalevelek, almával, karamellizált dióval, castelmagno sajtos vízitorma pestoval	3 200 Ft

Desszertek

Profiterol fehér csokoládé- és barnacsokoládé-öntettel, mogyorógrillázzsal	3 300 Ft
Setteveli – Hét fátyol (7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával)	3 300 Ft
Delizia al limone – sorrentói citromtortácska	3 300 Ft
Ezer lapocskák – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegezett leveles tésztaalapok	3 300 Ft
Gratinírozott zabaione krém friss trópusi és erdei gyümölcsökkel, maracujaszörbettel	3 500 Ft
Kézműves fagyaltok és sorbetek kívánság szerint	900 Ft /gombóc
„A nap meglepetése”	3 300 Ft
Panna cotta – Tejszínkrém mangó zselével, málnás és kókuszos semi freddoval	3 300 Ft
Tiramisú classico vagy Tiramisú alla Rosario	3 300 Ft
Meleg csokoládétortácska házi gorgonzola fagyalattal, sós karamell szósszal és körte darabokkal	3 300 Ft
D.O.P. sajt ízellítő házi lekvárokkal, diós kenyérrel tálalva	3 700 Ft

<u>Pizzák</u>	
Margherita (Paradicsom, mozzarella) VEGETÁRIÁNUS	4 350 Ft
Pizza Caprese (Fior di latte mozzarella, friss paradicsom, bazsalikomlevél, olívaolaj) VEGETÁRIÁNUS	4 550 Ft
Pizza DOP (Bivalytejes mozzarella, friss paradicsom, bazsalikom, olívaolaj)	5 350 Ft
Prosciutto (Paradicsom, mozzarella, főtt sonka)	5 350 Ft
Prosciutto e Funghi (Paradicsom, mozzarella, sonka, csiperkegomba)	5 350 Ft
Salame Piccante (Paradicsom, mozzarella, paprikás csípős szalámi)	5 350 Ft
Quattro Stagioni (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom)	5 590 Ft
Capricciosa (Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, olívabogyó)	5 650 Ft
Tonno e Cipolle (Paradicsom, mozzarella, tonhal, hagyma)	4 950 Ft
Quattro Formaggi (Paradicsom, mozzarella, gorgonzola, ementáli, parmezán) VEGETÁRIÁNUS	5 450 Ft
Mezza Luna (Paradicsom, mozzarella, ricotta, sonka, koktélpáradicsom, rukkola)	5 450 Ft
Pizza Gorgonzola (Szeletelt körte, mozzarella gorgonzola sajt)	5 350 Ft
Campagnola (Paradicsom, mozzarella, sonka, vargánya, fekete olíva)	5 890 Ft
Aurora Cozze e Gabreretti (Paradicsom, tejszín, mozzarella, garnélarák farok, fekete kagyló, csíra)	5 890 Ft
Ortolana (Paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek) VEGETÁRIÁNUS	5 450 Ft
Rustica (Paradicsom, mozzarella, padlizsán, fekete olíva, speck sonka, gorgonzola)	5 890 Ft
Abruzzese (Paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, sonka)	5 550 Ft
Amalfitana (Paradicsom, mozzarella, hagyma, capri bogyó, szardella, tonhal)	5 450 Ft
Calabrese D.O.P. (Paradicsom, N' duja paprikakrém, mozzarella, pecorino calabrese sajt, Lardo szalonna, tropea lilahagyma)	5 590 Ft
Emiliana (Paradicsom, mozzarella, páрмаi sonka, darabolt parmezán)	5 750 Ft
Pizza Tommaso (Parmezán, fokhagyma, friss paradicsom, bazsalikom, páрмаi sonka, rukkola)	5 700 Ft
Napoli (Paradicsom, mozzarella, szardella, oregánó)	4 790 Ft
Desenzano (Paradicsom, mozzarella, mascarpone, páрмаi sonka, rukkola)	5 700 Ft
Tirolese (Mozzarella, tejszín, parmezán, speck sonka)	5 550 Ft
Calzone Classico (Paradicsom, mozzarella, sonka)	5 390 Ft
Calzone Lombardo (Paradicsom mozzarella, csípős szalámi, ricotta (olasz túró))	5 350 Ft
Calzone Napoli (Paradicsom, mozzarella, sonka, koktélpáradicsom, ricotta (olasz túró))	5 550 Ft
Pomo d'Oro (Friss koktélpáradicsom, mozzarella, rukkola, darabolt parmezán) VEGETÁRIÁNUS	5 450 Ft