

BENVENUTI

Két konyha. Egy asztal. Végtelen élmény.

Az egyik oldalon olasz klasszikusok, a másikon amerikai comfort food. Mindkettőt úgy készítjük, hogy Nonna is rábólintson: jó alapanyagokkal, rendes ízekkel és felesleges körök nélkül. Ismerős kedvencek, egy kis Tutto-attitűd, hosszú ebédekhez, késői vacsorákhoz és még egy pohárhoz.



ITALIANO

Olasz klasszikusok. Tutto-attitűd.

A jó olasz ételhez nem kell hosszú magyarázat. Néhány kiváló alapanyag, bevált receptek és pont annyi vagányság, amennyi jól áll neki. Nonna figyel a klasszikusokra, mi pedig intézzük a többit.

ELŐÉTELEK

Antipasti Italiano (1,7) 3 850 Ft
Olasz felvágottválogatás | olivabogyó | aszalt paradicsom | házi focaccia

Burrata (6,7,8) 3 950 Ft
Sült cékla | grapefruit | pisztácia | bazsalikom | fermentált szilva

Égetett Sütőtők (6,7,10) 3 250 Ft
Fodros kel | Gorgonzola | barnavajas vinaigrette | édeskömény

Sült Caprese (1,7) 3 950 Ft
Konfitált paradicsom | paradicsomragű | balzsamecet-redukció | focaccia

Marha Consommé (1,3,9) 3 250 Ft
Speckkel töltött zsemlegombóc | gyökérzöldségek

FŐÉTELEK

Carbonara (1,3,7) 4 950 Ft
Guanciale | tojáskrém | Pecorino Romano

Ossobuco (7) 8 950 Ft
Égetett karfiolos risotto | barnavajas karfiol | borjújus | gremolata

Branzino (3,4,7,12) 7 950 Ft
Sült édeskömény | édesköménysabayon | zsálya

The Milanese Job (7,9) 8 250 Ft
Milánói pacal | polenta | konfitált fokhagyma | sertésbőrchips | francia bab

DESSZERT

Tiramisu (1,3,7,12) 3 450 Ft

ITALO-AMERICANO

Olasz gyökerek. Amerikai önbizalom.

Olasz alapok, amerikai lendület, biztonsági játék nélkül. Régi kedvencek belvárosi energiával: Nonnának elég ismerősek, egy esti Tuttohoz pedig pont elég merészek.

ELŐÉTELEK

Surf & Turf Carpaccio (7,8,14) 4 950 Ft
Marhabélszín | fésűkagyló | fekete fokhagymás aioli | radicchio

Caesar Salad (1,2,3,7,10,12) 3 950 Ft
Római saláta | parmezán | kruton | lágytojás

Grillezett csirkemell kiegészítés (7) 1 850 Ft

Grillezett garnéla kiegészítés (2,7) 2 550 Ft

San Francisco Hallé (4,7,9,14) 3 250 Ft
Tőkehal sashimi | feketekagyló | paradicsom | bazsalikomolaj

FŐÉTELEK

Ricottás-Spenótos Agnolotti (1,3,7) 4 550 Ft
Sült almakrém | savanyított alma | bébispenót

Borjú Marsala (1,6,7,8,9) 6 550 Ft
Sült zellerpüré | erdei gombák

Ropogós Csirke Alfredo (1,3,7) 6 250 Ft
Parmezános panko morzsában sült csirkemell | Alfredo spaghetti | sültcitrom-gél

DESSZERT

Dolce Peccato (1,3,5,7,8) 2 950 Ft
Brownie | Nutellás mascarponekrém | Chantilly | cassis gél | sósogyoró

AMERICANO

Nagy ízek. Éles belvárosi stílus.

Az amerikai comfort food legyen nagyvonalú, kicsit pimasz és nagyon finom. Mi jobb alapanyagokat, precíz technológiát és egy kis olasz józan ész-t adunk hozzá: ami nem elég jó, az nem hagyja el a konyhát.

ELŐÉTELEK

Waldorf Salad (8,9,12) 3 950 Ft
Alma | angol zeller | rosé szőlő | dióhab

Rák Koktél alla Tutto (2,5,6,7) 4 950 Ft
Ropogós garnéla | paradicsomchutney | bisque | citrusok

Gombakrémleves (5,6,7) 2 850 Ft
Kakukkfű | marinált gombák |ogyoró

FŐÉTELEK

Sloppy Joe (1,3,6,7,9,10) 6 950 Ft
Házi fermentált burgonyachips | marinált paprika | marokkói citrom

Rib-Eye Steak (5,7,8) 14 750 Ft
Rozmaringos füstöltogyoró | aszalt paradicsomos-cikória saláta

Marhaborda (6,7,9,10) 7 950 Ft
Cheddaros burgonyapüré | laskagomba | házi BBQ | Alabama White Sauce

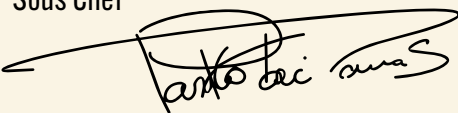
Cheddar Inferno (1,6,7) 5 250 Ft
Hasáburgonya | cheddar sajtszós | jalapeño | paradicsomos chiliszósz

Almás Morzsa (1,3,7,8) 2 950 Ft
Fahéjas almaragű | whiskeyhab | zöldalmagél

KÖRETEK

Hasáburgonya (1) 1 550 Ft Burgonyapüré (7) 2 250 Ft Sült Brokkoli (5,7) 2 250 Ft Langyos Rizssaláta (6) 2 250 Ft Kevert Saláta 2 250 Ft

Sous Chef



ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐEK. A VÉGÖSSZEGHEZ 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

1. GLUTÉNTARTALMAZÓ GABONAFÉLÉK | 2. RÁKFÉLÉK | 3. TOJÁS | 4. HALAK | 5. FÖLDIMOGYORÓ | 6. SZÓJABAB | 7. TEJ ÉS AZ ABBÓLKÉSZÜLT TERMÉKEK, BELEÉRTVE A LAKTÓZT IS | 8. DIÓFÉLÉK | 9. ZELLER | 10. MUSTÁR | 11. SZEZÁMMAG | 12. KÉN DIOXID ÉS SO²-BEN KIFEJEZETT SZULFITOK 10 MG/KG, ILLETVE 10 MG/LITER ÖSSZKONCENTRÁCIÓT MEGHALADÓ MENNYISÉGBEN | 13. CSILLAGFÜRT | 14. PUHATESTŰEK

ESETLEGES ÉRZÉKENYSÉGÉT ÉS/VAGY SPECIÁLIS ÉTKEZÉSI IGÉNYÉT KÉRJÜK, JELEZZE A SZEMÉLYZETNEK!

Executive Chef

