

MAURO

Ristorante



Az első evőeszközök



Galeotto Marzio olasz humanista a XV. századi magyar udvarról így ír:

„Mindenki előtt van valami kenyérféle, a közös tálból kiveszi, amit kíván és falatokra vágva ujjaival teszi a szájába.(.....)

A mártástól azonban és különösképpen a sáfránytól körmük sárga lesz, ez kétségtelen. De Mátyás király, noha mindenhez kezével nyúlt, soha nem szennyezte be magát, bármennyire elmerült is a beszélgetésben!”

Mátyás király nem szívlelhette tehát a villát és ezzel akkortájt ko-

rántsem volt egyedül. Szerinte Európában csupán az itáliaiak nevetséges hóbortjának tartották az új szokást. Mátyás sem kívánta bevezetni az újítást bár megtanulta használatát, sőt saját villája is volt, második feleségétől, Aragóniai Beatrixtól kapta ajándékba, aki szerette volna rászoktatni a használatára.

A villa hódító útjára a XVI. században indult, Medici Katalinnak köszönhetően, aki egyebek mellett a tészta, az olivaolaj és a chianti népszerűsítésében is úttörő szerepet játszott. Miután hozzáment II. Henrik francia királyhoz, a francia udvarban is megjelent a villa.

Egészen a XVII. századig kellett várni a teríték megjelenésére. Ekkortól már egységes kialakításra törekedtek, megjelent az evőeszközök designja, stabil helyük lett az asztalon.



Kérjük kedves vendégeinket,
szíveskedjenek a kapott számlát ellenőrizni!
Reklamáció esetén szívesen állunk rendelkezésükre.

Az „extrák”-ért külön árat számolunk fel.
Für Extras rechnen wir einen Mehrpreis auf.

**Asztalonként egy számlát állítunk ki.
Számlabontás, külön fizetés nem lehetséges.
Megértésüket köszönjük.**

*Getrennt bezahlen ist nicht möglich.
Separated bill and payment are not possible.*

Étterem nyitva tartási idő: naponta 11:00 - 23:00
Reggeli hétféteken: 9:00 - 11:00

Az étlapban szereplő árak magyar forintban (Huf) értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az étlapban szereplő árakon felül 10% szervizdíjat számolunk fel.
Wir rechnen 10% Serviespreis.

All food and beverage are subject to a 10 p.c. service charge.



100% Arabica Caffè Kávék Coffe

Koffeinmentes kávé / *Decaf*: + 50,- Huf felár
Laktózmentes tej / *Lactose free milk* +200,- *Huf additional charge*

Espresso * Eszpresszó kávé * <i>Espresso 100% Arabica</i>	390,-
Espresso doppio * Dupla eszpresszó * <i>Double espresso</i>	500,-
Espresso macchiato * Eszpresszó kávé tejjel * <i>Espresso with milk</i>	440,-
Espresso con panna * Eszpresszó kávé tejszínhabbal <i>Espresso with cream</i>	440,-
Caffè lungo * Hosszú kávé * <i>Caffè Americano</i>	440,-
Cappuccino originale * Tejes cappuccino * <i>with milk</i>	510,-
Cappuccino con panna * Tejszínes cappuccino * <i>with cream</i>	510,-
Caffè e Latte * Tejeskávé	540,-
Latte macchiato * Tejes kávé	560,-
Eraclea cioccolato fondente * Eraclea klasszikus forró csokoládé <i>Hot chocolate with 39% cocoa</i>	790,-
Eraclea cioccolato alle Nocciole Gianduia * Mogyorós tejsokoládé <i>Hazelnut chocolates</i>	790,-
Eraclea cioccolato bianca * Fehércsokoládé * <i>White chocolate</i>	790,-
Latte * Tej * Milk (2dl)	390,-
Latte senza lattosio * Laktózmentes tej * <i>Lactose free milk</i> (2dl)	490,-



Dammann francia exkluzív minőségű kristályfilteres teák

1692-ben Sir Damame megkapja a kizárólagos jogot Franciaországban a tea értékesítésre, ezzel kezdetét veszi egy hosszú történet.....

1692 Sir Damame gets the exclusive privilege to sell tea in France.

It marks the beginning of a long story.....

A teákat citrommal és mézzel szervírozzuk

All tea will served with lemon and honey.

Dammann „Jardin Bleu” kristályfilteres fekete tea * *Black tee* 590,-
(kínai és sri lankai fekete tea rebarbara és erdei szeder aromával, búzavirág és napraforgó szírommal)

Dammann „Miss Dammann” kristályfilteres zöldtea * *Green tee* 590,-
gyömbéres, gyümölcsös, enyhén csípős citrom és maracuja illattal.

Dammann „Nuit d’Eté” kristályfilteres gyümölcstea * *Fruits tee* 590,-
100% gyümölcstartalmú tea, összetevői: hibiszkusz, alma, csipkebogyó, málna és eper.

Dammann „Rooibos citrus” kristályfilteres rooibos tea * *Rooibos tee* 590,-
Dél-afrikai rooibos tea citrom, klementin és vérnarancs illóolajjal keverve, citromhéjjal és napraforgóval megszépítve. Finoman kiegyensúlyozott frissítő teakeverék.

Acqua minerale Ásványvizek Mineral waters

San Benedetto ELITE szénsavas /szénsavmentes	0,75 l	790,-
San Benedetto szénsavas / szénsavmentes	0,4 l	390,-
Perrier / Perrier Lime	0,33 l	900,-
NaturAqua minerale * mentes/szénsavas	0,33 l	370,-

	2 dl	3 dl	5 dl
Selz * Szóda/Asztali víz * <i>Soda/Tap water</i>	130,-	190,-	250,-

Analcolici Üdítők *Soft drinks*

Gépi szénsavas üdítők - GRAPOS

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
Cola	340,-	500,-	630,-
Cola Zero	340,-	500,-	630,-
Narancs	340,-	500,-	630,-
Limonádé	340,-	500,-	630,-
Málna	340,-	500,-	630,-
Bodza * <i>Elder with soda</i>	340,-	500,-	630,-
Gyömbér * <i>Ginger</i>	340,-	500,-	630,-
Tonik	340,-	500,-	630,-
Limonata * Mauro házi limonádé (friss citromlé, víz, cukor ízlés szerint)	370,-	550,-	740,-
Citrus mix limonádé (narancs, citrom, lime gerezdek, barnacukor, ásványvíz)		790,-	1.090,-

Rostos üdítők

Succo di mela * Almalé * <i>Apple juice</i>	370,-	550,-	690,-
Succo di albicocca * Kajsziabaracklé * <i>Apricot juice</i>	370,-	550,-	690,-
Succo di arancia * Narancslé * <i>Orange juice</i>	370,-	550,-	690,-
Succo di pomodoro * Paradicsomlé * <i>Tomato juice</i>	370,-	550,-	690,-
Tè verde con Ficodindia * Zöldtea kaktuszfügével	370,-	550,-	690,-
Tè freddo alla pesca * Őszibarackos jeges tea <i>Peach Ictee</i>	370,-	550,-	690,-
Spemuta di arancia * Frissen facsart narancslé <i>Fresh squeezed orange juice</i>	500,-	750,-	890,-

Coca-Cola termékek PET palackos üdítők 0,5 l

Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola Zero	650,-
Fanta	650,-
Kinley Tonik	650,-

Birra alla spina Csapolt sörök *Draught beer*

	0,3 l	0,5 l
Dreher	510,-	850,-
Pilsner Urquell	640,-	1.060,-
HB birra bianca * HB Búzasör * HB wheat beer	750,-	1.260,-

Üveges sörök

Dreher birra analcolica * Alkoholmentes sör <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33 l	610,-
Corona	0,355 l	970,-
Birra Moretti - olasz sör	0,33 l	890,-
Birra al limone * Dreher alkoholmentes citromos sör <i>Lemon flavoured beer</i>	0,5 l	620,-

Vino da tavola Asztali borok *Table Wine*

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Rosso (Merlot) * Vörösbor * <i>Red wine</i>	750,-	1.500,-	2.900,-
Bianco (Chardonnay) * Fehérbor * <i>White wine</i>	750,-	1.500,-	2.900,-
Rosé frizzante * Rozé habzóbor	750,-	1.500,-	2.900,-
Lambrusco édes , vörös habzóbor	790,-	1.450,-	2.790,-
Vörös fröccs * <i>Red wine with soda</i>	470,-	940,-	1.870,-
Fehér fröccs * <i>White wine with soda</i>	470,-	940,-	1.870,-
Rosé fröccs * <i>Rose wine with soda</i>	470,-	940,-	1.870,-

Vini pregiati Prémium minőségű borok *Premium quality wine selection*

Vini bianchi * Fehér borok * White wine

	1,5 dl	0,75 l
Tormaresca Chardonnay – Puglia 2017'	1.190,-	4.950,-
Santa Margherita Pinot Grigio – Veneto 2016/2017'	1.390,-	6.200,-
William Fevre Chablis – Chablis 2016-2017'	2.100,-	9.300,-
Pascal Jolivet Sancerre Blanc – Loire 2016/2017'	2.300,-	10.900,-
Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc – New Zealand 2016/2017'		14.500,-
Chateau d'Esclans Whispering Angel – Rose Provence 2017'	2.200,-	9.800,-

Rosso, secco * Vörös borok * Red wine

	1,5 dl	0,75 l
Tormaresca Torcicoda Primitivo – Puglia 2015/2016'	2.100,-	8.500,-
Villa Antinori Chianti Classico Riserva – Toscana 2014/2015'	1.990,-	9.600,-
Terrazas Malbec – Mendoza 2015/2016'	2.300,-	10.900,-
Montes Alpha Cabernet Sauvignon – Chile 2015/2016'	2.100,-	8.500,-
Margaux Blason D'Issan – Bordeaux 2014'		16.000,-
Les Griffons de Pichon Baron Pauillac – Bordeaux 2014'		28.000,-

Spumanti - Champagne * Pezsgők * Sekt

	0,1 l	0,75l
Kreinbacher Brut Classic	1.500,-	7.500,-
Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne		27.500,-
Moët & Chandon Champagne Brut		27.500,-
Moët & Chandon Champagne Rosé		33.000,-
Moët & Chandon Ice Imperial Champagne		40.000,-
Asti Cinzano (Édes * Sweet)		4.990,-
Bortolomiol Prosecco Senior Extra Dry DOG		7.500,-
Prosecco pohár * Glass	850,-	

Vini ungheresi Minőségi magyar borok *Hungarian Wine Selection*

Vini bianchi * Fehér borok * White wine

Balaton Bor olaszrizling 2016/2017	1,5 dl 990,-	0,75 l 3.990,-
Skizo Irsai Olivér - Balaton 2016/2017'	990,-	3.990,-
Kreinbacher Hárslevelű - Somló 2016/2017'	990,-	3.990,-
Gizella Pince Furmint - Tokaj 2016'	1.500,-	6.990,-

Rosé

Konyári Rosé 2017'	1,5 dl 990,-	0,75 l 3.990,-
Dúzi Kékfrankos Rosé 2017'	990,-	3.990,-

Rosso, secco * Vörös borok * Red wine

Konyári Kékfrankos Balatonlelle 2015'	1,5 dl 1.090,-	0,75 l 4.900,-
Heimann Kadarka Szekszárd 2016/2017'	1.500,-	6.990,-
St.Andrea Áldás Egri Bikavér Eger 2016'	1.690,-	7.900,-
Ruppert Villányi Franc Villány 2013/2015'	2.100,-	8.500,-

Long Drinks Cocktails

Campari-Orange	6 cl Campari 1,4 dl narancs	1.490,-
Bacardi-Cola	4 cl Bacardi 1,6 dl cola	1.100,-
Aperol-Spritz	4 cl Aperol 1dl Prosecco szóda	1.290,-
Hugo-Spritz	1,5 dl Prosecco 2 cl bodzaszirup, szóda, mentalevél	1.090,-
Mauro-Spritz	6 cl Lillet 1,4 dl tonik	1.290,-
Mojito	Bacardi light rum, lime gerezdek, mentalevél	1.490,-
Mojito con fragola *	Epres Mojito * <i>Strawberry Mojito</i>	1.520,-
Pina Colada	Bacardi light rum, kókuszszirup, ananászlé, tejszín	1.490,-
Sorbetto al limone	citromfagylalt Prosecco-val és Limoncello likőrrel	1.290,-
Sorbetto alla fragola	eperfagylalt Prosecco-val és Finlandia vodkával	1.290,-

Mocktails

Manó koktél	ananászlé, passion szirup, citromlé, grenadine	1.090,-
Virgin Mojito		1.090,-
Virgin Pina Colada		1.090,-

Smoothies - friss gyümölcs turmixok (3 dl)

Piros gyümölcsök * <i>Red fruits</i>		890,-
eper, málna, szeder, áfonya, ribizli <i>stawberry, raspberry, mulberry, blueberries</i>		
Őszibarack - vanília	(őszibarack, vanília fagylalt * <i>peach, vanilla ice</i>)	890,-
Tropical		890,-
maracuja, banán, narancs, ananász <i>Passion fruits, banane, orange, pineapple</i>		

Bevande alcoliche Rövid italok

Short drinks

Mauro Grappa 40%	4 cl	990,-
Sárgabarack pálinka 40%	4 cl	990,-
Szilva pálinka 55%	4 cl	990,-
Vadcsereznye pálinka 40%	4 cl	990,-
Limoncello	4 cl	790,-
Frangelico liqueur- Olasz Mandula likőr	5 cl	790,-
Zwack Unicum classico / Zwack Unicum szilva	4 cl	790,-
Ramazotti	4 cl	790,-
Jägermeister	4 cl	790,-
Bacardi Light	4 cl	750,-
Absolut Blue Vodka	4 cl	1.100,-
Ballantines	4 cl	790,-

Premium selection

Oban 14 years	4 cl	3.490,-
Chivas Regal Royal Salute 21 years	4 cl	8.290,-
Beluga Noble Russian Vodka	4 cl	2.590,-
Hennessy X.O.	4 cl	6.990,-
Zacapa Rum 23 years	4 cl	2.990,-

Premium Long Drink

Gin-Tonik (Plymouth Gin 4 cl, Prémium Indián Tonik)		2.400,-
---	--	---------

Snacks

Pizza Pane * Pizzakenyér * <i>Pizza bread</i>	680,-
Bruschetta * Full Extra (6 db)	420,-
Bruschetta tradizionale * Friss paradicsommal (6 db)	620,-
Cesto di pane * Zsemlekosár * <i>Bread basket</i>	550,-
Olive miste * Vegyes fűszeres olivabogyó * <i>Mixed olives</i>	630,-
Arancini mix * Olasz rizsgolyó vegyes (jalapeno paprikával) 6 db	1.000,-

Antipasti freddi Hideg előételek *Cold starters*

Antipasto misto all' Italiana D.O.P. * Vegyes olasz felvágottak 2 személyre	4.540,-
Prosciutto di Parma Riserva * Parma Riserva 16-18 hónapig érlelt <i>Parma Riserva aged 16-18 month</i>	2.300,-
Parma e Melone * Pármai sonka sárgadinnyével <i>Parma ham with melon</i>	2.630,-
Mozzarella e pomodoro * Mozzarella paradicsommal <i>Mozzarella with tomato</i>	1.790,-
Bufala e pomodoro * Bivaly mozzarella paradicsommal kb. 125g <i>Buffalo mozzarella with tomato</i>	2.300,-
Tricolore Mozzarella rolád Pármai sonkával, paradicsommal és rukkolával töltve <i>Rolled mozzarella with Parma ham, tomato and rocket salad</i>	3.680,-
Burrata con insalatina e pomodorini Burrata bébisalátával és koktélpáradicsommal <i>Burrata with baby salads and cherry tomatoes</i>	2.630,-
Formaggio misto * Vegyes olasz sajttál dióval és szőlővel <i>Italian cheese plate with walnuts and grapes</i> - (füstölt mozzarella, Parmigiano, Pecorino Sardo, Provolone, Asiago)	2.050,-
Ostriche * Osztriga francia * <i>Oyster french</i>	990,-/db
Giro di pesce * Tengeri vegyes ízelítő (nyers)	5.150,-
Tartara di tonno rosso * Vörös tonhal tatár * <i>Red tuna tartare</i>	3.140,-
Tartare di polipo * Polip tatár * <i>Octopus tartare</i>	3.140,-
Carpaccio di salmone * Lazac carpaccio * <i>Salmon carpaccio</i>	2.090,-
Carpaccio Cipriani * Bélszín carpaccio * <i>Beef carpaccio</i>	2.090,-
Vitello tonnato	2.630,-

Antipasti caldi Meleg előételek Warm starters

Escargots de Bourgogne * Burgundiai éticsiga * <i>Snails</i> 6 db	1.890,-
Capesante gratinate * St. Jacobs kagyló gratinírozva 3 db <i>Pan fried scallops</i>	3.050,-

Zuppe Levesek Soups

Brodo di gallina * Tyúkhúsleves * <i>Chicken soup</i>	1.040,-
Tortellini in brodo * Tortellini levesben * <i>Tortellini in bouillon</i>	1.260,-
Zuppa di pomodoro * Paradicsomleves * <i>Italian tomato soup</i>	1.370,-
Zuppa di cipolla * Olasz hagymaleves mozzarellával <i>Onion soup with mozzarella</i>	1.260,-
Zuppa di frutta * Hideg gyümölcsleves * <i>Cold fruit soup</i>	1.260,-

Pizza Pizzák Pizza

Minden pizzatésztát 100% olasz (Puglia) durumlisztből
paradicsom és mozzarella alappal készítünk.
Ø 30 cm

Pizza Margherita * Paradicsom, mozzarella * <i>Tomato, mozzarella</i>	1.630,-
Pizza ai funghi * Gombás * <i>with mushroom</i>	2.130,-
Pizza peperoni * Lombard paprikás * <i>with peperoni</i>	2.130,-
Pizza granturco * Kukoricás * <i>with sweetcorn</i>	2.130,-
Pizza vegetale * Zöldséges * <i>with vegetables</i>	2.410,-
Pizza 4 stagioni * 4 évszak * <i>4 seasons</i>	2.670,-
Pizza Italia * Paradicsom, mozzarella, ricotta, spenót	2.470,-
Pizza al salame * Szalámis * <i>with salami</i>	2.130,-
Pizza salame e granturco * Szalámi, kukorica * <i>with salami, sweetcorn</i>	2.310,-
Pizza funghi e salame * Gomba, szalámi * <i>with mushroom, salami</i>	2.310,-
Pizza funghi, salame e peperoni * Gomba, szalámi, paprika <i>Mushroom, salami and peperoni</i>	2.490,-
Pizza funghi, salame, peperoni e sardine Gomba, szalámi, paprika, szardínia * <i>Mushroom, salami, peperoni, anchovy</i>	2.670,-
Pizza al prosciutto * Sonkás * <i>with ham</i>	2.130,-
Pizza al prosciutto e granturco * Sonka, kukorica * <i>Ham, sweetcorn</i>	2.310,-
Pizza prosciutto e uovo * Sonka, tojás * <i>Ham, eggs</i>	2.310,-
Pizza funghi e prosciutto * Gomba, sonka * <i>Mushroom, ham</i>	2.310,-
Pizza prosciutto, ananas e granturco * Sonka, ananász, kukorica <i>Ham, pineapple, sweetcorn</i>	2.490,-
Pizza funghi, prosciutto e granturco * Gomba, sonka, kukorica <i>Mushroom, ham and sweetcorn</i>	2.490,-
Pizza al prosciutto e salame * Sonka, szalámi * <i>Ham, salami</i>	2.310,-
Pizza funghi, prosciutto e peperoni * Gomba, sonka, paprika <i>Mushroom, ham, peperoni</i>	2.490,-

Pizza Pizzák Pizza

Minden pizzatésztát 100% olasz (Puglia) durumlisztből
paradicsom és mozzarella alappal készítünk
Ø 30 cm

Pizza Parma con Rucola * Pármai sonkás rukkolával <i>with Parma Ham, rocket salad</i>	3.150,-
Pizza Parma e Bufala con Rucola Pármai sonka, bivaly mozzarella és rukkola <i>Parma Ham, buffalo mozzarella, rocket salad</i>	3.900,-
Pizza contadina * Császárszalonna, hagyma * <i>Bacon, onion</i>	2.410,-
Pizza del diavolo * Csípős kolbász, erős paprika <i>hot sausage, hot peperoni</i>	2.410,-
Pizza bolognese * Bolognai szósszal * <i>with bolognese</i>	2.410,-
Pizza al pollo * Csirkemelles * <i>with chicken breast</i>	2.410,-
Pizza caprese * Csirkemell darabok, gomba, peperoni <i>Chicken breast, mushroom, peperoni</i>	2.670,-
Pizza alla boscaiola * Csirkemell darabok, kolbász * <i>chicken breast, sausage</i>	2.490,-
Pizza exotico * Csirkemell darabok, ananász * <i>chicken breast, pineapple</i>	2.490,-
Pizza Piedone * bolognai szósz, óriás bab, hagyma	2.490,-
Pizza Napoli * Mozzarella, szardella, paradicsom, bazsalikom	2.310,-
Pizza 4 formaggi * 4 sajtos * <i>with 4 cheese</i>	2.670,-
Pizza al gorgonzola e capperi * gorgonzola, kapribogyó	2.720,-
Pizza al gorgonzola e Noci * gorgonzola, dió * <i>gorgonzola, walnuts</i>	2.900,-
Pizza Mauro * Mauro módra * <i>Mauro art</i>	2.870,-
Pizza tonno e cipolla * Tonhal, hagyma * <i>Thuna, onion</i>	2.670,-
Pizza tonno e funghi * Tonhal, gomba * <i>Thuna, mushroom</i>	2.720,-
Pizza ai ciuffi di calamari * Kalamári fejekkel	2.670,-
Pizza ai Frutti di Mare * Tenger gyümölcseivel * <i>with seafood</i>	2.670,-
Pizza ai gamberi * fokhagymás koktélrákkal * <i>with gamberini</i>	3.150,-

Glutén- és laktózmentes változatban is rendelhető,
melynek felára 500,- Huf.

Pasta Tészták Noodle

Minden tésztaétel 100% olasz (Puglia) durumlisztből készült,
bronzszálon húzott.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino * Fokhagyma, olíva olaj, erős paprika <i>Spaghetti with garlic, olive oil and hot paprika</i>	1.890,-
Spaghetti alla Bolognese * Bolognai szósszal	2.090,-
Spaghetti alla carbonara * Tejszínes szósz, tojás, szalonna, hagyma	2.730,-
Spaghetti al pesto * Pesto-val	2.580,-
Spaghetti alla ciociara * Tejszínes paradicsomszósz, sonka, gomba	2.730,-
Spaghetti ai Frutti di Mare * Paradicsomos tenger gyümölcseivel	3.050,-
Spaghetti alla Pescatora * Tejszínes tenger gyümölcseivel <i>with creamy seafood</i>	3.410,-
Spaghetti alle vongole * Vénuszkaagylóval * with clams	3.410,-
Spaghetti con gamberi * Királyrákfarrakkal paradicsomos / tejszínes / aglio e olio változatban is rendelhető!	3.680,-
Penne all'arrabiata * Csípős paradicsomszósszal * with hot tomatosauce	2.310,-
Penne al tonno, cipolla e pomodoro * Paradicsomszósz, tonhal, hagyma <i>Tomatosauce, tuna, onion</i>	2.730,-
Penne ai quattro formaggi * Tejszínes szósz négyféle sajttal <i>Penne with creamy 4 cheese sauce</i>	2.940,-
Penne ciociara * Ciociara módra	2.730,-
Penne al forno * Ciociara módra átsütve	3.050,-

Pasta Tészták Noodle

Minden tésztaétel 100% olasz (Puglia) durumlisztből készült,
bronzszálon húzott.

Tagliatelle con crema di noci * Négysajtos szósz, diódarabok <i>Tagliatelle with creamy 4cheese sauce and walnuts</i>	3.050,-
Tagliatelle con crema di salmone * Tejszínes lazacszósszal <i>with creamy salmonsauce</i>	3.680,-
Tagliatelle con crema di tartufo * Szarvasgomba szósszal <i>with trufflesauce</i>	3.680,-
Tagliatelle all filetto * Tejszínes bélszíncsíkokkal <i>with creamy beef tenderloin stripes</i>	3.780,-
Gnocchi al pomodoro * Paradicsomszósszal * <i>with tomato sauce</i>	2.940,-
Gnocchi al ragu * Bolognai szósszal * <i>with bolognese sauce</i>	2.940,-
Gnocchi 4 formaggi * 4 sajtos * <i>4 cheese sauce</i>	3.050,-
Tortellini ciociara * Ciociara módra	2.840,-
Tortellini al forno * Ciociara módra átsütve	3.140,-
Tortellini alla panna e prosciutto * Tejszínes szósz, sonka <i>Tortellini with creamy ham sauce</i>	3.050,-
Lasagne al forno * átsütve	2.000,-
Cannelloni alla partenopea al forno * Túróval, spenóttal töltve, átsütve <i>Cannelloni stuffed with spinach and ricotta</i>	2.000,-

Carni Húsételek *Meat dishes*

Csirkehúsból/ Chicken

Petti di pollo alla griglia * Grillezett csirkemell * <i>Grilled chicken breast</i>	2.620,-
Petti di pollo ai 4 Formaggi * Csirkemell négysajt mártással <i>Chicken breast with 4 cheese sauce</i>	2.830,-
Petti di Pollo al pepeverde * Csirkemell darabok zöldbors szósszal <i>Chicken breast with green pepper-sauce</i>	2.830,-
Petti di Pollo al limone * Csirkemell vajás-citromos mártással <i>Chicken breast with lemon-butter sauce</i>	2.830,-
Petti di Pollo alla Romana * Csirkemell vajás-zsálya szószban <i>Chicken breast with butter and sage sauce</i>	3.040,-

Sertéshúsból/ Pork

Cotoletta di maiale * Grillezett csontos karaj * <i>Bone in pork chops</i>	2.630,-
Cotoletta alla Bolognese Rántott sertésszelet sonkával, mozzarellával és bechamel mártással átsütve	2.840,-
Misto di carne * Vegyes hústál rizzsel és hasáburgonyával 2 személyre csirkemell, karaj, marhahús, rántott szelet, kolbász, szalonna <i>Meat plate (chicken breast, pork chops, beef, sausage, grilled bacon)</i>	13.130,-

Carni Húsételek *Meat dishes*

Steakjeink 25 napos szárazon érlelt Charolais marhából készülnek.
Our beef steaks are 25 days dry aged.

Filetto alla griglia * Bélszín grillen * <i>Grilled tenderloin</i>	220-250 g	6.200,-
Filetto al peperverde * Bélszín zöldbors mártással <i>Grilled Tenderloin with greenpepper-sauce</i>	220-250 g	6.820,-
Bistecca di manzo * T-bone steak grillen, angolosan <i>T-bone steak „medium rare”</i>	kb. 400 g	6.500,-
Costata d’occhio * Ribeye steak grillen	300 g	5.500,-
Tomahawk	900 - 1200 g	17.500,-

Contorni Köretek *Side dishes*

(csak főétel mellé rendelhető)

Carciofi trufolati * Serpenyős articsókaszív * <i>Grilled artichoke</i>		1.040,-
Spinaci * Friss serpenyős spenót mozzarellával és parmezánnal <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>		1.050,-
Pure di patate * Házi krumplipüré mozzarellával <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>		830,-
Riso * Rizs * <i>Rice</i>		620,-
Cavolfiori gratinati * Karfiol csőben sütve * <i>Cauliflower gratin</i>		1.040,-
Spaghetti aglio e olio * fokhagymával, oliva olajjal, csípős paprikával <i>Spaghetti with garlic and hot peppers</i>		1.260,-

Tengeri halételek

Tonno Rosso alla griglia * Vörös tonhal grillen 200-250 g <i>Grilled red tuna</i>	4.900,-
Orata in acquapazza * Orata kb. 600g * <i>Sea Bream</i> cc.600g	6.900,-
Filetto di branzino * Branzino filé grillen * <i>Grilled seabass</i>	4.900,-
Filetto di salmone * Lazac grillen * <i>Grilled salmon</i>	4.900,-
Piovra alla griglia * Óriáspolip grillen * <i>Grilled giant octopus</i>	6.900,-
Calamari alla griglia * Grillezett tintahal kb. 200-250 g <i>Grilled squid</i>	4.900,-
Fritto misto * Tenger gyümölcsei olajban sütve * <i>Oil roasted seafood</i>	4.900,-
Misto di pesce	13.900,-
Vegyes haltál(branzino, lazac, polip, tintahal, fritto misto, tonhal, rák) hasáburgonyával és rizzsel 2 személyre <i>Fish plate for 2 person (branzino, salmon, octopus, squid, fritto misto, tuna, gamberi) with french fries and rice</i>	

Rákok:

Gamberoni alla griglia * Grillezett rák * <i>Grilled gamberoni</i> 6 db	6.900,-
Code di gamberi in padella * Seprenyős rákfarcok fokhagymával és friss erős paprikával * <i>Shrimp tail with garlic and hot pepper</i>	4.900,-
Astice	3.050,-/100g
Homár olvasztott fokhagymás vajjal és koktélpáradicsomos spaghettivel <i>Grilled lobster with garlic butter and spaghetti with cherry tomatoes</i>	
Coda di Aragosta	12.600,-
Langusztafarcok (kb. 200 g) olvasztott fokhagymás vajjal és koktélpáradicsomos spagettivel <i>Grilled lobster with garlic butter and spaghetti</i>	

Kagylók:

Zuppa di pesce fehérboros/paradicsomos/ tejszínes <i>with white wine sauce/with tomato sauce/with cream sauce</i>	4.730,-
Cozze al pomodoro * Kagyló paradicsomos szószban kb. 500 g <i>Muscheln in tomato-sauce</i>	3.680,-
Cozze al vino bianco * Kagyló fehérboros szószban kb. 500 g <i>Muscheln in white wine-sauce</i>	3.680,-
Cozze alla panna * Kagyló tejszínes szószban kb. 500 g <i>Muscheln in cream-sauce</i>	3.680,-

Contorni Köreték Side dishes

(csak főétel mellé rendelhető)

Carciofi trufolati * Serpenyős articsókaszív * <i>Grilled artichoke</i>	1.040,-
Spinaci * Friss serpenyős spenót mozzarellaival és parmezánnal <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.050,-
Pure di patate * Házi krumplipüré mozzarellaival <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	830,-
Riso * Rizs * <i>Rice</i>	620,-
Cavolfiori gratinati * Karfiol csőben sütve * <i>Cauliflower gratin</i>	1.040,-
Spaghetti aglio e olio * fokhagymával, oliva olajjal, csípős paprikával <i>Spaghetti with garlic and hot peppers</i>	1.260,-

Insalate Saláták *Salads*

Insalata di pomodoro con basilico e cipolla Paradicsomsaláta hagymával és bazsalikommal <i>Tomato salad with onion and basil</i>	1040,-
Insalata mista * Vegyes saláta * <i>Mixed salad</i>	1.150,-
Insalata Sorrentina * (érelt saláta!) sonka, mozzarella sajt, paradicsom, olivabogyó, hagyma, oregano <i>Mozzarella, ham, tomato, olives, onion, oregano</i>	2.000,-
Insalata Vesuviana * (érelt saláta!) Csirkemell darabok, mozzarella sajt, sonka, paradicsom, olivabogyó, hagyma, oregano <i>Chicken breast, mozzarella, ham, tomato, olives, onion, oregano</i>	2.000,-
Insalata Regina * Vegyes saláta sonkával, mozzarellával és ananásszal <i>Mixed salad with ham, mozzarella and pineapple</i>	2.210,-
Insalata Toscana * Zöldsaláta, sárgadinnye, rukkola, pármái sonka <i>Green salad, melone, rocket, parma</i>	3.140,-
Insalata Capri * Vegyes saláta csirkemell darabokkal és mozzarellával <i>Mixed salad with chicken breast and mozzarella</i>	2.630,-

Insalate Saláták *Salads*

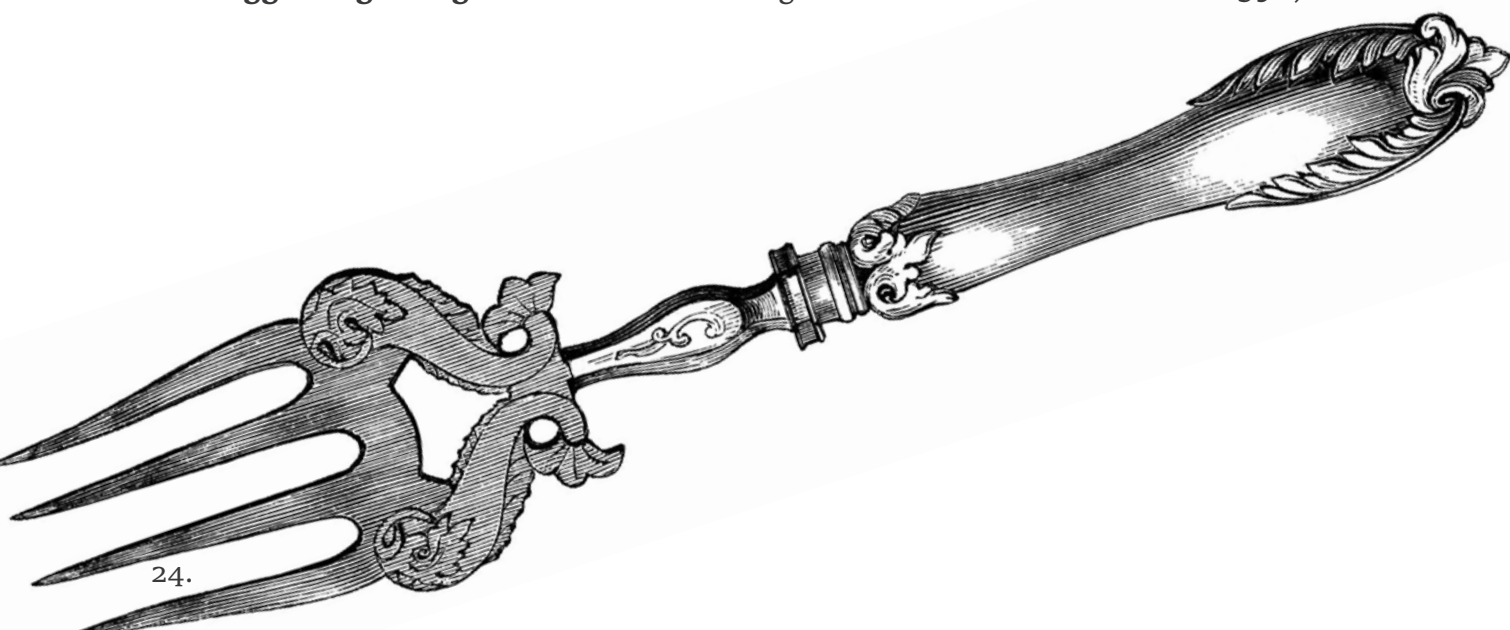
Insalata Mauro * Mauro saláta * <i>Mauro salad</i> vegyes saláta, csirke, ropogós szalonna csíkok, pirított kenyér kockák, joghurtos dressing, parmezán <i>Mixed salad, chicken, bacon, bread croutons,</i> <i>yogurt dressing, Parmesan cheese</i>	2.630,-
Insalata Nizzarda * Vegyes saláta tonhallal és tojással <i>Mixed salad with tuna and boiled eggs</i>	2.630,-
Insalata di salmone * Vegyes saláta lazaccal * <i>Mixed salad with salmon</i>	3.140,-
Cocktail di gamberi * Koktélrák saláta	2.630,-
Insalata di mare * Tengergyümölcse saláta * <i>Seafood salad</i>	2.630,-
Insalata mari e monti * Nagy adag vegyes saláta minden extrával (2 személyre * <i>for 2 person</i>)	5.150,-

Salsa Salátaöntetek *Dressing*

Salsa Rosa * Halszószt (majonéz, ketchup, Worchester szósz, Brandy, mustár)	260,-
Salsa bianca * Fokhagymás, zöldfűszeres joghurt öntet	260,-
Salsa Erbe * Zöldfűszeres öntet	260,-

Extrák Extras

Funghi * Gomba * <i>Mushroom</i>	390,-
Peperoni * Lombard paprika * <i>Peperoni</i>	450,-
Olive * Olivabogyó * <i>Olives</i>	450,-
Granturco * Kukorica * <i>Sweet corn</i>	450,-
Pomodoro * Paradicsomkarika * <i>Tomato slices</i>	390,-
Capperi * Kapribogyó * <i>Capers</i>	450,-
Carciofi * Articsóka * <i>Artichoke</i>	450,-
Spinaci * Spenót * <i>Spinach</i>	590,-
Ananas * Ananász * <i>Pineapple</i>	390,-
Verdura * Zöldség fajtánként * <i>Vegetables</i>	690,-
Mozzarella karika * <i>Mozzarella slices</i>	590,-
Formaggio * Reszelt mozzarella * <i>Grated mozzarella</i>	490,-
Bufala * Bivaly mozzarella 1/2 * <i>Buffalo mozzarella</i>	1.320,-
Mascarpone	690,-
Olasz sajt fajtánként	1.000,-
Parmiggiano grattugiato – reszelt 10 dkg	590,-



Extrák *Extras*

Uovo * Tojás * <i>Egg</i>	170,-
Salame * Szalámi * <i>Salami</i>	450,-
Prosciutto * Sonka * <i>Ham</i>	450,-
Pollo * Csirkemell * <i>Chicken breast pieces</i>	450,-
Parma * Pármai sonka * <i>Parma ham</i>	1.000,-
Olasz felvágott fajtánként * <i>Italian salami</i>	1.000,-
Pancetta * Szalonna * <i>Bacon</i>	590,-
Kolbász 1 db * <i>Sausage</i>	590,-
Acciughe * Szardella * <i>Anchovy</i>	450,-
Tonno * Tonhal * <i>Tuna</i>	790,-
Frutti di Mare * Tenger gyümölcse * <i>Seafood</i>	1.000,-
Polipetti * Bébi polip	790,-
Coda di gamberi * Rákfarok kb. 200g	1.500,-
Napoli * Napoli szósz * <i>Napoli sauce</i>	490,-
Bolognese * Bolognese szósz * <i>Bolognese sauce</i>	590,-
4 Formaggi * Négy sajt szósz * <i>4 cheese sauce</i>	590,-
Bechamel	590,-

Gluténmentes ételek

Gluten free meals

Pizza pane * Pizzakenyér natúr/fokhagymás <i>Pizza bread natural/garlic</i>	1.210,-
Focaccina	370,-
Arancini mix * Olasz rizsgolyó vegyes (jalapeno paprikával) 6 db	1.000,-
Gnocchi al pomodoro * Paradicsomszósszal * <i>with tomato sauce</i>	3.470,-
Gnocchi al ragu * Bolognai szósszal * <i>with bolognese sauce</i>	3.470,-
Gnocchi 4 formaggi * 4 sajtos * <i>with 4 cheese</i>	3.470,-
Chicche * szalonnával és Asiago sajttal	3.470,-
Ravioli * spenóttal és ricottával	3.470,-
Lasagne al forno * átsütve laktózmentes változatban is rendelhető!	3.670,-
Crostata di pere * Morzsás körtés pite (glutén és laktózmentes)	1.260,-
Tiramisu (glutén és szaharózmentes)	1.260,-
Arancini dolci con lampone * Olasz rizs desszert málnával töltve (glutén és laktózmentes)	950,-

Az étlapban található összes pizza glutén- és laktózmentes változatban is rendelhető, melynek felára +500.- Huf.

