

Kérjük kedves vendégeinket, szíveskedjenek a kapott számlát ellenőrizni!

Reklamáció esetén szívesen állunk rendelkezésükre.

**Kérjük kedves vendégeinket, hogy ételallergiájáról vagy étel intoleranciájáról a rendelés felvétele előtt tájékoztassa a felszolgálót .**

**Pizzatésztánk tojást és tejterméket nem tartalmaz.**

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 hétvégeken: 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 10b p.c. service charge.**

## 100% Arabica Caffè Kávék *Coffee*

Koffeinmentes kávé / Decaf: + 50,- Huf felár

Laktózmentes tej / Lactose free milk +200,- Huf felár

<b>Espresso</b> * Eszpresszó kávé * Espresso 100% Arabica	460,-
<b>Espresso doppio</b> * Dupla eszpresszó * <i>Double espresso</i>	600,-
<b>Espresso macchiato</b> * Eszpresszó kávé tejhabbal * <i>Espresso with milk</i>	530,-
<b>Espresso con panna</b> * Eszpresszó kávé tejszínhabbal * <i>Espresso with cream</i>	550,-
<b>Caffè lungo</b> * Hosszú kávé * <i>Caffè Americano</i>	550,-
<b>Cappuccino originale</b> * Tejes cappuccino * <i>with milk</i>	620,-
<b>Cappuccino con panna</b> * Tejszínes cappuccino * <i>with cream</i>	620,-
<b>Caffè e Latte</b> * Tejeskávé	650,-
<b>Latte macchiato</b> * Tejes kávé	650,-
<b>Eraclea cioccolato fondente</b> *Eraclea klasszikus forró csokoládé * <i>Hot chocolate with 39% cocoa</i>	950,-
<b>Eraclea cioccolato alle Nocciola Gianduia</b> *Mogyorós tejsokoládé* <i>Hazelnut hot chocolate</i>	950,-
<b>Eraclea cioccolato bianca</b> *Fehércsokoládé* <i>White hot chocolate</i>	950,-
<b>Latte</b> * Tej * Milk (2dl)	390,-
<b>Latte senza lattosio</b> * Laktózmentes tej * Lactose free milk (2dl)	490,-

## Dammann francia eksklusív minőségű kristályfilteres teák

A teákat citrommal és mézzel szervírozzuk \* All tea will served with lemon and honey.

**Dammann „Jardin Bleu” kristályfilteres fekete tea\*Black tee** 710,-

kínai és sri lankai fekete tea rebarbara és erdei szeder aromával, búzavirág és napraforgó szírommal

**Dammann „Miss Dammann”kristályfilteres zöldtea\*Green tee** 710,-

gyömbéres, gyümölcsös, enyhén csípős citrom és maracuja illattal.

**Dammann „Nuit d’Eté” kristályfilteres gyümölcstea\*Fruits tee** 710,-

100% gyümölcstartalmú tea, összetevői: hibiszkus, alma, csipkebogyó, málna és eper.

**Dammann „Rooibos citrus”kristályfilteres rooibos tea\*Rooibos tee** 710,-

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 ásványvíz szénsavas / szénsavmentes 0,75 l 790,-

2 dl 3 dl 5 dl

**Selz \* Szóda/Asztali víz \* Soda/Tap water** 130,- 190,- 250,-

## Analcolici Üdítők *Soft drinks*

### Gépi szénsavas üdítők - GRAPOS

	0,3 l	0,4 l
<b>Cola / Cola Zero</b>	550,-	700,-
<b>Limonádé* <i>Lemonade</i></b>	550,-	700,-
<b>Narancs * <i>Orange</i></b>	550,-	700,-
<b>Bodza * <i>Elder with soda</i></b>	550,-	700,-
<b>Gyömbér * <i>Ginger</i></b>	550,-	700,-
<b>Tonik</b>	550,-	700,-

**Citrus mix limonádé** (narancs, citrom, lime gerezdek, nádcukor, víz) 1.200,-

### Rostos üdítők

<b>Succo di mela * <i>Almalé * Apple juice</i></b>	560,-	720,-
<b>Succo di albicocca* <i>Kajsziaracklé * Apricot juice</i></b>	560,-	720,-
<b>Succo di arancia * <i>Narancslé * Orange juice</i></b>	560,-	720,-
<b>Succo di pomodoro * <i>Paradicsomlé * Tomato juice</i></b>	560,-	720,-
<b>Tè verde con Ficodindia * <i>Zöldtea kaktuszfügével</i></b>	560,-	720,-
<b>Tè freddo alla pesca * <i>Őszibarackos jeges tea * Peach Ice tee</i></b>	560,-	720,-
<b>Spremuta di arancia * <i>Frissen facsart narancslé</i></b>	990,-	1.200,-

### Coca-Cola termékek PET palackos üdítők 0,5L

Coca-Cola / light / Zero / Fanta / Kinley Tonik 780,-

## Birra alla spina Csapolt sörök *Draught beer*

	0,3 l	0,5 l
Dreher	590,-	980,-
Pilsner Urquell	740,-	1.200,-
HB birra bianca * HB Búzasör * <i>HB wheat beer</i>	740,-	1.200,-
Floris Kriek Cherry *Belga meggysör	990,-	1.690,-

## Birra in bottiglia Üveges sörök

Dreher birra analcolica * Alkoholmentes sör * <i>Non-alcoholic beer</i>	0,33 l	690,-
Birra Moretti - olasz sör	0,33 l	1.070,-
Birra al limone *Dreher alkoholmentes citromos sör * <i>Lemon flavoured beer</i>	0,5 l	720,-

## Vino da tavola Folyóborok *Table Wine*

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Rosso (Merlot) * Vörösbor * <i>Red wine</i>	890,-	1.780,-	3.450,-
Bianco (Chardonnay) * Fehérbor * <i>White wine</i>	890,-	1.780,-	3.450,-
Rosé frizzante * Rozé habzóbor* <i>Sparkling Rosé wine</i>	890,-	1.780,-	3.450,-
Lambrusco édes, vörös habzóbor	890,-	1.780,-	3.450,-
Vörös fröccs * <i>Red wine with soda</i>	550,-	1.120,-	2.240,-
Fehér fröccs * <i>White wine with soda</i>	550,-	1.120,-	2.240,-
Rosé fröccs* <i>Rosé wine with soda</i>	550,-	1.120,-	2.240,-

## Vini pregiati Prémium minőségű borok *Premium quality wine selection*

### Vini bianchi \* Fehér borok \* *White wine*

	1,5 dl	0,75 l
<b>Tormaresca Chardonnay</b> – Puglia 2017/ 18'	1.490,-	5.950,-
<b>Santa Margherita Pinot Grigio</b> – Veneto 2017/ 18'	1.670,-	7.700,-
<b>William Fevre Chablis</b> – Chablis 2017'	2.520,-	11.300,-
<b>Pascal Jolivet Sancerre Blanc</b> – Loire 2017/18'	2.760,-	13.000,-
<b>Cloudy Bay Marlborough Sauvignon Blanc</b> – New Zealand 2018'		17.500,-

### Rosé

<b>Chateau d'Esclans Whispering Angel Rosé</b> - Provence 2018'	2.640,-	11.700,-
<b>Pascal Jolivet Sancerre Rosé</b> –Loire 2018'	2.520,-	11.300,-

### Rosso, secco \* Vörös borok \* *Red wine*

	1,5 dl	0,75 l
<b>Tormaresca Torcicoda Primitivo</b> – Puglia 2016/17'	2.520,-	10.200,-
<b>Villa Antinori Chianti Classico Riserva</b> - Toscana 2015'	2.890,-	11.520,-
<b>Terrazas Malbec</b> - Mendoza 2016/17'	2.760,-	13.100,-
<b>Montes Alpha Cabernet Sauvignon</b> - Chile 2016'	2.520,-	10.200,-
<b>Margaux Blason D'Issan</b> – Bordeaux 2014/16		22.000,-
<b>Les Griffons de Pichon Baron Pauillac</b> – Bordeaux 2014/16'		39.000,-

## Vini ungheresi Minőségi magyar borok *Hungarian Wine Selection*

### Vini bianchi \* Fehér borok \* *White wine*

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Balaton Bor olaszrizling 2017/18'</b>	1.190,-	4.790,-
<b>Skizo Irsai Olivér – Balaton 2018'</b>	1.190,-	4.790,-
<b>Kreinbacher Hárslevelű – Somló 2017/18'</b>	1.190,-	4.790,-
<b>Gizella Pince Furmint – Tokaj 2017'</b>	1.800,-	8.390,-

### Rosé

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Konyári Rosé 2018'</b>	1.190,-	4.790,-
<b>Dúzsi Kékfrankos Rosé 2018'</b>	1.190,-	4.790,-

### Rosso, secco \* Vörös borok \* *Red wine*

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Jásdi Kékfrankos - Csopak 2017 /18'</b>	1.300,-	5.850,-
<b>Heimann Kadarka Szekszárd 2017/18'</b>	1.800,-	8.350,-
<b>St.Andrea Áldás Egri Bikavér Eger 2017'</b>	2.020,-	9.490,-
<b>Ruppert Villányi Franc Villány 2015/16'</b>	2.520,-	10.200,-

## Spumanti - Champagne \* Pezsgők \* Sparkling Wine

	0,1 l	0,75l
<b>Veuve Clicquot Brut Champagne</b>		29.000,-
<b>Veuve Clicquot Rosé Champagne</b>		34.000,-
<b>Veuve Clicquot Brut Champagne mini 0,375 L</b>		17.200,-
<b>Kreinbacher Brut Classic</b>	1.800,-	9.000,-
<b>Asti Cinzano (Édes * Sweet)</b>		6.000,-
<b>Bortolomiol Prosecco Senior Extra Dry DOG</b>		7.900,-
<b>Prosecco pohár * Glass</b>	990,-	





## Long Drinks Cocktails

<b>Campari-Orange</b>	6 cl Campari 1,4 dl narancs	1.780,-
<b>Bacardi-Cola</b>	4 cl Bacardi 2 dl cola	1.320,-
<b>Aperol-Spritz</b>	6 cl Aperol 1dl Prosecco szóda	1.550,-
<b>Hugo-Spritz</b>	1,5 dl Prosecco 2 cl bodzaszirup, szóda, mentalevél	1.500,-
<b>Mojito</b>	Bacardi light rum, lime gerezdek, mentalevél	1.700,-
<b>Mojito con fragola*</b>	Epres Mojito* <i>Strawberry Mojito</i>	1.700,-
<b>Pina Colada</b>	Bacardi light rum, kókuszszirup, ananászlé, tejszín	1.700,-
<b>Sorbetto al limone</b>	citrom sorbet Prosecco-val és Limoncello likőrrel	1.500,-

## Mocktails

<b>Manó koktél</b>	ananászlé, passion szirup, citromlé, grenadine	1.300,-
<b>Virgin Mojito</b>		1.300,-
<b>Virgin Pina Colada</b>		1.300,-

## Smoothies - friss gyümölcs turmixok ( 3 dl)

<b>Piros gyümölcsök*</b>	<i>Red fruits</i> eper, málna, szeder, áfonya, ribizli* <i>stawberry,raspberry,mulberry,blueberries</i>	1.100,-
<b>Őszibarack – vanília fagylalt*</b>	<i>peach,vanilla ice</i>	1.100,-
<b>Tropical</b>	maracuja, banán, narancs, ananász* <i>Passion fruits, banane, orange, pineapple</i>	1.100,-

## Bevande alcoliche Rövid italok *Short drinks*

		<b>4 cl</b>
<b>Mauro Grappa 40%</b>		1.150,-
<b>Sárgabarack pálinka 40%</b>		1.150,-
<b>Szilva pálinka 55%</b>		1.150
<b>Vadcsereznye pálinka 40%</b>		1.150,-
<b>Limoncello</b>		950,-
<b>Frangelico liquore- Olasz Mandula likőr</b>	5 cl	950,-
<b>Zwack Unicum classico / Zwack Unicum szilva</b>		950,-
<b>Ramazotti</b>		950,-
<b>Jägermeister</b>		950,-
<b>Bacardi Light</b>		950,-
<b>Absolut Vodka</b>		1.320,-
<b>Ballantines whiskey</b>		950,-

### Premium selection

		<b>4 cl</b>
<b>Oban 14 years</b>		4.360,-
<b>Chivas Regal Royal Salute 21 years</b>		10.360,-
<b>Beluga Noble Russian Vodka</b>		3.240,-
<b>Hennessy X.O.</b>		8.700,-
<b>Zacapa Rum 23 years</b>		3.600,-

### Premium Long Drink

<b>Gin- Tonik (Plymouth Gin, Schweppes prémium Indián Tonik, friss lime )</b>		2.880,-
---	--	---------

## Snacks

<b>Pizza Pane</b> * Pizzakenyér * <i>Pizza bread</i>	820,-
<b>Bruschetta</b> * Full Extra (6 db)	500,-
<b>Bruschetta tradizionale</b> * Friss paradicsommal (6 db)	750,-
<b>Olive miste</b> * Vegyes fűszeres olivabogyó * <i>Mixed olives</i>	750,-
<b>Arancini mix</b> * Olasz rizsgolyó vegyes 6 db	1.200,-

## Antipasti freddi Hideg előételek *Cold starters*

<b>Antipasto misto all' Italiana D.O.P.</b> * Vegyes olasz felvágottak 2 személyre	5.500,-
<b>Prosciutto di Parma Riserva</b> * Parma Riserva 16-18 hónapig érlelt* <i>Parma ham aged 16-18 month</i>	2.750,-
<b>Parma e Melone</b> * Pármai sonka sárgadinnyével* <i>Parma ham with melon</i>	3.150,-
<b>Mozzarella e pomodoro</b> * Mozzarella paradicsommal* <i>Mozzarella with tomato</i>	2.150,-
<b>Bufala e pomodoro</b> * Bivaly mozzarella paradicsommal* <i>Buffalo mozzarella with tomato</i>	2.760,-
<b>Tricolore</b> * Mozzarella rolád Pármai sonkával, paradicsommal és rukolával töltve* <i>Rolled mozzarella with Parma ham, tomato and rocket salad</i> <b>for 2 Person/2 személyre</b>	4.400,-
<b>Burrata con insalatina e pomodorini</b> *Burrata bébisalátával és koktélpáradicsommal <i>Burrata with baby salads and cherry tomatoes</i>	3.150,-
<b>Formaggio misto</b> * Vegyes olasz sajttal dióval és szőlővel* <i>Italian cheese plate</i>	2.460,-

## **Antipasti freddi** Hideg előételek *Cold starters*

<b>Ostriche</b> * Osztriga francia * <i>Oyster french</i>	1.180,-/db
<b>Giro di pesce crudo</b> * Tengeri vegyes ízelítő (nyers)	6.200,-
<b>Tartara di tonno rosso</b> * Vörös tonhal tatár * <i>Red tuna tartare</i>	3.800,-
<b>Carpaccio di salmone</b> * Lazac carpaccio * <i>Salmon carpaccio</i>	2.500,-
<b>Carpaccio Cipriani</b> *Bélszín carpaccio* <i>Beef carpaccio</i>	2.500,-
<b>Vitello tonnato</b>	3.500,-

## **Antipasti caldi** Meleg előételek *Warm starters*

<b>Escargots de Bourgogne</b> * Burgundiai éticsiga * <i>Snails</i>	6 db	2.200,-
<b>Capesante gratinate</b> * St. Jacobs kagyló gratinírozva	3 db	3.650,-
<i>Pan fried scallops</i>		

## **Zuppe** Levesek *Soups*

<b>Brodo di gallina</b> * Tyúkhúsleves * <i>Chicken soup</i>	1.250,-
<b>Tortellini in brodo</b> * Tortellini levesben * <i>Tortellini in bouillon</i>	1.500,-
<b>Zuppa di pomodoro</b> * Paradicsomleves * <i>Italian tomato soup</i>	1.600,-
<b>Zuppa di cipolla</b> * Olasz hagymaleves mozzarellával * <i>Onion soup with mozzarella</i>	1.500,-
<b>Zuppa di frutta</b> * Hideg gyümölcsleves * <i>Cold fruit soup</i>	1.500,-

## Pizza Pizzák Pizza 30 cm

Minden pizzatésztát 100% olasz (Puglia) durumlisztből, paradicsom és mozzarella alappal készítünk.

<b>Pizza Margherita</b> * Paradicsom, mozzarella * <i>tomato, mozzarella</i>	1.950,-
<b>Pizza ai funghi</b> * Gombás * <i>with mushroom</i>	2.550,-
<b>Pizza peperoni</b> * Lombard paprikás * <i>with peperoni</i>	2.550,-
<b>Pizza granturco</b> * Kukoricás * <i>with sweetcorn</i>	2.550,-
<b>Pizza vegetale</b> * Zöldséges * <i>with vegetables</i>	2.890,-
<b>Pizza 4 stagioni</b> * 4 évszak * <i>4 seasons</i>	3.200,-
<b>Pizza Italia</b> * Paradicsom, mozzarella, ricotta, spenót	2.970,-
<b>Pizza al salame</b> * Szalámis * <i>with salami</i>	2.550,-
<b>Pizza salame e granturco</b> * Szalámi, kukorica * <i>with salami, sweetcorn</i>	2.770,-
<b>Pizza funghi e salame</b> * Gomba, szalámi * <i>with mushroom, salami</i>	2.770,-
<b>Pizza funghi, salame e peperoni</b> * Gomba, szalámi, paprika <i>mushroom, salami and peperoni</i>	2.990,-
<b>Pizza funghi, salame, peperoni e alice</b>	3.200,-
Gomba, szalámi, paprika, ajóka gyűrű * <i>mushroom, salami, peperoni, anchovy</i>	
<b>Pizza al prosciutto</b> * Sonkás * <i>with ham</i>	2.550,-
<b>Pizza al prosciutto e granturco</b> * Sonka, kukorica * <i>ham, sweetcorn</i>	2.770,-
<b>Pizza prosciutto e uovo</b> * Sonka, tojás * <i>ham, eggs</i>	2.770,-
<b>Pizza funghi e prosciutto</b> * Gomba, sonka * <i>mushroom, ham</i>	2.770,-
<b>Pizza prosciutto, ananas e granturco</b> * Sonka, ananász, kukorica	2.990,-
<b>Pizza funghi, prosciutto e granturco</b> * Gomba, sonka, kukorica <i>mushroom, ham and sweetcorn</i>	2.990,-
<b>Pizza al prosciutto e salame</b> * Sonka, szalámi * <i>ham, salami</i>	2.770,-
<b>Pizza funghi, prosciutto e peperoni</b> * Gomba, sonka, paprika	2.990,-

## Pizza Pizzák Pizza 30cm

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

<b>Pizza Parma con Rucola*</b> Pármai sonkás rucolával * <i>with Parma ham,rocket salad</i>	3.780,-
<b>Pizza Parma e Bufala con Rucola*</b> Párma,bivaly mozzarella és rucola	4.680,-
<b>Pizza contadina</b> * Császárszalonna, hagyma * <i>bacon, onion</i>	2.890,-
<b>Pizza del diavolo</b> * Csípős kolbász, erős paprika * <i>hot sausage,hot peperoni</i>	2.890,-
<b>Pizza bolognese</b> * Bolognai szósszal * <i>with bolognese sauce</i>	2.890,-
<b>Pizza al pollo</b> * Csirkemelles * <i>with chicken breast</i>	2.890,-
<b>Pizza caprese</b> * Csirkemell darabok, gomba, peperoni <i>Chicken breast, mushroom, peperoni</i>	3.200,-
<b>Pizza alla boscaiola</b> * Csirkemell darabok, kolbász * <i>chicken breast, sausage</i>	2.990,-
<b>Pizza exotico</b> * Csirkemell darabok, ananász * <i>chicken breast, pineapple</i>	2.990,-
<b>Pizza Piedone</b> * bolognai szósz, óriás bab, hagyma* <i>bolognese sauce, bean,onion</i>	2.990,-
<b>Pizza Napoli</b> * Mozzarella, szardella, paradicsom, bazsalikom	2.780,-
<b>Pizza 4 formaggi</b> * 4 sajtos * <i>with 4 cheese</i>	3.200,-
<b>Pizza al gorgonzola e capperi</b> * gorgonzola, kapribogyó	3.260,-
<b>Pizza al gorgonzola e Noci*</b> gorgonzola,dió* <i>gorgonzola,walnuts</i>	3.480,-
<b>Pizza Mauro</b> * Mauro módra * <i>Mauro art</i>	3.450,-
<b>Pizza tonno e cipolla</b> * Tonhal, hagyma * <i>Thuna, onion</i>	3.200,-
<b>Pizza tonno e funghi</b> * Tonhal, gomba * <i>Thuna, mushroom</i>	3.260,-
<b>Pizza ai ciuffi di calamari*</b> Kalamári fejekkel	3.200,-
<b>Pizza ai Frutti di Mare</b> * Tenger gyümölcseivel * <i>with seafood</i>	3.200,-
<b>Pizza ai gamberi</b> * fokhagymás koktél rákkal * <i>with gamberini</i>	3.780,-

Glutén- és laktózmentes változatban is rendelhető, melynek felára 300,- Huf.

## Pasta Tészták Noodle

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

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> * Fokhagyma, olíva olaj, erős paprika <i>Spaghetti with garlic, olive oil and hot paprika</i>	2.270,-
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> * Bolognai szósszal * <i>bolognese sauce</i>	2.500,-
<b>Spaghetti alla carbonara</b> * Tejszínes szósz, tojás, szalonna, hagyma	3.280,-
<b>Spaghetti al pesto</b> * Pesto-val	3.090,-
<b>Spaghetti alla ciociara</b> * Tejszínes paradicsomszósz, sonka, gomba	3.280,-
<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> * Paradicsomos tenger gyümölcseivel	3.360,-
<b>Spaghetti alla Pescatora</b> * Tejszínes tenger gyümölcseivel <i>with creamy seafood</i>	3.990,-
<b>Spaghetti alle vongole</b> * Vénuszkagylóval * <i>with clams</i>	3.990,-
<b>Spaghetti con gamberi</b> * Királyrákfarrakkal <i>paradicsomos / tejszínes / aglio e olio változatban is rendelhető!</i>	3.990,-
<b>Penne all'arrabiata</b> * Csípős paradicsomszósszal * <i>with hot tomatosauce</i>	2.770,-
<b>Penne al tonno, cipolla e pomodoro</b> * Paradicsomszósz, tonhal, hagyma <i>Tomatosauce, tuna, onion</i>	3.280,-
<b>Penne ai quattro formaggi</b> * Tejszínes szósz négyféle sajttal <i>Penne with creamy 4 cheese sauce</i>	3.500,-
<b>Penne ciociara</b> * Ciociara módra	3.500,-
<b>Penne al forno</b> * Ciociara módra átsütve	3.660,-

## Pasta Tészták Noodle

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

<b>Tagliatelle con crema di noci</b> * Négysajtos szósz, diódarabok	3.700,-
<i>Tagliatelle with creamy 4cheese sauce and nuts</i>	
<b>Tagliatelle con crema di salmone</b> * Tejszínes lazacszósszal	4.500,-
<i>with creamy salmonsauce</i>	
<b>Tagliatelle con crema di tartufo</b> * Szarvasgomba szósszal * <i>with trufflesauce</i>	4.500,-
<b>Tagliatelle all filetto</b> * Tejszínes bélszíncsíkokkal	4.600,-
<i>with creamy beef tenderloin stripes</i>	
<b>Gnocchi al pomodoro</b> * Paradicsomszósszal * <i>with tomato sauce</i>	3.500,-
<b>Gnocchi al ragu</b> * Bolognai szósszal * <i>with bolognese sauce</i>	3.500,-
<b>Gnocchi 4 formaggi</b> * 4 sajtos * <i>4 cheese sauce</i>	3.600,-
<b>Tortellini ciociara</b> * Ciociara módra	3.500,-
<b>Tortellini al forno</b> * Ciociara módra átsütve	3.700,-
<b>Tortellini alla panna e prosciutto</b> * Tejszínes szósz, sonka	3.700,-
<i>Tortellini with creamy ham sauce</i>	
<b>Lasagne al forno</b> * átsütve	2.900,-



## Carni Húsételek *Meat dishes*

### Pollo Csirkehúsból *Chicken*

<b>Petti di pollo alla griglia</b> * Grillezett csirkemell * <i>Grilled chicken breast</i>	3.150,-
<b>Petti di pollo ai 4 Formaggi</b> * Csirkemell négysajt mártással <i>Chicken breast with 4 cheese sauce</i>	3.390,-
<b>Petti di Pollo al pepeverde</b> * Csirkemell zöldbors szósszal <i>Chicken breast with green pepper-sauce</i>	3.390,-
<b>Petti di Pollo ai funghi</b> *Csirkemell tejszínes gombaszósszal <i>Chicken breast with champignon sause</i>	3.390,-

### Maiale Sertéshúsból *Pork*

<b>Cotoletta di maiale</b> * Grillezett karaj * <i>Pork chops</i>	3.150,-
<b>Cotoletta alla Bolognese</b> * Rántott sertésszelet sonkával,mozzarellával és beschamell mártással átsütve	3.900,-
<b>Stinco di maiale</b> *Sertés csülök* <i>Pork leg ( bone in) kb.600-800g</i>	4.900,-
<b>Costole di maiale</b> *Sertés borda BBQ * <i>Pork loin ribs BBQ kb.500g</i>	4.500,-

## Carni Húsételek *Meat dishes*

**Marhahús steakjeink 25 napos szárazon érlelt Charolais marhából készülnek .Our beef steaks are 25 days dry aged .**

<b>Bistecca di manzo</b> * T-bone steak grillen, angolosan kb. 400 g <i>T-bone steak „medium”</i>	7.500,-
<b>Costata d’occhio</b> *Ribeye steak grillen 300g	6.600,-
<b>Tomahawk 900 g – 1200 g</b>	21.000,-

**Bélszínjeink ausztrál, gabonával táplált 120 napig érlelt marhából készülnek. Antibiotikum és hormonmentes. Our Tenderloin are Australien Beef 120 days dry aged.They are free from antibiotics and hormone.**

<b>Filetto alla griglia</b> * Bélszín grillen * <i>Grilled tenderloin</i> 220-250 g	7.500,-
<b>Filetto al pepeverde</b> * bélszín zöldbors mártással 220g-250 g <i>Grilled Tenderloin with greenpepper-sauce</i>	7.900,-

## Contorni Köreték *Side dishes*

<b>Carciofi trufolati</b> * Serpenyős articsókaszív * <i>Grilled artichoke</i>	1.300,-
<b>Spinaci</b> * Friss serpenyős spenót mozzarellával és parmezánnal <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.300,-
<b>Pure di patate</b> * Házi krumplipüré mozzarellával <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	1.000,-
<b>Riso</b> * Rizs * <i>Rice</i>	820,-
<b>Cavolfiori gratinati</b> * Karfiol csőben sütvé * <i>Cauliflower gratin</i>	1.300,-
<b>Spaghetti aglio e olio</b> * fokhagymával, oliva olajjal, csípős paprikával <i>spaghetti with garlic and hot peppers</i>	1.300,-

## Pesce di mare Tengeri halételek

<b>Tonno Rosso alla griglia</b> * Vörös tonhal grillen 200-250 g <i>Grilled red tuna</i>	5.900,-
<b>Orata in acquapazza</b> *Orata * <i>Sea Bream kb.600g</i>	7.900,-
<b>Filetto di branzino</b> * Branzino filé grillen * <i>Grilled seabass</i>	5.900,-
<b>Filetto di salmone</b> * Lazac grillen * <i>Grilled salmon</i>	5.900,-
<b>Piovra alla griglia</b> * Óriáspolip grillen * <i>Grilled giant octopus</i>	7.900,-
<b>Calamari alla griglia</b> * Grillezett tintahal * <i>Grilled squid kb. 200-250 g</i>	5.900,-
<b>Calamari fritti</b> * Tintahal karikák olajban sütve * <i>Oil roasted squid</i>	5.900,-
 <b>Misto di pesce</b> *	 15.900,-
Vegyes haltál(branzino,lazac,polip,tintahal,fritto misto,tonhal,rák) hasábburgonyával 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:

<b>Gamberoni alla griglia</b> * Grillezett rák * <i>Grilled gamberoni</i> 6 db	7.900,-
<b>Code di gamberi in padella</b> *Seprenyós rákfarok fokhagymával és friss erős paprikával*Shrimp tail with garlic and hot pepper	5.900,-
<b>Astice</b> *	3.500,-/100g
Homár olvasztott fokhagymás vajjal és koktélpáradicsomos spaghettivel <i>Grilled lobster with garlic butter and spaghetti with cherry tomatoes</i>	
<b>Coda di Aragosta</b> * Langusztafarok (kb. 200 g)olvasztott fokhagymás vajjal és koktélpáradicsomos spagettivel*	10.900,-
<i>Grilled lobster with garlic butter and spaghetti</i>	

## Cozze Kagylók *Muscheln*

<b>Zuppa di pesce</b> fehérboros/paradicsomos/ tejszínes <i>with white wine sauce/with tomato sauce/with cream sauce</i>	6.500,-
<b>Cozze al pomodoro</b> * Kagyló paradicsomos szószban kb. 500 g <i>Muscheln in tomato-sauce</i>	4.900,-
<b>Cozze al vino bianco</b> * Kagyló fehérboros szószban kb. 500 g <i>Muscheln in white wine-sauce</i>	4.900,-
<b>Cozze alla panna</b> * Kagyló tejszínes szószban kb. 500 g <i>Muscheln in cream-sauce</i>	4.900,-

## Contorni Köretek *Side dishes*

<b>Cuori di carciofi trufolati</b> * Serpenyős articsókaszív * <i>Grilled artichoken</i>	1.300,-
<b>Spinaci</b> * Friss serpenyős spenót mozzarellával és parmezánnal <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.300,-
<b>Pure di patate</b> * Házi krumplipüré mozzarellával <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	1.000,-
<b>Riso</b> * Rizs * <i>Rice</i>	820,-
<b>Cavolfiori gratinati</b> * Karfiol csőben sütvé * <i>Cauliflower gratin</i>	1.300,-
<b>Spaghetti aglio e olio</b> * fokhagymával, oliva olajjal, csípős paprikával <i>Spaghetti with garlic and hot peppers</i>	1.300,-

## Insalate Saláták *Salads*

<b>Insalata di pomodorocon basilico e cipolla*</b>	1.250,-
Paradicsomsaláta hagymával és bazsalikkal <i>Tomato salad with onion and basil</i>	
<b>Insalata mista * Vegyes saláta * <i>Mixed salad</i></b>	1.380,-
<b>Insalata Sorrentina * (érelt saláta!)</b>	2.400,-
sonka, mozzarella sajt, paradicsom, olivabogyó, hagyma, oregano <i>Mozzarella, ham, tomato, olives, onion, oregano</i>	
<b>Insalata Vesuviana * (érelt saláta! )</b>	2.400,-
Csirkemell darabok, mozzarella sajt, sonka, paradicsom, olivabogyó, hagyma, oregano <i>Chicken breast, mozzarella, ham, tomato, olives, onion, oregano</i>	
<b>Insalata Regina * Vegyes saláta sonkával, mozzarellával és ananással</b>	2.900,-
<i>Mixed salad with ham, mozzarella and pineapple</i>	
<b>Insalata Toscana * Zöldsaláta, sárgadinnye, rukkola, pármái sonka</b>	4.200,-
<i>Green salad, melone, rucola, parma</i>	
<b>Insalata Capri * Vegyes saláta csirkemell darabokkal és mozzarellával</b>	2900,-
<i>Mixed salad with chicken breast and mozzarella</i>	
<b>Insalata Mauro * Mauro saláta * <i>Mauro salad</i></b>	3.900,-
vegyes saláta,csirke,ropogós szalonna csíkok, pirított kenyér kockák,joghurtos dressing,parmezán <i>Mixed salad,chicken,bacon,bread croutons,yogurt dressing,Parmesan cheese</i>	

## Insalate Saláták *Salads*

<b>Insalata Nizzarda</b> * Vegyes saláta tonhállal és tojással <i>Mixed salad with tuna and boiled eggs</i>	2.900,-
<b>Insalata di salmone</b> * Vegyes saláta lazaccal * <i>Mixed salad with salmon</i>	3.900,-
<b>Insalata di mare</b> * Tengergyümölcse saláta * <i>Seafood salad</i>	3.500,-
<b>Insalata mari e monti</b> * Nagy adag vegyes saláta minden extrával (2 személyre * for 2 person)	6.500,-

## Salsa Salátaöntetek *Dressing*

<b>Salsa Rosa</b> * Halszós (majonéz, ketchup, Worcester szósz, Brandy, mustár)	300,-
<b>Salsa bianca</b> * Fokhagymás, zöldfűszeres joghurt öntet	300,-
<b>Salsa Erbe</b> * Zöldfűszeres öntet	300,-



## Extra feltétek pizzához

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

## Extra feltétek pizzához

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



## Gluténmentes ételek *Gluteen free meals*

<b>Pizza pane</b> * Pizzakenyér natúr/fokhagymás * <i>Pizza bread natural/garlic</i>	1.210,-
<b>Arancini mix</b> * Olasz rizsgolyó vegyes (jalapeno paprikával) 6 db	1.200,-
<b>Gnocchi al pomodoro</b> * Paradicsomszósszal * <i>with tomato sauce</i>	3.900,-
<b>Gnocchi al ragu</b> * Bolognai szósszal * <i>with bolognese sauce</i>	3.900,-
<b>Gnocchi 4Formaggi</b> * 4sajtos * <i>with 4 cheese</i>	3.900,-
<b>Ravioli con ricotta e spinaci al forno</b> * Ravioli ricottával és spenóttal átsütve	3.900,-
<b>Lasagne al forno</b> * Lasagne átsütve	3.900,-
<b>Crostata di pere</b> * Morzsás körtés pite * <i>Pear pie</i>	1.500,-
(glutén és laktózmentes)	
<b>Tiramisu</b> (glutén és szaharózmentes)	1.500,-
<b>Arancini dolci con lampone</b> * Olasz rizs desszert málnával töltve	1.100,-
(gultén és laktózmentes)Rice dessert with raspberry	

Az étlapban található összes pizza glutén- és laktózmentes változatban is rendelhető, melynek felára +300.- Huf. *Our pizza are avaibale in gluteenfree and lactosefree version.*

## Saját készítésű desszertjeink *Home made dessert*

<b>Panna Cotta classico con dulce da lecce</b>	1.000,-
karamell öntettel * <i>with caramell topping</i>	
<b>Panna cotta con fragola</b>	1.000,-
eper öntettel * <i>with strawberry topping</i>	
<b>Crema Catalana</b>	1.000,-
katalán krém karamellizált cukorral* <i>Creme Brûlée</i>	

## Dolci al cucchiaio Kanalas desszertek *Spoon sweets*

<b>Tiramisu ai savoiardi-Tiramisu babapiskótával-Ladyfingers Tiramisu</b>	1.200,-
<b>Profitterol nero</b>	1.200,-
Képviseelőfánk labdácskák lágy tejszínkrémmel töltve, gazdagon borítva csokoládékrémmel. <i>Cream puffs filled with whipped cream and dipped in a soft dark chocolate ganache.</i>	
<b>Zuppa Inglese-Angolpuncs- Trifle</b>	1.200,-
Alchermers likőrrel átitatott piskóta, csokoládé és puncs krémmel <i>Chocolate and zabaione cream alternately layered with soaked sponge cake in aromatic Alchermers liqueur.</i>	
<b>Cookies</b>	1.200,-
Lágy vanília és csokoládékrém omlós kakaós piskótával díszítve. <i>Crunchy biscuits with chocolate cream and covered with delicious chocolate sauce, decorated with crushed biscuit.</i>	

## Torták Tarts

### **Torta Mauro-Truffle**

1.200,-

Trüffelkrémmel és Fabbri Amarena meggyel töltött kakaós piskóta,csokoládé lepelbe burkolva.

*Soft cocoa sponge cake alternately layered with whipped cream and cocoa custard,decorated with fragrancd chocolate topping.*

### **Crostata al limone-Citromos pite-Lemon tart**

1.200,-

Fenséges omlós tészta citromkrémmel töltve,Margherita-tésztával borítva,citromzselével áthúzva.

*Delicious combination of short pastry and lemon cream,covered by soft madeira cake and a gelatine layer.*

### **Ricotta e pere-Körtés ricotta torta-Ricotta cheese and pears**

1.200,-

Ricottával és likőrös körtedarabokkal töltött omlós tészta,vaníliás porcukorral meghintve.

*Crunchy biscuit and decided that contains a delicate blend of ricotta and cream enriched with delicious diced pear syrup.*

## **Coppe dei Gelati** Fagylalkelyhek *Ice Cream creations*

- Gelato al Caffè (2 gombóc fagylalttal/ 2 scoop)** 1.500,-  
Vanília fagylalt hideg kávéban,tejszínhabbal,kávéöntettel.  
*Vanilla ice cream in cold coffee with whipped cream and coffee topping.*
- Gelato al cioccolato (2 gombóc fagylalttal/ 2 scoop)** 1.500,-  
Vanília fagylalt hideg csokoládében,tejszínhabbal és csokoládéöntettel.  
*Vanilla ice cream in cold chocolate with whipped cream and chocolate topping.*
- Coppa Amalfi (3 gombóc fagylalttal/3 scoop)** 1.600,-  
Citromfagylalt limegerezdekkel,Limoncello likőrrel és mentával.  
*Lemon ice cream with lime slices and Limoncello liqueur.*
- Coppa alla Frutta fresca (3 gombóc fagylalttal/3 scoop)** 1.900,-  
3 féle gyümölcsfagylalt, friss gyümölcsökkel és tejszínhabbal.  
*Ice cream with fresh fruits and whipped cream.*
- Coppa Tiramisu (3 gombóc fagylalttal/3 scoop)** 1.600,-  
Tiramisu és vanília fagylalt Amaretto likőrrel,mascarpone krémmel,babapiskótával és kakaóporral meghintve.  
*Tiramisu and vanilla ice cream with Amaretto,mascarpone and ladyfinger,decorated with cocoa powder.*
- Coppa frutti di bosco (3 gombóc fagylalttal/3 scoop)** 1.900,-  
Erdei gyümölcs,málna és eper fagylalt,meggy likőrrel,friss erdei gyümölcsökkel és tejszínhabbal diszítve.  
*Forest fruits ,raspberry and stawberry ice cream with Cherry liqueur, fresh forest fruits and whipped cream.*

<b>Coppa Maffioso (3 gombóc fagylalttal/ 3 scoop)</b>	1.600,-
Pisztácia és csokoládé fagylalt,csokoládé likőrrel,tejszínhabbal és pisztácia darabokkal diszítve. <i>Pistachio and chocolate ice cream with Chocolate liquer,pistachio flakes and whipped cream.</i>	
<b>Coppa Ferrero (3 gombóc fagylalttal/ 3 scoop)</b>	1.600,-
Mogyoró és csokoládé fagylalt,csokoládé likőrrel,tejszínhabbal és mogyoró darabokkal diszítve. <i>Hazelnut and chocolate ice cream with Choclote liquer ,whipped cream and peanuts flakes.</i>	
<b>Coppa Jamaica (3 gombóc fagylalttal/3 scoop)</b>	1.600,-
Kókusz és csokoládé fagylalt rummal és kókuszpelyhekkal,tejszínhabbal és csokoládé öntettel diszítve. <i>Coconut and chocolate ice cream with Rhum and coconut flakes,decorated with whipped cream and chocolate topping.</i>	
<b>Banana Split (3 gombóc fagylalttal/3 scoop)</b>	1.600,-
Vanília fagylalt banánnal,tejszínhabbal és csokoládé öntettel diszítve. <i>Vanilla ice cream with banane, whipped cream and chocolate topping.</i>	
<b>Coppa Del Amore ( 6 gombóc fagylalttal/ 6 scoop)</b>	3.900,-
szerelmes kehely 2 személyre	
<b>Fagylalt gombóconként</b>	500,-
<i>Ice cream /scoop</i>	

## Mauro theka termékei elvitelre

### Szalámik / Sonkák

Salame Napoli* Nápolyi csípős szalámi	610,-Ft / 100 g
Salame Milano* Milánói szalámi	610,-Ft / 100 g
Salame contadino* Paraszt szalámi	790,-Ft / 100 g
Salame del nonno * Nagypapa szalámija	790,- Ft / 100 g
Salame ferrarese *Szalámi Ferraraból	790,-Ft / 100 g
Salsiccia nostrana*Olasz házi kolbász	790,- Ft / 100 g
Salame ventricina piccante*Ventricina csípős	790,- Ft / 100 g
Prosciutto di Parma*Pármai sonka 19 hónapig érlelt	1.200,-Ft / 100 g

### Sajtok

Pecorino Sardo*Szardíniai juhsajt	645,-Ft / 100 g
Provolone dolce	645,-Ft / 100 g
Gorgonzola* olasz márványsajt	645,-Ft / 100 g
Mozzarella vaccina*Tehén mozzarella	420,-Ft / 100 g
Mozzarella di Bufala*Bivaly mozzarella kézzel gyúrt	890,- Ft / 100 g
Burrata*friss kézzel gyúrt sajt	
Parmiggiano Reggiano	690,- Ft / 100 g
Asiago	645,- Ft / 100 g

### Egyéb

Mauro Caffè szemes 500 g 100% Arabica	2.500,-
Mauro Grappa 1 L	6.600,-
Lambrusco 1,5 L	3.000,-
Pepperoncino*Csípős paprika olajban 220 ml	1.500,-
Aglío*Fokhagyma olajban 220 ml	1.500,-
Olio di olive extra vergine*Oliva olaj extra szűz 1000 ml	3.500,-