



**Mauro**  
*Zamardi*

2025

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 .**

**Glutén- és laktózmentes ételeinket külön jelöléssel megkülönböztetjük.  
Pizzatésztánk tojást és tejterméket nem tartalmaz.**

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

**ÁFA-s számla igényét kérjük előre jelezze.**

**Asztalonként egy számlát állítunk ki.**

**Számlabontás 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**

*Féladag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.*

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

**Az étlapban szereplő árakon felül 12% szervizdíjat számolunk fel.**

Wir rechnen 12% Serviespreis.

*All food and beverage are subject to a 12 b p.c. service charge.*



A pármái sonka (olaszul Prosciutto di Parma) egy prémium minőségű, olasz, levegőn szárított sonka, amely a Párma város környéki régióban készül, Észak-Olaszországban. Az elkészítéséhez használt sertéshúst szigorú előírásoknak megfelelően választják ki. Az állatok takarmánya és életkörülményei is meghatározottak, biztosítva a hús kiváló minőségét. A sonka előállítása során nem használnak mesterséges adalékanyagokat vagy tartósítószeret, csupán tengeri sót, amely segít a hús természetes ízének kiemelésében.

Az érlelési folyamat alapvető része a pármái sonka karakterének kialakulásában. Az érlelési idő változó, de legalább 12 hónapig tart, és a prémium változatok esetében akár 36 hónapig is érlelik. Ez idő alatt a sonka lassan vesz fel egy gazdag, édes, enyhén sós ízt, miközben egy lágy, olvadás állapotot is elér.

A pármái sonka különlegessége, hogy a hagyományos készítési módszert szigorúan védik, és az olasz törvények is garantálják, hogy csak az a sonka viselheti a Prosciutto di Parma nevet, amely a Párma régióban készült, és megfelel a szigorú minőségi követelményeknek.

Ez a sonka leggyakrabban vékonyra szeletelve kerül az asztalra, és sokféleképpen fogyasztható: önálló ételként, friss fűszernövényekkel, gyümölcsökkel (például dinnyével vagy fügével) vagy akár tésztaételekben, pizzán, szendvicsekben. Az íze gazdag, ám mégis finoman enyhe, ami ideálissá teszi különböző ételekhez való kombinálásra.

## Kávék \* Coffee

Koffeinmentes kávé / *Decaf*: + 100,- Ft

Laktózmentes tej / *Lactose free milk* + 200,- Ft

<b>Espresso</b> * Eszpresszó kávé * <i>Espresso</i>	750,-
<b>Espresso doppio</b> * Dupla eszpresszó * <i>Double espresso</i>	1090,-
<b>Espresso macchiato</b> * Eszpresszó kávé tejhabbal * <i>Espresso with milk</i>	850,-
<b>Espresso con panna</b> * Eszpresszó kávé tejszínhabbal * <i>Espresso with cream</i>	850,-
<b>Caffe lungo</b> * Hosszú kávé * <i>Caffe Americano</i>	790,-
<b>Cappuccino originale</b> * Tejes cappuccino * <i>With milk</i>	990,-
<b>Caffe e Latte</b>	1.090,-
<b>Latte macchiato</b>	1.090,-
<b>Flat White</b>	1.090,-

## TEEKANNE filteres teák \* filter teas \* *filtrare i tè*

<b>Tè nero</b> * Fekete tea (Earl Gray) * <i>Black Tea</i>	890.-
<b>Tè verde</b> * Zöld Tea (Green Tee) * <i>Green Tea</i>	890.-
<b>Tè ai frutti di bosco</b> * Erdei gyümölcs tea * <i>Forest fruit tea</i>	890.-
<b>Tè alla rosa canina</b> * Csipkebogyó tea * <i>Rosehip tea</i>	890.-
<b>Mango - tè al frutto della passione</b> * Mangó - maracuja tea * <i>Mango - passion fruit tea</i>	890.-
<b>Tè alla menta</b> * Menta tea * <i>Mint tea</i>	890.-

## Analcolici \* Üdítők \* Soft drinks

<b>Floewater tisztított szűrt víz</b>	<b>savas/mentes</b>	
	0,35	650,-
	0,75	1.090,-
 <b>Gépi szénsavas üdítők - GRAPOS</b>		
		<b>0,3 l</b>
<b>Cola</b>		990,-
<b>Málna * Raspberry</b>		990,-
<b>Bodza * Elder with soda</b>		990,-
<b>Görögdinnye * Watermelon</b>		990,-
 <b>Rostos üdítők</b>		
		<b>0,3 l</b>
<b>Succo di mela * Almalé * Apple juice</b>		1.090,-
<b>Succo di albicocca * Kajsziaracklé * Apricot juice</b>		1.090,-
<b>Succo di arancia * Narancslé * Orange juice</b>		1.090,-
<b>Succo di pomodoro * Paradicsomlé * Tomato juice</b>		1.090,-
<b>Tè freddo alla pesca * Ószibarackos jeges tea * Peach Ice tee</b>		1.090,-
 <b>San Pellegrino</b>	<b>0,33 L:</b>	1.290,-
(Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata, Pompelino, Melograno)		
 <b>Citrus mix limonádé</b>	<b>0,4 L: 1.650,-</b>	<b>1 L: 3.490,-</b>
(narancs, citrom, lime, nádcukor, menta, víz)		
 <b>Coca-Cola termékek PET palackos üdítők 0,5L</b>		1.190,-
Coca-Cola / Zero / Fanta / Tonik / Sprite / Fuzetea Citrom		
 <b>HELL Energy Drink</b>	<b>250 ml</b>	690,-

## Birra alla spina \* Csapolt sörök \* Draught beer

	0,3 l	0,5 l
Dreher	990,-	1.490,-
Birra Peroni olasz sör	1.190,-	1.790,-
HB Búzasör * HB Wheat Beer	1.390,-	1.990,-

## Birra in bottiglia \* Üveges Sörök

Dreher Meggysör	0,5 l	990,-
Dreher birra analcolica * Alkoholmentes sör * Non-alcoholic beer	0,33 l	890,-
Birra al limone * Dreher alkoholmentes citromos sör * <i>Lemon flavoured alcoholfree beer</i>	0,33 l	890,-
Pilsner Urquell	0,33 l	990,-
Heineken	0,33 l	990,-

## Vino da tavola \* Olasz Folyóborok \* Table Wine

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Rosso (Cabernet) * Száraz Vörösbor * Red wine	1.390,-	2.690,-	4.990,-
Bianco (Chardonnay) * Száraz Fehérbor * White wine	1.390,-	2.690,-	4.990,-
Rosé * Száraz Rosé habzóbor * Sparkling Rosé wine	1.390,-	2.690,-	4.990,-
Lambrusco * Édes vörös habzóbor	1.390,-	2.690,-	4.990,-
Frizzantino * Édes fehér habzóbor	1.390,-	2.690,-	4.990,-
Vörös fröccs * Red wine with soda	990,-	1.790,-	3.190,-
Fehér fröccs * White wine with soda	990,-	1.790,-	3.190,-
Rosé fröccs * Rosé wine with soda	990,-	1.790,-	3.190,-

## Vini pregiati \* Prémium minőségű borok

\* Premium quality wine selection

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

	1,5 dl	0,75 l
<b>Ombre Pinot Grigio 2023</b>	1.990,-	8.990.-
<b>Tormaresca Chardonnay - Puglia</b>	2.190,-	9.990,-
<b>William Fevre Chablis - Chablis</b>	5.490,-	25.990,-
<b>Pascal Jolivet Sancerre Blanc - Loire</b>	5.990,-	26.990,-

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

	1,5 dl	0,75 l
<b>Felline Primitivo di Manduria</b>	3.190,-	14.990,-
<b>Villa Antinori Chianti Classico Riserva - Toscana</b>	4.290,-	19.990,-
<b>Terrazas Malbec - Mendoza</b>	3.990,-	17.990,-
<b>Margaux Blason D'Issan - Bordeaux 2016</b>		29.990,-
<b>Brunello di Montalcino Antinori 2019</b>		34.990,-
<b>Les Griffons de Pichon Baron Pauillac - Bordeaux 2016'</b>		49.990,-



# Vini ungheresi \* Minőségi magyar borok

## \* Hungarian Wine Selection

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

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
Jásdi Csopaki Olaszrizling	1.390,-	5.490,-
Veszprémi Érsekségi Rajnai Rizling	1.690,-	7.490,-
Skizo Irsai Olivér	1.390,-	5.490,-
Pannonhalmi Sauvignon Blanc	1.690,-	7.490,-
St. Andrea Napbor Eger	1.990,-	7.990,-

### Rosé

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
Boross Rosé Cuvee Villány 2024	990,-	3.990,-
Konyári Rosé	1.390,-	5.490,-
Sauska Rosé	1.490,-	5.990,-

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

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
Boross Portugieser	1.290,-	4.990,-
Sauska Cuvée	1.690,-	7.490,-
Ikon Evangelist (Cabernet Franc)	2.590,-	11.990,-
Gere Kopár		19.990,-

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

	<b>0,1 l</b>	<b>0,75l</b>
Alkoholmentes Prosecco	1.090,-	6.990,-
Habzóbor * pohár * Glass	1.090,-	
Bortolomiol Prosecco Senior Extra Dry DOG		10.990,-
Asti Cinzano (Édes * Sweet)		7.490,-
Kreinbacher Brut Classic		12.990,-
Moët & Chandon Brut Impérial		42.990,-
Moët & Chandon Ice Impérial Rose		49.990,-
Dom Perignon		149.990,-



## Long Drinks

<b>Limoncello Spritz</b>	6 cl limoncello, 1 dl Prosecco, szóda	2.690,-
<b>Bacardi-Cola</b>	4 cl Bacardi 2 dl cola	2.690,-
<b>Aperol-Spritz</b>	6 cl Aperol 1dl Prosecco szóda	2.690,-
<b>Hugo-Spritz</b>	1,5 dl Prosecco 2 cl bodzaszirup, szóda, mentalevél	2.690,-
<b>Gin-Tonic</b>	4 cl Gin, 2 dl tonic, friss lime, mentalevél	2.690,-
<b>Aperol Spritz</b>	alkoholmentes * alcohol free	2.290,-

## Cocktails

<b>Long Island Ice Tea</b>	* Vodka, Tequila, Bacardi, Gin, Cointreau, Citromlé, Cola	3.990,-
<b>Negroni</b>	* Gin, Campari, Vermuth Rosso	3.290,-
<b>Mojito</b>	* Bacardi light rum, lime gerezdek, mentalevél	3.290,-
<b>Mojito con fragola</b>	* Epres Mojito * <i>Strawberry Mojito</i>	3.290,-
<b>Pina Colada</b>	* Bacardi light rum, kókuszszirup, ananászlé, tejszín	3.290,-
<b>Sex on the Beach</b>	* Vodka, őszibarack likőr, narancslé, áfonya	3.690,-

## Mocktails

<b>Manó koktél</b>	ananászlé, passion szirup, citromlé, grenadine	2.190,-
<b>Virgin Mojito</b>		2.190,-
<b>Virgin Pina Colada</b>		2.190,-

## Bevande alcoliche \* Rövid italok \* *Short drinks*

	<b>4 cl</b>
Grappa 40 %	1.790,-
Zimek Szilva pálinka 40 %	1.890,-
Zimek Sárgabarack pálinka 40 %	1.990,-
Zimek Piros vilmoskörte pálinka 45 %	2.090,-
Zimek Édes hármás pálinka 45 % (cigánymeggy, feketeribizli, málna)	2.090,-
Limoncello	1.790,-
Sambuca	1.790,-
Frangelico liquore - Olasz Mandula likőr	1.790,-
Zwack Unicum classico, Zwack Unicum szilva	1.790,-
Ramazzotti	1.790,-
Jägermeister	1.790,-
Bacardi Light	1.790,-
Absolut Vodka	1.790,-
Sierra Silver Tequila	1.790,-
Baileys	1.790,-
Johnnie Walker Red whiskey	1.990,-
Jack Daniels whiskey	1.990,-
Jameson whiskey	2.290,-
Tullamore Dew whiskey	2.290,-

## Premium selection

	<b>4 cl</b>
Oban 14 years	4.990,-
Chivas Regal Royal Salute 21 years	9.990,-
Beluga Noble Russian Vodka	2.990,-
Grey Goose Vodka	2.990,-
Hennessy X.O.	9.990,-
Plymouth Gin	2.190,-
Bumbu Rum	2.790,-
Zacapa Rum 23 years	3.990,-



Amalfi egy festői, tengerparti város Dél-Olaszországban, a híres Amalfi-part szívében, Nápolytól délre. A város színes házai, meredek sziklákra épült utcái, pálmafás terei és lélegzetelállító tengerparti panorámái miatt az egyik legnépszerűbb olasz úti cél. A középkorban Amalfi fontos tengeri köztársaság volt, jelentős kereskedelmi központként működött.

A város központjában található a gyönyörű Szent András-katedrális (Duomo di Sant'Andrea), amely a város védőszentjének relikviáit őrzi. Amalfi emellett híres a limoncellóról és a kézzel készített papírról (papiero amalfitano), valamint a hangulatos kis utcáiról és helyi éttermeiről, ahol friss tengeri ételeket szolgálnak fel.

Ez egy olyan hely, ahol a történelem, a természet és a gasztronómia csodásan találkozik.

A **limoncello** egy hagyományos olasz citromlikőr, amely főként Dél-Olaszországban, különösen a Nápoly környéki Amalfi-parton és Szicília egyes részein népszerű. Alapját citromhéj, alkohol, cukor és víz alkotja. A friss, élénksárga likőr markáns citromízzel rendelkezik, de nem savanyú, hanem kellemesen édes és aromás.

Általában étkezés után, jól behűtve kínálják digestivóként (emésztést segítő italként). A limoncello házilag is könnyen elkészíthető, és sok olasz családnak megvan a saját, generációkon át öröklött receptje.



## Snacks

<b>Pizza Pane</b> * Pizzakenyér natúr, fokhagymás * <i>Pizza bread plain, garlic</i> ①	1.390,-
<b>Pizza Pane Napoleone</b> *paradicsomszósz, fokhagyma, bazsalikom, oregano ① ⑨	1.490,-
<b>Olive miste</b> * Vegyes fűszeres olivabogyó * <i>Mixed olives</i>	1.190,-
<b>Scaglia di Parmigiano Reggiano</b> * Parmezán szilánkok * <i>Parmesan flakes</i> ⑦	1.990,-
<b>Bruschetta Tradizionale</b> * Friss Full Extra paradicsommal (6 db) ①	1.390,-
<b>Full Extra</b> * Paradicsomszószos pirítós * <i>Toast with tomato sauce</i> ①	990,-

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

<b>Ostriga</b> (napi aktuális árunkról érdeklődjön felszolgálónknál) ⑭	
<b>Prosciutto di Parma Riserva</b> * Parma Riserva 16-18 hónapig érlelt * <i>Parma ham aged 16-18 month</i>	3.790,-
<b>Prosciutto melone (szezonális)</b> * Pármai sonka sárgadinnyével * <i>Prosciutto with cantaloupe</i>	4.190,-
<b>Mozzarella e pomodoro</b> * Mozzarella paradicsommal * <i>Mozzarella with tomato</i> ⑦	2.490,-
<b>Bufala pomodoro</b> * Bivaly mozzarella paradicsommal * <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	3.790,-
<b>Burrata con insalatina e pomodorini</b> * Burrata rukkolával és koktélpáradicsommal <i>Burrata with baby salads and cherry tomatoes</i> ⑦	3.790,-
<b>Formaggio misto</b> * Vegyes olasz sajttal dióval, szőlővel és almával <i>Italian cheese plate with walnuts, grapes and figs</i> ⑦ ⑧	3.790,-

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

<b>Vitello Tonnato</b> ③ ④ ⑩	5.490,-
<b>Tartara di tonno rosso</b> * Vörös tonhal tatár * <i>Red tuna tartare</i> ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩	5.490,-
<b>Carpaccio Cipriani</b> * Bélszín carpaccio * <i>Beef carpaccio</i>	3.990,-
<b>Tartara di manzo</b> * Tatár beefsteak * <i>Beef tartare</i> ③ ④ ⑥ ⑩	5.490,-

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

<b>Escargots de Bourgogne</b> * Burgundiai éticsiga * <i>Snails</i> ⑦ ⑭	<b>6 db</b>	3.790,-
---	-------------	---------

## Zuppe \* Levesek \* Soups

<b>Brodo di gallina</b> * Tyúkhúsleves * <i>Chicken soup</i> ① ③ ⑨	2.290,-
<b>Zuppa di pomodoro</b> * Paradicsomleves * <i>Italian tomato soup</i> ⑦ ⑨	2.590,-
<b>Zuppa di cipolla</b> * Olasz hagymaleves mozzarellával ① ⑦ ⑨	2.390,-
<i>Onion soup with mozzarella</i>	
<b>Zuppa di frutta</b> * Hideg gyümölcsleves * <i>Cold fruit soup</i> ⑦	2.390,-

## 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 ⑦	3.190,-
<b>Pizza ai funghi</b> * Gombás * <i>with mushroom</i> ① ⑦	3.790,-
<b>Pizza granturco</b> * Kukoricás * <i>with sweetcorn</i> ① ⑦	3.790,-
<b>Pizza vegetale</b> * Zöldséges * <i>with vegetables</i> ① ⑦	3.990,-
<b>Pizza 4 stagioni</b> * 4 évszak * <i>4 seasons</i> ① ⑦	4.490,-
<b>Pizza Italia</b> * Paradicsom, mozzarella, ricotta, spenót ① ⑦ * <i>tomato, mozzarella, ricotta cheese, spinach</i>	4.790,-
<b>Pizza al salame</b> * Szalámis * <i>with salami</i> ① ⑦	4.090,-
<b>Pizza salame e granturco</b> * Szalámi, kukorica * <i>with salami, sweetcorn</i> ① ⑦	4.390,-
<b>Pizza funghi e salame</b> * Gomba, szalámi * <i>with mushroom, salami</i> ① ⑦	4.390,-
<b>Pizza funghi, salame e peperoni</b> * Gomba, szalámi, paprika ① ⑦ <i>mushroom, salami and peperoni</i>	4.690,-
<b>Pizza al prosciutto</b> * Cotto sonkás * <i>with ham</i> ① ⑦	4.090,-
<b>Pizza al prosciutto e granturco</b> * Cotto sonka, kukorica * <i>ham, sweetcorn</i> ① ⑦	4.390,-
<b>Pizza prosciutto e uovo</b> * Cotto sonka, tojás * <i>ham, eggs</i> ① ③ ⑦	4.390,-
<b>Pizza funghi e prosciutto</b> * Gomba, Cotto sonka * <i>mushroom, ham</i> ① ⑦	4.390,-
<b>Pizza prosciutto, ananas e granturco</b> * Cotto sonka, ananász, kukorica ① ⑦	4.690,-
<b>Pizza funghi, prosciutto e granturco</b> * Gomba, Cotto sonka, kukorica ① ⑦ <i>mushroom, ham and sweetcorn</i>	4.690,-
<b>Pizza al prosciutto e salame</b> * Cotto sonka, szalámi * <i>ham, salami</i> ① ⑦	4.390,-

Az étlapban található összes pizza gluténmentes lisztből készített pizzatésztával  
is rendelhető, melynek felára + 1.190.- Ft.

*Our pizza are available in glutenfree version.*

## Pizza \* Pizzák \* Pizza

### 30 cm

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

<b>Pizza Parma con Rucola</b> * Pármai sonkás rukkolával * <i>with Parma ham, rocket salad</i> ① ⑦	5.390,-
<b>Pizza Parma e Burrata con Rucola</b> * Pármai sonka, burrata rukkola ① ⑦	5.890,-
<b>Pizza contadina</b> * Császárszalonna, hagyma * <i>Bacon, onion</i> ① ⑦	4.390,-
<b>Pizza del diavolo</b> * Csípős kolbász, erős paprika * <i>Hot sausage, hot peperoni</i> ① ⑦	4.490,-
<b>Pizza bolognese</b> * Bolognai szósszal * <i>With bolognese sauce</i> ① ⑦ ⑨	4.490,-
<b>Pizza caprese</b> * Csirkemell darabok, Gomba, Paprika ① ⑥ <i>Chicken breast, Mushroom, Peperoni</i>	4.690,-
<b>Pizza alla boscaiola</b> * Csirkemell darabok, kolbász * <i>Chicken breast, sausage</i> ① ⑦	4.790,-
<b>Pizza exotico</b> * Csirkemell darabok, ananász * <i>Chicken breast, pineapple</i> ① ⑦	4.790,-
<b>Pizza Piedone</b> * Bolognai szósz, óriás bab, hagyma * <i>Bolognese sauce, bean, onion</i> ① ⑦ ⑨	4.790,-
<b>Pizza Napoli</b> * Mozzarella, Szardella, Paradicsom, Bazsalikom ① ④ ⑦ <i>Mozzarella, Anchovy, Tomato, Basil</i>	4.390,-
<b>Pizza 4 formaggi</b> * 4 sajtos * <i>With 4 cheese</i> ① ⑦	4.690,-
<b>Pizza Mauro</b> * Mauro módra * <i>Mauro art</i> ① ③ ⑦	4.990,-
<b>Pizza Gorgonzola Capri</b> * Gorgonzola sajt, Capribogyó * <i>Gorgonzola with capers</i> ① ⑦	4.690,-
<b>Pizza tonno e cipolla</b> * Tonhal, hagyma * <i>Thuna, onion</i> ① ④ ⑦	4.690,-
<b>Pizza ai Frutti di Mare</b> * Tenger gyümölcseivel * <i>With seafood</i> ① ② ④ ⑦ ⑭	5.490,-
<b>Pizza ai gamberi</b> * Fokhagymás koktél rákkal * <i>With gamberini</i> ① ② ④ ⑦ ⑭	5.790,-
<b>Pizza Calabrese</b> * Csípős spianata szalámi, Nduja (Calabriai kolbász) ① ⑦ * <i>Spicy spianata salami, Nduja (Calabrian sausage)</i>	4.490,-
<b>Pizza Valva</b> * Olasz Napoli szalámi, Paprika ① ⑦ * <i>Italian Napoli-style salami and pepperoni</i>	4.490,-
<b>Pizza Mortadella con Pistacchio</b> * Mascarpone, Mozzarella, Pisztáciás mortadella <i>Mascarpone cream, Mozzarella, Mortadella with pistachios</i> ① ⑦ ③	4.990,-

Az étlapban található összes pizza gluténmentes lisztből készített pizzatésztával  
is rendelhető, melynek felára + 1.190.- Ft.

*Our pizza are available in glutenfree version.*



## Extra feltétek pizzához

<b>Funghi</b> * Gomba / Paradicsom karika/ Ananász * <i>Mushroom/ Tomato/Pineapple</i>	490,-
<b>Peperoni</b> * Lombard paprika/Oliva/Kukorica * <i>Peperoni/Olives/Sweet corn</i>	490,-
<b>Capperi</b> * Kapribogyó / Articsóka * <i>Capers/Artichoke</i>	490,-
<b>Spinaci</b> * Spenót * <i>Spinach</i>	590,-
<b>Verdura</b> * Zöldség fajtánként * <i>Vegetables</i>	690,-
<b>Mozzarella karika/ Reszelt parmezán</b> * Mozzarella slices ⑦	790,-
<b>Mozzarella grattugiato</b> * Reszelt mozzarella * <i>Grated mozzarella</i> ⑦	650,-
<b>Mascarpone</b> ⑦	890,-
<b>Uovo</b> * Tojás * <i>Egg</i> ③	250,-
<b>Salame</b> * Szalámi, sonka, csirkemell * <i>Salami, ham, chicken breast pieces</i>	590,-
<b>Parma</b> * Pármai sonka, olasz felvágott fajtánként * <i>Parma ham, italian salami</i>	1.990,-
<b>Pancetta</b> * Szalonna, kolbász * <i>Bacon, sausage</i>	690,-
<b>Acciughe</b> * Szardella * <i>Anchovy</i> ④	590,-
<b>Tonno</b> * Tonhal * <i>Tuna</i> ④	990,-
<b>Frutti di Mare</b> * Tenger gyümölcse * <i>Seafood</i> ② ④ ⑩	1.090,-
<b>Coda di gamberi</b> * Rákfarok * <i>Shrimp</i> ~ 200 g ②	1.790,-
<b>Salsa Rosa</b> * Halszós (majonéz, ketchup, Worchester szósz, Brandy, mustár) ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩	590,-
<b>Salsa bianca</b> * Fokhagymás, zöldfűszeres joghurt öntet ⑦	590,-





Capri egy varázslatos sziget a Nápolyi-öbölben, Dél-Olaszországban, az Amalfi-part közelében. A sziget híres lenyűgöző szikláiról, kristálytisza tengeréről, elegáns hangulatáról és ikonikus látnivalóiról, mint például a Kék-barlang (Grotta Azzurra), ahol a napfény különleges kék fényben világítja meg a tengervizet.

Capri két fő településből áll: a dombtetőn fekvő Capri városából, ahol elegáns butikok, hangulatos kávézók és szűk utcácskák találhatók, valamint a kissé nyugodtabb Anacapriból, amely magasabban fekszik, és kilátást nyújt az egész szigetre és a tengerre. A sziget ikonikus természeti jelképei a Faraglioni sziklák, amelyek a tengerből emelkednek ki, és gyakran szerepelnek képeslapokon is.

Capri egykor a római császárok nyári menedéke volt – különösen Tiberius császáré –, ma pedig a világ minden tájáról vonzza a látogatókat, akik a természet, a luxus és a mediterrán életérzés miatt keresik fel.

A szicíliai **pisztácia** világszerte híres különleges ízéről, élénk zöld színéről és prémium minőségéről. Különösen a Bronte nevű kisváros környékén termesztik, az Etna vulkán lejtőin, ahol a vulkanikus talaj gazdag ásványi anyagokban – ez adja a pisztácia egyedi aromáját. Nem véletlen, hogy gyakran nevezik “zöld aranyak”.

A bronte-i pisztáciát csak kétevente szüretelik, hagyva, hogy a fák hosszabb ideig gyűjtsék az energiát, ami intenzívebb ízt eredményez. Szicília egyik kulcsfontosságú gasztronómiai kincse, amelyet számos ételben és deszertben használnak.



## Insalate \* Saláták \* Salads

- Insalata Capri** \* Vegyes saláta csirkemell darabokkal, mozzarella sajttal ⑦ 3.990,-  
\* *Mixed salad with chicken breast pieces and mozzarella cheese*
- Insalata Regina** \* Vegyes saláta sonkával, sajttal és ananással ⑦ 3.990,-  
\* *Mixed salad with ham, cheese, and pineapple chunks*
- Insalata Vesuviana** \* (érlelt saláta) ⑦ 3.890,-  
Csirkemell darabok, mozzarella sajt, sonka, paradicsom, olivabogyó, hagyma, oregano, uborka, feta sajt  
\* *Chicken breast, mozzarella, ham, tomato, olives, onion, oregano, cucumber, feta cheese*
- Insalata Mauro** \* Mauro saláta \* *Mauro salad* ① ⑦ 4.790,-  
\* Vegyes saláta, csirke, ropogós szalonna csíkok, pirított kenyér kockák, joghurtos dressing, parmezán  
\* *Mixed salad, chicken, bacon, bread croutons, yogurt dressing, Parmesan cheese*
- Insalata Nizzarda** \* Vegyes saláta tonhállal és tojással ① ③ ④ 4.390,-  
\* *Mixed salad with tuna and boiled eggs*
- Insalata Tonno e fagioli** \* tonhalas babsaláta \* *Tuna salad with beans* ④ 2.990,-

## Salsa \* Salátaöntetek \* Dressing

Az öntetek a salátákhoz ingyenesen kérhetők.

- Salsa Rosa** \* Halszós (majonéz, ketchup, Worchester szósz, Brandy, mustár) ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩
- Salsa bianca** \* Fokhagymás, zöldfűszeres joghurt öntet ⑦

## Pasta \* Tészták \* Noodle

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

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> * Fokhagyma, olíva olaj, erős paprika ❶	3.190,-
<i>Spaghetti with garlic, olive oil and hot paprika</i>	
<b>Spaghetti al Pesto</b> ❶ ❷	3.490,-
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> * Bolognai szósszal * <i>with bolognese sauce</i> ❶ ❸	3.990,-
<b>Spaghetti alla carbonara Mauro</b> * Tejszínes szósz, tojás, szalonna, hagyma ❶ ❸ ❷	4.390,-
<b>Spaghetti alla carbonara</b> * Tradicionális carbonara ❶ ❸ ❷	4.590,-
<i>* Carbonara tradizionale</i>	
<b>Spaghetti alla ciociara</b> * Tejszínes paradicsomszósz, sonka, gomba ❶ ❷	4.390,-
<b>Sapghetti vongole</b> * Vénusz kagylóval ❶ ❹	5.490,-
<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> * Paradicsomos tenger gyümölcseivel ❶ ❷ ❸ ❹ ❺ ❻	5.490,-
<b>Spaghetti alla Pescatora</b> * Tejszínes tenger gyümölcseivel ❶ ❷ ❸ ❹ ❺	5.490,-
<i>* With creamy seafood</i>	
<b>Spaghetti con gamberi</b> * Rákfarokkal	5.890,-
paradicsomos / tejszínes / aglio e olio változatban is rendelhető!	
❶ ❷ ❸                      ❶ ❷ ❸                      ❶ ❷	
<b>Penne all'arrabiata</b> * Csípős paradicsomszósszal, zöld olivabogyóval ❶ ❸	3.690,-
<i>* With hot tomatosauce, green olives</i>	
<b>Penne al tonno, cipolla e pomodoro</b> * Paradicsomszósz, tonhal, hagyma	4.490,-
<i>* Tomatosauce, tuna, onion</i> ❶ ❸ ❹	
<b>Penne ai quattro formaggi</b> * Tejszínes szósz négyféle sajttal ❶ ❷	4.690,-
<i>* Penne with creamy 4 cheese sauce</i>	
<b>Penne ciociara al forno</b> * Ciociara módra átsütve ❶ ❷ ❸	4.790,-
<i>* Penne baked "Ciociara-style"</i>	

Az étlapon található tészták **gluténmentes tésztával** is kérhetők.

All pasta dishes can be prepared with **gluten-free pasta** upon request.

Tutti i piatti di pasta sono disponibili anche con **pasta senza glutine** su richiesta.



## Pasta \* Tészták \* Noodle

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

- Tagliatelle alla Siciliana** \* Szalonna, tejszín, pisztácia pesto, reszelt narancshéj 5.490,-  
\* *Bacon, cream, pistachio pesto, orange peel* ① ⑦ ⑧
- Tagliatelle con crema di salmone** \* Tejszínes lazacszósszal 5.890,-  
\* *With creamy salmon sauce* ① ④ ⑦
- Tagliatelle con crema di tartufo** \* Szarvasgomba szósszal \* *with trufflesauce* ① ⑦ 5.490,-
- Tagliatelle all filetto** \* Tejszínes bélszíncsíkokkal ① ⑦ 6.490,-  
\* *With creamy beef tenderloin stripes*
- Parmigiana di melanzane** \* Rakott padlizsán ⑦ 4.990,-  
\* *Baked layered eggplant dish*
- Canelloni alla partenopea al forno** \* Túróval, spenóttal töltve átsütve 4.990,-  
\* *Filled with cottage cheese and spinach, then baked* ① ⑦
- Lasagne al forno** \* átsütve \* *baked* ① ⑦ ⑨ 5.290,-



## Carni \* Húsételek \* Meat dishes

### Pollo \* Csirkehúsból \* Chicken

<b>Petti di pollo alla griglia</b> * Grillezett csirkemell * <i>Grilled chicken breast</i>	3.690,-
<b>Petti di pollo ai 4 Formaggi</b> * Csirkemell négysajt mártással ⑦ * <i>Chicken breast with 4 cheese sauce</i>	4.190,-
<b>Petti di Pollo al pepeverde</b> * Csirkemell zöldbors szósszal ⑦ ⑩ * <i>Chicken breast with green pepper-sauce</i>	4.190,-
<b>Petti di Pollo ai funghi</b> * Csirkemell tejszínes gombaszósszal ⑦ * <i>Chicken breast with champignon sauce</i>	4.190,-
<b>Petti di pollo alla aceto balsamico e cipolline</b> * Csirkemell balzsamecettel és gyöngyhagymával * <i>Chicken breast with balsamic vinegar and pearl onions</i>	4.190,-

### Maiale \* Sertéshúsból \* Pork

<b>Braciola di maiale</b> * Grillezett sertés french rack * <i>Pork french rack ~ 350 g</i>	4.290,-
<b>Cotoletta alla Bolognese</b> ① ③ ⑦ * Rántott sertésszelet sonkával, mozzarellával és beszamell mártással átsütve * <i>Breaded pork cutlet baked with ham, mozzarella, and béchamel sauce</i>	4.990,-
<b>Stinco di maiale</b> * Sertés csülök * <i>Pork leg ( bone in) ~ 600-800g</i>	5.290,-
<b>Costole di maiale</b> * Sertés borda BBQ ① ⑩ * <i>Pork loin ribs BBQ ~ 500g</i>	5.290,-

## Carni \* Húsételek \* Meat dishes

<b>Bistecca di manzo</b> * T-bone steak grillen, angolosan ~ 400 g	10.990,-
<b>Rib Eye</b> (gabonával táplált, 120 napig érlelt argentin marhából) ~ 300 g	11.990,-
<b>Filetto alla griglia</b> * Bélszín grillen * <i>Grilled tenderloin</i> 240 -260 g	12.990,-
<b>Filetto al pepeverde</b> * Bélszín zöldbors mártással 240 - 260 g ⑦ ⑩ * <i>Grilled Tenderloin with greenpepper-sauce</i>	13.490,-

## Contorni \* Köretek \* Side dishes

<b>Carciofi trufolati</b> * Serpenyős articsókaszív * <i>Roasted artichoke</i>	1.690,-
<b>Insalata di pomodoro con basilico e cipolla</b> * Paradicsomsaláta hagymával és bazsalikkal * <i>Tomato salad with onion and basil</i>	1.490,-
<b>Insalata mista</b> * Vegyes saláta * <i>Mixed salad</i>	1.690,-
<b>Spinaci</b> * Friss spenót mozzarellával és parmezánnal ⑦ * <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.690,-
<b>Pure di patate</b> * Házi burgonyapüré mozzarellával ⑦ * <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	1.390,-
<b>Riso</b> * Rizs * <i>Rice</i>	990,-
<b>Spaghetti aglio e olio</b> * Fokhagymával, oliva olajjal, csípős paprikával ① * <i>With garlic, olive oil, and chili pepper</i>	1.490,-
<b>Patate al forno</b> * Sült burgonya * <i>Baked potato</i> ①	1.090,-
<b>Patatine fritte speziate</b> * Fűszeres héjas steak burgonya * <i>Spicy steak potatoes</i> ①	1.190,-

## Pesce di mare Tengeri halételek

<b>Pesce Spada alla griglia</b> * Kardhal grillen * Grilled swordfish ④	7.490,-
<b>Tonno Rosso alla griglia</b> * Vörös tonhal grillen <b>200-250 g</b> ④ <i>Grilled red tuna</i>	7.990,-
<b>Filetto di salmone</b> * Lazac grillen * <i>Grilled salmon</i> ④	7.490,-
<b>Branzino alla griglia</b> * Branzino filé grillen * <i>Grilled branzino fillet</i> ④	7.490,-
<b>Piovra alla griglia</b> * Óriáspolip grillen * <i>Grilled giant octopus</i> ⑭	9.990,-
<b>Calamari alla griglia</b> * Tintahal grillen * <i>Grilled calamari</i> ⑭	7.490,-
<b>Cacciucco di pesce</b> * Olasz tengeri halspecialitás ②④⑦⑭	6.990,-
<b>Misto di pesce</b> * Vegyes haltál 2 személyre * <i>Fish plate for 2 Person</i> (tonhal, lazac, polip, branzino, rákfarok, hasábburgyonya, rizs) ( <i>tuna, salmon, octopus, schrimps, branzino french fries, rice</i> ) ①②④⑭	26.990,-

### Rákok

<b>Code di gamberi in padella</b> * Seprenyős rákfarok fokhagymával ② <i>* Shrimp tail with garlic</i>	7.490,-
<b>Astice</b> (napi aktuális árunkról érdeklődjön felszolgálónknál) ①②⑦⑭ Homár olvasztott fokhagymás vajjal és koktélpáradicsomos spagettivel <i>Grilled lobster with garlic butter and spaghetti with cherry tomatoes</i>	

### Kagylók

<b>Cozze al pomodoro</b> * Kagyló paradicsomos szószban ~ <b>500 g</b> ①④⑨ <i>Muscheln in tomato sauce</i>	5.490,-
<b>Cozze alla panna</b> * kagyló tejszínes szószban * ⑦⑭ <i>Muscheln in creamy sauce</i>	5.490,-
<b>Cozze al vino bianco</b> * kagyló fehérboros szószban * ⑨⑭ <i>Muscheln in white wine sauce</i>	5.490,-

## Contorni \* Köretek \* Side dishes

<b>Carciofi trufolati</b> * Serpenyős articsókaszív * <i>Roasted artichoke</i>	1.690,-
<b>Insalata di pomodoro con basilico e cipolla</b> * Paradicsomsaláta hagymával és bazsalikkal * <i>Tomato salad with onion and basil</i>	1.490,-
<b>Insalata mista</b> * Vegyes saláta * <i>Mixed salad</i>	1.690,-
<b>Spinaci</b> * Friss spenót mozzarellával és parmezánnal ⑦ * <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.690,-
<b>Pure di patate</b> * Házi burgonyapüré mozzarellával ⑦ * <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	1.390,-
<b>Riso</b> * Rizs * <i>Rice</i>	990,-
<b>Spaghetti aglio e olio</b> * Fokhagymával, olíva olajjal, csípős paprikával ① * <i>With garlic, olive oil and chili pepper</i>	1.490,-
<b>Patate al forno</b> * Sült burgonya * <i>Baked potato</i> ①	1.090,-
<b>Patatine fritte speziate</b> * Fűszeres héjas steak burgonya * <i>Spicy steak potatoes</i> ①	1.190,-







Nápoly Dél-Olaszország egyik legnagyobb és legrégebbi városa, a Nápolyi-öböl partján, a híres Vezúv vulkán közelében. A város gazdag történelmi és kulturális örökséggel büszkélkedhet – az ókori görögök alapították, majd római, normann és spanyol uralom alatt is virágzott. A történelmi belváros (Centro Storico) az UNESCO világörökség része, tele szűk sikátorokkal, templomokkal, barokk palotákkal és élénk piazzákkal. Nápoly különleges hangulata, temperamentumos lakói, nyüzsgő utcái és híres gasztronómiája miatt sokak szerint az egyik legautentikusabb olasz város. Ez az a hely, ahol az utcákon szinte tapintható a történelem – és az illatok!

A pizza – ahogy ma ismerjük – Nápolyban született a 18. század végén, mint a szegényebb rétegek egyszerű, mégis laktató étele. Eredetileg olcsó, lapos kenyér volt, amit paradicsommal és némi sajttal tettek ízletesebbé.

A leghíresebb változat, a Pizza Margherita, 1889-ben született, amikor I. Umberto király felesége, Margherita királyné Nápolyba látogatott. Egy híres pizzakészítő, Raffaele Esposito, az ő tiszteletére készítette el a pizzát, amely a nemzeti színekre (piros – paradicsom, fehér – mozzarella, zöld – bazsalikom) utal. A királynénak annyira ízlett, hogy Esposito engedélyt kapott a pizza nevének használatára – így lett Pizza Margherita.

A pizza ma már világszerte ismert, de a nápolyi változat az, ami a gyökereihez a leghűbb – és amit az olaszok a legnagyobbra tartanak. Nápolyban pizzát enni nem csupán étkezés – igazi gasztronómiai élmény és hagyomány.



## Elvitelre ajánljuk

**Mauro Caffè szemes**

1000 g

9.490,-



**Fokhagyma**

220 ml

1.990,-

## Allergén információk:

Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékozódjanak az ételeknél feltüntetett számjelzés/ek/ alapján, melyek jelentései az alábbi táblázatban lettek összefoglalva:

- 1.** Glutént tartalmazó gabonafélék
- 2.** Rákfélék és a belőlük készült termékek
- 3.** Tojás és a belőle készült termékek
- 4.** Hal és a belőle készült termékek
- 5.** Földimogyoró és a belőle készült termékek
- 6.** Szójabab és a belőle készült termékek
- 7.** Tej és az abból készült termékek
- 8.** Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
- 9.** Zeller és a belőle készült termékek
- 10.** Mustár és a belőle készült termékek
- 11.** Szezám-mag és a belőle készült termékek
- 12.** Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
- 13.** Csillagfürt és a belőle készült termékek
- 14.** Puhatestűek és a belőlük készült termékek

*Allergén információkért továbbá érdeklődhet felszolgálóinknál.*



*Mauro*  
Zanardi

[www.mauro.hu](http://www.mauro.hu)