

2026

*Mauro*  
*Zamardi*



**Ferrari**

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 14% szervizdíjat számolunk fel.**

Wir rechnen 14% Serviespreis.

All food and beverage are subject to a 14 b p.c. service charge.

**Csomagolás: 200 Ft/db**

Packaging: 200 Ft/pc

Imballaggio: 200 Ft/pz.



# La Ferrari

A Ferrari története 1947-ben kezdődött, amikor Enzo Ferrari megvalósította álmát, és megalapította saját autómárkáját az észak-olaszországi Maranello városában. Kezdetben elsősorban versenyautók készültek, hiszen Enzo Ferrari szenvedélye mindenekelőtt az autósport volt, és az utcai modellek gyártása részben a versenyzés finanszírozását szolgálta. A márka hírnevét hamar megalapozta a Forma-1-ben elért sikersorozat, ahol a Scuderia Ferrari az évtizedek során a sportág egyik legsikeresebb és legismertebb csapatává vált. A győzelmek, a karizmatikus pilóták és a jellegzetes vörös versenyautók világszerte ismertté tették a Ferrari nevet, amely a 20. század második felére a luxus és a teljesítmény szimbólumává emelkedett.

A népszerűséghez nagyban hozzájárultak az olyan legendás modellek is, mint a klasszikus vonalvezetésű Ferrari 250 GTO vagy a nyers erejéről híres Ferrari F40, amelyek nemcsak technikai mesterművek voltak, hanem státuszszimbólumokká is váltak. A Ferrari mindig képes volt megőrizni exkluzivitását azáltal, hogy korlátozott darabszámban gyártotta autóit, így minden modell különleges értéket képvisel. A modern korszakban az innováció új szintre lépett: a hibrid technológiát alkalmazó Ferrari SF90 Stradale például azt mutatja, hogy a márka a jövő kihívásaira is válaszol, miközben hű marad a teljesítményközpontú filozófiájához. A Ferrari autókban a mérnöki precizitás, a kézműves kidolgozás és az érzelmekre ható dizájn találkozik, így minden egyes modell több mint közlekedési eszköz: élmény, szenvedély és életérzés.



A Ferrari népszerűvé válása tehát nem csupán a sebességről szólt, hanem arról a különleges auráról is, amely az olasz kultúrából, a formatervezés művészetéből és a versenyszellem dicsőségéből táplálkozik. És ha már Olaszország: ahogyan egy tökéletesen elkészített olasz tésztaétel is az egyszerű alapanyagok harmóniájából születik, úgy a Ferrari is a szenvedély, a tradíció és a precíz mesterségbeli tudás ízletes elegyéből áll össze – mindkettőben ott dobog az igazi olasz szív.

## Kávék \* Coffee

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

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

<b>Espresso</b> * Eszpresszó kávé * <i>Espresso</i>	790,-
<b>Espresso macchiato</b> * Eszpresszó kávé tejjel * <i>Espresso with milk</i>	890,-
<b>Espresso con panna</b> * Eszpresszó kávé tejszínhabbal * <i>Espresso with cream</i>	890,-
<b>Espresso doppio</b> * Dupla eszpresszó * <i>Double espresso</i>	1150,-
<b>Caffe lungo</b> * Hosszú kávé * <i>Caffe Americano</i>	850,-
<b>Cappuccino originale</b> * Tejes cappuccino * <i>With milk</i>	1.050,-
<b>Caffe e Latte</b>	1.150,-
<b>Latte macchiato</b>	1.150,-
<b>Cortado</b>	1.150,-

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

<b>Tè nero</b> * Fekete tea (Earl Gray) * <i>Black Tea</i>	950,-
<b>Tè verde</b> * Zöld Tea (Green Tee) * <i>Green Tea</i>	950,-
<b>Tè ai frutti di bosco</b> * Erdei gyümölcs tea * <i>Forest fruit tea</i>	950,-
<b>Tè alla rosa canina</b> * Csipkebogyó tea * <i>Rosehip tea</i>	950,-
<b>Mango - tè al frutto della passione</b> * Mangó- maracuja tea * <i>Mango - passion fruit tea</i>	950,-
<b>Tè alla menta</b> * Menta tea * <i>Mint tea</i>	950,-

## Analcolici \* Üdítők \* Soft drinks

<b>Floewater tisztított szűrt víz</b>	<b>savas/mentes</b>	
	<b>0,35</b>	690,-
	<b>0,75</b>	1.150,-

### Gépi szénsavas üdítők - GRAPOS

	<b>0,3 l</b>
<b>Cola</b>	990,-
<b>Málna</b> * Raspberry	990,-
<b>Bodza</b> * Elder with soda	990,-
<b>Görögdinnye, Eper</b> * Watermelon, strawberry	1.090,-

### Rostos üdítők

	<b>0,3 l</b>
<b>Succo di mela</b> * Almalé * <i>Apple juice</i>	1.090,-
<b>Succo di albicocca</b> * Kajsziabaracklé * <i>Apricot juice</i>	1.090,-
<b>Succo di pomodoro</b> * Paradicsomlé * <i>Tomato juice</i>	1.090,-
<b>Tè freddo alla pesca</b> * Őszibarackos jeges tea * <i>Peach Ice tee</i>	1.090,-

<b>Citrus mix limonádé</b>	<b>0,4 L: 1.750,-</b>	<b>1 L: 3.690,-</b>
<small>(narancs, citrom, lime, nádcukor, menta, víz)</small>		

<b>Coca-Cola termékek PET palackos üdítők 0,5L</b>	1.290,-
<small>Coca-Cola / Zero / Fanta / Tonik / Sprite / Fuzetea Citrom</small>	

<b>HELL Energy Drink</b>	<b>250 ml</b>	750,-
--------------------------	---------------	-------

### Tradicionális Olasz ízek:

<b>Lemon soda, Mojito soda, Zero</b>	<b>0,33 L:</b>	890,-
<b>MoleCola</b>	<b>0,33 L:</b>	1.290,-

## Long Drinks

<b>Limoncello Spritz</b>	6 cl limoncello, 1 dl Prosecco, szóda	2.790,-
<b>Bacardi-Cola</b>	4 cl Bacardi, 2 dl cola	2.790,-
<b>Aperol-Spritz</b>	6 cl Aperol, 1dl Prosecco, szóda	2.790,-
<b>Hugo-Spritz</b>	1,5 dl Prosecco, 2 cl bodzaszirup, szóda, mentalevél	2.790,-
<b>Gin-Tonic</b>	4 cl Gin, Indian Tonic, friss lime, mentalevél	2.790,-
<b>Aperol Spritz</b>	alkoholmentes * alcohol free	2.390,-

## Cocktails

<b>Negroni</b> * Gin, Campari, Vermuth Rosso	3.490,-
<b>Mojito</b> * Bacardi light rum, lime gerezdek, mentalevél	3.490,-
<b>Mojito con fragola</b> * Epres Mojito * <i>Strawberry Mojito</i>	3.490,-
<b>Pina Colada</b> * Bacardi light rum, kókuszszirup, ananászlé, tejszín	3.490,-
<b>Sex on the Beach</b> * Vodka, őszibarack likőr, narancslé, áfonya	3.890,-
<b>Long Island Ice Tea</b> * Vodka, Tequila, Bacardi, Gin, Cointreau, Citromlé, Cola	3.990,-

## Mocktails

<b>Manó koktél</b> ananászlé, passion szirup, citromlé, grenadine	2.290,-
<b>Virgin Mojito</b>	2.290,-
<b>Virgin Pina Colada</b>	2.290,-

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

	0,3 l	0,5 l
<b>Dreher</b>	1.050,-	1.590,-
<b>Birra Peroni olasz sör</b>	1.250,-	1.890,-
<b>HB Búzasör * HB Wheat Beer</b>	1.450,-	2.090,-

## Birra in bottiglia \* Üveges Sörök

<b>Dreher Meggysör</b>	0,5 l	1.050,-
<b>Dreher birra analcolica</b> * Alkoholmentes sör * Non-alcoholic beer	0,33 l	950,-
<b>Birra al limone</b> * Dreher alkoholmentes citromos sör * <i>Lemon flavoured alcoholfree beer</i>	0,33 l	950,-
<b>Pilsner Urquell</b>	0,33 l	1.050,-
<b>Heineken</b>	0,33 l	1.050,-

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

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
<b>Rosso</b> * Száraz Vörösbor * <i>Red wine</i>	1.490,-	2.890,-	5.390,-
<b>Bianco</b> * Száraz Fehérbor * <i>White wine</i>	1.490,-	2.890,-	5.390,-
<b>Rosé</b> * Száraz Rozé * <i>Rosé wine</i>	1.490,-	2.890,-	5.390,-
<b>Lambrusco</b> * Édes vörös habzóbor	1.490,-	2.890,-	5.390,-
<b>Frizzantino</b> * Édes fehér habzóbor	1.490,-	2.890,-	5.390,-
<b>Vörös fröccs</b> * Red wine with soda	1.050,-	1.890,-	3.390,-
<b>Fehér fröccs</b> * White wine with soda	1.050,-	1.890,-	3.390,-
<b>Rosé fröccs</b> * Rosé wine with soda	1.050,-	1.890,-	3.390,-

# 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	1.490,-	5.990,-
Skizo Irsai Olivér	1.490,-	5.790,-
Veszprémi Érsekségi Rajnai Rizling	1.790,-	7.990,-
Pannonhalmi Sauvignon Blanc	1.790,-	7.990,-
St. Andrea Napbor Eger	2.090,-	8.490,-

### Rosé

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

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

	<b>1,5 dl</b>	<b>0,75 l</b>
Boross Portugieser	1.390,-	5.490,-
Heimann Merlot	1.790,-	7.990,-
Geinzer Cabernet Sauvignon	1.790,-	7.990,-
Ikon Evangelist (Cabernet Franc)	2.590,-	11.990,-

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

	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
Bortolomiol Alkoholmentes Prosecco	1.190,-	6.990,-
Habzóbor * pohár * Glass	1.190,-	
Bortolomiol Prosecco Senior Extra Dry DOG		11.990,-
Kreinbacher Brut Classic	<b>1,5 dl</b> 2.990,-	13.490,-
Berlucchi 61 Franciacorta Extra Brut	4.490,-	19.990,-
Moët & Chandon Brut Impérial		42.990,-
Moët & Chandon Ice Impérial Rose		49.990,-
Dom Perignon		149.990,-

## 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</b>	1.990,-	8.990,-
<b>Tormaresca Chardonnay</b> - Puglia	2.190,-	9.990,-
<b>Matua sauvignon blanc</b> - New Zealand	2.590,-	11.990,-
<b>William Fevre Chablis</b> - Chablis	5.490,-	25.990,-
<b>Pascal Jolivet Sancerre Blanc</b> - Loire	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>Terrazas Malbec</b> - Mendoza	3.990,-	17.990,-
<b>Villa Antinori Chianti Classico Riserva</b> - Toscana	4.290,-	19.990,-
<b>Margaux Blason D'Issan</b> - Bordeaux 2016		29.990,-
<b>Brunello di Montalcino Antinori</b> 2019		34.990,-
<b>Les Griffons de Pichon Baron Pauillac</b> - Bordeaux 2016'		49.990,-



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

	4 cl
Grappa 40 %	1.990,-
Zimek Szilva pálinka 40 %	1.990,-
Zimek Sárgabarack pálinka 40 %	2.090,-
Zimek Piros vilmoskörte pálinka 45 %	2.190,-
Zimek Édes hármás pálinka 45 % (cigánymeggy, feketeribizli, málna)	2.190,-
Limoncello	1.990,-
Sambuca	1.890,-
Frangelico liqueure - Olasz Mandula likőr	1.890,-
Zwack Unicum classico, Zwack Unicum szilva	1.890,-
Ramazzotti	1.890,-
Jägermeister	1.890,-
Bacardi Light	1.890,-
Absolut Vodka	1.890,-
Sierra Silver Tequila	1.890,-
Baileys	1.890,-
Johnnie Walker Red whiskey	2.090,-
Jack Daniels whiskey	2.090,-
Jameson whiskey	2.390,-
Tullamore Dew whiskey	2.390,-

## Premium selection

	4 cl
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,-

# Enzo Ferrari



Enzo Ferrari a 20. századi autópia egyik legmeghatározóbb alakja volt, akinek neve mára összeforrt a szenvedéllyel, a versenyszellemmel és az olasz mérnöki kiválósággal. 1898-ban született Modenában, és már fiatalon az autóversenyzés világa vonzotta, előbb versenyzőként, majd csapatvezetőként szerzett tapasztalatot. Az 1920-as években kapcsolatba került az Alfa Romeóval, ahol megalapította a később legendássá váló Scuderia Ferrari elődjét, amely eredetileg versenycsapatként működött. Kitartása, maximalizmusa és rendkívüli üzleti érzéke lehetővé tette, hogy 1947-ben saját név alatt is autót gyártson az észak-olaszországi Maranello városában.

Enzo Ferrari személyisége egyszerre volt karizmatikus és zárkózott: kemény vezető hírében állt, aki mindent a győzelemnek rendelt alá, ugyanakkor mélyen hitt abban, hogy az autó több pusztán gépnél – érzelmeket kiváltó műalkotás. Irányítása alatt a Ferrari a Forma-1 történetének egyik legsikeresebb csapatává vált, miközben az utcai sportautók is világszerte a luxus és a teljesítmény szimbólumai lettek. Bár élete jelentős részét a versenypályák és a gyár falai között töltötte, erősen kötődött szülőföldjéhez és az olasz hagyományokhoz.



Köztudott volt róla, hogy egyszerű, de minőségi ételeket kedvelt; egyik kedvence a hagyományos modenai tortellini volt, különösen húsvésben tálalva, ahogyan Emilia–Romagna vidékén készítik. Ez a választás jól tükrözi személyiségét is: a felszínen elegáns és kifinomult, mégis mélyen gyökerezik a helyi tradíciókban. Enzo Ferrari 1988-ban hunyt el, de öröksége ma is él minden egyes autóban, amely az ágaskodó ló emblémáját viseli – mert számára a motor hangja nem zaj volt, hanem az álmok zenéje.

## Snacks

<b>Pizza Pane</b> * Pizzakenyér natúr, fokhagymás * <i>Pizza bread plain, garlic</i> ①	1.490,-
<b>Pizza Pane Napoleone</b> * paradicsomszósz, fokhagyma, bazsalikom, oregano ① ②	1.590,-
<b>Olive miste</b> * Vegyes olivabogyó, Cerignola * <i>Mixed olives, Cerignola</i>	1.290,-
<b>Scaglia di Parmigiano Reggiano</b> * Parmezán szilánkok * <i>Parmesan flakes</i> ⑦	2.090,-
<b>Full Extra</b> * Paradicsomszószos pirítós * <i>Toast with tomato sauce</i> ①	1.090,-
<b>Bruschetta Tradizionale</b> * Friss Full Extra paradicsommal (6 db) ①	1.490,-

## 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>	3.990,-
<b>Prosciutto melone</b> (szezonális) * Pármai sonka sárgadinnyével * <i>Prosciutto with cantaloupe</i>	4.390,-
<b>Mozzarella e pomodoro</b> * Mozzarella paradicsommal * <i>Mozzarella with tomato</i> ⑦	2.590,-
<b>Bufala pomodoro</b> * Bivaly mozzarella paradicsommal * <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	3.990,-
<b>Burrata con insalatina e pomodorini</b> * Burrata rukkolával és kockáztatott paradicsommal * <i>Burrata with baby salads and cherry tomatoes</i> ⑦	3.990,-
<b>Formaggio misto</b> * Vegyes olasz sajttal dióval, szőlővel és almával * <i>Italian cheese plate with walnuts, grapes and figs</i> ⑦ ⑧	3.990,-

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

<b>Carpaccio Cipriani</b> * Bélszín carpaccio * <i>Beef carpaccio</i>	4.190,-
<b>Vitello Tonnato</b> ③ ④ ⑩	5.690,-
<b>Tartara di manzo</b> * Tatár beefsteak * <i>Beef tartare</i> ③ ④ ⑥ ⑩	5.690,-
<b>Tartara di tonno rosso</b> * Vörös tonhal tatár * <i>Red tuna tartare</i> ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩	5.690,-

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

<b>Escargots de Bourgogne</b> * Burgundiai éticsiga * <i>Snails</i> ⑦ ⑭	<b>6 db</b>	3.990,-
---	-------------	---------

## Zuppe \* Levesek \* Soups

<b>Brodo di gallina</b> * Tyúkhúsleves * <i>Chicken soup</i> ① ③ ⑨	2.390,-
<b>Zuppa di cipolla</b> * Olasz hagymaleves mozzarellával ① ⑦ ⑨	2.490,-
* <i>Onion soup with mozzarella</i>	
<b>Zuppa di pomodoro</b> * Paradicsomleves * <i>Italian tomato soup</i> ⑦ ⑨	2.690,-
<b>Zuppa di frutta</b> * Hideg gyümölcsleves * <i>Cold fruit soup</i> ⑦	2.490,-
<b>Zuppa di fragole</b> * Eperkrémleves citromos túróhabbal	2.790,-
* <i>strawberry cream soup with lemon curd foam</i>	

## 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	3.350,-
<b>Pizza ai funghi</b> * Gombás * <i>with mushroom</i> ① ⑦	3.990,-
<b>Pizza granturco</b> * Kukoricás * <i>with sweetcorn</i> ① ⑦	3.990,-
<b>Pizza vegetale</b> * Zöldséges * <i>with vegetables</i> ① ⑦	4.290,-
<b>Pizza 4 stagioni</b> * 4 évszak * <i>4 seasons</i> ① ⑦	4.990,-
<b>Pizza Italia</b> * Paradicsom, mozzarella, ricotta, spenót ① ⑦ * <i>tomato, mozzarella, ricotta cheese, spinach</i>	4.990,-
<b>Pizza al salame</b> * Szalámis * <i>with salami</i> ① ⑦	4.290,-
<b>Pizza salame e granturco</b> * Szalámi, kukorica * <i>with salami, sweetcorn</i> ① ⑦	4.490,-
<b>Pizza funghi e salame</b> * Gomba, szalámi * <i>with mushroom, salami</i> ① ⑦	4.590,-
<b>Pizza funghi, salame e peperoni</b> * Gomba, szalámi, paprika ① ⑦ * <i>mushroom, salami and peperoni</i>	4.890,-
<b>Pizza al prosciutto</b> * Cotto sonkás * <i>with ham</i> ① ⑦	4.290,-
<b>Pizza al prosciutto e granturco</b> * Cotto sonka, kukorica * <i>ham, sweetcorn</i> ① ⑦	4.590,-
<b>Pizza prosciutto e uovo</b> * Cotto sonka, tojás * <i>ham, eggs</i> ① ③ ⑦	4.590,-
<b>Pizza funghi e prosciutto</b> * Gomba, Cotto sonka * <i>mushroom, ham</i> ① ⑦	4.590,-
<b>Pizza prosciutto, ananas e granturco</b> * Cotto sonka, ananász, kukorica ① ⑦	4.890,-
<b>Pizza funghi, prosciutto e granturco</b> * Gomba, Cotto sonka, kukorica ① ⑦ * <i>mushroom, ham and sweetcorn</i>	4.890,-
<b>Pizza al prosciutto e salame</b> * Cotto sonka, szalámi * <i>ham, salami</i> ① ⑦	4.590,-

Az étlapban található összes pizza gluténmentes lisztből készített pizzatésztával  
is rendelhető, melynek felára + 1.390.- 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	5.790,-
<b>Pizza Parma e Burrata con Rucola</b> * Pármai sonka, burrata rukkola ① ⑦	6.190,-
<b>Pizza contadina</b> * Császárszalonna, hagyma * Bacon, onion ① ⑦	4.590,-
<b>Pizza del diavolo</b> * Csípős kolbász morzsa, erős paprika * ① ⑦ <i>Spicy sausage crumble, hot peperoni</i>	4.690,-
<b>Pizza bolognese</b> * Bolognai szósszal * <i>With bolognese sauce</i> ① ⑦ ⑨	4.690,-
<b>Pizza caprese</b> * Csirkemell darabok, Gomba, Paprika ① ⑥ <i>Chicken breast, Mushroom, Peperoni</i>	4.890,-
<b>Pizza alla boscaiola</b> * Csirkemell darabok, kolbász morzsa ① ⑦ * <i>Chicken breast, sausage crumble</i>	4.990,-
<b>Pizza exotico</b> * Csirkemell darabok, ananász * <i>Chicken breast, pineapple</i> ① ⑦	4.990,-
<b>Pizza Piedone</b> * Bolognai szósz, óriás bab, hagyma * <i>Bolognese sauce, bean, onion</i> ① ⑦ ⑨	4.990,-
<b>Pizza Napoli</b> * Mozzarella, Szardella, Paradicsom, Bazsalikom ① ④ ⑦ <i>Mozzarella, Anchovy, Tomato, Basil</i>	4.590,-
<b>Pizza 4 formaggi</b> * 4 sajtos * <i>With 4 cheese</i> ① ⑦	4.890,-
<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	4.890,-
<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	5.690,-
<b>Pizza ai gamberi</b> * Fokhagymás koktél rákkal * <i>With gamberini</i> ① ② ④ ⑦ ⑭	5.990,-
<b>Pizza Calabrese</b> * Csípős spianata szalámi, lilahagyma ① ⑦ * <i>Spicy spianata salami, Red onion</i>	4.690,-
<b>Pizza Valva</b> * Olasz Napoli szalámi, Paprika ① ⑦ * <i>Italian Napoli-style salami and peperoni</i>	4.690,-
<b>Pizza con Pistacchio</b> * Burata, Mozzarella, Pistáciás krém, Cotto sonka ① ⑦ ⑧ * <i>Burrata, Mozzarella, Pistachio cream, Cotto ham</i>	5.990,-

Az étlapban található összes pizza gluténmentes lisztből készített pizzatésztával  
is rendelhető, melynek felára + 1.390.- Ft.

Our pizza are available in glutenfree version.

## Extra feltétek pizzához

<b>Funghi</b> * Gomba / Paradicsom karika/ Ananász *	550,-
* <i>Mushroom/Tomato/Pineapple</i>	
<b>Peperoni</b> * Lombard paprika/Oliva/Kukorica * <i>Peperoni/Olives/Sweet corn</i>	550,-
<b>Capperi</b> * Kapribogyó / Articsóka * <i>Capers/Artichoke</i>	550,-
<b>Spinaci</b> * Spenót * <i>Spinach</i>	650,-
<b>Verdura</b> * Zöldség fajtánként * <i>Vegetables</i>	750,-
<b>Mozzarella karika/ Reszelt parmezán</b> * Mozzarella slices ⑦	890,-
<b>Mozzarella grattugiato</b> * Reszelt mozzarella * <i>Grated mozzarella</i> ⑦	690,-
<b>Mascarpone</b> ⑦	890,-
<b>Uovo</b> * Tojás * <i>Egg</i> ⑨	250,-
<b>Salame</b> * Szalámi, sonka, csirkemell * <i>Salami, ham, chicken breast pieces</i>	650,-
<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>	750,-
<b>Acciughe</b> * Szardella * <i>Anchovy</i> ④	690,-
<b>Tonno</b> * Tonhal * <i>Tuna</i> ④	990,-
<b>Frutti di Mare</b> * Tenger gyümölcse * <i>Seafood</i> ②④⑩	1.190,-
<b>Coda di gamberi</b> * Rákfarak * <i>Shrimp</i> ~ 200 g ②	1.790,-
<b>Salsa Rosa</b> * Halszós (majonéz, ketchup, Worcester szósz, Brandy, mustár) ③④⑥⑦⑩	650,-
<b>Salsa bianca</b> * Fokhagymás, zöldfűszeres joghurt öntet ⑦	650,-



SCUDERIA  
FERRARI

# Scuderia Ferrari

A Scuderia Ferrari a Forma-1 történetének legrégebbi és egyik legsikeresebb istállója, amelyet 1929-ben alapított Enzo Ferrari, és amely 1950 óta megszakítás nélkül szerepel a világbajnokságban. A csapat már a kezdetektől meghatározó szerepet játszott a sportág fejlődésében, és hírnevét nemcsak technikai újításainak, hanem legendás versenyzőinek is köszönheti. Az első igazi nagy bajnok a Ferrarinál Alberto Ascari volt, aki az 1950-es évek elején világbajnoki címeket szerzett a csapatnak, megalapozva annak korai dicsőségét.



A hetvenes években Niki Lauda neve forrt össze a Ferrarival, aki elképesztő kitartásával és szakmai precizitásával új korszakot nyitott az istálló történetében. A kilencvenes évek végétől és a 2000-es évek elején pedig Michael Schumacher vált a csapat ikonikus alakjává: sorozatos világbajnoki címeivel aranykorszakot teremtett Maranellóban, és a Ferrari ismét a Forma-1 csúcsára került. Később olyan kiemelkedő tehetségek is a vörös autót vezették, mint Kimi Räikkönen, aki 2007-ben világbajnoki címet ünnepelhetett a csapattal.

A Scuderia Ferrari több mint versenystálló: a „rosso corsa” szín, az ágaskodó ló és a szenvedélyes tifosi egyedülálló hangulatot teremt minden futamon. A csapat központja ma is az olaszországi Maranello városában működik, ahol a mérnökök és szerelők generációról generációra adják



tovább a győzelem iránti elkötelezettséget. A Scuderia története a legendás

nevek, a drámai futamok és a történelmi sikerek sorozata – bizonyíték arra, hogy a Ferrari számára a versenyzés nem csupán sport, hanem szenvedély, hagyomány és nemzeti büszkeség egyszerre.



Mauro  
Zsánder

## Pasta \* Tészták \* Noodle

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

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** \* Fokhagyma, olíva olaj, erős paprika ① 3.390,-  
\* *Spaghetti with garlic, olive oil and hot paprika*
- Spaghetti al Pesto** ① ⑦ 3.690,-
- Spaghetti alla Bolognese** \* Bolognai szósszal \* *with bolognese sauce* ① ⑨ 4.190,-
- Spaghetti alla Carbonara Mauro** \* Tejszínes szósz, tojás, szalonna, hagyma ① ③ ⑦ 4.590,-
- Spaghetti alla Carbonara con Guanciale e Pecorino** ① ③ ⑦ 4.790,-  
\* Carbonara Guanciale tokaszalonnával és Pecorino sajttal  
\* *Carbonara with Guanciale bacon and Pecorino cheese*
- Spaghetti alla Ciociara** \* Tejszínes paradicsomszósz, sonka, gomba ① ⑦ 4.590,-
- Spaghetti ai Frutti di Mare** \* Paradicsomos tenger gyümölcseivel ① ② ④ ⑨ ⑭ 5.690,-
- Spaghetti alla Pescatora** \* Tejszínes tenger gyümölcseivel ① ② ④ ⑦ ⑭ 5.690,-  
\* With creamy seafood
- Spaghetti con gamberi** \* Rákfarokkal 5.990,-  
paradicsomos / tejszínes / aglio e olio változatban is rendelhető!  
① ② ③                      ① ② ⑦                      ① ②
- Penne all'arrabiata** \* Csípős paradicsomszósszal, zöld olivabogyóval ① ⑨ 3.690,-  
\* *With hot tomatosauce, green olives*
- Penne al tonno, cipolla e pomodoro** \* Paradicsomszósz, tonhal, hagyma 4.690,-  
\* *Tomatosauce, tuna, onion* ① ④ ⑨
- Penne ciociara al forno** \* Ciociara módra átsütve ① ⑦ ⑨ 4.990,-  
\* *Penne baked "Ciociara-style"*

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.

- Paccheri alla Tricolore** \* paradicsomszósz, burrata \* *Tomato sauce, burrata* 5.690,-
- Paccheri alla Amalfi** \* pisztácia pesto, kolbász, provola sajt 5.690,-  
\* *Pistachio pesto, sausage, provola cheese*
- Tagliatelle alla Siciliana** \* Szalonna, tejszín, pisztácia pesto, reszelt narancshéj 5.690,-  
\* *Bacon, cream, pistachio pesto, orange peel* ① ⑦ ⑧
- Tagliatelle con crema di tartufo** \* Szarvasgomba szósszal \* *with trufflesauce* ① ⑦ 5.690,-
- Tagliatelle all filetto** \* Tejszínes bélszíncsíkokkal ① ⑦ 6.690,-  
\* *With creamy beef tenderloin stripes*
- Lasagne al forno** \* átsütve \* *baked* ① ⑦ ⑨ 5.490,-



## Carni \* Húsételek \* Meat dishes

### Pollo \* Csirkehúsból \* Chicken

<b>Petti di pollo alla griglia</b> * Grillezett csirkemell * <i>Grilled chicken breast</i>	3.890,-
<b>Petti di Pollo al pepeverde</b> * Csirkemell zöldbors szósszal ⑦ ⑩ * <i>Chicken breast with green pepper-sauce</i>	4.290,-
<b>Petti di Pollo ai funghi</b> * Csirkemell tejszínes gombaszósszal ⑦ * <i>Chicken breast with champignon sauce</i>	4.290,-
<b>Petti di Pollo al Venezia</b> * csirkemell tejszínes szósszal, paradicsom, mozzarella sajttal átsütve * <i>Chicken breast with creamy sauce, baked with tomato and mozzarella cheese</i> ⑦	4.990,-

### Maiale \* Sertéshúsból \* Pork

<b>Braciola di maiale</b> * Grillezett sertés french rack * <i>Pork french rack ~ 350 g</i>	4.490,-
<b>Cotoletta alla Milanese</b> * rántott sertésszelet * <i>Breaded pork cutlet</i>	4.490,-
<b>Cotoletta alla Bolognese</b> ① ③ ⑦ * Rántott sertésszelet sonkával, mozzarellával és beschamell mártással átsütve * <i>Breaded pork cutlet baked with ham, mozzarella, and béchamel sauce</i>	5.290,-
<b>Stinco di maiale</b> * Sertés csülök * <i>Pork leg (bone in) ~ 600-800 g</i>	5.490,-
<b>Costole di maiale</b> * Sertés borda BBQ ① ⑩ * <i>Pork loin ribs BBQ ~ 500 g</i>	5.490,-

## Carni \* Húsételek \* Meat dishes

<b>Bistecca di manzo</b> * T-bone steak grillen, angolosan ~ <b>400 g</b>	11.490,-
<b>Rib Eye</b> (gabonával táplált, 120 napig érlelt argentin marhából) ~ <b>300 g</b>	12.490,-
<b>Filetto alla griglia</b> * Bélszín grillen * <i>Grilled tenderloin</i> <b>240 -260 g</b>	12.990,-
<b>Filetto al peperverde</b> * Bélszín zöldbors mártással <b>240 - 260 g</b> ⑦ ⑩ * <i>Grilled Tenderloin with greenpepper-sauce</i>	13.490,-

## Contorni \* Köreték \* 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>	1.890,-
<b>Spinaci</b> * Friss spenót mozzarellával és parmezánnal ⑦ * <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.790,-
<b>Pure di patate</b> * Házi burgonyapüré mozzarellával ⑦ * <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	1.490,-
<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	1.190,-
<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 * <i>Grilled swordfish</i> ④	7.690,-
<b>Tonno Rosso alla griglia</b> * Vörös tonhal grillen 200-250 g ④ <i>Grilled red tuna</i>	8.190,-
<b>Filetto di salmone</b> * Lazac grillen * <i>Grilled salmon</i> ④	7.690,-
<b>Branzino alla griglia</b> * Branzino filé grillen * <i>Grilled branzino fillet</i> ④	7.690,-
<b>Calamari alla griglia</b> * Bébi tintahal grillen * <i>Grilled babycalamari</i> ⑭	7.990,-
<b>Cacciucco di pesce</b> * Olasz tengeri halspecialitás ②④⑦⑭	7.390,-
<b>Piovra alla griglia</b> * Óriáspolip grillen * <i>Grilled giant octopus</i> ⑭	10.490,-
<b>Misto di pesce</b> * Vegyes haltál 2 személyre * <i>Fish plate for 2 Person</i> (tonhal, lazac, polip, branzino, rákfarak, hasáburgyonya, rizs) ( <i>tuna, salmon, octopus, schrimps, branzino french fries, rice</i> ) ①②④⑭	26.990,-

## Rákok

<b>Gamberi rossi argentini alla griglia</b> * Argentín vörösrák grillen * <i>Grilled Argentine red shrimp</i>	7.690,-
<b>Code di gamberi in padella</b> * Seprenyős rákfarak fokhagymával ② * <i>Shrimp tail with garlic</i>	7.690,-
<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 ~ 500 g ①④⑨ <i>Muscheln in tomato sauce</i>	5.690,-
<b>Cozze alla panna</b> * kagyló tejszínes szószban * ⑦⑭ <i>Muscheln in creamy sauce</i>	5.690,-
<b>Cozze al vino bianco</b> * kagyló fehérboros szószban * ⑨⑭ <i>Muscheln in white wine sauce</i>	5.690,-

## 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>	1.890,-
<b>Spinaci</b> * Friss spenót mozzarellával és parmezánnal ⑦ * <i>Spinach with mozzarella and parmigiano</i>	1.790,-
<b>Pure di patate</b> * Házi burgonyapüré mozzarellával ⑦ * <i>Home made mashed potatoes with mozzarella</i>	1.490,-
<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	1.190,-
<b>Patatine fritte speziate</b> * Fűszeres héjas steak burgonya * <i>Spicy steak potatoes</i> ①	1.190,-



## Insalate \* Saláták \* Salads

**Insalata Capri** \* Vegyes saláta csirkemell darabokkal, mozzarella sajttal ⑦ 4.190,-

\* *Mixed salad with chicken breast pieces and mozzarella cheese*

**Insalata Regina** \* Vegyes saláta sonkával, sajttal és ananással ⑦ 4.190,-

\* *Mixed salad with ham, cheese, and pineapple chunks*

**Insalata Vesuviana** \* (érlelt saláta) ⑦ 4.190,-

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 4.990,-

\* 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 4.590,-

\* *Mixed salad with tuna and boiled eggs*

**Insalata Tonno e fagioli** \* tonhalas babsaláta \* Tuna salad with beans ④ 3.190,-

## Salsa \* Salátaöntetek \* Dressing

Az öntetek a salátákhoz ingyenesen kérhetők.

**Salsa Rosa** \* Halszós (majonéz, ketchup, Worcester szósz, Brandy, mustár) ③ ④ ⑥ ⑦ ⑩

**Salsa bianca** \* Fokhagymás, zöldfűszeres joghurt öntet ⑦



## On the Road

A Ferrari kultikus utcai modelljei nem csupán nagy teljesítményű sportautók, hanem az autóipar történetének mérföldkövei, amelyek egyszerre testesítik meg a technikai innovációt és az olasz formatervezés művészetét. A hatvanas évek ikonja, a Ferrari 250 GTO mára az egyik legértékesebb és legkeresettebb klasszikus autó a világon, amely versenypályán és közúton egyaránt legendává vált. Letisztult vonalai és versenytechnikája olyan időtálló kombinációt alkotnak, amely a mai napig etalonnak számít.



Az 1987-ben bemutatott Ferrari F40 a márka 40. évfordulójára készült, és sokak szerint minden idők egyik legnyersebb, legőszintébb szupersportautója: turbófeltöltős motorja és puritánbelső tere a vezetési élményt helyezte minden más elé. A 2000-es évek elején a Ferrari Enzo már a Forma-1 technológiáját ültette át az utcára, karbonkarosszériájával és extrém aerodinamikájával új korszakot nyitva a hipersportautók világában. Ezt a fejlődési ívet vitte tovább a hibrid hajtású LaFerrari, amely a villanymotor és a V12-es erőforrás kombinációjával bizonyította, hogy a teljesítmény és a jövő technológiája nem zárják ki egymást.

Ezek a modellek nem pusztán autók, hanem korszakjelző alkotások, amelyek meghatározzák, mit jelent a Ferrari név az utcán. Korlátozott darabszámuk, egyedi karakterük



és a vezetésükhöz társuló érzelmi töltet teszi őket valódi gyűjtői kincsekké. A Ferrari kultikus modelljeiben közös a szenvedély, az innováció és az a különleges kisugárzás, amely miatt egyetlen felbőgő motorhang is elég ahhoz, hogy az ember azonnal tudja: itt nem csupán egy autó halad el, hanem egy legenda.



## Elvitelre ajánljuk

### Mauro Caffè szemes

1000 g

11.990,-



### Fokhagyma

220 ml

2.990,-

### Pepperocino

220 ml

2.990,-



## 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.*



8621 Zamárdi, Kiss Ernő u. 1.  
+36 70 278 53 33

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