

feldobox
élmény ajándékba

Ínyencek asztala MENÜ



Kedves Vendégeink!
Felhívjuk figyelmüket, hogy kérésükre
glutén- és lisztérzékenyek számára
is készítünk ételeket.



Dear Guests!
For special request we prepare
gluten and flour free meals!

Az ételekben, italokban előforduló alábbi, allergiát
vagy intoleranciát okozó anyagokkal kapcsolatban
a felszolgálóinktól kérhetnek tájékoztatást.

Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab) ·
Rákfélék · Tojás · Hal · Földimogyoró · Szójabab ·
Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt) ·
Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil
dió, pisztácia, makadamiadió) · Zeller · Mustár · Szezámag ·
Kén-dioxid és szulfitek · Csillagfürt · Puhatestűek

Concerning the following allergens in our dishes,
you may receive information from your waiter.

Grain containing gluten (wheat, rye, barley, oat) ·
Crustaceans · Eggs · Fish · Peanuts · Soy · Milk and
dairy products · Tree nuts (almond, hazelnut, walnut,
cashew, pecan, brazil nut, pistacchio, macadamia nut) ·
Celery · Mustard · Sesame seeds ·
Sulphur-dioxide and sulfites · Lupin · Molluscs

A számla végösszege után 15 százalék
szervizdíjat számolunk fel.

There is a 15% service charge added
to your bill.

Konyhafőnök:
ROSARIO SIMEOLI

Üzletvezető:
JÁHNER ATTILA

I. osztály

Italian Executive Chef:
ROSARIO SIMEOLI

General Manager:
ATTILA JÁHNER

I. class

Felhívjuk figyelmüket, hogy
éttermünkben számlabontás nem lehetséges.
Megértésüket köszönjük!

At the moment we are not able
to split the bill.
Thank you for your understanding!



AZ OLASZ SZAKÁCSSZÖVETSÉG
AJÁNLÁSÁVAL



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA

Levesek - Soups

- ✓ Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal
Soup from tasty wild mushrooms, with crusty Linzer pastries
- ✓ Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk *(toszkán pecorino sajtkrémmel)*
Tuscan tomato soup, as we like it (with Tuscan pecorino cheese cream)
- ✓ Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel
Minestrone – freshly cooked vegetable soup with homemade pesto and pearl barley

Húsleves emiliai húsos tortellinivel tálalva
Bouillon served with meat-filled Emilia tortellini

Pizza

MARGERITHA
Paradicsom, mozzarella
Tomatoes, mozzarella

ABRUZZESE
Paradicsom, mozzarella, csípős szalámi, sonka
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, ham

QUATTRO STAGIONI
Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, basil

ORTOLANA
Paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek
Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables



PIZZÁINK TELJES KIÖRLÉSŰ – „INTEGRALE” LISZTBŐL KÉSZÜLT TÉSztÁVAL IS KÉRHETŐK.
UPON REQUEST, OUR PIZZAS CAN ALSO BE MADE WITH WHOLE WHEAT FLOUR.

Saláták - Salads

- ✓ Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal,
Carasau kenyérrel és fenyőmaggal
Bufala – Buffalo mozzarella salad with Datterino tomatoes, Carasao bread and pine nut

Pirított garnélarákfarkak madársalátával, citrusokkal és sült capribogyóval, rózsaszín mártással
Fried shrimp tails with lamb's lettuce, citrus, roasted capers and pink sauce

Risotti – rizsből készült ételek Rice dishes

Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal
Black risotto in Venetian style, with grappa-seasoned squid and chive oil

Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal
Parmesan risotto with goose liver and caramelized „fake” mini chicken legs

Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával
Duck ragout risotto with green apple purée and smoked duck ham

Tésztaételek - Pasta Dishes

Az étlapon szereplő ételek nagy része házi tésztából készül,
de kérésükre durumlisztes és gluténmentes fogásokat is készítünk.

*The majority of the menu's dishes are made from homemade pasta.
In case of special requests, we can also prepare semolina-based and gluten-free dishes.*

- ✓ Sütőtökpürével töltött ravioli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal
Ravioli filled with pumpkin mash, with baby spinach and sauce made from 24-month-old parmesan

- ✓ Szélesmetélt kakukkfűves vargányaszeletekkel forgatva, szarvasgombagyönggyökkel
Large noodles rolled with thyme-flavoured bolete bits, with truffle pears

Aranyló házi metélt bolognai raguval
Home-made tagliatelle noodles with bolognese ragout

- ✓ Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi San Marzano D.O.P. paradicsomból
készült mártással, parmezánnal
Ravioli filled with spinach ricotta cream with Vesuvian San Marzano D.O.P. tomato sauce and parmesan

Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütve
Lasagne al forno – layered with homemade green pasta

Házi cannelloni – óriás csőtészta három húsos raguval töltve (borjú, marha, sertés)
Homemade cannelloni – large pasta tube filled with three meat ragout (veal, beef, pork)

Papfojtó tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva
Priest choker pasta – hand-rolled pasta with tomato ragout, flambéed with parmesan cheese

Rukkolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, házi aszalt paradicsommal
Rucola Scialatielli noodles with garlic, shrimps and homemade dried tomatoes

Húsból és halból készült főételek *Meat and fish dishes*

Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással
Chicken breast fillet filled with Toma cheese, wrapped in pancetta bacon, served with fragrant mushroom sauce

Saltimbocca római módra – borjúszeletek pármái sonkával, zsályalevéllal pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával ésogyorótőrettel
Saltimbocca in Roman style – veal slices fried with Parma prosciutto and sage leaves, with Marsala wine sauce, mashed celery, trumpet mushrooms and mashed hazelnuts

Citrommal és csípős paprikával pácolt, vasalt jércecombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával
Ironed chicken leg fillet pickled in lemon and spicy paprika, with rubra vegetable sauce and fried heart salad

Branzino – tengeri süllő filé faszénen grillezve
Grilled Branzino – Seabass fillet

Köreték - Side dishes

Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva
Mediterranean sauté potatoes rolled in herb butter

Burgonyapüré színes, házi tápiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva
Mashed potatoes with colorful tapioca roasts, seasoned with veal sauce

Vajon puhított színes répák Marsala borral flambírozva
Colourful carrots steamed on butter, flambé with Marsala wine

Grillezett mediterrán zöldségek paprikaolajjal fényezve
Grilled Mediterranean vegetables, polished with paprika oil

Fűszeres, tejes parajkrém
Spiced and milky spinach cream

Desszertek - Desserts

Profiterol fehérsokoládé- és barnacsokoládé-öntettel, mogyorógrillázssal
Profiterole with white and brown chocolate sauce topped with hazelnut brittle

Tiramisú
Tiramisú alla Rosario

Panna cotta – Tejszíncrém mangó zselével, málnás és kókuszos semi freddoval
Panna cotta – steamed cream with mango jelly, raspberry and coconut semi freddo

Setteveli – Hét fátyol (7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával)
Setteveli – Seven veils cake (a chocolate and hazelnut cake with seven different layers and almond flour sponge)

Delizia al limone – sorrentói citromtortácska
Delizia al limone – Lemon tart Sorrento style

Ezer lapocska – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegezett leveles tésztaalapok
Thousand sheets - Puffpastry filled with vanilla cream and Amarena sour cherry

Kézműves fagylaltok és szörbetek kívánság szerint
Selection of homemade ice creams as your choice

