

feldobox
élmény ajándékba

V. I. P.
Gourmet menü





FELDOBOX MENÜ

Kedves Vendégeink!

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) · Rákkfélék · Tojás · Hal · Földimogyoró · Szójabab · Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt) · Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámiadió) · Zeller · Mustár · Szezámmag · Kén-dioxid és szulfidok · Csillagfürt · Puhatestűek

Konyhafőnök:
ROSARIO SIMEOLI

Üzletvezető:
JÁHNER ATTILA

I. osztály

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

Italian Executive Chef:
ROSARIO SIMEOLI

General Manager:
ATTILA JÁHNER

I. class



AZ OLASZ SZAKÁCS SZÖVETSÉG
AJANLÁSÁVAL

RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA

*Kérjük legyenek kedvesek kiválasztani az alábbi menüsorokból egyet,
melyet ezt követően 2 fő részére fogunk elkészíteni.*

MENÜ I.

BORAJÁNLAT

Corte Aura Franciacorta Brut
(Metodo Classico)

ELŐÉTEL

Négysajtos felfújt vargányagombával,
fűszeres körtével és póréhagymaszalmával

LEVES

Ízletes erdei gombák levese
vargányás linzerropogóssal

ELSŐ FOGÁS

Fekete rizottó velencei módra,
grappás tintahallal és snidlingolajjal

FŐÉTEL

Ombrina – árnyékhal filé garnélarákkal,
cukkinikrémmel, citromzselével, rákmártással
és serpenyőben sült mediterrán zöldségekkel

DESSZERT

Panna cotta
Tejszínkrém mangó zselével,
málnás és kókuszos semi freddoval

Tokaji Aszú 6 puttony 2018'

MENÜ II.

BORAJÁNLAT

Corte Aura Franciacorta Brut
(Metodo Classico)

ELŐÉTEL

Vitello Tonnato Monferrina módra
Párolt borjúszeletek tonhalkrémmel tálalva

LEVES

Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk
(toszkán pecorino sajtkrémmel)

ELSŐ FOGÁS

Sütőtökpürével töltött ravioli
24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal

FŐÉTEL

Porhanyós borjúpofa Barbera vörösbornártásban,
polentakrémmel

DESSZERT

Tiramisú alla Rosario

Tokaji Aszú 6 puttony 2018'