

feldobox
élmény ajándékba

Ínyencek asztala M E N Ü





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) · Rákfélék · 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 ·
Szezám · Kén-dioxid és szulfidok ·
Csillagfűrt · 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, pistachio,
macadamia nut) · Celery · Mustard ·
Sesame seeds · Sulphur-dioxide and sulfites ·
Lupin · Molluscs

Konyhafőnök:
ROSARIO SIMEOLI

Üzletvezető:
JÁHNER ATTILA

I. osztály

Italian Executive Chef:
ROSARIO SIMEOLI

General Manager:
ATTILA JÁHNER

I. class



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE



AZ OLASZ SZAKÁCSZÖVETSÉG
AJÁNLÁSÁVAL



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA

Levesek SOUPS

- ❶ Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal
Soup from tasty wild mushrooms, with crusty Linzer pastries

- ❶ Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk
(toszkán pecorino sajtkrémmel)
Tuscan tomato soup, as we like it (with Tuscan pecorino cheese cream)

- ❶ 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.

Tésztaételek és Risotti **PASTA AND RISOTTI**

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*

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 sütvé
Lasagne al forno – layered with homemade green pasta

Papfójtó 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*

Parmezános rizottó 2 személyre libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal

*Parmesan risotto with goose liver and caramelized „fake” mini
chicken legs (Available only when ordering two portions)*

Kacsaragus rizottó 2 személyre, zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával

*Duck ragout risotto with green apple purée and smoked duck ham
(Available only when ordering two portions)*

Húsból készült főételek

MEAT DISHES

Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással, mediterrán pirított burgonyával

Chicken breast fillet filled with Toma cheese, wrapped in pancetta bacon, served with fragrant mushroom sauce, mediterranean sauté potatoes

Citrommal és csípős paprikával pácolt, vasalt jércecombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával, burgonyapürével színes, házi tapiókaropogóssal,

Ironed chicken leg fillet pickled in lemon and spicy paprika, with rubra vegetable sauce, fried heart salad and mashed potatoes with colorful tapioca roasts

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 – Tejszínekrem mangó zselével, málnás és kókuszos semi freddoval

Panna cotta – steamed cream with mango jelly, raspberry and coconut semi freddo

Setteveli – Hét fátýol
(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 – vanília- és csokoládékrémmel rétegezett
leveles tésztaalapok, amaréna meggyel
Thousand sheets - Puffpastry filled with vanilla and chocolate cream and amarena sour cherry

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