



ELŐÉTEL

RICOTTA
Caponata, füstölt mandula, zöldek
(1,7,8) V
3150 Ft

PADLIZSÁN PARMIGIANA
Grillezett padlizsán, fior di latte,
paradicsom, bazsalikomolaj
(7) V
2490 Ft

VÖRÖSTONHAL CARPACCIO
Édeskömény, citrus, szardella vinaigrette
(4,10)
3390 Ft

FEKETEKAGYLÓ
Fehérbor, petrezselyem, fokhagyma
(1,2,4,9,12,14)
3990 Ft

VITELLO TONNATO
Borjú, tonhalkrém, szardella vinaigrette,
focaccia
(1,3,4,10)
4390 Ft

TOSZKÁN MÁJ PATÉ
Marinált újhagyma, málna
(3,7)
2990 Ft

HÁZI TÉSZTA, RIZOTTÓ

ERDEI GOMBA
Agnolotti gombás ricottával,
grillezett gombavelouté, petrezselyemchips
(1,3,7) V
3890 Ft

RICOTTA GNOCCHI
Cukkini, parmezán, taeggio
(3,7,10,12) V
3990 Ft

CARBONARA
Rigatoni, guanciale szalonna, pecorino, tojás
(1,3,7,12)
3590 Ft

BOLOGNESE
Pappardelle, bolognai ragu
(1,3,9,12)
3590 Ft

ZÖLD LASAGNA
Bolognai ragu, besamel, parmezán
(1,3,7,9,12)
3990 Ft

AMATRICIANA
Rigatoni, paradicsom, guanciale, pecorino
(1,3,7,12)
3990 Ft

RÁK
Papfojtó tészta, garnéla, sáfrányos rák jus
(1,2,9,12)
4990 Ft

TENGER GYÜMÖLCSEI
Spagetti, feketekagyló, tintahal, rák,
fokhagyma, fehérbor
(1,2,3,4,9,12,14)
6990 Ft

ZÖLDBORSÓ RIZOTTÓ
Lóbab, zöldborsó, kecskesajt, zöldfűszerek
(7,9) V
3590 Ft

Tésztáink gluténmentesen is elkészíthetők.
Kérem érdeklődni a felszolgálonál!



Az aktuális Euro árfolyamról érdeklődjön kollégáinknál.

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 15 %-os szervizdíjat tartalmaz. Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.

ÉTELALLERGÉNEK: 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezám, 12. Kén-dioxid és szulfidok, 13. Csillagfűrt, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)

LEVES

OLASZ PARADICSOMLEVES
Bazsalikomolaj, mozzarella toast
(1,7,9) V
2190 Ft

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES
Kérem érdeklődjön a felszolgálonál
(7,8,9) V
2190 Ft

MARHAHÚSLEVES
Húsos tortellini, sárgarépa, zeller
(1,3,7,9)
2190 Ft

HALLEVES
Tintahal, feketekagyló, branzino
(2,4,12,14)
3190 Ft

SALÁTA

BURRATA
Koktélparadicsom, bazsalikomolaj,
száritott olívbogyó
(7,12) V
4490 Ft

FODROSKEL
Ricotta, fenyőmag, parmezán, citrom
(7,10,12) V
3490 Ft

TG CÉZÁR-SALÁTA
csirke / rák
Római saláta, ropogós kapribogyó, parmezán
(1,2,3,4,7,10,12)
4590 Ft

BÉLSZÍNCSÍKOK
Buffala mozzarella, olíva, koktélparadicsom,
kenyérchips
(1,7,10,12)
4990 Ft

FATÜZELÉSES PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO
Főzött paradicsom, mozzarella, pecorino,
bazsalikomolaj
(1,7) V
3490 Ft

BUFALINA
Paradicsomszós, bivalytejes mozzarella,
koktélparadicsom, bazsalikom
(1,7) V
3690 Ft

MELANZANE
Padlizsánkrém, tökmag, kecskesajt
(1,7,8) V
3690 Ft

BIANCO
Cukkini, pancetta, kecskesajt, pisztácia
(1,7,8)
3890 Ft

COTTO
Prosciutto cotto, burrata, tejszínes krém,
peperoncino
(1,7)
3990 Ft

EMILIANA
Paradicsomszós, mozzarella, páрмаi sonka,
parmezán
(1,7)
3790 Ft

ABRUZZESE
Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, sonka
(1,7) CS
3790 Ft

TG
Paradicsomszós, füstölt kacsamell, parmezán,
karamellizált lilahagyma, chili
(1,7,12) CS
3990 Ft

FŐÉTEL

SERPENYŐS RÁK
Pikáns paradicsomszós, pirított kovászolt kenyér
(1,2,4,7,9,12) CS
5990 Ft

ROPOGÓS TINTAHAL
Bazsalikomolaj
(1,3,10,14)
6190 Ft

BRANZINO
Cukkinisaláta
(4,7,10,12)
7490 Ft

KACSAMELL
Sültzeller-krém, mogoró, jus
(5,7,8,12)
5590 Ft

ROPOGÓS BORJÚ TOMAHAWK
Parmezánmártás, zsályachips
(1,3,7)
19990 Ft

FASZÉNYEN KÉSZÜLT ÉTEL

KÖRET VÁLASZTÁSA JAVASOLT

RIB-EYE
Omaha rib-eye (min. 400 g)
100 g / 4990 Ft

BÉLSZÍN
Uruguayi bélszín (220 g)
10490 Ft

T-BONE
Érlelt Omaha T-bone (min. 1100 g)
100 g / 3490 Ft

LAZAC
Grillezett lazac steak
(4)
5190 Ft

TINTAHAL
Grillezett tintahal
(14)
6990 Ft

MÁRTÁS
— mind —
990 Ft

ZÖLDBORS MÁRTÁS
(7,12)

SÜLT PAPIKA-MÁRTÁS
(712)

CITROMOS OREGÁNÓPESTO
(8,12)

JUS
(7)

KÖRET
— mind —
2190 Ft

SPENÓT
Fokhagyma, citrom, vaj
(7) V

CUKKINI
Zöld saláta, mentás cukkinikrém
(7) V

GRILL ZÖLDSÉG
Rozmaring, fokhagyma
V

PORTOBELLO GOMBA
Lóbab, bazsalikompesto
(7,8) V

POLENTA
Vad gomba, parmezán
(7) V

KEMENCÉS BURGONYA
Rozmaring, maldon só, olívaolaj

CS: Csípős ételek | V: Vegetáriánus ételek



STARTER

RICOTTA

Caponata, smoked almond, fresh leaves
(1,7,8) V
3150 Ft

EGGPLANT PARMIGIANA

Grilled eggplant, fior di latte, tomato,
basil oil
(7) V
2490 Ft

RED TUNA CARPACCIO

Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
(4,10)
3390 Ft

MUSSELS

White wine, parsley, garlic
(1,2,4,9,12,14)
3990 Ft

VITELLO TONNATO

Veal, tuna cream, anchovy vinaigrette,
focaccia
(1,3,4,10)
4390 Ft

TUSCAN LIVER PATE

Marinated green onion, raspberry
(3,7)
2990 Ft

HOMEMADE PASTA, RISOTTO

WILD MUSHROOM

Agnolotti filled with mushroom and ricotta,
grilled mushroom velouté, parsley chips
(1,3,7) V
3890 Ft

RICOTTA GNOCCHI

Zucchini, parmesan, taleggio
(3,7,10,12) V
3990 Ft

CARBONARA

Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
(1,3,7,12)
3590 Ft

BOLOGNESE

Pappardelle, bolognese ragu
(1,3,9,12)
3590 Ft

GREEN LASAGNA

Bolognese, bechamel, parmesan
(1,3,7,9,12)
3990 Ft

AMATRICIANA

Rigatoni, tomato, guanciale, pecorino
(1,3,7,12)
3990 Ft

PRAWN

Strozzapreti, prawn, saffron-prawn jus
(1,2,9,12)
4990 Ft

FRUTTI DI MARE

Spaghetti, black mussel, squid, prawn,
garlic, white wine
(1,2,3,4,9,12,14)
6990 Ft

GREEN PEA RISOTTO

Broad bean, green pea, goat cheese, herbs
(7,9) V
3590 Ft

We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.



Ask our colleagues about the current exchange rate.

In case of paying in Euro the change will be given in
Hungarian forint (HUF).

Dear Customers! Please note that we have an additional
15 % service charge. Please notice that by ordering a
half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ALLERGEN INFORMATION: 1. Cereals containing gluten,
2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans,
7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds,
12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

SOUP

ITALIAN TOMATO SOUP

Basil oil, mozzarella toast
(1,7,9) V
2190 Ft

SEASONAL CREAM SOUP

Please ask your waiter
(7,8,9) V
2190 Ft

BEEF BROTH

Meat tortellini, carrot, celery
(1,3,7,9)
2190 Ft

FISH SOUP

Squid, black mussel, branzino
(2,4,12,14)
3190 Ft

SALAD

BURRATA

Cherry tomato, basil oil, dried olive
(7,12) V
4490 Ft

KALE

Ricotta, pine nut, parmesan, lemon
(7,10,12) V
3490 Ft

TG CAESAR SALAD chicken / prawn

Romaine lettuce, crispy caper, parmesan
(1,2,3,4,7,10,12)
4590 Ft

TENDERLOIN STRIPES

Buffala mozzarella, olive, cherry tomato,
bread chips
(1,7,10,12)
4990 Ft

WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO

Cooked tomato sauce, mozzarella,
pecorino, basil oil
(1,7) V
3490 Ft

BUFALINA

Tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomato, basil
(1,7) V
3690 Ft

MELANZANE

Eggplant cream, pumpkin seed,
goat cheese
(1,7,8) V
3690 Ft

BIANCO

Zucchini, pancetta, goat cheese, pistachio
(1,7,8)
3890 Ft

COTTO

Prosciutto cotto, burrata, cream, peperoncino
(1,7)
3990 Ft

EMILIANA

Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto di Parma, parmesan
(1,7)
3790 Ft

ABRUZZESE

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
(1,7) H
3790 Ft

TG

Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
(1,7,12) H
3990 Ft

MAIN DISH

PAN-ROASTED PRAWNS

Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
(1,2,4,7,9,12) H
5990 Ft

CALAMARI FRITTI

Basil aioli
(1,3,10,14)
6190 Ft

SEA BASS

Zucchini salad
(4,7,10,12)
7490 Ft

DUCK BREAST

Roasted celery cream, hazelnut, jus
(5,7,8,12)
5590 Ft

CRISPY VEAL TOMAHAWK

Parmesan sauce, sage chips
(1,3,7)
19990 Ft

CHARCOAL GRILLED DISH

SIDE DISH SUGGESTED

RIB-EYE

Omaha rib-eye (min. 400 g)
100 g / 4990 Ft

FILLET MIGNON

Uruguay filet mignon (220 g)
10490 Ft

T-BONE

Aged Omaha T-bone (min. 1100 g)
100 g / 3490 Ft

SALMON

Grilled salmon steak
(4)
5190 Ft

SQUID

Grilled squid
(14)
6990 Ft

SAUCE

— all at —
990 Ft

GREEN PEPPER SAUCE

(7,12)

GRILLED BELL PEPPER SAUCE

(7,12)

LEMON OREGANO PESTO

(8,12)

JUS

(7)

SIDE

— all at —
2190 Ft

SPINACH

Garlic, lemon, butter
(7) V

ZUCCHINI

Mixes salad, zucchini mint cream
(7) V

GRILLED VEGETABLES

Rosemary, garlic
V

PORTOBELLO MUSHROOM

Broad bean, basil pesto
(7,8) V

POLENTA

Wild mushroom, parmesan
(7) V

OVEN BAKED POTATO

Rosemary, maldon salt, olive oil

H: Hot | V: Vegetarians