



ANTIPASTI / STARTER

RICOTTA RICOTTA

pesto, zucchine, focaccia
Pesto, courgette, focaccia
3 990 Ft / 10,9 €
(1,7) V

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

vitello, paté di tonno,
chips di sedano, limone marocchino
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 590 Ft / 18,1 €
(4,9,12)

COZZE MUSSELS

vino bianco, asparagi di mare, prezzemolo, aglio
White wine, salicornia,
parsley, garlic
5 690 Ft / 15,6 €
(2,4,9,12,14)

TARTARA DI FILETTO BEEF TARTARE

pomodori secchi, aioli, piselli, uova di quaglia
Sun-dried tomato, aioli,
green peas, quail egg
6 590 Ft / 18,1 €
(1,3,12)

CARPACCIO DI TONNO ROSSO YELLOWTAIL CARPACCIO

finocchi, agrumi, vinaigrette di sardine
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 490 Ft / 15 €
(4,10)

CARPACCIO DI POLIPO OCTOPUS CARPACCIO

limone marocchino, pomodori secchi, rucola
Moroccan lemon, dried tomato,
rocket salad
6 990 Ft / 19,2 €
(14)

ZUPPE / SOUP

ZUPPA DI POMODORO ALL'ITALIANA ITALIAN TOMATO SOUP

olio al basilico, toast con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast
3 490 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

ZUPPA CREMOSA DI VERDURE DI STAGIONE SEASONAL CREAM SOUP

si invita a chiedere ai camerieri
Please ask your waiter
3 490 Ft / 9,6 €
(7) V

ZUPPA DI MANZO BEEF BROTH

tortellini ripieni di carne, carote, sedano
Meat tortellini, carrot, celery
3 490 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

ZUPPA DI PESCE FISH SOUP

calamari, cozze, branzino
Squid, black mussel, branzino
4 390 Ft / 12,0 €
(2, 4, 12, 14)

PASTA CASERECCIA, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

FUNGHI DI BOSCO WILD MUSHROOM

agnolotti, vellutata di funghi grigliati, chips di prezzemolo
Agnolotti, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 590 Ft / 15,3 €
(1,3,7) V

PISELLI GREEN PEA

gnocchi di ricotta, caprino, pistacchi
Ricotta gnocchi, goat cheese, pistachio
5 590 Ft / 15,3 €
(3,7) V

CARBONARA CARBONARA

rigatoni, guanciale, pecorino, uova
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 190 Ft / 14,2 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE BOLOGNESE

pappardelle, ragù alla bolognese
Pappardelle, bolognese ragu
5 190 Ft / 14,2 €
(1, 3, 9, 12)

LASAGNE VERDI GREEN LASAGNA

ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano
Bolognese, bechamel, parmesan
5 390 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 9, 12)

TG ARRABBIATA TG ARRABBIATA

peperoni rossi arrosto, stracciatella, straccetti di filetto
Roasted red pepper, stracciatella, beef tenderloin strips
7 290 Ft / 20 €
(1,3,7) CS/H

SALMONE SALMON

ravioli, zafferano, spinaci, caviale di trota
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
5 990 Ft / 16,4 €
(1,3,4,7,14)

FRUTTI DI MARE FRUTTI DI MARE

Spaghetti, cozze, calamari, gamberi, aglio, vino bianco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 790 Ft / 24,1 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

GAMBERI SHRIMP

riso Arborio, burro di aragosta, zafferano, olio verde
Arborio rice, lobster butter, saffron, green oil
7 690 Ft / 21,1 €
(2,4,7,14)

Le nostre paste possono essere preparate anche senza glutine. Si invita a chiedere ai camerieri.
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

INSALATE / SALAD

BURRATA BURRATA

pomodori pachino, olio al basilico, olive secche
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 17,8 €
(7, 12) V

TG CESARE TG CAESAR SALAD

pollo / gamberi
insalata romana, capperi croccanti,
parmigiano
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper,
parmesan
5 690 Ft / 15,6 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

FUNGHI MUSHROOM

mini spinaci, pomodori secchi, caprino, parmigiano, limone
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon
4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

CAVOLO RICCIO KALE

stracciatella, radicchio, frutta di stagione, nocciole, olio verde
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit, hazelnut, green oil
4 990 Ft / 13,7 €
(5,7,10) V

TONNO TUNA

avocado, pomodori secchi, vinaigrette TG
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette
7 190 Ft / 19,7 €
(4,12)

PIATTI PRINCIPALI / MAIN DISH

PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzane, fior di latte, parmigiano,
pomodori, olio al basilico
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €

(7) V

PETTO D'ANATRA DUCK BREAST

piselli, fave, pomodori secchi, pinoli
green pea, fava bean,
Sun-dried tomato, pine nut

7 990 Ft / 21,9 €

(7)

COTOLETTA COTOLETTA

bistecca di vitello panata, speck, salsa al parmigiano, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage

18 990 Ft / 52 €

(1,3,7)

GAMBERI IN PADELLA PAN-ROASTED PRAWN

salsa di pomodori saporita,
pane lievitato e tostato
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread

6 790 Ft / 18,6 €

(1,2,4,7,9,12) CS

CALAMARI CROCCANTI CALAMARI FRITTI

aioli al basilico
Basil aioli

7 990 Ft / €21,9

(1,3,14)

LUCCIOPERCA DI MARE SEA BASS

carciofi, insalata
Artichoke, salad

7 990 Ft / €21,9

(4,12)

PIZZA IN FORNO A LEGNA WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO MARGHERITA DI ANGELO

pomodoro, mozzarella, pecorino, olio al basilico
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €

(1,7) V

BUFALINA BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori pachino, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

5 590 Ft / 15,3 €

(1,7) V

FUNGHI MUSHROOM

parmigiano, mozzarella, caprino, spinaci, limone
Parmesan, mozzarella, goat cheese, spinach, lemon

5 990 Ft / 16,4 €

(1,7) V

'NDUJA 'NDUJA

salsa di pomodoro, stracciatella, finocchio, confettura di peperoncino
Tomato sauce, stracciatella, fennel, chili jam

5 790 Ft / 15,9 €

(1,7,14) CS / H

BRESAOLA BRESAOLA

parmigiano, mozzarella, pomodori pachino, rucola
Parmesan, mozzarella, cherry tomato, rocket salad

5 790 Ft / 15,9 €

(1,7)

ABRUZZESE ABRUZZESE

salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

5 790 Ft / 15,9 €

(1,7) CS / H

EMILIANA EMILIANA

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, parmigiano
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan

5 790 Ft / 15,9 €

(1,7)

TG TG

salsa di pomodoro, petto d'anatra affumicato, parmigiano,
cipolle viola caramellate, peperoncino
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili

6 290 Ft / 17,2 €

(1,7,12) CS / H

1 € = 365 HUF

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

Si avvisa la gentile clientela che la somma finale del conto comprende il
servizio del 15%.

Dear Customers! Please note that we have an
additional 15% service charge.

Si avvisa la gentile clientela che in caso di richiesta di mezza porzione verrà
calcolato il 70% del prezzo.
Please notice that by ordering a half-size dish
you will have to pay 70% of the price.

PIATTI ALLA BRACE CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

RIB-EYE RIB-EYE

Omaha rib-eye
Omaha rib-eye
(min. 400 g)

5 790 Ft / 15,9 € (100 g)

FILETTO FILET MIGNON

filetto uruguayano
Uruguay filet mignon

14 490 Ft / 39,7 € (220 g)

T-BONE T-BONE

Omaha T-bone marinato
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)

4 990 Ft / 13,7 € (100 g)

AGNELLO LAMB

costata d'agnello
Lamb chops

11 490 Ft / 31,5 €

SALMONE SALMON

trancio di salmone alla griglia
Grilled salmon steak

7 290 Ft / 20,0 €

(4)

CALAMARI SQUID

calamari alla griglia
Grilled squid

7 990 Ft / 21,9 €

(14)

SALSE / SAUCE

tutte / all at

1 390 Ft / 3,8 €

PEPE VERDE GREEN PEPPER SAUCE

(7,12) V

SALSA VERDE SALSA VERDE

(4,7,12) V

JUS JUS

CONTORNI / SIDE

tutti / all at

3 190 Ft / 8,7 €

SPINACI SPINACH

aglio, limone, burro
Garlic, lemon, butter

(7) V

TG INSALATA MISTA TG INSALATA MISTA

insalata biologica, rape, parmigiano
Bio salad, radish, parmesan

(7) V

ZUCCHINE ARROSTO FRIED COURGETTE

parmigiano, olio al tartufo
Parmesan, truffle oil

(1,7) V

PATATE AL FORNO OVEN BAKED POTATO

gremolata
Gremolata

(12) V

ALLERGENI ALIMENTARI: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano,
10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi (cozze, calamari, polipo)
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

1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +36703332174

tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu

for further languages:

