

# MENÚ



# MENU

## ANTIPASTI / STARTER

### RICOTTA RICOTTA

Barbabietola marinata, spezie fresche,  
noci, focaccia  
Marinated yellow beetroot,  
herbs, walnut, focaccia  
3 990 Ft / 10,4 €  
(1, 7, 8, 12) V

### VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Vitello, paté di tonno, chips di topinambur,  
limone del Marocco  
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,  
moroccan lemon  
6 590 Ft / 17,1 €  
(4, 12)

### COZZE MUSSELS

Vino bianco, asparagi di mare,  
prezzemolo, aglio  
White wine, salicornia, parsley, garlic  
5 690 Ft / 14,8 €  
(2, 4, 9, 12, 14)

### TARTARA DI FILETTO BEEF TARTARE

Pomodori secchi, aioli, jus, uova di quaglia  
Sun-dried tomato, aioli, jus, quail egg  
6 590 Ft / 17,1 €  
(1, 3, 12)

### CARPACCIO DI TONNO ROSSO YELLOWTAIL CARPACCIO

finocchi, agrumi,  
vinaigrette di sardine  
Fennel, citrus,  
anchovy vinaigrette  
5 490 Ft / 14,3 €  
(4, 10)

### PATÉ DI FEGATO ALLA TOSCANA TUSCAN LIVER PATE

Vin santo, sardine,  
salvia, fichi, pandolce  
Vin santo, anchovy,  
sage, fig, brioche  
4 590 Ft / 11,9 €  
(1, 3, 4, 7, 12)

## ZUPPE / SOUP

### ZUPPA DI POMODORO ALL'ITALIANA ITALIAN TOMATO SOUP

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

### ZUPPA DI MANZO BEEF BROTH

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

### ZUPPA DI PESCE FISH SOUP

Calamari, cozze, branzino  
Squid, black mussel, branzino  
4 490 Ft / 11,7 €  
(2, 4, 12, 14)

## PASTA CASERECCIA, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

### FUNGHI DI BOSCO WILD MUSHROOM

Riso Arborio, vellutata di funghi  
grigliati, chips di prezzemolo  
Arborio rice, grilled mushroom  
velouté, parsley chips  
5 590 Ft / 14,5 €  
(7) V

### CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, guanciale, pecorino, uova  
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg  
5 190 Ft / 13,5 €  
(1, 3, 7, 12)

### PETTO D'ANATRA AFFUMICATO SMOKED DUCK BREAST

Agnolotti, ricotta, salsa di pomodoro alla vodka, limone  
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon  
5 890 Ft / 15,3 €  
(1, 3, 7)

### ZUCCA PUMPKIN

Ravioli, zucca speziata, caprino,  
olio di semi di zucca, salvia  
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,  
pumpkinseed oil, sage  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 3, 7, 8) V

### BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, ragù alla bolognese  
Pappardelle, bolognese ragu  
5 190 Ft / 13,5 €  
(1, 3, 9, 12)

### FRUTTI DI MARE FRUTTI DI MARE

Spaghetti, cozze, calamari, gamberi, aglio, vino bianco  
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine  
8 790 Ft / 22,8 €  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

### BURRATA AFFUMICATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, salsa al pomodoro, grana padano, limone  
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 3, 7) V

### LASAGNE VERDI GREEN LASAGNA

Ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano  
Bolognese, bechamel, parmesan  
5 390 Ft / 14,0 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

### FILETTO TENDERLOIN

Strozzapreti, porcini,  
gorgonzola, panna, timo  
Strozzapreti, porcini, blue cheese,  
double cream, thyme  
7 490 Ft / 19,5 €  
(1, 3, 7)

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 / 16,9 €  
(7, 12) V

### FODROSCEL KALE

Stracciatella, radicchio, prugne,  
barbabietola, nocciole, olio verde  
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot, hazelnut, green oil  
5 490 Ft / 14,3 €  
(5, 7, 10) V

### TG CESARE TG CAESAR SALAD

Pollo / Gamberi  
Insalata romana,  
capperi croccanti, parmigiano  
Chicken / prawn  
Romaine lettuce,  
crispy caper,  
parmesan  
5 690 Ft / 14,8 €  
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

### FUNGO MUSHROOM

Spinaci baby, pomodori secchi,  
formaggio di capra, parmigiano, limone  
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon  
4 990 Ft / 13,0 €  
(7) V

### TONNO TUNA

Avocado, pomodori secchi, vinaigrette TG  
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette  
7 190 Ft / 18,7 €  
(4, 12)

## TG SIGNATURE

### COTOLETTA COTOLETTA

Bistecca di vitello panata,  
speck, salsa al parmigiano, salvia  
Fried veal loin, speck ham,  
parmesan sauce, sage  
18 990 Ft / 49,3 €  
(1, 3, 7)

### PESCI DI MARE INTERI ALLA BRACE CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

Si invita a chiedere ai camerieri  
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO  
2 690 Ft / 7,0 € (100g)

### BISTECCA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

GRILLED  
VEAL LOIN  
17 990 Ft /  
46,7 € (400g)

### PATATINE FRITTE AL TARTUFO

TRUFFLE FRIES  
Parmigiano, timo  
Parmesan, thyme  
4 790 Ft / 12,4 €  
(7) V

## 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 / 13,0 €  
(7) V

### GAMBERI IN PADELLA PAN-ROASTED PRAWN

Salsa di pomodori saporita,  
pane lievitato e tostato  
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread  
6 790 Ft / 17,6 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

## PIZZA IN FORNO A LEGNA WOOD OVEN PIZZA

### MARGHERITA DI ANGELO

Pomodoro, mozzarella, pecorino, olio al basilico  
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil  
4 990 Ft / 13,0 €  
(1, 7) V

### PETTO D'ANATRA DUCK BREAST

Broccoli, broccoli selvatici, pomodori secchi, mandorle  
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond  
7 990 Ft / 20,8 €  
(7, 8)

### CALAMARI CROCCANTI CALAMARI FRITTI

Aioli al basilico  
Basil aioli  
7 990 Ft / €20,8  
(1, 3, 14)

### BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala,  
pomodori pachino, basilico  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 7) V

### MUSETTO DI VITELLO VEAL CHEEK

Polenta, jus, parmigiano, salsa verde  
Polenta, jus, parmesan, salsa verde  
11 990 Ft / 31,1 €  
(4, 7)

### LUCCIOPERCA DI MARE SEA BASS

Insalata di finocchio e rucola  
Fennel, rocket salad  
7 990 Ft / €20,8  
(4, 12)

### TG ARRABBIATA

Salsa di pomodoro e peperoni arrosto saporita,  
peperoni arrosto, stracciatella  
spicy red pepper-tomato sauce,  
roasted red pepper, stracciatella  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 7) V

## 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 / 15,0 € (100 g)

### FILETTO FILET MIGNON

Filetto uruguayano  
Uruguay filet mignon  
14 490 Ft / 37,6 € (220 g)

### T-BONE T-BONE

Omaha T-bone marinato  
Aged Omaha T-bone  
(min. 1100 g)  
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

### AGNELLO LAMB

Costata d'agnello  
Lamb chops  
11 490 Ft / 29,8 €

### SALMONE SALMON

Trancio di salmone alla griglia  
Grilled salmon steak  
7 290 Ft / 18,9 €  
(4)

### CALAMARI SQUID

Calamari alla griglia  
Grilled squid  
7 990 Ft / 20,8 €  
(14)

## SALSE / SAUCE

tutte / all at 1 390 Ft / 3,6 €

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 / 8,3 €

### SPINACI SPINACH

Aglione, limone, burro  
Garlic, lemon, butter  
(7) V

### TG INSALATA MISTA TG INSALATA MISTA

Insalata biologica, rapa, 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

### FORMAGGI

Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte,  
confettura di peperoncini casareccia, prezzemolo, mandorle  
Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte,  
homemade chili jam, parsley, almond  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 7, 8)

### ABRUZZESE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham  
5 790 Ft / 15,0 €  
(1, 7) CS / H

### EMILIANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, parmigiano  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan  
5 790 Ft / 15,0 €  
(1, 7)

### TG

Pomodoro, petto d'anatra affumicato, parmigiano,  
cipolle viola caramellate, peperoncino  
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,  
caramelized onion, chili  
6 290 Ft / 16,3 €  
(1, 7, 12) CS / H

### CACIO E PEPE

Pecorino, pepe nero, calamari, olio al tartufo  
Pecorino, black pepper, squid, truffle oil  
6 290 Ft / 16,3 €  
(1, 7, 14)

1 € = 385 HUF

IncasodipagamentoinEuroilrestoverràconsegnato Fiorino ungherese (HUF).

Si avvertono i gentili clienti che la somma finale del conto  
comprende un servizio del 15%.  
Dear Customers! Please note that we have an  
additional 15 % service charge.

Si avvertono i gentili clienti 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.

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. Lupino, 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. | +361 266 3525

tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu

for further languages:

