

MENÚ



MENU

ANTIPASTI / *STARTER*

RICOTTA *RICOTTA*

Barbabietola marinata, spezie fresche,
noci, focaccia
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(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
6 790 Ft / 17,6 €
(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
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

CARPACCIO DI TONNO ROSSO *YELLOWTAIL CARPACCIO*

finocchi, agrumi,
vinaigrette di sardine
Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

PATÉ DI FEGATO ALLA TOSCANA *TUSCAN LIVER PATE*

Vin santo, sardine,
salvia, fichi, pandolce
Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(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
3 690 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
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

ZUPPA DI MANZO *BEEF BROTH*

Tortellini ripieni di carne, carote, sedano
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

ZUPPA DI PESCE *FISH SOUP*

Calamari, cozze, branzino
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(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
5 690 Ft / 14,8 €
(7) V

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, guanciale, pecorino, uova
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 390 Ft / 14,0 €
(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
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7)

ZUCCA *PUMPKIN*

Ravioli, zucca speziata, caprino,
olio di semi di zucca, salvia
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 8) V

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

Pappardelle, ragù alla bolognese
Pappardelle, bolognese ragu
5 390 Ft / 14,0 €
(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
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7) V

LASAGNE VERDI *GREEN LASAGNA*

Ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(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

FODROSKELE *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
5 890 Ft / 15,3 €
(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
4 990 Ft / 12,9 €
(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
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

GAMBERI IN PADELLA
PAN-ROASTED PRAWN

Salsa di pomodori saporita,
pane lievitato e tostato
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(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
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 14)

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodori pachino, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 690 Ft / 14,8 €
(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
8 190 Ft / 21,3 €
(4, 12)

TG ARRABBIATA

Salsa di pomodoro e peperoni arrosto saporita,
peperoni arrosto, stracciatella
spicy red pepper-tomato sauce,
rosted red pepper, stracciatella
5 690 Ft / 14,8 €
(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
14 990 Ft / 38,9 € (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
11 790 Ft / 30,6 €

SALMONE
SALMON

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

CALAMARI
SQUID

Calamari alla griglia
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

SALSE / SAUCE

tutte / all at 1 490 Ft / 3,9 €

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

Aglio, 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
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7, 8)

ABRUZZESE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 7) CS / H

EMILIANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, parmigiano
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(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:

