

# MENÚ



# MENU

## ANTIPASTI / STARTER

### FAGIOLINI VERDI GREEN BEANS

pecorino, formaggio di capra,  
pistacchio, limone, focaccia  
Pecorino, goat cheese,  
pistachio, lemon, focaccia

4 490 Ft / 13 €  
(7, 8) V

### VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Vitello, crema di tonno,  
patate paglia, limone marocchino  
Veal, tuna sauce, shoestring fries,  
Moroccan lemon

7 290 Ft / 21,1 €  
(4, 12)

### CARPACCIO DI TONNO PINNA BLU BLUEFIN TUNA CARPACCIO

basilico, limone, olio d'olivaj  
Basil, lemon, olive oil

6 290 Ft / 18,2 €  
(4)

### COZZE MUSSELS

vino bianco, prezzemolo, limone, aglio  
White wine, parsley, lemon, garlic

5 990 Ft / 17,4 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

### TARTARE DI FILETTO BEEF TARTARE

pomodori secchi, aioli, jus,  
paprika affumicata  
Sundried tomato, aioli, jus,  
smoked paprika

7 290 Ft / 21,1 €  
(1, 3, 12)

## ZUPPE / SOUP

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

Olio al basilico, toast con mozzarella  
Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 11,6 €  
(1, 7, 9) V

### ZUPPA CREMOSA DI VERDURE DI STAGIONE SEASONAL CREAM SOUP

Si invita a chiedere ai camerieri  
Please ask your waiter

3 990 Ft / 11,6 €  
(7) V

### ZUPPA DI MANZO BEEF BROTH

Tortellini ripieni di carne, carote, sedano  
Meat tortellini, carrot, celery

3 990 Ft / 11,6 €  
(1, 3, 7, 9)

### ZUPPA DI PESCE FISH SOUP

Calamari, cozze, branzino  
Squid, black mussel, branzino

5 390 Ft / 15,6 €  
(2, 4, 12, 14)

## INSALATE / SALAD

### CAVOLO RICCIO KALE

stracciatella, radicchio,  
frutta di stagione, nocciola, olio verde  
Stracciatella, radicchio,  
seasonal fruit, hazelnut, green oil

6 190 Ft / 17,9 €  
(5, 7, 10) V

### FUNGO MUSHROOM

Spinaci baby, pomodori secchi,  
formaggio di capra, parmigiano, limone  
Goat cheese, ricotta, baby spinach,  
sundried tomato, lemon

6 190 Ft / 17,9 €  
(7, 12) V

### BURRATA BURRATA

Pomodori pachino, olio al basilico,  
olive secche  
Cherry tomato, basil oil,  
dried olive

6 690 Ft / 19,4 €  
(7, 12) V

### TG CAESAR TG CAESAR SALAD

Pollo / Gamberi, Insalata romana,  
capperi croccanti, parmigiano  
Chicken / prawn Romaine lettuce,  
crispy caper, parmesan

6 590 Ft / 19,1 €

### TONNO PINNA BLU BLUEFIN TUNA

avocado, pomodoro essiccato,  
spinacino, vinaigrette TG  
Avocado, sun-dried tomato,  
baby spinach, TG vinaigrette

8 190 Ft / 23,7 €  
(4, 10)

## PASTA CASERECCIA, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

### CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, guanciale, pecorino, uova  
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 17,1 €  
(1, 3, 7, 12)

### BOLOGNESE BOLOGNESE

pappardelle, ragù alla bolognese, parmigiano  
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 18,2 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

### PISELLI VERDI GREEN PEAS

Riso arborio, fave, crema di piselli verdi,  
formaggio di capra, menta, limone  
Arborio rice, fava beans, green peas velouté,  
goat cheese, mint, lemon

6 290 Ft / 18,2 €  
(7, 8, 9) V

### VODKA VODKA

paccheri, pomodoro, speck,  
parmigiano, limone, prezzemolo  
Paccheri, tomato, speck ham, parmesan, lemon, parsley

6 890 Ft / 20 €  
(1, 3, 7)

### BURRATA AFFUMICATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, salsa al pomodoro, grana padano, limone  
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 18,2 €  
(1, 3, 7, 9) V

### LASAGNE VERDI GREEN LASAGNA

Ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano  
Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 18,8 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

### FUNGHI DI BOSCO WILD MUSHROOM

tagliatelle, velouté di funghi, panna, grana padano  
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 17,4 €  
(1, 3, 7, 9, 12) V

### SALMONE SALMON

Ravioli, zafferano, spinaci, caviale di trota  
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar

7 190 Ft / 20,8 €  
(1, 3, 4, 7, 14)

### FRUTTI FI MARE SEAFOOD

Spaghetti, cozze, calamari, gamberi, aglio, vino bianco  
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

9 890 Ft / 28,7 €  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 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.

## 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

5 790 Ft / 16,8 €  
(7) V

### GAMBERI IN PADELLA PAN-ROASTED PRAWNS

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

7 590 Ft / 22 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

### PETTO D'ANATRA DUCK BREAST

Zucchine marinate e grigliate,  
insalata, vinaigrette TG  
Marinated and grilled zucchini,  
mixed salad, TG vinaigrette

9 490 Ft / 27,5 €  
(3, 9, 10, 12)

### SPIGOLA SEA BASS

carciofi, insalata di rucola  
Artichoke, rocket salad

9 490 Ft / 27,5 €  
(4, 10, 12)

### CALAMARI CROCCANTI CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum  
Basil aioli

8 490 Ft / 24,6 €  
(1, 3, 12, 14)

## PIZZA IN FORNO A LEGNA / WOOD OVEN PIZZA

### CARPACCIO NERO

Carpaccio di filetto di manzo, tartufo nero,  
porcini, prezzemolo, fior di latte  
beef tenderloin carpaccio, black truffle,  
porcini, parsley, fior di latte

10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

### MARGHERITA DI ANGELO

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

5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

### BUFALINA

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

6 290 Ft / 18,2 € (1, 7) V

### PIZZA MORTADELLA

Mortadella, pepperoncino, burrata  
Mortadella, pepperoncino, burrata

7 290 Ft / 21,1 € (1, 7)

### ZUCCHINE

zucchine grigliate e marinate,  
formaggio di capra, pistacchio, menta  
Grilled and marinated zucchini,  
goat cheese, pistachio, mint

6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

### ABRUZZESE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

### EMILIANA

Pomodoro, mozzarella,  
prosciutto di Parma, parmigiano  
Tomato sauce, mozzarella,  
prosciutto di Parma, parmesan

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

### TG

Pomodoro, petto d'anatra a umicato, parmigiano,  
cipolle viola caramellate, peperoncino  
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,  
caramelized onion, chili

6 790 Ft / 19,7 € (1, 7, 12) CS / H

## TG SIGNATURE

### FASZÉNEK GRILLEZETT EGÉSZ BRANZINO CHARCOAL GRILLED BRANZINO

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál / Please ask your server

3 490 Ft / 10,1 € (4) (100g)

### ORATA ALL' ISOLANA ORATA ALL' ISOLANA

Olive leccino, capperi,  
pomodorini cocktail, patate  
Leccino olives, caper,  
cherry tomato, potato

17 790 Ft / 51,6 € (4, 12)

### COTOLETTA COTOLETTA

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

20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

### CACIO E PEPE CACIO E PEPE

spaghetti, pecorino, pepe nero,  
calamaro, olio al tartufo  
Spaghetti, pecorino, black pepper,  
squid, truffle oil

9 290 Ft / 26,9 € (1, 3, 4, 7, 14)

### PATATE AL TARTUFO / PURÈ TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO

Parmigiano, timo  
Parmesan, thyme

5 190 Ft / 15 € (7) V

## PIATTI ALLA BRACE CHARCOAL GRILLED DISH

Es empfiehlt sich, eine Beilage zu wählen

Side dish suggested

### T-BONE / TOMAHAWK T-BONE / TOMAHAWK

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

5 390 Ft / 15,6 € (100 g)

### RIB-EYE RIB-EYE

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

6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

### SALMONE SALMON

Trancio di salmone alla griglia  
Grilled salmon steak

7 790 Ft / 22,6 € (4)

### CALAMARI SQUID

Calamari alla griglia  
Grilled squid

8 490 Ft / 24,6 €  
(14)

### AGNELLO LAMB

Costata d'agnello  
Lamb chops

11 990 Ft / 34,8 €

### FILETTO FILET MIGNON

Filetto uruguayano  
Uruguayan grass-fed beef  
15 990 Ft / 46,3 € (220 g)  
+Fegato d'anatra, tartufo, jus

+Foie gras, truffle, jus

8 500 Ft / 24,6 €

## SALSE / SAUCE

tutte / all at 1 690 Ft / 4,9 €

### PEPE VERDE GREEN PEPPER SAUCE

(7, 12) V

### SALSA VERDE SALSA VERDE

(4, 7, 12) V

### JUS JUS

(12)

## CONTORNI / SIDE

tutti / all at 3 690 Ft / 10,7 €

### 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, 10, 12) 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

1 € = 345 HUF

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

Si avvertano i gentili clienti che la somma finale del conto comprende un servizio del 15%.

Si avvertano i gentili clienti che in caso di richiesta di mezza porzione verrà calcolato il 70% del prezzo.

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.

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

for further languages:



1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +3670 333 2174

f tomgeorgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

wifi: TGFREE password: italiano