



II. OSZTÁLY

ÜZEMELTETŐ: ANTRÓZA KFT.; 7621 PÉCS, JÓKAI TÉR 6.

ÜZLETVEZETŐ: ZACHÁR ZSOLT

KONYHAFŐNÖK: PROKSZA PÉTER

SI ACCETTA PAGAMENTO IN EURO.
SIE KÖNNEN AUCH MIT EURO BEZAHLEN.
YOU CAN PAY WITH EURO.
IL SERVIZIO NON É COMPRESO NEL PREZZO ED É A VOSTRA DISCREZIONE.
OUR PRICES DO NOT INCLUDE A SERVICE CHARGE.
DIE BEDIENUNG IST NICHT IM PREIS INBEGRIFFEN.

ÉTTERMÜNK KIZÁRÓLAG OLASZ ALAPANYAGOKAT HASZNÁL!
USIAMO SOLAMENTE AUTENTICI PRODOTTI ITALIANI.
WE USE AUTHENTIC ITALIAN INGREDIENTS ONLY.
UNSERE RESTAURANT BENUTZT NUR ITALIENISCHE PRODUKTE.

CREDIT CARD MIN. 10 EURO

ANTIPASTI

ELŐÉTELEK – APPETIZERS – VORSPEIZEN

- 40. CIABATTA CON CRUDO MOZZARELLA E RUCULA** 990.-
CIABATTA CIPÓ OLASZ SONKÁVAL MOZZARELLÁVAL ÉS RUCOLÁVAL
CIABATTA WITH ITALIAN HAM MOZZARELLA AND RUCALA
CIABATTA MIT ITALIENISCHE SCHINKEN MOZZARELLA UND RUCOLA
- 41. FEGATO D'OCA CON PECORINO TOSCANO E CREMA DI TARTUFO** 2200.-
LIBAMÁJ TOSZKÁN PECORINOVAL SZARVASGOMBAKRÉMMELEL
GOOSE LIVER WITH TUSCANY PECORINO AND TRUFFLE CREAM
GÄNSELEBER MIT PECORINO UND TRUFFELPASTE
- 42. VITELLO TONNATO** 1900.-
HIDEG BORJÚSZEGY MAJONÉZES TONHÁLMÁRTÁSSAL
STEAMED VEAL SLICES SERVED COLD WITH TUNA-CREAM SAUCE
DÜNNGESCHNITTENE KALTE KALBSKEULE MIT THUNFISCH SAUCE
- 43. CARPACCIO CON RUCOLA E PARMIGIANO A SCAGLIE** 2000.-
VÉKONY BÉLSZÍN SZELETEK RUCOLÁVAL ÉS PARMEZÁN FORGÁCCSAL
SLICED BEEF WITH RUCOLA AND PARMESAN
CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN
- 44. MILLEFOGLIE DI BUFALA E POMODORO CON SPECK DI SAURIS** 2200.-
BIVALYMOZZARELLA PARADICSOMMAL ÉS SPECK SONKÁVAL
BUFFALO MOZZARELLA TOMATO AND SMOKED HAM
BÜFFELMOZZARELLA TOMATEN UND GERÄUCHERTER SCHINKEN
- 45. BRESAOLA CON RADICCHIO RUCOLA FINOCCHIO E PARMIGIANO A SCAGLIE** 2100.-
ÉRLELT MARHACOMB RADIKKIÓVAL, ÉDESKÖMÉNNYEL ÉS PARMEZÁNNAL
BRESAOLA WITH RADICCHIO, RUCOLA, FENNEL AND PARMESAN
BRESAOLA MIT RADICCHIO, RUCOLA, FENCHEL UND PARMESAN
- 46. PROSCIUTTO CRUDO TAGLIATO AL COLTELLO** 2200.-
KÉSSSEL VÁGOTT OLASZ SZÁRÍTOTT SONKA
HAND CUTTED ITALIAN HAM
HANDGESCHNITTENER ITALIENISCHER SCHINKEN
- 47. BRUSCHETTA CON POMODORO PR. CRUDO E PARMIGIANO** 1100.-
PARADICSOMMAL OLASZ SONKÁVAL ÉS PARMEZÁNNAL
WITH TOMATO ITALIAN HAM AND PARMESAN
MIT TOMATEN ITALIENISCHER SCHNIKEN

MINESTRE

LEVESEK – SOUPS – SUPPEN

- 49. CREMA DI ZUCCA** 890.-
SÜTŐTÓKKRÉM LEVES
BUTTERNUT SQUASH
KÜRBIS SUPPE
- 50. CREMA DI PISELLI CON PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE** 890.-
ZÖLDBORSÓKRÉM LEVES LEVES ROPOGÓS OLASZ SONKÁVAL
PEAS CREAM SOUP WITH CRISPY PARMA HAM
ERBSEN SUPPE MIT KNUSPRIGEN PARMA SCHINKEN
- 51. ZUPPA DI POMODORO** 890.-
PARADICSOMLEVES
TOMATO SOUP
TOMATEN SUPPE
- 52. MINISTRONE DELLA CASA** 890.-
HÁZI ZÖLDSÉGLEVES
WITH VEGETABLES
MIT GEMÜSE

PRIMI
ELSŐ FOGÁS – FIRST COURSES – ERSTE GÄNGE

- | | |
|--|---------------|
| 66. SPAGHETTI CACIO E PEPE | 1500.- |
| JUHSAJT, FEKETEBOORS
WITH PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER
MIT PERCORINO KÄSE UND SCHWARZE PFEFFER | |
| 67. SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 1200.- |
| FOKHAGYMA, OLÍVAOLAJ, ERŐSPAPRIKA
WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILIPEPPER
MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SCHARFE PAPRIKA | |
| 68. LINGUINE ALLA GIULIO (VERDURE, CRUDO E GRANA P.) | 1800.- |
| LINGUINE CUKKINIVEL, PAPRIKÁVAL, PÓRÉHAGYMÁVAL, OLASZ SONKÁVAL ÉS PARMEZÁNNAL
WITH FRESH VEGETABLES ITALIAN HAM AND PARMESAN
MIT FRISCHEM GEMUSE PARMA SCHINKEN UND PARMESAN | |
| 69. SPAGHETTI ALLO SCOGLIO | 2800.- |
| KAGYLÓVAL, RÁKKAL – WITH CLAMS AND PRAWNS – MIT MIESMUSCHELN UND GARNELEN | |
| 70. PENNE ALL' ARRABBIATA | 1450.- |
| CSÖTÉSZTA „HARAGOSAN”
WITH HOT SPICY TOMATO SAUCE
MIT SCHARFER TOMATENSAUCE | |
| 71. CASARECCE FATTI IN CASA PANNA SPECK E BRIE | 1750.- |
| HÁZI CASARECCE TÉSZTA, TEJSZÍN, SPECK SONKA, BRIE SAJT
HOME MADE CASARECCE WITH CREAM, SPECK HAM, BRIE CHEESE
HAUSGEMACHTE CASARECCE MIT SAHNE SPECK UND BRIE KÄSE | |
| 72. MACCHERONI SALSICCIA E RICOTTA | 1650.- |
| OLASZ KOLBÁSZ, RICOTTA ÉS TÚRÓ
WITH ITALIAN SAUSAGE AND RICOTTA
MIT ITALIENISCHE WURST UND RICOTTA | |
| 73. MACCHERONI FATTI IN CASA ALLA MEDITERRANEA | 1650.- |
| HÁZI MAKARÓNI PARADICSOM, OLIVABOGYÓ ÉS MOZZARELLA
HOME MADE MACCHERONI TOMATO, OLIVES AND MOZZARELLA
HAUSGEMACHTE MACCHERONI TOMATEN, OLIVEN UND MOZZARELLA | |
| 74. MACCHERONI PANNA CRUDO E SPINACI | 1800.- |
| SPENÓT, OLASZ SONKA ÉS TEJSZIN
WITH SPINACH ITALIAN HAM AND CREAM
MIT SPINAT PARMA SCHINKEN UND SAHNE | |
| 75. CAPPELLETTI FATTI IN CASA AL POMODORO E BASILICO | 1900.- |
| HÁZI CAPPELLETTI BAZSALIKOMOS PARADICSOM MÁRTÁSSAL
HOME MADE CAPPELLETTI WITH TOMATO SAUCE
CAPPELLETTI MIT TOMATENSAUCE | |
| 76. TAGLIOLINI CON POMODORI SECCHI BUFALA IN SALSIA DI PESTO | 1900.- |
| SZÁRÍTOTT PARADICSOM, BIVALYMOZZARELLA ÉS BAZSALIKOMMÁRTÁS
TAGLIOLINI IN A 'BUFFALO MOZZARELLA – PESTO – SUNDRIED TOMATO' SAUCE
TAGLIOLINI AN EINER "BÜFFELMOZZARELLA – PESTO – GETROCKNETE TOMATEN" SAUCE | |
| 77. TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE AL POMODORO (PICCANTE) | 2500.- |
| METÉLT TÉSZTA TENGERI FINOMSÁGOKKAL, CSÍPÓS PARADICSOM MÁRTÁSSAL
WITH SEAFOOD AND SPICY TOMATO SAUCE
MIT MEERESFRÜCHTE UND TOMATEN SAUCE (SCHARF) | |
| 78. TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 1800.- |
| 79. TAGLIOLINI ALL' ELEFANTE (FILETTO, ZUCCHINI, OLIO TARTUFATO) | 2100.- |
| BÉLSZÍN, CUKKÍNI ÉS SZARVASGOMBÁS OLAJ
BEEF, ZUCCHINI AND TRUFFLE OIL
LENDENFILET, ZUCCHINI UND TRÜFFEL ÖL | |
| 80. RAVIOLI AL FEGATO D'OCA FATTI IN CASA CON OLIO TARTUFATO | 2400.- |
| LIBAMÁJAS HÁZI RAVIOLI ÉS SZARVASGOMBÁS OLAJ
HOME MADE GOOSE LIVER RAVIOLI AND TRUFFLE OIL
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT GÄNSELEBER GEFÜLLT UND TRÜFFEL ÖL | |
| 81. TAGLIOLINI AL PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA | 1900.- |
| TEJSZÍNNEEL, OLASZ SONKÁVAL, RUCOLÁVAL
ITALIAN HAM AND CREAM AND ARUGOLA
ITALIENISCHER SCHINKEN, SAHNE UND RUCOLA | |
| 82. RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA FATTI IN CASA | 1900.- |
| SPENÓTTAL ÉS TÚRÓVAL TÖLTÖTT HÁZI RAVIOLI
HOMEMADE RAVIOLI WITH SPINACH-RICOTTA FILLING
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT SPINAT UND RICOTTA GEFÜLLT | |
| PARMESAN EXTRA | 200.- |

SECONDI

MÁSODIK FOGÁS – MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

**ABBIAMO PIACERE DI OFFRIRVI LA MIGLIOR CARNE ARGENTINA CHE PROVIENE
DALLA PROVINCIA DELLA PAMPAS.**

MARHASÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK AZ ARGENTIN PAMPAS TARTOMÁNYBÓL SZÁRMAZNAK.
OUR STEAKS ARE FROM ARGENTINEAN PAMPAS PROVINCE.
UNSERE STEAKS STAMMEN AUS DER PROVINZ DER ARGENTINISCHEN PAMPAS.

- | | |
|--|----------------|
| 86. FILETTO DI ANGUS ARGENTINO ALLA GRIGLIA (200g) | 4200 .- |
| ARGENTIN BÉLSZIN ROSTON
ARGENTINIAN GRILLED TENDERLOIN
ARGENTINISCHES LENDENFILET VOM GRILL | |
| 87. FILETTO AL PEPE VERDE (200g) | 4600 .- |
| ARGENTIN BÉLSZIN ZÖLDBORSMÁRTÁSSAL
GRILLED ARGENTINIAN TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER SAUCE
ARGENTINISCHES LENDENFILET MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE | |
| 88. FILETTO AL GORGONZOLA (200g) | 4600 .- |
| ARGENTIN BÉLSZIN GORGONZOLA SAJTTAL
ARGENTINIAN TENDERLOIN WITH GORGONZOLA CHEESE
ARGENTINISCHES LENDENFILET IN GORGONZOLA-KÄSE-SAUCE | |
| 89. FILETTO ALLA ROSSINI | 5500 .- |
| BÉLSZÍN LIBAMÁJJAL ÉS SZARVASGOMBAKRÉMMELEL
TENDERLOIN WITH GOOSE LIVER AND TRUFFLE SAUCE
LENDENFILET MIT GANSELEBER UND TRÜFFEL SAUCE | |
| 90. TAGLIATA DI ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO CON SALSA TARTUFATA | 3900 .- |
| ARGENTIN ROSTÉLYOS SZARVASGOMBÁS SZÓSSZAL
ARGENTINIAN RIB-EYE WITH TRUFFLE SAUCE
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT TRÜFFEL SAUCE | |
| 91. TAGLIATA DI ROASTBEEF ARGENTINO CON GRANA E RUCOLA | 3500 .- |
| ARGENTIN ROSTÉLYOS PARMEZÁNNAL ÉS RUCOLÁVAL
ARGENTINIAN RIB-EYE WITH PARMESAN CHEESE AND ARUGOLA
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT PARMESAN KÄSE UND RUCOLA | |
| 92. PETTO DI POLLO RIPIENO DI PR. CRUDO RUCOLA E MOZZARELLA | 2500 .- |
| CSIRKEMELL OLASZ SONKÁVAL RUCOLÁVAL ÉS MOZZARELLÁVAL TÖLTVE
STUFFED CHICKENBREAST WITH HAM RUCOLA AND MOZZARELLA
GEFÜTE HÜHNERBRUST MIT SCHINKEN RUCOLA UND MOZZARELLA | |
| 93. PETTO DI POLLO ALLE ERBE CON VERDURE GRIGLIATE | 2200 .- |
| FÚSZERES CSIRKEMELL GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL
CHICKENBREAST MIT MEDITERRANEAN HERBS AND GRILLED VEGETABLES
HÜHNERBRUST MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN | |
| 94. FILETTO DI MAIALE AL VINO ROSSO E SPEZIE | 2600 .- |
| VÖRÖSBOROS SZÚZÉRMÉK MEDITERRÁN FÚSZEREKKEL
PORK FILET WITH RED WINE SAUCE
SCHWEINEMEDAILLONS MIT ROTWEIN SAUCE | |
| 95. FILETTO DI MAIALE AL PEPE ROSA | 2800 .- |
| SZÚZÉRMÉK TEJSZÍNES RÓZSABORS MÁRTÁSSAL
PORK FILET WITH RED PEPPER SAUCE
SCHWEINEMEDAILLONS MIT ROTE PFEFFER SAUCE | |
| 96. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 3200 .- |
| BORJÚÉRMÉK OLASZ SONKÁVAL ÉS ZSÁJÁVAL
VEAL ESCALOPE WITH ITALIAN HAM AND SAGE
KALBSMEDAILLONS MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI | |
| 97. OSSOBUCCO ALLA MILANESE (20 MIN.) | 3900 .- |
| CSONTOS BORJÚLÁBSZÁR MILÁNÓI MÓDRA SÁFRÁNYOS RIZOTTÓVAL
BONY VEAL CHOP MILANESE STYLE WITH SAFFRON RISOTTO
KALBSBEINSCHIEBE MIT SAFFRAN RISOTTO | |

CONTORNI E INSALATE
KÖRETEK ÉS SALÁTÁK
SIDE DISHES AND SALADS – BEILAGEN UND SALATE

54. **INSALATA GIGANTE ALL' ELEFANTE (COPPA DI PARMA, MOZZARELLA)** 1990.-
 ÓRIÁS ELEFÁNTOS SALÁTA
 BIG SPECIAL HOUSE SALAD
 RIESENSALAT NACH ART DES HAUSES
55. **VERDURE SALTATE IN PADELLA** 990.-
 SERPENYŐS VEGYESZÖLDSÉG
 MIXED BRAISED VEGETABLES IN PAN
 GERÖSTETES PFANNENGENEMÜSE
56. **INSALATA MISTA CON MOZZARELLA DI BUFFALA E OLIVE** 1700.-
 VEGYES SALÁTA BIVALYMOZZARELLÁVAL ÉS OLIVÁVAL
 MIXED SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND OLIVES
 SALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA UND OLIVEN
57. **PATATE AL PREZZEMOLO** 550.-
 PETREZSELYMES BURGONYA
 POTATO WITH PERSIL
 KARTOFFELN MIT PETERSILLE
58. **INSALATA CESARE** 1990.-
 CÉZÁR SALÁTA – CEASAR'S SALAD – CEASAR SALAT
59. **INSALATA AL TONNO** 1900.-
 VEGYES SALÁTA TONHALLAL ÉS HAGYMÁVAL
 MIXED SALAD WITH TUNAFISH AND ONION
 GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN
60. **RUCOLA PARMIGIANO E POMODORO** 1500.-
 RUCOLA SALÁTA, PARMEZÁN, PARADICSOM
 RUCOLA SALAD, PARMESAN CHEESE, TOMATO
 RUCOLA SALAT, PARMESAN KÄSE, TOMATEN
61. **INSALATA CON SALMONE AFFUMICATO E GAMBERETTI** 2200.-
 VEGYESSALÁTA FÜSTÖLT LAZACCAL ÉS RÁKKAL
 MIXED SALAD WITH SMOKED SALMON AND PRAWNS
 GEMISCHTER SALAT MIT LACHS UND SHRIMPS
62. **INSALATA ALLA GIULIO** 1990.-
 VEGYESSALÁTA PÁRMAI SONKÁVAL MOZZARELLÁVAL ÉS TOJÁSSAL
 MIXED SALAD WITH PARMA HAM AND MOZZARELLA CHEESE AND EGG
 GEMISCHTER SALAT MIT PARMASCHINKEN MOZZARELLA KÄSE UND EI
63. **POLENTA** 500.-

PESCE
HALAK – FISH – FISCHE

102. **COZZE AL VINO BIANCO (500 G)** 2750.-
 FEKETEKAGYLÓ FEHÉRBOROS OLÍVAOLAJOS MÁRTÁSBAN
 CLAM WIHT WHITE WINE – MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE
103. **GAMBERI SPINACI E RADICCHIO** 3500.-
 TIGRISRÁK, SPENÓT ÉS RADICCHIO
 PRAWNS WITH SPINACH AND RADICCHIO – GARNELEN MIT SPINAT UND RADICCHIO
104. **GAMBERRONI ALLA GRIGLIA** 2900.-
 TIGRISRÁK ROSTON
 GRILLED PRAWNS
 GEGRILLTE GARNELEN
105. **BRANZINO ALLA GRIGLIA (FRESCO)** 990.- / 100 G
 GRILLEZETT FRISS TENGERI SÜLLŐ
 GRILLED FRESH SEABASS – FRISCHER SEEBARSCH VOM GRILL
106. **ORATA ALLA GRIGLIA (FRESCO)** 990.- / 100 G
 GRILLEZETT FRISS TENGERI SÜGÉR
 GRILLED FRESH SEA BREAM – FRISCHE DORADE VOM GRILL
107. **CALAMARI ALLA GRIGLIA** 2500.-
 TINTAHAL ROSTON
 GRILLED CALAMARI – TINTENFISCH GEGRILLT

PIZZE
PIZZÁK–PIZZE 32CM

112. PIZZA BIANCA	600.-
PIZZAKENYÉR – PIZZA BREAD – PIZZA BROT	
113. MARGHERITA	1450.-
SAJTOS PARADICSOMOS CHEESE AND TOMATO – KÄSE UND TOMATEN	
114. SALAME PICCANTE NAPOLI	1800.-
CSÍPÓS NÁPOLYI SZALÁMI WITH SPICY SALAMI – MIT SCHARFER SALAMI	
115. SALAME	1700.-
SZALÁMIS – WITH SALAMI – MIT SALAMI	
116. PROSCIUTTO	1700.-
SONKÁS – WITH HAM – SCHINKEN	
117. PIZZA RICOTTA E SPINACI	1800.-
SPENÓTOS, RICOTTÁS WITH SPINACH AND RICOTTA – MIT SPINAT UND RICOTTA	
118. SALAME E FUNGHI	1800.-
SZALÁMIS, GOMBÁS – WITH SALAMI AND MUSHROOM – SALAMI UND PILZE	
119. SALAME E PROSCIUTTO	1800.-
SONKÁS, SZALÁMIS – WITH SALAMI AND HAM – SALAMI UND SCHINKEN	
120. PROSCIUTTO E FUNGHI	1800.-
SONKÁS, GOMBÁS – WITH HAM AND MUSHROOM – SCHINKEN UND PILZE	
121. CAPPRICCIOSA	1950.-
SONKÁS, GOMBÁS, ARTICÓKÁS WITH HAM, MUSHROOM AND ARTICHOKE – SCHINKEN PILZE UND ARTISCHOCKEN	
122. POMODORO E RUCOLA	1750.-
PARADICSOM ÉS RUCOLA – TOMATO AND RUCOLA – TOMATEN UND RUCOLA	
123. PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE	2300.-
OLASZ SONKÁS, MASCARPONE SAJTOS – WITH ITALIAN HAM AND MASCARPONE – MIT ITALIENISCHEN SCHINKEN UND MASCARPONE	
124. HAWAII	1800.-
SONKÁS, ANANÁSZOS – WITH HAM AND PINEAPPLE – SCHINKEN UND ANANAS	
125. TONNO	1950.-
TONHALAS, HAGYMÁS – WITH TUNAFISH AND ONIONS – THUNFISCH UND ZWIEBELN	
126. FRUTTI DI MARE	2450.-
TENGER GYÜMÖLCSEI – WITH SEAFOOD – MEERESFRÜCHTE	
127. PIZZA SALSICCIA E OLIVE	1700.-
OLASZ KOLBÁSZOS ÉS OLIVÁS WITH ITALIAN SAUSAGE AND OLIVES – MIT ITALIENISCHE WURST UND OLIVEN	
128. SPECK	2100.-
FÜSTÖLT SONKÁS – WITH SMOKED HAM – GERÄUCHERTER SCHINKEN	
129. BRESAOLA GRANA E RUCOLA	2300.-
SZÁRÍTOTT MARHASONKA RUCOLÁVAL ÉS PARMEZÁNNAL BRESAOLA HAM WITH RUCOLA AND PARMESAN CHEESE BRESAOLA SCHINKEN MIT RUCOLA UND PARMESAN KÄSE	
130. PECORINO AL TARTUFO E UOVA	2300.-
SZARASGOMBÁS JUHSAJT ÉS TOJÁS – WITH TRUFFLE PECORINO AND EGG – TRÜFFEL PECORINO UND EI	
131. PROSCIUTTO CRUDO	2100.-
OLASZ SONKÁS – WITH ITALIAN HAM – MIT ITALIENISCHEM SCHINKEN	
132. BUFALA OLIVE POMODORI SECCHI	1900.-
BIVALYMOZZARELLÁVAL, OLIVÁVAL ÉS SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL WITH BUFFALO MOZZARELLA, OLIVES AND SUNDRIED TOMATO MIT BÜFFELMOZZARELLA, OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN	
KETCHUP	150.-
SCATOLA DA ASPORTO	100.-
PIZZADOBOZ – PIZZA BOX	
RUCOLA	250.-
MOZZARELLA DI BUFALA- BIVALYMOZZARELLA	+500.-

DOLCI

ÉDESSÉGEK – DESSERTS – NACHTISCH

TIRAMISU	890.-
PROFITTEROL	890.-
SORBETTO AL LIMONE	790.-
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA CSOKOLÁDEFELFÚJT VANÍLIA FAGYLALTAL CHOCOLATE SOUFFLE WITH VANILLA ICE CREAM – SCHOKOLADEN SOUFFLE MIT VANILLE EIS	990.-
PANNA COTTA	750.-
FORMAGGI MISTI OLASZ SAJTVÁLOGATÁS – MIXED CHEESE PLATE – GEMISCHTE KÄSE VARIATIONEN	2100.-

BEVANDE

ÜDÍTŐK – SOFTDRINKS – ALKOHOLFREIE GETRANK

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT	430.-/0,2 L
FANTA ORANGE	430.-/0,2 L
SPRITE	430.-/0,2 L
TONIC	430.-/0,25 L
GINGERALE	430.-/0,25 L
LIMONATA LIMONÁDÉ – LEMONADE	650.-/0,5 L
PASQUITA OLASZ KÁVÉÍZÚ ÜDÍTŐITAL	550.-/0,25 L
AQUA PRADIS	430.-/0,5 L
NATURAQUA	320.-/0,25 L
ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO	850.-/0,75 L
ACQUA PANNA SAN PELLEGRINO ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER – MINERALWASSER	990.-/1,5 L
NESTEA (LIMONE, PESCA)	430.-/0,25 L
LEMON SODA, POMPELMO SODA	490.-/0,33 L
CAPPY	430.-/0,2 L
CAFFÉ ESPRESSO ESZPRESSZÓ KÁVÉ – ESPRESSO	350.-
CAFFÉ DECAFFEINATO KOFFEINMENTES KÁVÉ – COFFEE DECAFFEINATED – KAFFEE KOFFEINFREI	420.-
CAPPUCCINO KAPUCÍNÉR – CAPPUCCINO	490.-
CIOCCOLATO CALDO FORRÓ CSOKOLÁDÉ – HOT CHOCOLATE – HEISSE SCHOKOLADE	490.-
LATTE MACCHIATO	550.-

TUDTA-E ÖN, HOGY EGY RÖVID OLASZ ESZPRESSZÓ KEVESEBB KOFFEINT TARTALMAZ MINT EGY NAGY CSÉSZE KÁVÉ?
DID YOU KNOW THAT A SINGLE ITALIAN ESPRESSO HAS LESS COFFEINE THAN A CUP OF REGULAR COFFEE?
HABEN SIE GEWUSST DAS EIN ITALIENISCHER ESPRESSO WENIGER KOFFEIN HAT ALS "EIN" NORMALER KAFFEE?

BIRRA ALLA SPINA
CSAPOLT SÖRÖK – BEERS – BIERE

ZLATY BAŽANT
HEINEKEN
EDELWEISS

420.- /0,3 L 650.- /0,5 L
430.- /0,25 L 830.- /0,5 L
600.- /0,3 L 830.- /0,5 L

BIRRA IN BOTTIGLIA
ÜVEGES SÖRÖK – BOTTLED BEERS – FLASCHENBIERE

GÖSSER
CARLSBERG
BUDWEISER
GÖSSER ALCOHOL FREE
GÖSSER BOCK

550.- /0,33 L
650.- /0,33 L
600.- /0,33 L
540.- /0,33 L
600.- /0,5 L

LIQUORI
RÖVIDITALOK, LIKŐRÖK – LIQUORS – LIQUERES

<i>ZWACK UNICUM</i>	850.- /0,04 L
<i>BAILEYS</i>	850.- /0,04 L
<i>JÄGERMEISTER</i>	850.- /0,04 L
<i>TEQUILA</i>	850.- /0,04 L
<i>RAMAZZOTTI</i>	900.- /0,04 L
<i>SAMBUCA</i>	900.- /0,04 L
<i>JACK DANIELS</i>	1000.- /0,04 L
<i>JIM BEAM</i>	850.- /0,04 L
<i>CHIVAS REGAL</i>	1100.- /0,04 L
<i>TALISKER</i>	1600.- /0,04 L
<i>GORDON'S GIN</i>	800.- /0,04 L
<i>BEEFEATER GIN</i>	800.- /0,04 L
<i>BOMBAY GIN</i>	900.- /0,04 L
<i>ABSOLUT VODKA</i>	800.- /0,04 L
<i>SMIRNOFF VODKA</i>	800.- /0,04 L
<i>FINLANDIA VODKA</i>	800.- /0,04 L
<i>LIMONCELLO</i>	650.- /0,04 L
<i>BALLANTINES</i>	850.- /0,04 L
<i>JOHNNIE WALKER</i>	850.- /0,04 L
<i>RUM BACARDI</i>	850.- /0,04 L
<i>AVERNA</i>	900.- /0,04 L
<i>HENNESSY</i>	1500.- /0,04 L
<i>FÜTYÜLŐS BARACK</i>	800.- /0,04 L

APERITIVI
APERITIFEK – APERITIF

<i>MARTINI BIANCO O ROSSO</i>	650.- /0,08 L
<i>MARTINI SECCO (DRY)</i>	650.- /0,08 L
<i>CAMPARI SODA</i>	500.- /0,1 L
<i>CAMPARI BITTER</i>	650.- /0,08 L
<i>APEROL SPRITZ</i>	750.- /0,4 L

