



PANTONE

*Köszönjük partnereinknek az együttműködést!
Vi ringraziamo per la vostra collaborazione!
Grateful for being partners!*

*Siculus coquus et sicula mensa,
azaz szicíliai szakács és szicíliai asztal.
Egy római mondás szerint ennyi a jó élet titka...*

Jöttek, láttak, hódítottak: a görögök, a punok, a rómaiak, az arabok, a normannok, az Anjouk, a Habsburgok, a Bourbonok.

Igen, mindannyian.

A mikor a görögök meglátták a szikulok és szikánok lakta szigetet, azonnal beleszerettek. Egyszerűen beköltöztek, kolóniákat alapítottak, nekik köszönhetjük Siracusát, Messinát, Cataniát. A punok meglátták, mijük van a görögöknek, megirigyelték, harcba szálltak érte, meg is hódították a csodaszép sziget felét. Csakhogy jöttek a rómaiak, meglátták, mijük van a görögöknek és a punoknak, harcba szálltak és a mesés sziget római provincia lett. A Római Birodalom kettészakadása után Szicília a keletrómai oldalon maradt, de jöttek a szaracénok, meglátták, mijük van a Bizánciaknak, harcba szálltak és a szigetet az Arab birodalom részévé tették. Őket a Normannok, mint a Pápa által megbízott keresztesek söpörték ki a királysággá váló szigetről, a szicíliai korona spanyol, francia, német-római fejekre vándorlásának pedig Garibaldi vetett véget, akinek hatására Szicíliát az egyesülő Olaszországhoz csatolták.

Minden nép a szigeten hagyott valamit magából, a Trinacria, a görögök mitológiai Gorgója három lábbal öleli védelmezőn a sziget három sarkát, az arabok kecskéi, birkái adták a tejet a caciocavallo, provolo és pecorino sajtokhoz. A szaracénok édesszájúságának emlékeit a kolostori apácák ápolták, ránk hagyva a marcipán gyümölcsöket, a cassatát és a csodálatos cannolit. Ezek az örökségek adják azt a sokszínűséget, ami miatt mindenki életre szóló emlékeket hordoz, ha csak egyszer is Szicília földjére teszi a lábát. Az ezer színű virágoktól rogyadozó bugenvilleák, leanderek, többszázéves bölcs olajfák árnyékában megkóstolni a szicíliai konyha remekeit – tengereinek friss halait, a napsütésben utánozhatalan ízűvé érő gyümölcsseit, zöldségeit – kortyolgatva legnemesebb borait, felejthetetlen.

Ahogy az örökké ráérő, nyílt szívű helyiek humora és kifogyhatatlan életkedve is.
Amint fejükön a védjegyüké vált sapkájukkal, a coppolával rikkantják: Buon Appetito!

Ezt hoztuk el Önöknek Budapestre. Bacio le mani!

Salvo Sgroi és a La Coppola csapata



*Siculus coquus et Sicula mensa
Cuoco Siciliano e tavola siciliana*

Un proverbio degli antichi romani che esprimeva il segreto di una vita salutare.

Vennero, videro, vinsero: i Greci, i Punici, i Romani, gli Arabi, i Normanni, gli Angioini, gli Asburgo, i Borboni

Si Tutti Noi!

Quando I Greci si accorsero che i Siculi e i Sicani abitavano l'isola, se ne innamorarono all'istante! Immediatamente, si trasferirono in Sicilia e la colonizzarono, a loro infatti dobbiamo attribuire il merito di poter ammirare oggi le città di, Messina, Catania e Siracusa. In seguito, i Punici, gelosi dei tesori siciliani ormai in mano ai Greci, si contesero l'isola conquistandola per quasi tutta la metà. Poco dopo i Romani fecero la medesima cosa che i Punici fecero in precedenza con i Greci, arricchendola nominandola provincia di Roma. Dopo la divisione dell'Impero Romano, la Sicilia rimase in mano dei Bizantini ed è proprio in quel periodo che sbarcarono nell'isola i Saraceni e anch'essi la posero sotto il loro dominio, soggiogandola all'impero Arabo. Quest'ultimi, vennero dopo non molto, sostituiti dai Normanni, crociati del Papa, i quali spazzarono gli Arabi dall'isola. Solo un uomo, Giuseppe Garibaldi, pose fine a tutte queste dominazioni e unì la Sicilia con L'Italia.

Tutti questi popoli, lasciarono qualcosa di proprio in Sicilia, la Trinacria per esempio, appartenente alla mitologia Greca, con la Gorgona al centro e le tre gambe come punte a protezione dell'isola. Gli Arabi, abili allevatori di capre ed agnelli e con essi il loro latte, trasformato nei caseifici in formaggi come il caciocavallo, la provola e il pecorino. La testimonianza dei Saraceni dalla "bocca dolce" in Sicilia è un'eredità lasciataci dalle suore di clausura che ne tramandarono il ricordo, ed è grazie a loro che oggi abbiamo la pasta reale, la cassata e i fantastici cannoli siciliani.

Con il susseguirsi di tutti questi popoli, la Sicilia oggi ha un patrimonio culturale molto diversificato, che lascia una traccia indelebile per tutta la vita, nei ricordi di tutti quei viaggiatori che hanno avuto la possibilità e la fortuna di visitarla.

Tra gli oleandri e i bugenvillea dai mille colori, sotto l'ombra delle folte chiome di olivi secolari, assaporando le prelibatezze della cucina Siciliana, tra cui il pescato fresco del mare cristallino, quel sole caldo che arricchisce e attribuisce sapori inconfondibili ai frutti e alle verdure, sorseggiando i suoi vini più nobili, rendono tutto questo indimenticabile.

Allo stesso modo memorabili sono gli abitanti di questa fantastica isola, celebri per la loro calorosa accoglienza e disponibilità, pieni di vita, con il loro acceso senso dell'humor, con l'inimitabile coppola posta sulle loro teste, con un gioioso fragore ti annunziano buon appetito.

Quest'atmosfera siamo pronti ad offrirti qui a Budapest!
Baciamo le mani!

Salvo Sgroi e il Team La Coppola



Siculus coquus et sicula mensa: that is, Sicilian cook and Sicilian table. According to a Roman saying, this is the secret of a good life...

They came, they saw and they conquered: the Greeks, the Punics, the Romans, the Arabs, the Normans, the Angevins, the Habsburgs, the Bourbons...

Yes, every one of them.

When the Greeks saw the island then occupied by the Sicanians and Sicels, they fell in love immediately. They simply moved in and founded colonies such as Syracuse, Messina and Catania. When the Punics saw what the Greeks had, they envied them, declared war and conquered half of the beautiful island. But then along came the Romans, who, seeing what the Punics and the Greeks had, conquered the island and made Sicily a Roman province. After the Roman Empire was torn asunder, the island became part of the Byzantine Empire. But then came the Saracens, saw what Byzantium had, and fought in turn to make Sicily part of the Arab Empire. The Saracens were swept away by the Normans, as crusaders hired by the Pope who made the island a kingdom. The game of passing the Sicilian crown around the heads of Spanish, French and Holy Roman monarchs was finally ended by Garibaldi, and Sicily became part of a united Italy.

Every nation left something behind on the island. The three legs of the Trinacria, the Gorgon of Greek mythology, shield the three corners of the island. The goats and sheep of the Arabs provided the milk for caciocavallo, provolone and pecorino cheeses. The memory of the Saracen sweet tooth is preserved by nuns in the island's convents, bequeathing us marzipan fruits, cassata and the wonderful cannoli. It is the variety of this heritage which leaves everyone who ever steps on to the island of Sicily with the memories of a lifetime. It is an unforgettable experience to sit in the shadows of colourful bougainvilleas, oleanders and hundred-year-old olive trees, tasting the best of Sicilian cuisine - fresh fish from its seas, its unique fruits and vegetables mellowed under the sun - and sipping its noble wines.

Also unforgettable is the always leisurely good humour of the open-hearted locals and their unfailing joie de vivre.

As a Sicilian cries out with the trademark flat cap, the coppola, on his head: Buon Appetito!

This is what we have brought to you in Budapest: Bacio le mani!

Salvo Sgroi and the Team of La Coppola



Antipasti
Előételek
Starters

	Bruschette miste	1.490,-
	• Pirított kenyérszeletek fűszeres paradicsommal, San Daniele sonkával és Parmezán darabokkal, ahogy a konyhafőnök megálmodta. • Bruschetta with seasoned tomato, San Daniele ham and bits of Parmesan	
	Bufala Campana DOP con ciliegini della Sicilia, rucola e San Daniele	2.790,-
	• Bivalymozzarella koktélpáradicsom, rukola és San Daniele sonka társaságában • Buffalo mozzarella accompanied with cherry tomato, arugula and San Daniele ham	
	Tagliere "Cunzatu" (tumazzu arrustutu – caponata – pomodori secchi – melanzane condite sott'olio)	2.590,-
	• Roston sült kecskesajt mézzel, édes-savanyú zöldségraguval, szárított paradicsommal és olívaolajban pácolt padlizsánnal • Roasted goat cheese with honey, sweet and sour sauce, sun-dried tomatoes and aubergine marinated in extra virgin olive oil and garlic	
	Selezione di affettatti DOP con pomodori secchi siciliani	2.990,-
	• Felvágottak kavalkádja szicíliai aszalt paradicsommal tálalva • Selection of cold-cuts with Sicilian sun-dried tomatoes	
	"A Parmigiana" (Parmigiana alla Siciliana)	2.290,-
	• Sült padlizsánszeletek paradicsomszószban friss caciocavalloval és Parmezánnal egybesütve • Fried eggplant slices in tomato sauce with fresh caciocavallo and Parmesan	
	Carpaccio di manzetta Prussiana con rucola e Parmigiano-Reggiano DOP	2.590,-
	• Vékony bélszínszeletek Parmezánforgáccsal és rukkolával • Thin-sliced beef with Parmesan cheese and arugula	
	Tartara di tonno rosso pinne gialle al profumo di menta	2.990,-
	• Vörös tonhal tatár szicíliai narancssal és mentával ízesítve • Tuna tartar flavoured with Sicilian orange and mint	
	Souté di cozze al vino bianco	3.190,-
	• Fokhagymában bódult feketekagylók fehérboros pácban • Mussels in garlic and white wine sauce	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Cio di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Zuppe
Levesek
Soups

	Zuppa di pomodoro con crostino al Parmigiano e olio extravergine Bio di Mazara	1.390,-
	• Paradicsomleves Parmezános krutonnal és mazarai BIO olívaolajjal • Tomato soup with Parmesan croûton and Mazara BIO extra virgin olive oil	
	Minestrone stagionale	1.390,-
	• Idény zöldségleves • Fresh vegetable soup	
	Vellutata di porcini al profumo di tartufo	1.690,-
	• Bársonyos vargánya krémleves szarvasgombával ízesítve • Cream of porcini (wild mushrooms) flavoured with truffles	
	Cacciucco (zuppa di pesce)	2.490,-
	• Halleves, ahogy csak Céfalùban készítik • Sicilian Fish Soup	
	Tortellini in brodo	1.590,-
	• Húsleves hússal töltött tortellinivel • Bouillon soup with meat filled tortellini	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 *Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.*

 *Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.*

 *Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian*

Insalate
Saláták
Salads

	Insalata mista	1.190,-
	• Vegyes saláta • Mixed salad	
	Insalata verde	1.190,-
	• Zöldsaláta • Green salad	
	Insalata di pomodori	1.190,-
	• Paradicsomsaláta lilahagymával • Tomato salad with red onion	
	Insalata Sicily	1.790,-
	• Tonhalsaláta • Tuna salad	
	Insalata rucola e Parmigiano-Reggiano	1.890,-
	• Rukkolasaláta Parmezánnal és koktélpáradicsommal • Arugula salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes	
	 Insalata di arance e finocchi di Sicilia	1.890,-
	• Édesköménysaláta narancskarikákkal • Fennel salad with orange slices	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 *Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.*

 *Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.*

 *Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian*

Pizze Classiche
Klasszikus Pizzák
Classic Pizzas

	Margherita	1.890,-
	• Az eredeti olasz pizza paradicsomszósszal, mozzarellával, bazsalikommal • Original Italian pizza with tomato sauce, mozzarella and basil	
	Saporita	2.790,-
	• Paradicsomszós, friss paradicsom, oregánó, tonhal, kapribogyó, szardella, Parmezán • Tomato sauce, fresh tomato, oregano, tuna, capers, anchovies, Parmesan cheese	
	Napoli	1.890,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, oregánó, szardellafile • Tomato sauce, mozzarella, oregano, anchovies	
	Diavola	2.490,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, csípős kolbász • Tomato sauce, mozzarella, spicy Italian salami	
	Prosciutto	2.390,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, sonka • Tomato sauce, mozzarella, ham	
	Prosciutto e funghi	2.490,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba • Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	
	Tropical (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ananas, ciliége)	2.590,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, sonka, gomba, ananász, cseresznye • Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, pineapple, cherries	
	Capricciosa (pomodoro, mozzarella, uovo, funghi, peperoni, cipolla)	2.590,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, tojás, gomba, paprika, hagyma • Tomato sauce, mozzarella, egg, mushrooms, pepper, onion	
	Calzone liscio (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	2.590,-
	• Töltött pizza paradicsomszósszal, mozzarellával és sonkával • Stuffed pizza with tomato sauce, mozzarella, ham	
	Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, salame, cipolla, prosciutto, peperoni)	2.890,-
	• Töltött pizza paradicsomszósszal, mozzarellával, szalámmal, hagymával, sonkával, gombával, paprikával • Stuffed pizza with tomato sauce, mozzarella, salami, onion, ham, mushrooms, pepper	
	Quattro formaggi	2.690,-
	• Négysajtos pizza • Four cheese pizza	
	Frutti di mare	2.890,-
	• Tenger gyümölcsei • Seafood pizza	
	Quattro stagioni	2.690,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, articsóka, gomba, sonka, olíva • Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, ham, olives	
	Rucola (pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di Parmigiano)	2.890,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, rukkola, Parmezánforgácsok • Tomato sauce, mozzarella, arugula, Parmesan cheese shavings	
	Pizza pane	1.290,-
	• Pizzakenyér • Pizza bread	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Le Pizze "Casa Nostra"
A HaZ Pizzai
Our Pizzas

	A' Mafiusa (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, olive)	2.890,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma, olíva • Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olives	
	Porcini e „Sasizza” (pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, Asiago)	2.990,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, vargánya, olasz kolbász, Asiago sajt • Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, Italian sausage, Asiago cheese	
✿	Etna (pomodoro, mozzarella, peperoni piccanti, peperoni, prosciutto, salame piccante, aglio, olive)	2.890,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, erős paprika, paprika, sonka, csípős szalámi, fokhagyma, olíva • Tomato sauce, mozzarella, spicy pepper, ham, spicy salami, garlic, olives, pepper	
🌿	Siciliana (pomodoro, mozzarella, spinaci, aglio)	2.590,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, spenót, fokhagyma • Tomato sauce, mozzarella, spinach, garlic	
	Siracusa (pomodoro, mozzarella, salame, funghi)	2.690,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, szalámi, gomba • Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms	
✿	Don Vito (pomodoro, mozzarella, salame, funghi, prosciutto)	2.790,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, szalámi, gomba, sonka • Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, ham	
🌿	Palermo (pomodoro, mozzarella, zucchini e melanzane grigliate)	2.690,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, cukkini, padlizsán • Tomato sauce, mozzarella, courgettes, aubergines	
🍷	La Coppola (pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, San Daniele, scaglie di Parmigiano)	3.290,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, rukkola, koktélpomó, San Daniele sonka, Parmezánforgácsok • Tomato sauce, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, San Daniele ham, Parmesan cheese shavings	
✿	Trinacria (pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive, capperi)	2.790,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, olasz kolbász, olíva, kapribogyó • Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, olives, capers	
	Contadina (pomodoro, mozzarella, salame piccante, aglio, cipolla, peperoni piccanti)	2.890,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, fokhagyma, hagyma, erős paprika • Tomato sauce, mozzarella, spicy Italian sausage, garlic, onion, hot pepper	
🌿	Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco)	3.190,-
	• Paradicsomszós, bivalymozzarella, bazsalikom • Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil	
	Sonny (pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola, mascarpone)	3.190,-
	• Paradicsomszós, mozzarella, San Daniele sonka, rukkola, mascarpone • Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, arugula, mascarpone	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

🍷 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

✿ Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

🌿 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Pasta fresca della Casa
Friss Házitésztek
Fresh home-made Pasta

	Lasagna classica alla bolognese	2.690,-
	• Házi lasagne bolognai raguval • Homemade lasagne with Bolognese sauce	
	Gnocchetti fatti in casa alle zucchine, melanzane e ciliegini di Sicilia	2.390,-
	• Házi burgonyagombóc cukkinivel, padlizsánnal és koktélpáradicsommal • Homemade potato dumplings with courgettes, aubergines and cherry tomatoes	
	Crespelle con spinaci, noci e mascarpone	2.690,-
	• Házi sós palacsinta spenótos-diós mascarponéval töltve • Homemade salty crepe stuffed with mascarpone with spinach and walnut	
	Gnocchetti fatti in casa alla sorrentina (in terrina al forno)	2.490,-
	• Páradicsomos és mozzarellás házi burgonyagombóc cserépedényben, kemencében sütvé • Oven baked homemade potato dumplings with tomato and stringy mozzarella	
	Tortelloni verdi di ricotta e spinaci con salsa al Gorgonzola DOP	2.790,-
	• Házi zöld tortelloni spenóttal és ricottával töltve, Gorgonzola mártásban • Homemade green tortelloni stuffed with spinach and ricotta in Gorgonzola sauce	
	Tortelloni di vitello con salsa al San Daniele	2.990,-
	• Tortelloni borjúhússal töltve, tejszínes San Daniele sonkába forgatva • Tortelloni stuffed with veal, wrapped in creamy San Daniele ham	
	Ravioli della Mamma (prosciutto e panna)	2.890,-
	• Spenóttal és ricottával töltött tejszínes-sonkás ravioli • Creamy and ham stuffed ravioli with spinach and ricotta	
	Ravioli Vittoria (salsa di pomodoro fresco, melanzane fritte, basilico e mozzarella)	2.990,-
	• Borjúhússal töltött ravioli mozzarellás páradicsomszósszal, padlizsánnal és bazsalikommal • Ravioli stuffed with veal in tomato sauce of mozzarella, aubergine and basil	
	Tagliatelle al pesto alla Genovese e ciliegini di Sicilia	2.690,-
	• Házi szélesmetélt pesto szósszal, koktélpáradicsommal • Homemade tagliatelle with pesto sauce, basil and cherry tomatoes	
	Tagliatelle ai porcini	2.890,-
	• Házi szélesmetélt vargányaszeletekbe forgatva • Homemade tagliatelle in porcini mushroom slices	
	Tagliatelle DTK (spinaci, mascarpone e San Daniele)	2.990,-
	• Házi szélesmetélt spenóttal, mascarponéval, San Daniele sonkába forgatva • Homemade tagliatelle with spinach, mascarpone and San Daniele ham	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Pasta
Tészták
Pastás

	Spaghetti aglio di Nubia olio Bio delle valli di Mazara e peperoncino	2.290,-
	• Spagetti Nubia fokhagymával, olívaolajjal, erős pepperonival • Spaghetti with garlic from Nubia, Mazara BIO extra virgin olive oil and peppers	
 	Maccheroncini alla Norma	2.790,-
	• Makaróni friss bazsalikomos, padlizsános paradicsomszósban, szicíliai sajttal különlegességgel • Macaroni in tomato sauce with fresh basil, aubergines and Sicilian "Ricotta" cheese	
 	Casarecce al pesto alla trapanese	2.590,-
	• Casarecce tészta trapani pestoval, mandulával, fokhagymával, bazsalikommal, extra szűz olívaolajjal és friss, kockára vágott paradicsommal, serpenyőben forgatva • Casarecce pasta with pesto, almonds, garlic, basil and fresh tomatoes, pan-roasted in extra virgin olive oil	
	Maccheroncini al forno (ragú di carne,funghi,prosciutto e mozzarella filante)	2.690,-
	• Makaróni bolognai raguval , gombával, sonkával és mozzarellával, kemencében sütve • Oven baked macaroni Bolognese with mushrooms, ham and stringy mozzarella	
 	Fusilli alla Eva Novodomszky (pomodorini, mozzarella di bufala e basilico fresco)	2.990,-
	• Fusilli koktélpáradicsommal, bivalymozzarellával és friss bazsalikommal • Fusilli with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil	
	Pasta a'u furnu (anelletti al forno)	2.790,-
	• Kemencében sült gyűrűtészta bolognai raguval, sonkával, caciocavallo sajttal, keménytojással • Oven baked anelletti pasta with bolognese, ham, caciocavallo cheese, hard boiled egg	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Cio' di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Pasta con Pesce
Halas Tészta
Pasta with Fish

Linguine all'astice (min per 2 persone) 100g**2.490,- /100g**

- Linguine homárral két főre
- Linguine with lobster for two persons

Spaghetti alle vongole veraci**2.890,-**

- Spaghetti fehérboros vénuszkagylóval
- Spaghetti with venus clams in white wine sauce

Tagliatelle al salmone**2.890,-**

- Házi szélesmetélt tejszínes lazaccal
- Homemade tagliatelle with salmon in a creamy sauce

 Tagliatelle Lampedusa (pomodorini, gamberetti e rucola)**3.290,-**

- Házi szélesmetélt friss koktélpáradicsommal, fokhagymás koktélrákkal és rukkolával
- Homemade tagliatelle with fresh cherry tomatoes, garlic prawn and arugula

Pasta con le sarde alla palermitana**2.690,-**

- Makaróni fenyőmagos, mazsolás szardellafilével, ánizskaporral szédítve
- Macaroni and anchovy fillet flavored with raisin, pine nut and aniseed

Casarecce alla barcaiola (tocchetti di pesce spada, melanzana frita a cubetti e menta fresca)**3.590,-**

- Kardhalas casarecce padlizsánnal és friss mentával
- Swordfish casarecce pasta with aubergines and fresh mint

Spaghetti all'aglio, olio, peperocino e gamberetti**2.990,-**

- Spagetti garnélával, fokhagymával, olívaolajjal és erős pepperonival
- Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, hot pepper and prawn

 Pignata ai frutti di mare**3.990,-**

- Meglepetés Salvotól!
- Surprise from Salvo!

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Le Carni
Husok
Meat

	Saltimbocca alla romana	3.990,-
	• Zsályás borjúszeletek páрмаi sonkával, fehérboros mártásban • Veal cutlets with sage and Parma ham in white wine sauce	
	Scaloppine al limone	3.690,-
	• Serpenyős borjúszeletek citrommal • Griddled veal cutlets with lemon sauce	
	Scaloppine al Marsala	3.690,-
	• Serpenyős borjúszeletek szicíliai édesbor mártással (Marsala) • Griddled veal cutlets in Sicilian sweet wine sauce (Marsala)	
	Filetto di manzetta prussiana (al pepe verde / al gorgonzola DOP / all'aceto balsamico IGP - ai porcini)	6.290,-
	• Bélszín (porosz üsző) zöldbors mártással / gorgonzola mártással / balzsamecettel / vargányával • Prussiana tenderloin (with green pepper sauce / gorgonzola sauce / balsamic vinegar / porcini mushroom)	
	Filetto di manzetta prussiana alla riduzione di Syrah IGP (Alessandro di Camporeale)	6.590,-
	• Bélszín (porosz üsző) Syrah mártással (Alessandro di Camporeale) • Prussiana tenderloin in Alessandro di Camporeale Syrah wine sauce	
	Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano-Reggiano DOP	4.690,-
	• Grillezett hátszínszeletek rukkolával és Parmezánnal • Grilled sirloin with arugula and Parmesan cheese	
	Salsiccia alla palermitana (in umido con cipolla)	3.290,-
	• Serpenyőben sült olasz kolbász fehérborban párolt hagymával • Pan fried Italian sausage with onions stewed in white wine	
	Costolette di agnello St.George alla scotta dito	6.990,-
	• Ujjégető bányaborda (grillezett) • Roasted rack of lamb	
	Stinchetto di maialino da latte confit	3.590,-
	• Kemencében sült szopós malaccsülök confit • Suckling pig trotters confit	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Cio di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Vesce
Halak
Fish

	Frittura mista	3.590,-
	• Forró olajban meglepett tintahalkarikák és koktélrákok • Fried squid and prawns	
	Calamari alla messinese	2.990,-
	• Tintahal egészben csípős, fokhagymás paradicsomszószban messinai módra • Messine styled whole squid in spicy garlic and tomato sauce	
	Salmone selvatico scozzese al pepe verde	3.590,-
	• Lazac zöldbors mártással • Salmon with green pepper sauce	
	Branzino all'amo italiano alla mediterranea	1.290,- /100g
	• Serpenyőben sült tengeri süllő koktélpáradicsommal és mediterrán zöldséraguval • Pan fried sea bass in Mediterranean sauce	
	Filetto di orata all'amo italiana alla cefalutana (capperi e pomodorini)	3.090,-
	• Serpenyőben sült aranykeszeg filé koktélpáradicsommal és kapribogyóval, Cefalù módra • Cefalù styled pan-fried bream fillet with cherry tomatoes and capers	
	Pesce spada di Sicilia alla ghiotta	3.990,-
	• Serpenyőben sült kardhal koktélpáradicsommal és mediterrán zöldséraguval • Pan fried swordfish in Mediterranean sauce	
	Scampo alla griglia (cadauno)	990,-
	• Szicíliai grillezett királyrák (1db) • Sicilian grilled king prawns (1pc)	
	Trancio di tonno rosso in crosta di pistacchi su letto di insalatina mista e arance	4.990,-
	• Vörös tonhal szelet pisztáciakéregben kevert saláta ágyon, narancssal • Pistachio-crusted tuna steak with mixed green salad and oranges	
	La nostra proposta di grigliata mista per più persone (anche a scelta dei nostri ospiti)	18.990,-
	gamberoni 990,- cad. calamari 2.290,- 4 pz. trancio di Pesce Spada 1.990,- / 100 gr trancio di Salmone 2.490,- filetto di Branzino / Orata 1.290,- / 100gr	
	• Kétszemélyes vegyes grillezett haltál (a vendég kívánsága szerint is összeállítható): szicíliai királyrák 990,- / db tintahal 2.290,- / 4 db kardhal 1.990,- / 100 gr lazac 2.490,- aranykeszeg / tengeri süllő 1.290,- / 100 gr	
	• Mixed grilled fish plate created to order: sicilian king prawns 990 pz. squid 2.290,- / 4 pc. swordfish 1.990,- / 100 gr salmon 2.490,- sea bream / sea bass 1.290,- / 100 gr	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Risotti
Rizottók
Risotto



Risotto scuogghiu 'mriacu (frutti di mare)

- Rizottó halász módra (mindenféle tengeri finomsággal)
- Risotto fisherman style (with a nice mixture of seafood)

3.590,-



Risotto porcini e filetto

- Rizottó Parmezánnal krémesítve, vargányával és bélszínnel
- Creamed risotto with Parmesan, porcini (wild mushroom) and slices of tenderloin

3.590,-



Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.



Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.



Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.



Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Contorni
Köretek
Garnish

	Spinaci freschi saltati all'aglio	990,-
	• Fokhagymán párolt friss spenót • Fresh spinach braised on garlic	
	Verdure alla griglia	1.290,-
	• Grillezett zöldségek • Grilled vegetables	
	Patate al rosmarino (...Cu mancia patati un mori mai!)	990,-
	• Rozmaringos sültburgonya • Fried potatoes with rosemary	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 *Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.*

 *Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.*

 *Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian*

Deli
Desszertek
Dessert

	Cannolo Siciliano	1.290,-
	• Szicíliai túrókrémes édesség • Typical Sicilian fried thin pastry roll with sweet ricotta cheese	
	Panna cotta (caramello-cioccolato- frutti di bosco)	1.090,-
	• Gőzölt tejszínrém karamellel, csokoládéval, erdei gyümölcsökkel • Cooked cream with caramel, chocolate, forest fruits	
	Semifreddo alle mandorle	1.290,-
	• Mandula parfé karamell- vagy csokoládéöntettel • Almond parfait with caramel or chocolate sauce	
	Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e salsetta ai frutti di bosco	1.190,-
	• Csokoládé felfújt vaníliafagylalttal és erdei gyümölcs martással • Hot chocolate soufflé with vanilla ice cream and forest fruit	
	Sorbetto limone/mela verde	1.290,-
	• Citrom vagy zöldalma sorbet • Lemon or green apple sorbet	
	Tiramisù	1.090,-
	• Tiramisù • Tiramisù	
	Crème brûlée	1.090,-
	• Crème brûlée • Crème brûlée	

Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.

All prices are in Hungarian Forint.

 Specialità della casa. / A ház specialitása. / Specialty of the house.

 Ciò di cui siamo fieri. / Amire különösen büszkék vagyunk. / What we are proud of.

 Vegetariano / Vegetáriánus / Vegetarian

Bevande
Otallap
Drinks

Aperitivi • Aperitifek • Aperitifs

Aperol Spritz	1.390,-
Americano	1.390,-
Negroni	1.390,-
Aperol Sour	1.390,-
Negroni Sbagliato	1.390,-

Cocktail • Koktélok • Cocktails

Mojito	1.390,-
Cosmopolitan	1.390,-
Cuba Libre (Bacardi)	1.390,-
Cuba Libre Royal (Matusalem-Zacapa)	2.290,-
Long Island Iced Tea	1.790,-
Rum Sour	1.390,-
Russian Collins	1.390,-

Amari • Keserűk • Bitters (4cl)

Averna	1.290,-
Ramazzotti	1.190,-
Fernet-Branca / Brancamenta	1.190,-
Cynar	1.190,-
Unicum	990,-
Jägermeister	990,-

Liquori • Likörök • Liqueur (4cl)

Bepi Tosolini (Fragola di bosco, Expre, Amaretto, Mirtillo)	1.190,-
Limoncello	1.190,-
Baileys	1.190,-
Sambuca	1.190,-
Cointreau	1.390,-
Grand Marnier	1.490,-
Frangelico	900,-
Galliano	1.400,-

Cognac (4cl)

Rémy Martin VSOP	2.300,-
Metaxa 5*	900,-
Calvados	1.590,-
Vecchia Romagna	1.590,-

Whiskey (4cl)

Johnnie Walker Red Label	1.190,-
Johnnie Walker Black Label	1.590,-
Ballantine's	1.190,-
Chivas	1.690,-
Jack Daniel's	1.590,-
Jim Beam	990,-
Jameson	1.290,-
Lagavulin	2.690,-
Maker's Mark	990,-
Woodford Reserve	1.190,-
Grant's Select Reserve	1.390,-
Glenfiddich 12 Years	2.000,-

*Az árak magyar forintban értendők, melyek tartalmazzák az ÁFA-t.
All prices are in Hungarian Forint.*

Digestivi (4cl)

Russian Standard Original	990,-
Absolut Vodka	990,-
Jose Cuervo Especial Silver	990,-
Jose Cuervo Especial Gold	990,-
Silver Tequila	990,-
Bombay Sapphire Gin	1.290,-
Tanqueray London Dry Gin	1.590,-
Bacardi	890,-
Matusalem Gran Reserva 15 Years	1.490,-
Ron Zacapa 23 Years	2.790,-

Birre • Sörök • Beers

Dreher Classic 0,3l	590,-
Dreher Classic 0,5l	890,-
Pilsner Urquell 0,3l	690,-
Pilsner Urquell 0,5l	990,-
Dreher Bak / Scura / Dark 0,5l	690,-
Dreher 24 Analcolica / Alkoholmentes / Nonalcoholic 0,33l	590,-
Hofbrau Weissbier 0,5l	790,-
Miller 0.33 l	690,-
Panaché (Birra / Sör / Beer & Sprite / Ginger / Fanta)	790,-

Bevande analcoliche • Alkoholmentes italok • Soft drinks

San Pellegrino 0,5l	790,-
Acqua Panna 0,5l	790,-
Natur Aqua 0,3l	380,-
Pepsi Cola 0,25l	390,-
Pepsi Light 0,25l	390,-
7Up 0,25l	390,-
Schweppes (Orange, Tonic, Bitter lemon) 0,25l	390,-
Schweppes Canada Dry 0,25l	390,-
Succhi di frutta / Rostos üdítök / Juices 0,2l	390,-
Lipton (Limone, Pesca / Citrom, Barack / Lemon, Peach) 0,25l	390,-
San Pellegrino: Chinotto, Aranciata rossa	490,-
Red Bull, Red Bull Light	790,-
Limonata della casa / Házi Limonádé / Homemade Lemonade	990,-

Bevande Calde • Forró italok • Hot drinks

Espresso	350,-
Espresso doppio	590,-
Caffé lungo	490,-
Cappuccino	620,-
Latte Macchiato	620,-
Caffé Corretto	690,-
Irish Coffee	1.190,-
Ice Coffee	890,-
Caffé Baileys latte	1.290,-
Tea	550,-

* Minden káves italunk 50Ft felárral koffeinmentes változatban is kapható.
Su tutte le bevande a base di decaffenaito verranno addizionate 50 Ft.

