

feldobox
élmény ajándékba

FELDOBOX MENÜ



Kedves Vendégeink!
Felhívjuk figyelmüket, hogy kérésükre
glutén- és lisztérzékenyek számára
is készítünk ételeket.



Dear Guests!
For special request we prepare
gluten and flour free meals!

Az ételekben, italokban előforduló alábbi, allergiát
vagy intoleranciát okozó anyagokkal kapcsolatban
a felszolgálóinktól kérhetnek tájékoztatást.

Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab) ·
Rákfélék · Tojás · Hal · Földimogyoró · Szójabab ·
Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt) ·
Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil
dió, pisztácia, makadamiadió) · Zeller · Mustár · Szezám ·
Kén-dioxid és szulfitek · Csillagfűrt · Puhatestűek

A számla végösszege után 15 százalék
szervizdíjat számolunk fel.

Konyhafőnök:
ROSARIO SIMEOLI

Üzletvezető:
JÁHNER ATTILA

I. osztály

Felhívjuk figyelmüket, hogy
éttermünkben számlabontás nem lehetséges.
Megértésüket köszönjük!

Concerning the following allergens in our dishes,
you may receive information from your waiter.

Grain containing gluten (wheat, rye, barley, oat) ·
Crustaceans · Eggs · Fish · Peanuts · Soy · Milk and
dairy products · Tree nuts (almond, hazelnut, walnut,
cashew, pecan, brazil nut, pistacchio, macadamia nut) ·
Celery · Mustard · Sesame seeds ·
Sulphur-dioxide and sulfites · Lupin · Molluscs

There is a 15% service charge added
to your bill.

Italian Executive Chef:
ROSARIO SIMEOLI

General Manager:
ATTILA JÁHNER

I. class

At the moment we are not able
to split the bill.
Thank you for your understanding!



AZ OLASZ SZAKÁCSZÖVETSÉG
AJÁNLÁSÁVAL



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA

Levesek - Soups

- ✓ Ízletes erdei gombák levese vargányás linzerropogóssal
Soup from tasty wild mushrooms, with crusty Linzer pastries
- ✓ Toszkán paradicsomleves, ahogy mi gondoljuk (toszkán pecorino sajtkrémmel)
Tuscan tomato soup, as we like it (with Tuscan pecorino cheese cream)
- ✓ Minestrone – frissen főtt zöldségleves, házi pestóval, árpagyönggyel
Minestrone – freshly cooked vegetable soup with homemade pesto and pearl barley

Húsleves emiliai húsos tortellinivel tálalva
Bouillon served with meat-filled Emilia tortellini

Saláták - Salads

- ✓ Bufala – bivalytejes mozzarellasaláta datterino paradicsommal,
Carasau kenyérrel és fenyőmaggal
Bufala – Buffalo mozzarella salad with Datterino tomatoes, Carasao bread and pine nut

Pirított garnélarákfarkak zsenge salátalevelekkel és szardellás, parmezános dresszinggel tálalva
Fried shrimp tails with fresh salad leaves, accompanied with a dressing of anchovy and parmesan

Risotti – rizsből készült ételek Rice dishes

Fekete rizottó velencei módra, grappás tintahallal és snidlingolajjal
Black risotto in Venetian style, with grappa-seasoned squid and chive oil

Parmezános rizottó libamájdarabokkal és karamellizált „hamis” mini csirkecombokkal
Parmesan risotto with goose liver and caramelized „fake” mini chicken legs

Kacsaragus rizottó zöldalmapüré-pöttyökkel és füstölt kacsamellsonkával
Duck ragout risotto with green apple purée and smoked duck ham

Tésztaételek - Pasta Dishes

Az étlapon szereplő ételek nagy része házi tésztából készül,
de kérésükre durumlisztes és gluténmentes fogásokat is készítünk.

*The majority of the menu's dishes are made from homemade pasta.
In case of special requests, we can also prepare semolina-based and gluten-free dishes.*

- ❖ Sütőtökpürével töltött ravioli 24 hónapos parmezánból készült szósszal, bébiparajjal
Ravioli filled with pumpkin mash, with baby spinach and sauce made from 24-month-old parmesan

- ❖ Szélesmetélt kakukkfűves vargányaszeletekkel forgatva, szarvasgombagyönggyökkel
Large noodles rolled with thyme-flavoured bolete bits, with truffle pears

Aranyló házi metélt bolognai raguval
Home-made tagliatelle noodles with bolognese ragout

- ❖ Parajos ricottakrémmel töltött ravioli vezúvi
San Marzano D.O.P. paradicsomból készült mártással, parmezánnal
*Ravioli filled with spinach ricotta cream with Vesuvian
San Marzano D.O.P. tomato sauce and parmesan*

Bigoli tészta kacsamellraguval forgatva, castelmagno sajtkrémmel
és füstölt kacsamájforgáccsal tálalva
*Pasta bigoli rolled with breast of duck-ragout, served with castelmagno cheese cream
and smoked minced duck liver*

Házi zöld tésztával rétegezett húsos lasagne kemencében sütve
Lasagne al forno – layered with homemade green pasta

Házi cannelloni – óriás csőtészta három húsos raguval töltve (borjú, marha, sertés)
Homemade cannelloni – large pasta tube filled with three meat ragout (veal, beef, pork)

Papfójtó tészta – házi sodrott tészta paradicsomos raguban, parmezán sajtban flambírozva
Priest choker pasta – hand-rolled pasta with tomato ragout, flambéed with parmesan cheese

Rukkolás scialatielli tészta fokhagymás garnélarákkal, házi aszalt paradicsommal
Rucola Scialatielli noodles with garlic, shrimps and homemade dried tomatoes

Durum lisztből készült házi metélt fokhagymás-fehérboros vénusz- és fekete kagylóval,
pisztáciával és citromillattal
*Home-made durum flour linguine – pasta with hard clams and mussels
in garlic-white wine sauce, with pistachio and lemon scent*

Húsból és halból készült főételek

Meat and fish dishes

Toma sajttal töltött csirkemellfilé pancetta szalonnával göngyölve, erdeigomba-mártással
Chicken breast fillet filled with Toma cheese, wrapped in pancetta bacon, served with fragrant mushroom sauce

Saltimbocca római módra – borjúszeletek pármái sonkával, zsályalevéllel pirítva, Marsala bormártással, zellerpürével, trombitagombával és mogyorótőrettel
Saltimbocca in Roman style – veal slices fried with Parma prosciutto and sage leaves, with Marsala wine sauce, mashed celery, trumpet mushrooms and mashed hazelnuts

Sertésszüzérmék póréahagymakrémre tálalva, libamájéremmel, Primitivo bormártással
Pork tenderloin medallions with goose liver and cream of leek served in primitivo wine sauce

Citrommal és csípős paprikával pácolt, vasalt jércecombfilé rubra zöldségszósszal, sült szívsalátával
Ironed chicken leg fillet pickled in lemon and spicy paprika, with rubra vegetable sauce and fried heart salad

Friss tintahal faszénen grillezve fekete „rizsfelhőcskével”, tintahalmajonézzel
Grilled squid with black “rice cloud” and squid mayonnaise

Orata – tengeri aranykeszeg filé faszénen grillezve
Grilled Orata – Seabream fillet

Branzino – tengeri süllő filé faszénen grillezve
Grilled Branzino – Seabass fillet

Köreték - Side dishes

Mediterrán pirított burgonya fűszervajjal forgatva
Mediterranean sauté potatoes rolled in herb butter

Burgonyapüré színes, házi tapiókaropogóssal, borjúhússzósszal csurgatva
Mashed potatoes with colorful tapioca roasts, seasoned with veal sauce

Vajon puhított színes répák Marsala borral flambírozva
Colourful carrots steamed on butter, flambé with Marsala wine

Grillezett mediterrán zöldségek paprikaolajjal fényezve
Grilled Mediterranean vegetables, polished with paprika oil

Fűszeres, tejes parajkrém
Spiced and milky spinach cream

Illatos vegyes gombák fokhagymás olívaolajon pirítva
Savory mixed mushrooms roasted on olive oil

Színes kerti salátalevelek répaforgáccsal
Colourful salad leaves with minced carrots

Pizza

QUATTRO STAGIONI

Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, articsóka, bazsalikom
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, basil

ORTOLANA

Paradicsom, mozzarella, grillezett zöldségek
Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables

PIZZA TOMMASO

Parmezán, fokhagyma, friss paradicsom, pármai sonka, rucola
Parmesan, garlic, fresh tomatoes, basil, Parma ham, rucola



PIZZÁINK TELJES KIÖRLÉSŰ – „INTEGRALE” LISZTBŐL KÉSZÜLT TÉSztÁVAL IS KÉRHEtŐK.
UPON REQUEST, OUR PIZZAS CAN ALSO BE MADE WITH WHOLE WHEAT FLOUR.

Desszertek - Desserts

Gorgonzolával töltött meleg csokoládétortácska házi körtesorbettoval
Warm chocolate cake filled with Gorgonzola cheese, served with homemade pear ice cream

Profiterol fehér csokoládé- és barna csokoládé-öntettel, mogyorógrillázssal
Profiterole with white and brown chocolate sauce topped with hazelnut brittle

Tiramisú

Setteveli – Hét fátyol (7 rétegű mogyorós csokoládétorta mandulalisztes piskótával)
Setteveli – Seven veils cake (a chocolate and hazelnut cake with seven different layers and almond flour sponge)

Delizia al limone – sorrentói citromtortácska
Delizia al limone – Lemon tart Sorrento style

Szivárványos panna cotta (gőzölt tejszínkrém) gyümölcspürével
Rainbow panna cotta (steamed cream) with fruit jam

Ezer lapocskas – vaníliakrémmel és amaréna meggyel rétegzett leveles tészta lapok
Thousand sheets - Puffpastry filled with vanilla cream and Amarena sour cherry

Kézműves fagylaltok és szörbetek kívánság szerint
Selection of homemade ice creams as your choice