



Anche se dipingo una mela, c'è la Sicilia.

- Even if I paint an apple, Sicily is there.

- Renato Guttuso

Csak kiváló alapanyagokból



Keményen dolgozunk, hogy a legjobbat kínáljuk asztalára.

Mindig is a megfelelő, friss és jó minőségű termékek felkutatásába fektetett elhivatottság volt az elsődleges célunk és filozófiánk: ezért büszkék vagyunk arra, hogy tapasztalatainknak csak a legjobb gyümölcsét kínáljuk, amely több évtizedes élelmiszeripari és borászati munkánk eredménye.

Nyersanyagaink 100%-a Sziciliából és Olaszország más régióiból származik.

Konyhánk kiemelten törekszik a biotermékek felhasználására, ezzel garantálva az egészséges és ökológiai választást.

Fő alapanyagaink között DOP és IGP termékek találhatók, amelyek kiemelik és védik ezen termékek eredetét és minőségét.



Nem hiányoznak az olasz területről származó kiválóságok, mint a San Daniele sonka, a Parmigiano Reggiano és a DOP Campania bivaly mozzarella, amelyek minden ételt egyedi ízükkel gazdagítanak.

Étlapunkon olyan finomságok is találhatóak, mint a San Marzano paradicsom, az IGP datterino és a Mazara BIO olaj, amelyek a szicíliai konyhát a világ egyik legelismertettebbjévé teszik.

Halételeink között a minőség, a felelősség és a fenntarthatóság érdekében élvonalbeli rendszerekkel működő Balfegó cég tonhalát kínáljuk. A vásárlók garanciájaként pedig minden termékéhez olyan dokumentum tartozik, amely lehetővé teszi a teljes nyomon követhetőséget: eredet, méret, súly, fogási dokumentáció. Éttermünk büszkesége, hiszen ezt a tonhalat csak szigorú kiválasztás után lehet megvásárolni.



A Jolanda De Colò-val való szoros együttműködés lehetővé teszi, hogy ízletes marhahúst kínáljunk Poznan Marhahússal és Manzetta Prussiana-val.

Nem feledkezhetünk meg olyan helyi kincseinkről sem, mint a pisztácia királyának tartott Bronte pisztácia és a Modica csokoládé, amely felejthetetlen élmény a legigényesebb ínyenceknek.



Termékeink frissességével és minőségével gazdagítva étелеink igazi utazást jelentenek a szicíliai konyha felfedezéséhez.



Only quality ingredients

We work hard to offer the best on your table. The dedication we put into the search for the right, fresh and high quality product has always been our first goal and our philosophy: for this reason we are proud to offer only the best fruit of our experience that comes from decades of work in the food and wine sector. Obviously 100% of our raw material comes from Sicily and other regions of Italy.

Our cuisine is strongly aimed at the use of organic products, thus guaranteeing a healthy and ecological choice.

Among our main ingredients we find DOP and IGP products, which underline and protect the origin and quality of each product.

There is no lack of excellence from the Italian territory, such as San Daniele ham, Parmigiano Reggiano and DOP Campania buffalo mozzarella, which enrich each dish with their unique taste.

In our menu you will also find delicacies such as the San Marzano tomato, the IGP datterino and the BIO oil of Mazara, which make Sicilian cuisine one of the most appreciated in the world.



Among our fish-based dishes we can offer tuna from Balfegó, a company that operates with cutting-edge systems for quality, responsibility and sustainability. And as a guarantee for customers, each of its products is accompanied by a document that allows complete traceability: origin, size, weight, catch documentation. A source of pride for our restaurant, as it is possible to buy this tuna only after a rigorous selection.

The close collaboration with Jolanda De Colò allows us to offer you Poznan Beef and Manzetta Prussiana, both tasty.

We cannot forget our local treasures, such as the Bronte pistachio, considered the king of pistachios, and Modica chocolate, an unforgettable experience for the most demanding palates. Enriched by the freshness and quality of our products, our dishes are a real journey to discover Sicilian cuisine.



Solo ingredienti di qualità



Lavoriamo duramente per offrire il meglio sulla Vostra tavola. La dedizione che mettiamo nella ricerca del prodotto giusto, fresco e di altissima qualità è sempre stato il primo nostro obiettivo e la nostra filosofia: per questo siamo orgogliosi di offrire solamente il frutto migliore della nostra esperienza che proviene da decenni di lavoro nel settore enogastronomico. Ovviamente il 100% della nostra materia prima è proveniente dalla Sicilia e dalle altre regioni d'Italia.

La nostra cucina è fortemente rivolta all'utilizzo di prodotti biologici, garantendo così una scelta salutare ed ecologica.

Tra i nostri ingredienti principali troviamo prodotti DOP e IGP, che sottolineano e tutelano la provenienza e la qualità di ogni prodotto.

Tra i nostri piatti a base di pesce possiamo offrire il tonno Balfegó, azienda che opera con sistemi all'avanguardia per qualità, responsabilità e sostenibilità. E a garanzia dei clienti accompagna ogni suo prodotto con un documento che ne consente la tracciabilità completa: origine, taglia, peso, documentazione di cattura. Un vanto per il nostro ristorante, essendo possibile acquistare questo tonno solo dopo una rigorosa selezione.

Non mancano le eccellenze del territorio italiano, come il prosciutto San Daniele, il Parmigiano Reggiano e la mozzarella di bufala campana DOP, che arricchiscono ogni piatto con la loro unicità gustativa.

Nel nostro menù troverete anche prelibatezze come il pomodoro San Marzano, il datterino IGP e l'olio BIO di Mazara, che fanno della cucina siciliana una delle più apprezzate al mondo.

La stretta collaborazione con Jolanda De Colò ci permette di offrirvi il Manzo di Poznan e la Manzetta Prussiana, gustosa carne bovina.

Non possiamo poi dimenticare i nostri tesori locali, come il pistacchio di Bronte, considerato il re dei pistacchi, ed il cioccolato di Modica, un'esperienza indimenticabile per i palati più esigenti. Arricchiti dalla freschezza e dalla qualità dei nostri prodotti, i nostri piatti costituiscono un vero e proprio viaggio alla scoperta della cucina siciliana.



Menù Festività

Antipasti / Előételek / Starters

Carpaccio di manzetta Prussiana, olio EVO Bianco-lilla, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Prussian beef carpaccio with fragrant Biancolilla extra virgin olive oil, arugula and parmesan shavings
Porosz marha carpaccio illatos Biancolilla olívaolajjal, rukkolával és parmezánforgáccsal

8.990.-

Battuta di Fassona piemontese olio EVO Nocellara
Fassona beef tartare from Piedmont with silky Nocellara extra virgin olive oil
Piemonti Fassona marha finomra aprítva selymes Nocellara olívaolajjal

8.990.-

Tartare di tonno rosso pinne blue, arance di Sicilia, mentuccia fresca, zeste di lime e olio EVO Nocellara
Bluefin tuna tartare with Sicilian orange, fresh mint, lime zest, and Nocellara extra virgin olive oil
Kékúszójú tonhaltatár szicíliai narancssal, friss mentával, lime reszelékkal és Nocellara olívaolajjal

11.990.-

Tagliere "Cunzatu" - caprino grigliato, marmellata di fichi - "caponata" di melanzane, focaccia
Tagliere "Cunzatu" - Roasted goat cheese with fig jam, mixed vegetables in sweet and sour sauce with "focaccia" Italian flatbread
Tagliere "Cunzatu" - Kecskesajt roston sültve fügedzsemmel, édes-savanyú "caponata" zöldségraguval és focaccia-val

8.990.-

Bruschetta classica - Pane pizza, dadolata di pomodoro, rucola, scaglie di Parmigiano, basilico, aglio, EVO
Our Classic Bruschetta - Pizza bread, diced tomato, arugula, Parmesan shavings, basil, garlic, extra virgin olive oil (EVO)
Klasszikus Bruschettánk - Pizzakenyér, kockázott paradicsom, rukkola, parmezánforgácsok, bazsalikom, fokhagyma, extra szűz olívaolaj (EVO)

5.290.-

Zuppe / Levesek / Soups

Zuppa ai tre funghi, porcini, chiodini e finferli, con salvia croccante all'essenza di tartufo estivo
Three mushroom soup, porcini, button mushroom, chanterelles with crispy sage and summer truffle essence
Ropogós zsályával és szarvasgomba esszenciával ízesített gombaleves háromféle gombából, vargánya, csiperke és rókagombából

6.990.-

Zuppetta di cozze al sugo piccante e crostino di pane
Spicy mussel soup with toasted bread
Fűszeres kagylóleves ropogós pirítóssal



8.990.-

I primi / Kezdő Fogások / First Courses

Pappardelle quadrucci di filetto, fondo bruno, funghi porcini e scaglie di Reggiano
Homemade pappardelle with tenderloin cubes, porcini and Reggiano shavings
Házi készítésű pappardelle pirított bélszínkockákkal, vargányával és Reggiano forgáccsal

9.890.-

Pasta a Taianu di Cefalù è un primo piatto principesco, tipico della famosa e bellissima cittadina arabo-normanna, iudisco di vitello, castrato di agnello, fesa di maiale, melanzana tunisina, salsa di pomodoro, basilico fresco e pecorino
Pasta a Taianu di Cefalù is a princely first course, typical of the famous and beautiful Arab-Norman town. It features veal sauté, lamb castrato, pork loin, tunisian eggplant, tomato sauce, fresh basil and pecorino cheese
Pasta a Taianu - Cefalù, a gyönyörű arab-normann város specialitása: borjúhús, kasztrált bárány, sertéscomb, tunéziai padlizsán, paradicsomszósz, friss bazsalikom és pecorino sajt együttese

8.990.-

Risotto Perle di Stracciatella e marmellata di Mare e gambero scottato

Risotto with stracciatella pearls and sea jam
Rizottó stracciatella gyöngyökkel és tengeri lekvárral

11.990.-

Menù Festività

Chitarre della casa allo zafferano cozze e calamari, salsa di crostacei, zeste di limone Verdello

Homemade chitarre pasta with saffron, mussels, and squid, crustacean sauce, and Verdello lemon peel

Házi készítésű chitarre tészta sáfránnyal, kagylóval és tintahallal, tenger gyümölcsei szósszal, Verdello citromhéjjal

12.990.-

Linguine rigate Voiello all'astice intero fresco con datterino, aromatizzate ai grani di aneto e bottarga

Voiello ridged linguine pasta with whole fresh lobster, datterino tomatoes, flavored with drill seeds and bottarga

Voiello bordázott linguine tészta friss, egész homárral, datolya paradicsommal, bottargával és kapormaggal ízesítve

6.690.-/100g

La Norma dello Chef - salsa di pomodoro siccagno, melanzane tonde fritte, ricotta siciliana al forno, basilico fresco

The Chef's Norma - siccagno tomato sauce, fried round tunisian eggplant, sicilian ricotta julienne baked in oven, fresh basil

La Norma, ahogy Séfünk készíti - siccagno paradicsomszósz, sült tunéziai padlizsánkarikák, szicíliai ricotta julienne, szicíliai hagyományoknak megfelelően kemencében sütve, friss bazsalikommal

8.990.-

I secondi / Főételek / Main Courses

Filetto di manzo alla Rossini, crostone di pane, fegato d'oca

Rossini style beef filet, toasted bread, foie gras
Bélszín Rossini módra libamájjal

23.990.-

Branzino selezione Jolanda de Colò alle erbe aromatiche al forno, salsa Mediterranea con datterino, taggiasche e capperi di Lipari

Jolanda de Colò selection of sea bass baked with aromatic herbs, Mediterranean sauce with datterino tomatoes, taggiasca olives, and Lipari capers

Aromás fűszernövényekkel sült egész tengeri sügér datolya paradicsommal, taggiasca olívával és Lipari kapribogyóval készült mediterrán szósszal

15.990.-

Cosciotto di agnello confit e puré di rafano

Confit lamb shank with horseradish puree
Konfitált báránycomb tormapürével

17.990.-

Insalatona Sicily quadrotto di tonno rosso scottato, datterini IGP, iceberg, carciofo intero con gambo, uova di quaglia, cipollotto primavera, olive taggiasche con pane tostato fatto in casa

Insalata Sicily with seared diced bluefin tuna, IGP datterino tomatoes, iceberg lettuce, whole artichoke with stem, quail eggs, spring onions, taggiasca olives, and homemade toasted bread

Szicíliai saláta pirított, kockára vágott kékúszójú tonhallal, IGP datolya paradicsommal, jégسالátával, száras articsókával, fürjtojással, friss újhagymával, taggiasca olíva-bogyóval és házi pirított kenyérrel

12.290.-

Menù Festività

Contorni / Köretek / Side Dishes

Insalata mista di stagione e olio extravergine BIO di Mazara

Fresh mixed salad with Mazara BIO extra virgin olive oil

Friss kevert saláta szezonális zöldségekkel, extra szűz BIO olívaolajjal

3.890.-

Patate saltate al rosmarino (...Cu mancia patati un mori mai!)

Sautéed potatoes with rosemary

Kemencében sült rozmaringos burgonya

2.990.-

Verdure alla griglia e balsamico

Grilled vegetables with balsamic vinegar

Friss zöldségek grillezve, zöldfűszerekkel, balzsamecettel

4.690.-

Dolci / Desszertek / Desserts

Il Cannolo siciliano

Il Cannolo siciliano - Typical Sicilian fried thin pastry roll with sweet ricotta cheese

Il Cannolo siciliano - Kézműves sült ropogós tésztaarolád édes túrókrémrel töltve

3.990.-

Panna cotta con salsa al frutto della passione

Panna cotta - Traditional Italian dessert, cooked cream with passion fruit sauce

Panna cotta - Tradicionális olasz desszert, lágy tejszínrém zselésítve maracuja öntettel

3.990.-

Tiramisù cremoso dessert al caffè, savoiardi immersi nella crema al mascarpone e una spolverata di cacao amaro

Creamy Tiramisù dessert, savoiardi ladyfingers soaked in coffee, layered with mascarpone cream, topped with a dusting of cocoa powder

Krémes Tiramisù - kávéba mártott savoiardi babapiskóta mascarpone krémrel rétegezve, kakaószórással

3.990.-

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Citromos sorbet

3.990.-

Pizza

Pizze

Margherita D.O.P. (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, basilico fresco)
Margherita D.O.P. (Original Italian pizza with San Marzano, mozzarella, fresh basil)
Margherita D.O.P. (Az eredeti olasz pizza San Marzano-val, mozzarellával, friss bazsalikkal)
(1,7)  **4.290.-**

Napoli Gourmet (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, filetti di acciughe del cantabrico in olio d'oliva 50gr, origano, capperi di Salina)
Napoli Gourmet (San Marzano, mozzarella, oregano, cantabrico anchovies 50gr, capers)
Napoli Gourmet (San Marzano, mozzarella, oregánó, cantabrico szardella 50gr, kapribogyó)
(1,4,7) **6.490.-**

Diavola (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, spianata piccante Toscana)
Diavola (San Marzano, mozzarella, spicy Italian salami)
Diavola (San Marzano, mozzarella, csípős szalámi)
(1,7)  **5.390.-**

Prosciutto e funghi trifolati (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, funghi, prosciutto di Praga)
Prosciutto e funghi (San Marzano, mozzarella, Prague ham, sautéed mushrooms)
Prosciutto e funghi (San Marzano, mozzarella, prágai sonka, pirított gomba)
(1,7) **5.690.-**

Capricciosa (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, prosciutto di Praga, uova, funghi, peperoni, cipolla, olive taggiasche)
Capricciosa (San Marzano, mozzarella, Prague ham, egg, mushrooms, pepper, onion, olives)
Capricciosa (San Marzano, fiordilatte dei Monti, prágai sonka, tojás, gomba, paprika, hagyma, olíabogyó)
(1,3,7) **5.890.-**

Quattro formaggi bianca
Four cheese white pizza
Négysajtos pizza (paradicsomszós nélkül)
(1,7)  **5.390.-**

Pizze

Quattro stagioni (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, carciofo intero con gambo, funghi, prosciutto di Praga, olive taggiasche)
Quattro stagioni (San Marzano, mozzarella, whole artichokes with stem, mushrooms, Prague ham, olives)
Quattro stagioni (San Marzano, mozzarella, egész articsóka szárával, gomba, prágai sonka, olíabogyó)
(1,7) **5.990.-**

Siciliana (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, melanzane tunisine, basilico fresco, Parmigiano)
Siciliana (San Marzano, mozzarella, eggplant, fresh basil, Parmesan)
Siciliana (San Marzano, mozzarella, padlizsán, friss bazsalikom, parmezán)
(1,7)  **5.690.-**

Etna (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, peperoni piccanti, peperone dolce, prosciutto di Praga, spianata piccante, aglio, olive taggiasche)
Etna (San Marzano, mozzarella, spicy pepper, bell pepper, Prague ham, spicy salami, garlic, olives)
Etna (San Marzano, mozzarella, erős paprika, kaliforniai paprika, prágai sonka, csípős szalámi, fokhagyma, olíabogyó)
(1,7)  **6.490.-**

La Coppola (Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti, rucola, datterini IGP, San Daniele, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP)
La Coppola (San Marzano, mozzarella, arugula, date tomatoes, San Daniele ham, shavings of Parmesan)
La Coppola (San Marzano, mozzarella, rukkola, datolyaparadicsom, San Daniele sonka, parmezánforgács)
(1,7) **6.990.-**

Pizza pane
Pizza bread
Pizzakenyér
(1)  **2.990.-**

Bevande

Aperitivi • Aperitifek • Aperitifs

Aperol Spritz	3490.-
Americano	3490.-
Negroni	3490.-
Negroni Sbagliato	3490.-

Cocktail • Koktélok • Cocktails

Mojito	3290.-
Cosmopolitan	3590.-
Cuba Libre	3590.-
Cuba Libre Exclusiva	4290.-
Whisky Sour	3690.-
Old Fashioned	3990.-
Daiquiri	3590.-

Amari • Keserűk • Bitters (4cl)

Amaro del capo	2690.-
Averna	2690.-
Ramazzotti	2690.-
Fernet-Branca / Brancamenta	2690.-
Cynar	2690.-
Unicum	2690.-
Jägermeister	2690.-

Liquori • Likőrök • Liqueur (4cl)

Aperol	1990.-
Campari	1990.-
Liquore al pistacchio	2690.-
Limoncello	2490.-
Allorcello liquore all'alloro	2490.-
Arran Gold	1990.-
Sambuca Molinari	1990.-
Joseph Cartron Triple Sec	1690.-
Ferrand Curacao	1690.-
Frangelico	1690.-
Galliano	1690.-

Cognac (4cl)

Cognac Bache-Gabrielsen American Oak	3690.-
Calvados Christian Drouin Selection	2990.-
Vecchia Romagna	3390.-

Whiskey (4cl)

Buffalo Trace Bourbon	2690.-
Hankey Bannister	2690.-
Teeling Small Batch	2690.-
Glen Allachie 11 éves Pedro Ximenez Finish	4290.-
Kilchoman Machir Bay	3490.-
Redemption Bourbon	2690.-
Antiquary Scotch 12 éves	2890.-
Nikka Coffey Malt	4290.-

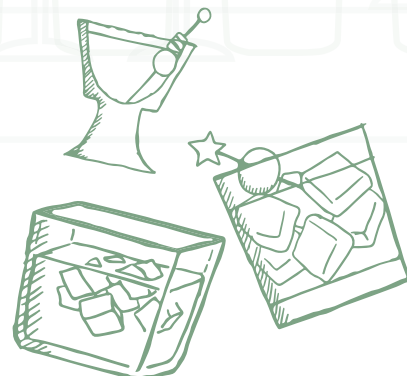


Gin (4cl)

Gin Mare	3290.-
Bobby's gin	2490.-
Gin Citadelle	2490.-

Tonic

J.Gasco Dry Bitter Tonic	1890.-
J.Gasco Indian Tonic	1890.-
J.Gasco Ginger Ale	1890.-



Bevande

Digestivi (4cl)

Vodka Beluga Noble
Vodka Koskenkorva
Tequila Ocho Blanco
Tequila Ocho Reposado
Mezcal San Cosme
Ron Zacapa 23
Rum Diplomatico Exclusiva
Rum Diplomatico Selección de Familia
Rum The Demon's Share
Rum Plantation 3 Stars

2890.-
2290.-
2690.-
2890.-
3290.-
4690.-
3290.-
3990.-
2490.-
2290.-

Birre • Sörök • Beers

Dreher 24 Analcolica / Alkoholmentes / Nonalcoholic 0,33l
Hofbrau Weissbier 0,5l
Pilsner Urquell 0,33 l
Panaché (Birra / Sör / Beer & 7up / Ginger Ale / Schweppes Orange)
Peroni 0,3 l
Peroni 0,5 l
Dreher 0,3 l
Dreher 0,5 l

1590.-
1790.-
1790.-
2390.-
1190.-
1790.-
1090.-
1590.-



Bevande analcoliche • Alkoholmentes italok • Soft drinks

San Pellegrino 0,5l
Acqua Panna 0,5l
Solo l'Acqua Frizzante o Naturale 0,7l
Pepsi Cola 0,25l
Pepsi Light 0,25l
7Up 0,25l
Schweppes (Orange, 7UP) 0,25l
Succhi di frutta / Rostos üdítők / Juices 0,2l
San Pellegrino: Chinotto, Aranciata rossa
Limonata della casa / Házi Limonádé / Homemade Lemonade

1590.-
1590.-
1190.-
1290.-
1290.-
1290.-
1290.-
1290.-
1690.-
1690.-



Bevande Calde • Forró italok • Hot drinks

Espresso
Ristretto
Espresso doppio
Caffé lungo
Americano Caffé
Cappuccino
Cortado
Flat White
Latte Macchiato
Caffé Corretto
Caffé Baileys latte
Demmers Tea

990.-
990.-
1980.-
990.-
990.-
1290.-
1190.-
2190.-
1290.-
1890.-
1990.-
1290.-



Extra & Allergeni

Extra

Stracciatella

Stracciatella

Stracciatella

(7) **2.590.-/100gr.**

Parmigiano Reggiano DOP

Parmigiano Reggiano DOP - Parmesan

Parmigiano Reggiano DOP - Parmezán

(7) **990.-**

Prosciutto San Daniele

San Daniele ham

San Daniele sonka

3.490.-

Olive taggiasche

Olive taggiasche - Olives

Olive taggiasche - Olívabogyó

1.290.-

Capperi di Salina

Capperi di Salina - Capers

Capperi di Salina - Kapribogyó

(12) **690.-**

Acciughe del cantabrico in olio d'oliva 50gr.

Cantabrico anchovies in olive oil 50gr

Cantabrico szardella olívaolajban 50gr

1.290.-

Carciofo col gambo in olio d'oliva

Artichokes in olive oil

Articsóka olívaolajban

1.590.-

San Marzano Salsa pomodoro

San Marzano Tomato sauce

San Marzano paradicsomszós

990.-

Pane

Bread

Kenyér

(1) **400.-**

Lista Allergeni

1: glutine

2: crostacei

3 uova

4: pesce

5: noccioline

6: soia

7: lattosio

8: noci

9: sedano

10: senape

11: sesamo

12: solfito

13: lupino

14: molluschi

Allergen table

1: gluten

2: crustaceans

3: eggs

4: fish

5: peanuts

6: soya

7: milk

8: tree nuts

9: celery

10: mustard

11: sesame

12: sulphites

13: lupin

14: mollusca

Allergén táblázat

1: glutén

2: rák

3: tojás

4: hal

5: mogyoró

6: szójabab

7: laktóz

8: dióféle

9: zeller

10: mustár

11: szezám

12: kén-dioxid-szulfid

13: csillagfű

14: puhatestű

Vini consigliati

Borajánlatok

Wine recommendations

		
OMBRE PROSECCO SPUMANTE BRUT Veneto	12.990.-	3.290.-
PLANETA TEREBINTO GRILLO Sicilia	11.990.-	2.890.-
PANNONHALMI RAJNAI RIZLING Pannonhalma	11.990.-	
TORMARESCA CHARDONNAY Puglia	11.990.-	
OREMUS MANDOLÁS FURMINT Tokaj	18.990.-	
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC Új-Zéland	27.990.-	5.990.-
FIGUIÈRE ROSÉ MÉDITERRANÉE Provence	11.990.-	
ST. ANDREA ÁLDÁS (BIKAVÉR SUPERIOR) Eger	17.990.-	
VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA Toscana	18.990.-	4.290.-
PLANETA PLUMBAGO NERO D'AVOLA Sicilia	11.990.-	2.990.-
PLANETA SYRAH MAROCCOLI Sicilia	21.990.-	4.590.-
HEIMANN BARBÁR Szekszárd	26.990.-	
VIGNETI DEL SALENTO PRIMITIVO DI MANDURIA Puglia	28.990.-	
OREMUS ÉDES SZAMORODNI Tokaj	11.990.-	



Ételeink allergén anyagokat tartalmazhatnak.
Allergénekről szóló tájékoztatónkat kérje felszolgálóinktól.
Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét hogy a fél adag ételek ára egyenlő a teljes ár 70%-val. A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számítunk fel.
Áraink az ÁFÁt tartalmazzák.



Nei piatti da noi serviti possono essere presenti alcuni ingredienti allergizzanti. Per ulteriori chiarimenti e informazioni vi preghiamo di chiedere al nostro personale di sala. Informiamo i nostri gentili clienti che il costo della mezza porzione è pari al 70% del prezzo intero. Al totale del conto verrà aggiunto il 13% per il servizio. I nostri prezzi sono IVA inclusa.

Our dishes contain ingredients which may cause allergic reactions. Please do not hesitate to ask our staff for more information. Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price. We add 13% service charge to the final amount of the bill. Our prices include VAT.



“To have seen Italy without having seen Sicily is not to have seen Italy at all, for Sicily is the clue to everything.

- J.W. Goethe

Trattoria La Coppola

1053 Budapest, Károlyi utca 19.

www.lacoppola.hu

booking@lacoppola.hu

FB | TrattoriaLaCoppola

+36 30 176 7039



Salvatore Sgroi

Patron



Vincenzo Manzella

Chef