



ÉTLAP

menu

ANTIPASTI

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ⁷
Fresh tomato with buffalo mozzarella
Bivaly mozzarella paradicsommal, olívaolajjal és bazsalikommal
4990.-

GRANDE ANTIPASTO ITALIANO ⁷
ANCHE PER 2 PERSONE)
SALUMI MISTI, PROSCIUTTO DI PARMA, SALAME VENTRICINA, SPECK, MORTADELLA, OLIVE, MOZZARELLA DI BUFALA, VERDURE SOTT’OLIO
Big Italian starter – also for 2 person (Parma ham, Italian salami mix, olives, buffalo mozzarella, vegetables in oil)
Olasz előétel – 2 főre is (Pármai sonka, olasz szalámi, mortadella, speck sonka, olajbogyó, bivaly mozzarella, zöldségek olajban)
6990.-

TRIS DI BRUSCHETTE CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO ^{1,7}
Roasted breads with parma ham, buffalo mozzarella and tomatoes
Bruschetta válogatás páрмаi sonkával, bivaly mozzarellával és paradicsommal
3490.-

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE
(STAGIONALE)
Parma ham and melon (seasonal)
Pármai sonka és sárgadinnye (szezonális)
3990.-
+ MOZZARELLA DI BUFALA ⁷
Buffalo mozzarella // Bivaly mozzarella
1690.-

RISOTTO CARNAROLI AI GAMBERI FLAMBATI AL BRANDY E POMODORINI ²
Carnaroli risotto with prawns flambéed in brandy and cherry tomatoes
Carnaroli rizottó brandy-n flambírozott garnélarákkal és kóktél paradicsommal
6990.-

ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE ^{VEGAN}
Vegetables soup
Vegyes zöldségleves
2890.-

ZUPPA DI POMODORO CON CROSTINI DI PANE ¹
Tomato soup with croutons
Paradicsomleves pirított kenyér kockával
2790.-

ZUPPA DEL GIORNO (CALDA/FREDDA)
Di allergeni chiedere al cameriere
Daily soup (hot/cold) – Ask the waiter for allergens
Napi leves (meleg/hideg) – Allergénekről érdeklődjön a pincérnél
2890.-

RISOTTI

RISOTTO CARNAROLI ALLA CREMA DI PISELLI CON GUANCIALE STAGIONATO E SCAMORZA AFFUMICATA
Pea cream carnaroli risotto with seasoned bacon and smoked scamorza cheeses
Borsókrémes carnaroli rizottó érlelt szalonnával és füstölt scamorzával
5990.-

PRIMI PIATTI DI TERRA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{1,3,7}
Spaghetti with eggs, bacon, parmesan, pecorino and black pepper
Spagetti tojással, sertés pofával, parmezánnal, pecorinóval és fekete borssal
4990.-

TAGLIATELLE ARTIGIANALI ALLA BOLOGNESE ^{1,3,7}
Homemade tagliatelle with bolognese sauce
Házi tagliatelle bolognai raguval
4490.-

TAGLIATELLE ARTIGIANALI ALLA NORCINA ^{1,3,7}
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, cream and italian sausage
Házi tagliatelle vargányagombával, tejszínnel és olasz kolbásszal
4990.-

FUSILLI ARTIGIANALI ALL’ARRABBIATA CON STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO ^{1,3,7}
Homemade fusilli with Arrabbiata with strips of beef fillet
Házi fusilli all’Arrabbiata marhafilé csíkokkal
6490.-

FUSILLI ARTIGIANALI CON SPINACI, PANNA E PETTO DI POLLO A JULIENNE ^{1,3,7}
Homemade fusilli with spinach cream and chicken breast pieces
Tejszínes-spenótos házi fusilli csirkemellel csíkokkal
4690.-

GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON MOZZARELLA DI BUFALA ^{1,3,7}
Potato dumplings with tomato sauce and buffalo mozzarella
Paradicsomos gnocchi bivaly mozzarellával
4990.-

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI ALL’AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI ^{1,2}
Spaghetti with garlic, oil, chili pepper and prawns
Spagetti fokhagymával, olívaolajjal, csilivel és garnélarákkal
5990.-

TAGLIATELLE ARTIGIANALI CON SALMONE AFFUMICATO IN SALSA ROSÉ ^{1,3,4,7}
Homemade tagliatelle with smoked salmon and rosé salsa
Házi tagliatelle füstölt lazaccal és rozé szalszával
5990.-

LASAGNE ALL’UOVO ARTIGIANALI ALLA BOLOGNESE ^{1,3,7}
Homemade lasagna with bolognese sauce
Házi lasagna bolonyai raguval
4890.-

CANNELLONI CON RICOTTA, SPINACI, BESCIAAMELLA E SALSA DI POMODORO ^{1,3,7}
Cannelloni with ricotta, spinach, béchamel and tomato sauce
Cannelloni rikottával, spenóttal, besamellel és paradicsomszósszal
4890.-

MEZZELUNE ALL’UOVO ARTIGIANALI CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI IN SALSA DI BURRO E SALVIA ^{1,3,7}
Homemade mezzelune with ricotta, spinach in butter and sage sauce
Rikottával és spenóttal töltött házi mezzelune tészta vajás, zsályás szószban
5490.-

GNOCCHI AL GORGONZOLA IN PIGNATA CON TETTO DI PIZZA ^{1,7}
Potato dumplings with gorgonzola in a pot with pizza roof
Fazékban sült gorgonzolás gnocchi pizzatetővel
5990.-

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (VONGOLE, COZZE, GAMBERI, CALAMARI, ASTICINO) ^{1,2,14}
Spaghetti with sea food
Spagetti tenger gyümölcseivel
6990.-

RIGATONI ARTIGIANALI CON GAMBERI, CALAMARI, POMODORINI E OLIVE ^{1,2,14}
Homemade rigatoni with prawns, calamari, cherry tomatoes and olives
Házi rigatoni tészta garnélarákkal, tintahallal, kóktél paradicsommal és olajbogyóval
5990.-

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ¹
(NORMALE/PICCANTE)
Spaghetti with clams (normal/spicy)
Spagetti vénuszkagylóval (normál/csípős)
6990.-

SECONDI PIATTI DI TERRA

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO CON ROSMARINO
Grilled chicken breast filled with baked potatoes
Grillezett csirkemell rozmaringos tepsis burgonyával
5990.-

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA CON SALS

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA
AL SANGUE O COTTURA MEDIA
Grilled sirlion teak (rare or medium rare) with rocket salad and parmesan
Grillezett marha hátszín (véres vagy közepesen átsült) rukkolával és parmezánnal
12 990.-

FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON PATATE AL FORNO CON ROSMARINO
AL SANGUE O COTTURA MEDIA,
CON SALS

PICCATA ALLA MILANESE
FETTA DI VITELLO IMPANATA (IMPANATA CON FARINA, UOVO, PARMIGIANO, PREZZEMOLO) CUCINATA IN PADELLA CON CONTORNO DI SPAGHETTI AL POMODORO
Breaded veal slice (breaded with egg, Parmesan cheese, parsley) cooked in a pan with a side of spaghetti with tomato sauce
Milánói spagetti – Rántott borjúszelet (liszttel, tojással, petrezselymes parmezánnal panírozva) serpenyőben sütv

SECONDI PIATTI DI MARE

TRANCIO DI SALMONE CON VERDURE SALTATE IN PADELLA
Salmon steak with pan-fried vegetables
Lazac steak serpenyőben sült zöldségekkel
7690.-

ORATA AL FORNO CON POMODORO E PATATE
Baked sea bream with tomato and potatoes
Sült tengeri aranykeszeg paradicsommal és burgonyával
7990.- (min. 20 minutes)

TRANCIO DI TONNO IN PADELLA CON PANE PROFUMATO E INSALATA MISTA CON OLIVE
Tuna steak with bread and mixed salad with olives
Sült tonhalszelet illatos kenyérrel és olajbogyós vegyes salátával
8990.-

CALAMARI ALLA LIVORNESE CON POMODORO CILIEGINO, PISELLI, FUNGHI E CROSTINI DI PANE
Squid cooked in a Livorno-style sauce with peas, mushrooms and bread croutons
Livornoi szószban főtt tintahal borsóval, gombával és pirított kenyérkockákkal
6990.-

INSALATE

INSALATA MISTA AMICI MIEI
INSALATA, CETRIOLO, GRANA, OLIVE, POMODORI SECCHI
Amici Mie

INSALATA CESAR DI POLLO
Cesar salad with grilled chicken
Cézár saláta csirkével
3990.-

INSALATA CESAR DI GAMBERI
Cesar salad with shrimps
Cézár saláta garnélával
5490.-

INSALATA CON FINOCCHI, SALMONE AFFUMICATO, AVOGADO, POMODORINI, RUCOLA
Salad with fennel, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, rocket salad
Saláta édesköménnyel, füstölt lazaccal, avokádóval, koktélp

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO
Baked potatoes with rosmarin
Tepsiben sült rozmaringos burgonya
1890.-

SPINACI AL BURRO E AGLIO
Spinach with garlic and butter
Serpenyőben párolt fokhagymás-vajas spenót
1890.-

RISO AL BURRO E PARMIGIANO
Rice with butter and parmesan
Vajas-parmezános rizs
1890.-

VERDURE DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA
Mixed roasted vegetables
Serpenyős zöldségek
2490.-

PIZZE

FOCACCIA CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ORIGANO
Pizza Bread with olive oil, oregano
Pizzakenyér olívaolajjal, oregánóval
1990.-

PIZZA MARGHERITA
SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO
Tomato, mozzarella, basil
Paradicsomszós

CALZONE CLASSICO
SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Paradicsomszós

PIZZA PROSCIUTTO
SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO
Tomato, mozzarella, ham
Paradicsomszós

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Paradicsomszós

PIZZE	
PIZZA CAPRICCIOSA ^{1,3,7}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, UOVO, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE Tomato, mozzarella, mushrooms, eggs, artichokes, ham, olives Paradicsomszós, mozzarella, gomba, tojás, articsóka, sonka, olajbogyó 4890.-
PIZZA DIAVOLA ^{1,7} 	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE VENTRICINA Tomato, mozzarella, spicy salami Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi 4790.-
PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA ROSSA Tomato, mozzarella, tuna, onion Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma 4890.-
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,7}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, OLIVE Tomato, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives Paradicsomszós, mozzarella, articsóka, sonka, gomba, olajbogyó 4890.-
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{1,7}	FIOR DI LATTE, PROVOLA, PARMIGIANO, GORGONZOLA Mozzarella, provola, parmesan, gorgonzola Mozzarella, provola, parmezán, gorgonzola 4890.-
PIZZA VEGA ^{1,7}  VEGAN	SALSA DI POMODORO, MELANZANE, ZUCCHINI, PEPERONI, SPINACI + FIOR DI LATTE A RICHIESTA Tomato, eggplant, zucchini, pepper, spinach + mozzarella on request Paradicsom, padlizsán, cukkíni, kalifornia paprika, spenót + kérésre mozzarella 4490.-
PIZZA PARMA ^{1,7}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, POMODORINI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan Paradicsomszós, mozzarella, páрмаi sonka, kóktélpáradicsom, rukkola, parmezán forgács 4990.-
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{2,4,13}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERI Tomato, mozzarella, sea food Paradicsomszós, mozzarella, tenger gyümölcsei 5990.-
PIZZA CAPRESE ¹	POMODORO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUDFALA (INGREDIENTI A FREDDO) Fresh tomato, Parma ham, rocket salad, buffalo mozzarella (cold ingredients) Friss páradicsom, páрмаi sonka, rukkola, bivaly mozzarella (hideg feltétek) 5990.-
PIZZA BUD SPENCER ^{1,7}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA ITALIANA, CIPPOLA ROSSA Tomato, mozzarella, italian sausage, purple onion Paradicsomszós, mozzarella, olasz kolbász, lilahagyma 4690.-
PIZZA BUFALINA ^{1,7}	SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil Paradicsomszós, bivaly mozzarella, kóktélpáradicsom, bazsalikom 4990.-

PIZZE GOURMET	
PIZZA CON ‘NDUJA CALABRESE ^{1,7} 	SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLE ROSSE, ‘NDUJA Tomato, buffalo mozzarella, onions, ‘nduja spicy salami Paradicsomszós, bivaly mozzarella, lilahagyma, ‘nduja csípős szalámi 5690.-
PIZZA DADÒ GRASSO ^{1,7}	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, VENTRICINA, PORCINI, MOZZARELLA DI BUFALA Tomato, mozzarella, ham, speck, salami, porcini mushrooms, buffalo mozzarella Paradicsomszós, mozzarella, sonka, speck sonka, szalámi, vargányagomba, bivaly mozzarella 5990.-
PIZZA AMICI MIEI ^{1,7}	FIOR DI LATTE, FUNGHI, SALSICCIA ITALIANA, CREMA DI TARTUFO Mozzarella, mushrooms, italian sausage, truffle cream Mozzarella, gomba, olasz kolbász, szarvasgomba krém 4990.-
PIZZA UNGHERESE ^{1,7} 	SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE , SALAME PICCANTE, PEPERONCINO, CIPOLLA ROSSA Tomato, mozzarella, spicy salami, chilli pepper, red onion Paradicsomszós, mozzarella, fűszeres szalámi, chili paprika, lilahagyma 4690.-
SCATOLA DA ASPORTO	
Takeaway box Elviteles doboz 300.-	

EXTRA PER PIZZA			
SALSA DI POMODORO Tomato sauce / Paradicsomszós 490.-	MEZZA MOZZARELLA DI BUFALA ⁷ Half buffalo mozzarella / Fél bivaly mozzarella 990.-	VENTRICINA Spicy sausage / Csípős szalámi 990.-	TONNO IN OLIO ⁴ Tuna in oil / Tonhal olajban 990.-
VERDURE SALTATE IN PADELLA Mixed roasted vegetables / Szerpenyős zöldségek 1490.-	PARMIGIANO ⁷ Parmesan chips / Parmezán forgácsok 990.-	SPECK 1190.-	6 GAMBERI ² 6 shrimps / 6 garnéla 2490.-
UOVO ³ Egg /Tojás 490.-	GORGONZOLA ⁷ 990.-	MORTADELLA 890.-	ACCIUGHE ² Anchovies / Szardella 690.-
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA Parma ham / Pármai sonka 1690.-	SALSICCIA ITALIANA Italian sausage / Olasz kolbász 990.-	FUNGHI Mushrooms / Gomba 590.-	OLIVE 490.-
PROSCIUTTO COTTO Ham / Főtt sonka 1190.-	SALAME 790.-	PORCINI Porcini mushrooms / Vargányagomba 1490.-	PANNA LIQUIDA ³ Cream / Tejszín 190.-
MOZZARELLA DI BUFALA ⁷ Buffalo mozzarella / Bivaly mozzarella 1690.-	’NDUJA CALABRESE ’nduja spicy salami / ’nduja csípős szalámi 1390.-	CARCIOFI Artichoks / Articsóka 690.-	RUCOLA 590.-
		CIPOLLA ROSSA Red onion / Lila hagyma 490.-	POMODORINI Cherry tomatoes / Koktélparadicsom 690.-

DOLCI

TIRAMISÚ CLASSICO ^{1,3,7} 2690.-	PROFITEROL ^{1,3,7} 2190.-
MOUSSE AL PISTACCHIO DI BRONTE ^{7,8} Tiramisu mousse Tiramisu mousse 2890.-	MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE ANANAS, MELONE, UVA, KIWI Seasonal fruit salad (pineapple, melon, grapes, kiwi) Szezonális gyümölcssaláta (ananász, sárgadinnye, szőlő, kiwi) 2690.-
CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA DOLCE ^{1,7,8} Sicilian cannolo with sweet ricotta cheese Szicíliai cannolo édes olasz túróval 2190.-	DOLCE DEL GIORNO <i>Secondo disponibilità – Allergeni chiedere al cameriere</i> Dessert of the day <i>Depending on availability – Ask the waiter for allergens</i> Napi desszert <i>Elérhetőségtől függően – Allergénekről érdeklődjön a pincérnél</i> 2490.-
TIRAMISÚ ALLA NOCCIOLA ^{1,5,7} <i>Secondo disponibilità</i> Hazelnut tiramisu – <i>Depending on availability</i> Mogyorós tiramisu – <i>Elérhetőségtől függően</i> 2590.-	

BEVANDE
Szentkirályi 0,33l 790.-
Szentkirályi 0,75l 1200.- <i>(szénsavas, szénsavmentes; gassata, liscia; sparkling, still)</i>
Acqua Panna 0,5l 1390.-
San Pellegrino 0,5l 1390.-
San Pellegrino Orange 0,33l 1290.-
San Pellegrino Lemon 0,33l 1290.-
Pepsi Cola 0,25l 890.-
Pepsi Light 0,25l 890.-
Schweppes Orange 0,25l 890.-
Schweppes Tonic 0,25l 890.-
7up 0,25l 890.-
Canada Dry 0,25l 890.-
Lipton 0,25l 890.- <i>(citrom, őszibarack; limone, pesche; lemon, peach)</i>
Toma 0,25l 990.- <i>(alma, őszibarack; mela, pesche; apple, peach)</i>
Frissen facsart narancslé 0,2l 1290.- <i>(Spremuta d’arancia; fresh orange juice)</i>
Limonádé szénsavas vízzel 0,4l 1490.- <i>(citrom, bodza, eper, málna, maracuja; Limonate con acqua gasata: limone, fragola, lampone, maracuja; lemonade with sparkling water: lemon, elder flor, straw-berry, raspberry, maracuja)</i>
Limonádé “Amici miei” 0,4l 1690.-
Kézműves, cukormentes meggylé 0,4l 1590.- <i>Artiganale succo di amarena senza zucchero; handmade, sugar-free cherry juice</i>

Borsodi 0,33l 1290.- / 0,5l 1590.-
Hoegaarden 0,25l 1490.- / 0,5l 1790.-
Staropramen 0,33l 1390.- / 0,5l 1690.-

CAFFÉ
Decaffeinato 790.-
Ristretto 790.-
Espresso 790.-
Macchiato 790.-
Lungo 790.-
Doppio 990.-
Caffe americano 790.-
Cappuccino 990.-
Caffe latte 990.-
Latte macchiato 990.-
Melange 1100.-
Ice caffe 1490.-
Affogato al Caffé ⁷ <i>(vanília fagyalt; gelato vanilia; vanilla ice cream)</i> 1990.-
Coffé Corretto (18+) 1490.-
Irish Coffé (18+) 1590.-
Frangelico latte macchiato (18+) 1590.-
+ méz 20g 300.- (miele, honey)
+ laktózmentes tej 300.- (latte senza lattosio, lactose-free milk)
Tea 1190.-
Hot chocolate (black, white) 1490.-

BOTTIGLIA / BOTTLES / ÜVEG

Peroni 0,33l 1590.-
Peroni 0% 0,33l 1590.-

COCKTAIL		
Aperol Spritz	2990.-	Pina Colada 2990.-
Campari Spritz	2990.-	Margarita 2890.-
Limoncello Spritz	2890.-	
Tropical Spritz	2990.-	
Negroni	2990.-	
Mojito	2690.-	
Cuba Libre	2490.-	
Sex On The Beach	2690.-	
Long Island Ice Tea	3790.-	
Tequila Sunrise	2690.-	
Cosmopolitan	2890.-	

ALCOLICI		
WHISKEY 4cl		RÉZANGYAL PRÉMIUM PÁLINKÁK
Chivas regal	1990.-	2cl 1990.-; 4cl 2490.-
Jack Daniel's	1490.-	Szilva, meggy, Irsai Olivér
Jameson	1790.-	Prugna, amarena, Irsai Oliver;
Makers Mark	1790.-	plum, sour cherry, Irsai Oliver
KONYAK 4cl		APERITIVO 8cl
Hennesy V.S.	1990.-	Martini 1290.- Rosso, Rosato, Bianco, Dry
GIN 4cl		Campari 1490.-
Beefeaters	1790.-	Aperol 1490.-
Bombay Sapphire	2290.-	LIQUORI 4cl
Hendrick's	2490.-	Baileys 6cl 1190.-
VODKA 4cl		Ramazotti Sambuca 1190.-
Absolut	1290.-	De Kuyper Liqueurs 1190.-
Smirnoff Red	1290.-	Di Saronno Amaretto 1190.-
Finlandia	1290.-	Frangelico 1190.-
Grey Goose	2390.-	Limoncello 990.-
TEQUILA 4cl		AMARI 4cl
Jose Cuervo Esp Silver	1290.-	Unicum 1490.-
RUM 4cl		Unicum Szilva 1490.-
Bacardi Carta Blanca	1690.-	Unicum Barista 1490.-
Bacardi Carta Negra	1690.-	Jagermaister 1490.-
Havanna Club Anejo 3 Anos	1790.-	Amaro Ramazotti 1290.-
Malibu	1190.-	Vecchio Amaro del Capo 1590.-
		GRAPPA ITALIANA 2cl / 4cl
		Marcati 1990.- / 2490.-
		Marcati Barricata 1990.- / 2490.-

ALLERGENI	
	1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised varieties) and products thereof Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek.
	2. Crayfish and products thereof. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
	3. Eggs and products made from them. Tojás és a belőle készült termékek.
	4. Fish and products made of fish. Hal és a belőle készült termékek.
	5. Peanuts and products made from those. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
	6. Soya-beans and products made from soya-beans. Szójabab és a belőle készült termékek.
	7. Milk and dairy products (including lactose). Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).
	8. Nuts, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nut (Macadamia temifolia) Diófélék, azaz mandula (Amygdalus communis L.), mogyoró (Corylus avellana), dió (Juglans regia), kesudió (Anacardium occidentale), pekándió (Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (Bertholletia excelsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámia vagy queenslandi dió (Macadamia ternifolia)
	9. Celery and products made from it. Zeller és a belőle készült termékek.
	10. Mustard and products made from it. Mustár és a belőle készült termékek.
	11. Sesame seeds and products made of these. Szezámmag és a belőle készült termékek.
	12. Sulphur dioxide and sulphites, expressed as SO2, in excess of a total concentration of 10 mg/kg or 10 mg/l, respectively; the calculation must be made for products ready for consumption or prepared according to the manufacturer's instructions. Kén-dioxid és az SO2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkonzentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
	13. Lupine and products made of it. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
	14. Molluscs and products thereof. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.



A 1169/2011 EU rendeletben előírtak szerint tájékoztatjuk Önöket, hogy

Vendégeink kérésére szóbeli tájékoztatást adunk az általunk elkészített ételekben előforduló allergén összetevőkről.

(glutén, rákfélék, tojás, hal, földimogyoró, szójabab, tej, diófélék, zeller, mustár, szezámmag, kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok, csillagfűrt, puhatestűek).

According to 1169/2011 EU regulation, in case of your request we provide verbal information about allergenic ingredients of own prepared (gluten, crustaceous, egg, fish, peanut, soyabean, milk, nuts, celery, mustard, sesame seed, sulphur dioxide, lupine, molluscs).

Informiamo i clienti che i nostri piatti sono tutti espressi nei momenti di punta, chiediamo pazienza.

We inform customers that our dishes are all expressed at peak times, we ask for patience.

Tájékoztatjuk vendégeinket, hogy ételeink frissen készülnek, csúcsidőben türelmüket kérjük.

I nostri prezzi nel menu non contengono il 14% di servizio, sarà aggiunto nel conto finale. Non si fanno conti separati.

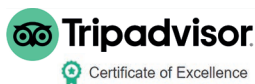
The price in menu doesn't included the 14% of the service, it will be added on the bill. No separate billing.

Az étlapon szereplő árak a 14%-os szervízdíjat nem tartalmazzák, csak a számlán lesz hozzáadva. Nincs külön számlázás.

Ordine comunale: i clienti possono accomodarsi nel terrazzo solo fino alle 23.

Municipal order: customers can sit on the terrace only until 11.00 pm.

Önkormányzati rendelet: vendégek a teraszon csak 23 óráig tartózkodhatnak.



WI-FI: AMICIMIEI

**Amici
Miei**

1082 Budapest, Corvin Sétány 1. A-D

+36 30 102 7209

www.amicimiei.hu