

Trattoria

al Forno
menu

Trattoria

al Forno

A bár ajánlata / The bar's selection

Aperitifek / Aperitifs

Borok / Wines

Aperol spritz friss narancslével 2.890,- Ft

(Aperol, Prosecco, szóda)

Aperol spritz with fresh orange juice

(Aperol, Prosecco, soda water)

Negroni

2.990,- Ft

(Gin, Campari, Vermouth)

Strawberry limoncello spritz 2.990,- Ft

(Limoncello, Prosecco, eper püré, szóda)

(Limoncello, Prosecco, eper purée, soda water)

Hugo spritz

2.590,- Ft

(Prosecco, lime, menta, bodzaszirup, szóda)

(Prosecco, lime, menta, elderflower syrup, soda water)

Pornstar Martini

3.990,- Ft

(vodka, passionfruit püré, Prosecco,

vanília szirup, Passoa)

(vodka, passion fruit purée, Prosecco, vanilla syrup, Passoa)

Lavender spritz

2.990,- Ft

(Prosecco, Campari, levendula szörp, szóda)

(Prosecco, Campari, lavender syrup, soda water)

Frizzante Trattoria al Forno

990,- Ft/dl

Zelna Olaszrizling Balaton Bio 2025

1.190,-Ft/dl

(Balatonfüred-Csopak)

Angyal Winery Furmint Selection 2023

1.190,-Ft/dl

(Tokaj)

Tóth Wine Estate Kódex Furmint 2023

1.990,- Ft/dl

(Pannonhalma)

Rege Ádámék Kékfrankos 2023

1.690,- Ft/dl

(Eger)

Terrearsiche 1939 Winery Fanova DOC 2022 (Puglia)

2022 (Puglia)

Előételek / Starters

Paradicsomos bruschetta parmezán forgáccsal és hidegen sajtolt szicíliai olívaolajjal (1,7) 3.490,- Ft
Tomato bruschetta with parmesan shavings and cold-pressed sicilian olive oil

Sült padlizsánkrém friss zöldségekkel és piritóssal (1,7) 3.690,- Ft
Roasted eggplant cream with fresh vegetables and toast

Pikáns paradicsomos argentin rák focaccia-val (1,2) 5.290,- Ft
Spicy argentine shrimp in tomato sauce with focaccia

Libamáj mousse mangó chutney-val, vajon pirított mini kaláccsal (1, 3, 7, 12) 4.690,- Ft
Foie gras mousse with mango chutney and butter-toasted mini brioche

Szicíliai feketekagyló fehérborban focaccia-val (1,7,12,14) 6.290,- Ft
Sicilian black mussels in white wine with focaccia

Nagy mediterrán válogatás klasszikus focaccia-val (1,7,8,10) 8.790,- Ft
Mediterranean anti pasti selection with classic focaccia

Levesek / Soups

Olasz paradicsomleves fűszerolajjal és parmezán chipsszel (7) 2.790,- Ft
Italian tomato soup with herb oil and parmesan crisps

Húsleves házi készítésű csirkehúsos tortellinivel (1,3,7) 2.890,- Ft
Clear broth soup with homemade chicken tortellini

Szicíliai halleves (2,4,14) 5.290,- Ft
Sicilian fish soup

Saláták / Salads

Friss kevert saláta szezámós dresszingsel (11,12) 3.490,- Ft
Fresh mixed salad with sesame dressing

Cézár saláta csirkével / rákkal (1,2,3,10,12) 3.990,- Ft / 6.890,- Ft
Caesar salad with chicken / shrimp

Körtés-gorgonzolás saláta karamellizált-pirított dióval és málna vinaigrette-tel (7,8,12) 3.890,- Ft
Pear and gorgonzola salad with caramelized-toasted walnuts and raspberry vinaigrette

Szezonális saláta friss gyümölcsökkel és grillezett kecskesajttal (7,8) 5.890,- Ft
Seasonal salad with fresh fruits and grilled goat cheese

Trattoria

al Forno

Risotto-k / Risottos

Erdei gombás risotto sertésszűzzel (7,12) 5.490,- Ft
Wild mushroom risotto with pork tenderloin

Zöldspárgás risotto taleggio sajttal és kacsóval (7) 6.490,- Ft
Green asparagus risotto with taleggio cheese and duck

Aszaltparadicsomos risotto grillezett kecskesajttal (7) 5.790,- Ft
Sun-dried tomato risotto with grilled goat cheese

Házi tésztából készült ételeink / Homemade Pasta

<i>Kemencében sült húsos lasagne házi pestóval (1,3,7,8)</i> <i>Oven-Baked meat lasagna with homemade pesto</i>	4.690,- Ft
<i>Csirkés cannelloni mascarponés paradicsommártásban (1,3,7)</i> <i>Chicken cannelloni with mascarpone and tomato sauce</i>	4.690,- Ft
<i>Spaghetti carbonara (1,3,7)</i> <i>Spaghetti carbonara</i>	5.290,- Ft
<i>Ragù classico di Bologna (1,3,9,12)</i> <i>Ragù classico di Bologna</i>	4.290,- Ft
<i>Négysajtos gnocchi kandírozott baconnel (1,3,7,8)</i> <i>Four cheese gnocchi with candied bacon</i>	4.690,- Ft
<i>Rigatoni all'arrabbiata burrata-val (1,3,7,9)</i> <i>Rigatoni all'arrabbiata with burrata</i>	6.890,- Ft
<i>Spaghetti frutti di mare (1,3,9,12,14)</i> <i>Spaghetti frutti di mare</i>	6.990,- Ft
<i>Pisztácia pestós bucatini sült kacsával (1,3,7,8)</i> <i>Bucatini with pistachio pesto and roasted duck</i>	6.990,- Ft
<i>Erdei gombás pappardelle pirított szűzcsíkokkal és kacsamájjal (1,3,12)</i> <i>Wild mushroom pappardelle with seared pork strips and duck liver</i>	7.690,- Ft

Faszéneken készült főételeink / Charcoal-Grilled Main Courses

<i>Zöldfűszeres supreme csirke vaslapon sütve</i> <i>Herb marinated grilled chicken supreme</i>	4.490,- Ft
<i>Cheddar sajttal töltött csirkemell pancettába tekerve (7)</i> <i>Wrapped chicken breast in pancetta and filled with cheddar cheese</i>	4.990,- Ft
<i>Roston kacsamell aszalt meggyes jus-vel (250g+) (9)</i> <i>Grilled duck breast with dried cherry jus (250g+)</i>	6.990,- Ft
<i>Fiízott kacsamáj egresmártással (12)</i> <i>Foie gras with gooseberry sauce</i>	9.890,- Ft
<i>Pisztácia morzsában sült sertésszűz szarvasgomba olajjal (220g+) (8,9)</i> <i>Pistachio crusted pork tenderloin with truffle oil (220g+)</i>	6.990,- Ft
<i>Grillezett tarja sült kápiasalátával (10,12)</i> <i>Grilled pork neck with roasted sweet pepper salad</i>	5.990,- Ft
<i>Angus bélszín steak (200g+) (7,9)</i> <i>Angus beef tenderloin steak (200g+)</i>	12.990,- Ft
<i>Erlelt Angus Rib-eye steak (300g+) (7,9)</i> <i>Aged angus Rib-Eye steak (300g+)</i>	11.990,- Ft
<i>Bőrén sült lazac steak sült citrommal (4,7)</i> <i>Pan fried salmon steak with roasted lemon</i>	6.990,- Ft
<i>Borskéregben sült vörös tonhal (4)</i> <i>Pepper-crusted red tuna steak</i>	6.990,- Ft
<i>Egész branzino gremolátával és joghurtmártással (4,7)</i> <i>Whole branzino with gremolata and yogurt sauce</i>	7.990,- Ft

Köreték / Side Dishes

<i>Rozmaringos burgonya</i> Roasted potatoes with rosemary	1.490,- Ft
<i>Grill zöldség</i> Grilled vegetables	1.990,- Ft
<i>Burgonyapüré (7)</i> Mashed potatoes	2.290,- Ft
<i>Pirított újburgonya vajás jus-vel (7)</i> Sautéed new potatoes with butter jus	2.290,- Ft
<i>Cheddar sajttal sült édesburgonya zatar-os krémsajttal (7,8,9,10,11)</i> Baked sweet potatoes with cheddar and za'atar cream cheese	2.490,- Ft
<i>Bazsalikomos paradicsomsaláta (12)</i> Tomato salad with fresh basil	1.990,- Ft
<i>Házi kovászos uborka (1)</i> Homemade fermented cucumbers	1.690,- Ft
<i>Faszéneen grillezett kukorica</i> Charcoal grilled corn	1.690,- Ft

*Trattoria
al Forno*

Mártások / Sauces

<i>Négysajt mártás (1,7)</i> Four cheese sauce	1.690,- Ft
<i>Zöldbors mártás (7,9,12)</i> Green peppercorn sauce	1.390,- Ft
<i>Házi BBQ (1,9)</i> Homemade BBQ sauce	1.590,- Ft

Pizzák / Pizzas

Kemencében sült házi focaccia (1)

2.590,- Ft ✓

Homemade focaccia

Margherita (1,7)

3.290,- Ft ✓

*paradicsomszósz, koktélpáradicsom, fior di latte, friss bazsalikom
Tomato sauce, cherry tomatoes, fior di latte, fresh basil*

Prosciutto (1,7)

3.490,- Ft

*paradicsomszósz, fior di latte, prosciutto cotto
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto*

Prosciutto e mais (1,7)

3.690,- Ft

*paradicsomszósz, fior di latte, prosciutto cotto, kukorica
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, sweet corn*

Prosciutto cotto, funghi e mais (1,7)

3.790,- Ft

*paradicsomszósz, fior di latte, prosciutto cotto, gomba, kukorica
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms, sweet corn*

Calzone classico (1,7)

3.890,- Ft

*paradicsomszósz, fior di latte, prosciutto cotto, gomba
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms*

Quattro formaggi (1,7)

3.890,- Ft ✓

*paradicsomszósz, fior di latte, parmezán, gorgonzola, füstölt sajt
Tomato sauce, fior di latte, Parmesan, Gorgonzola, smoked cheese*

Salame (1,7)

3.790,- Ft 🌶️

*paradicsomszósz, fior di latte, ventricina szalámi
Tomato sauce, fior di latte, Ventricina salami*

Diavola (1,7)

4.890,- Ft 🌶️

*paradicsomszósz, fior di latte, ventricina szalámi, pepperoni, fokhagyma olaj
Tomato sauce, fior di latte, Ventricina salami, pepperoni, garlic oil*

- Ungherese* (1,7) 4.190,- Ft 
paradicsomszós, fior di latte, gomba, pancetta, napoli dolce szalámi, lilahagyma, hegyes erős
Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, pancetta, Napoli Dolce salami, red onion, hot pepper
- Capricciosa* (1,7) 4.290,- Ft
paradicsomszós, fior di latte, prosciutto cotto, articsóka, gomba, fekete olívabogyó
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, artichokes, mushrooms, black olives
- Genova* (1,7) 5.490,- Ft
paradicsomszós, fior di latte, prosciutto cotto, napoli dolce szalámi, lilahagyma, fokhagyma olaj
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, Napoli Dolce salami, red onion, garlic oil
- Bravissimo* (1,7) 4.990,- Ft
fokhagymás mascarpone, fior di latte, pancetta, csirkemell, lilahagyma
Garlic mascarpone, fior di latte, pancetta, chicken breast, red onion
- Palermo* (1,7) 4.890,- Ft
paradicsomszós, fior di latte, prosciutto crudo, koktélpáradicsom, friss bazsalikom
Tomato sauce, fior di latte, prosciutto crudo, cherry tomatoes, fresh basil
- Burrata* (1,7) 5.890,- Ft
paradicsomszós, friss bazsalikom, fior di latte, koktélpáradicsom, burrata, prosciutto crudo, friss rukkola
Tomato sauce, fresh basil, fior di latte, cherry tomatoes, burrata, prosciutto crudo, fresh rocket
- Dolce Blu* (1,7,8) 4.690,- Ft
gorgonzola mártás, fior di latte, körte, gorgonzola, piritott dió
Gorgonzola cream, fior di latte, pear, Gorgonzola, toasted walnuts
- Pizza al Salmone* (1,4,7) 4.990,- Ft
mascarpone, füstölt lazac, fior di latte, friss bazsalikom, fekete olívabogyó, citrom
Mascarpone, smoked salmon, fior di latte, fresh basil, black olives, lemon

Desszertek / Desserts

- Tiramisu* (1,3,7) 2.690,- Ft
Tiramisu
- Pisztáciakrémes palacsinta* (1,3,7,8) 2.690,- Ft
Pancakes filled with pistachio cream
- Belga csokoládé felfújt málnakrémmel, házi vanília fagylalttal* (15 perc) (1,3,7,12) 2.890,- Ft
Belgian chocolate soufflé with raspberry cream and homemade vanilla ice cream (15 min)
- Házi készítésű fagylaltválogatás tejszínhabbal* (7,8) 2.690,- Ft
Homemade ice cream selection with whipped cream
- Madártej aranyézzel és fekete szezámmal* (3,7) 2.890,- Ft
“Floating Island” with honey and black sesame

*Trattoria
al Forno*

Limonádék/ Lemonades

0.4 l

1 l

Málnás-citromfűves limonádé
Raspberry & lemon balm lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Épres-mentás limonádé
Strawberry & mint lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Mangós limonádé
Mango lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Friss narancsos limonádé
Fresh orange lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Citrusos limonádé
Citrus lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Bodzás-bazsalikompos limonádé
Elderflower & basil lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Éfonyás limonádé
Blueberry lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Gyömbéres-mangós limonádé
Ginger & mango lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Zöldalmás-mentás limonádé
Green apple & mint lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Levendulás limonádé
Lavender lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Passion fruit limonádé
Passion fruit lemonade

1.690,- Ft

3.290,- Ft

Trattoria
al Forno

Ásványvizek / Waters

	0.35 l	0,7 l
<i>Thoreau szénsavas/szénsavmentes</i>	690,- Ft	990,- Ft
<i>Thoreau sparkling/still</i>		
<i>San Pellegrino szénsavas 0,5 l</i>		1.390,- Ft
<i>San pellegrino sparkling</i>		
<i>Acqua Panna szénsavmentes 0,5 l</i>		1.390,- Ft
<i>Acqua panna still</i>		

Trattoria

al Forno

Szénsavas üdítők / Carbonated soft drinks

<i>Coca-Cola 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Coca-Cola Zero 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Fanta orange 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Kinley ginger 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Fitch & Leedes indian tonic 0,2 l</i>	890,- Ft

Rostas üdítők / Fiber sodas

<i>Freshly squeezed orange juice 0,1 l</i>	790,- Ft
<i>Cappy orange 100 % 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Cappy pineapple 100 % 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Cappy peach 0,25 l</i>	990,- Ft
<i>Cappy apple 0,25 l</i>	990,- Ft

Kávék Coffees

<i>Ristretto</i>	<i>990,- Ft</i>
<i>Espresso</i>	<i>990,- Ft</i>
<i>Macchiato</i>	<i>990,- Ft</i>
<i>Americano</i>	<i>990,- Ft</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>1.190,- Ft</i>
<i>Cortado</i>	<i>1.190,- Ft</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>1.290,- Ft</i>
<i>Flat white</i>	<i>1.390,- Ft</i>
<i>Doppio</i>	<i>1.590,- Ft</i>
<i>Klasszikus jegeskávé vanília fagylalttal</i> <i>Classic iced coffee with vanilla ice cream</i>	<i>2.490,- Ft</i>

Trattoria

al Forno

Csapolt sör / Draft beer

<i>Hoegaarden (búzasör / Wheat beer)</i>	<i>0,25 l / 0,5 l</i>	<i>1.390,- Ft / 2.690,- Ft</i>
<i>Peroni</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>1.190,- Ft / 1.890,- Ft</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>990,- Ft / 1.690,- Ft</i>

Trattoria al Forno

Üveges sör / Bottled beer

<i>Erdinger Hefe Weiss búzasör 0,5 l alkoholmentes</i>	<i>1.990,- Ft</i>
<i>Erdinger Hefeweiss non-alcoholic wheat beer</i>	
<i>Peroni 0,33 l alkoholmentes</i>	<i>1.390,- Ft</i>
<i>Peroni 0,33 l non-alcoholic</i>	

Marking of ingredients that cause allergies or intolerances

- 1. Gluten*
- 2. Crustaceans*
- 3. Egg*
- 4. Fish*
- 5. Peanuts*
- 6. Soybeans*
- 7. Dairy products, lactose*
- 8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts*
- 9. Celery*
- 10. Mustard*
- 11. Sesame*
- 12. Sulfur dioxide sulfite*
- 13. Star cluster*
- 14. Molluscs*
- 15. Artificial sweeteners*
- 16. Licorice root*

Trattoria

al Forno

The kitchen technology of our restaurant does not allow us to exclude gluten and other allergenic substances. Our products may contain traces of other allergens in addition to the allergens indicated as ingredients, so in case of sensitivity, they can be consumed at your own risk. Consume hot meals ordered for takeaway as soon as possible, otherwise store them in the refrigerator and consume them after thorough heat treatment.

Our prices do not include the 12% service fee.

Operating company: Dax-Trade Kft.

2112 Veresegyház Fő út 67.

Chefs: Hegedűs Arnold, Deákj Zsolt

Sommelier: Árva István

www.trattoriaalforno.hu

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno

Trattoria

al Forno