

*Étlap*



Trattoria Chianti

## Antipasti - Előételek

Filetto di storione affumicato con gelato di avocado alla senape Füstölt tokhalfilé mustáros avokádófagylalttal	2 190 Ft
Terrina di fegato d'oca con formaggio di mela cotogna alla lavanda, insalata di cipolla rossa Libamáj-terrine levendulás bírsalmasajttal, lilahagyma salátával	2 390 Ft
Lingua fredda di maiale „Mangalica” al vino rosso con crema di formaggio morbido al cren e uova di quaglia affumicate Hideg vörösboros mangalicanyelv lágy tormás sajtkrémmel és füstölt fürjtojással	1 890 Ft
Formaggio di capra fritto con spezie verdi e crema di paprika al forno Rántott kecskesajt zöldfűszeres sült paprikakrémmel	1 890 Ft

---

## Insalate - Saláták

Insalata Caesar con petto di pollo Cézársaláta csirkemellel	2 190 Ft
Lattuga fresca con fegato d'anatra e pistacchio, mango e pancetta fritta Zöldsaláta pisztáciás kacsamájjal, mangóval és sült panchettával	2 490 Ft
Insalata ai tre pomodori e formaggio di capra marinato Saláta háromféle paradicsomból, pácolt kecskesajttal	2 090 Ft
Lattuga all'olio di noci e Gere-verjus Leveles saláták dióolajjal és Gere-verjus -vel	1 390 Ft

## Minestre – Levesek

Crema di cavolo con mascella di maiale „Mangalica” Habos káposztakrémleves mangalicapofával	990 Ft
Zuppa di carne di cervo ai tre funghi Szarvasraguleves háromféle gombával	1 090 Ft
Zuppa di fagiano con verdure e gnocchi alati Fácánleves zöldségekkel és szárnyas galuskával	950 Ft
Crema dolce di zucca con fegato d’oca royal Sütőtökleves libamáj-royal-lal	990 Ft

---

## Paste – Tészták

Pasta di patate ripiene di salmone affumicato ai due sedani Füstölt lazaccal töltött házi burgonyás tészta, kétféle zellerrel	2 490 Ft
Tagliatelle al tartufo con ragu d’anatra Szarvasgombás tagliatelle, kacsaraguval	2 690 Ft
Spaghetti all’aglio, olio e peperoncino Spagetti fokhagymával, olívaolajjal, csípőspaprikával	1 190 Ft
Farfalle al pomodoro con coda di gambero all’aglio Paradicsomos farfalle fokhagymás rákfarokkal	2 390 Ft
Risotto ai funghi porcini Vargányás rizottó	2 390 Ft
Lasagne con carne di vitello Borjúhúsos lasagne	2 690 Ft

## Secondi piatti – Főételek

Coscia di pollo rosolata con carote fritte al coriandolo, sogliola e crema di piselli Pirított csirkecomb sült korianderes karottával, paszternákkal és zöldborsóhabbal	2 790 Ft
Petto d'anatra rosolato con crema di patate, cavolo rosso e salsa di fegato d'oca Rózsaszín kacsamell vöröskáposztás-burgonyás tésztával, libamáj szósszal	3 290 Ft
Filetto di salmone con risotto alla barbabietola, velouté di basilico al pecorino Lazacfilé céklás rizottóval, bazsalikom-velouté-val	3 190 Ft
Filetto di pesce burro con salsa di gamberi allo spumante, patate mediterranee Vajhalfilé pezsgős rákszósszal, mediterrán burgonyával	2 890 Ft
Filetto d'arrosto di maiale „Mangalica” al rosmarino con ravioli ripieni di rognone e salsa di gambe secche Rozmaringos mangalicaszűz vesevelős derelyével, szegfűgombás szósszal	3 890 Ft
Costoletta di maiale „Mangalica” con puré di topinambur all'aglio Mangalicakaraj csicsókapürével és konfitált fokhagymával	2 990 Ft
Zampa sugosa di maiale con velouté di lenticchie alla senape Szaftos malaccsülök mustáros lencsefőzelékkel	2 890 Ft
Braciola di vitello arrosto con zucca dolce al cumino romano e crema di wasabi Báránylekken római köményes sütőtökkel, wasabi-habbal	3 190 Ft
Ragú di capriolo al vapore con gnocchi fritti e puré di mela cotogna e barbabietola Párolt őzragu sült nudlival, birsalmapürével és céklával	3 190 Ft
Filetto di manzo con gnocchi di patate ai funghi porcini e pomodori fritti al rosmarino Bélszín steak vargányás gánicával és rozmaringos sült paradicsommal	4 990 Ft

## Dessert – Desszertek

Mousse ai due cioccolati in liquore all'uovo e more allo sciroppo Kétféle csokoládé-mousse tojáslikőrben marinírozott szederrel	1 090 Ft
Budino di riso alla vaniglia con crema di caramello alla cannella Vaníliás tejberizs fahéjas karamellhabbal	990 Ft
Gnocchi dolci ai semi di papavero „a modo nostro” Mákos guba „kicsit másképp”	990 Ft
Gnocchi di ricotta al mirtillo ricoperti di corn flakes e crema di marzapane Áfonyás túrógombóc corn flakes köntösben, marcipános öntettel	1 290 Ft
Piatto misto di formaggio Vegyes sajttal	1 890 Ft

## Pizza – Pizzák

Margherita	990 Ft
Mozzarella, pomodoro, origano	
Mozzarella, paradicsomszósz, oregánó	
Pizza Prosciutto	1 390 Ft
Mozzarella, pomodoro, prosciutto	
Mozzarella, paradicsomszósz, sonka	
Pizza Quattro formaggi	1 490 Ft
Mozzarella, pomodoro, quattro formaggi italiani	
Mozzarella, paradicsomszósz, négyféle olasz sajt	
Pizza Fiorentina	1 590 Ft
Mozzarella, pomodoro, salame piccante, rucola, foglie di parmigiano	
Mozzarella, paradicsomszósz, csípős szalámi rukkola, parmezánlap	
Pizza Donatello	1 690 Ft
Mozzarella, pomodoro, mascarpone, prosciutto di Parma, olive, cipolla	
Mozzarella, paradicsom, mascarpone sajt, páрмаi sonka, olíva, hagyma	
Pizza Piemonte	1 690 Ft
Mozzarella, pomodoro, funghi, spinaci, formaggio brie	
Mozzarella, paradicsom, vargánya, parajlevél, brie sajt	
Pizza Amalfi	1 690 Ft
Mozzarella, pomodoro, pancetta, olive nere, pomodoro secco	
Mozzarella, paradicsom, pancetta, fekete olíva, szárított paradicsomt	
Pizza pane	300 Ft
Pizzakenyér	

Buon appetito!  
Jó étvágyat kíván a Trattoria Chianti team!

Ruprecht László executive chef

Nagy Krisztián konyhafőnök - chef

Endrédi Zoltán szakács - cuoco

Plank Mihály szakács - cuoco

Takács Lóránd szakács - cuoco

Korom Balázs pincér- cameriere

László Szabolcs pincér - cameriere

Dávid Zsolt pincér - cameriere

Gösi Balázs étteremvezető - direttore del ristorante



Trattoria Chianti

8200 Veszprém

Csermák Antal u. 13.

Asztalfoglalás: 06 88 410-385

e-mail: [info@chiantietterem.hu](mailto:info@chiantietterem.hu)

web: [www.chiantietterem.hu](http://www.chiantietterem.hu)

