

# Menu



Trattoria Chianti

## Antipasti – Appetizers – Vorspeisen

Filetto di storione affumicato con gelato di avocado alla senape Smoked sturgeon fillet with mustard flavoured avocado ice cream Geräuchertes Störfilet, dazu Avocado Eis mit Senf	2 190 Ft
Terrina di fegato d'oca con formaggio di mela cotogna alla lavanda, insalata di cipolla rossa Terrin of foie gras, served with lavender flavoured quince jelly and red onion salad Gänseleber- Terrine, dazu Quittengelee mit Lavendel und rote Zwiebeln Salat	2 390 Ft
Lingua fredda di maiale „Mangalica“ al vino rosso con crema di formaggio morbido al cren e uova di quaglia affumicate Cold Mangalitza tongue braised in red wein, served with horseradish flavoured soft cheesecream, and smoked quail egg In Rotwein geschmortes kalte Mangalitza - Zunge, dazu Weichkäsecreme mit Kren und geräuchertem Wachtelei	1 890 Ft
Formaggio di capra fritto con spezie verdi e crema di paprika al forno Fried goat cheese, served with baked pepper cream with green herbed Panierte Ziegenkäse, dazu gebackene Paprikacreme mit grünen Kräutern	1 890 Ft

---

## Insalate – Salads – Salate

Insalata Caesar con petto di pollo Caesar salad with chicken Caesar Salat mit Hühnerbrust	2 190 Ft
Lattuga fresca con fegato d'anatra e pistacchio, mango e pancetta fritta Green Salad with duck liver with pistachio, mango and fried panchetta Grüner Salat, dazu Enteleber mit Pistazie, Mango und gebackene Panchetta	2 490 Ft
Insalata ai tre pomodori e formaggio di capra marinato Salad of three type of tomato with marinated goat cheese Tomatensalate auf drei Arten mit beizente Ziegenkäse	2 090 Ft
Lattuga all'olio di noci e Gere-verjus Salad leaves with nut oil and Gere verjue Blatssalaten mit Nussöl und Gere Verjue	1 390 Ft

## Minestre – Soup – Suppe

Crema di cavolo con mascella di maiale „Mangalica” Cabbage cream soup with foam and jowl of mangaltiza Kohlsuppe mit Schaum und Mangalitzasmahl	990 Ft
Zuppa di carne di cervo ai tre funghi Venison ragout soup with three types of mushrooms Hirschragout Suppe mit drei Arten von Käse	1 090 Ft
Zuppa di fagiano con verdure e gnocchi alati Pheasant soup with vegetables and poultry dumpling Fasansuppe mit Gemüse und Geflügel Nockerl	950 Ft
Crema dolce di zucca con fegato d'oca royal Pumpkin soup with foie gras royal Kürbissuppe mit Gänseleber Royal	990 Ft

---

## Paste

Pasta di patate ripiene di salmone affumicato ai due sedani Home made potatoes pockets stuffed with salmon, served with two types of celery Hausgemachte Kartoffeltascherl mit Lachs gefüllt, dazu Sellerie auf zwei Arten	2 490 Ft
Tagliatelle al tartufo con ragu d'anatra Tagliatelle with truffle, served with Duckragout Tagliatelle mit Trüffel, dazu Entenragout	2 690 Ft
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino Spaghetti with garlic, olive oil and hot green pepper Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfem Paprika	1 190 Ft
Farfalle al pomodoro con coda di gambero all'aglio Prawns sautéed with garlic, served with farfalle und tomato Mit Knoblauch geröstete Königsgarnelen mit Farfalle und Tomaten	2 390 Ft
Risotto ai funghi porcini Porcini risotto Steinpilzrisotto	2 390 Ft
Lasagne con carne di vitello Lasagne with veal Lasagne mit Kalbs	2 690 Ft

## Secondi piatti – Main courses – Hauptgerichte

Coscia di pollo rosolata con carote fritte al coriandolo, sogliola e crema di piselli Sautéed leg of chicken with coriander baked carrot, parsnip, and green pee foam Geröstete Hähnchenkeule, dazu gebackene Karotten, Pastinak und grüne Erbsen Schaum	2 790 Ft
Petto d'anatra rosolato con crema di patate, cavolo rosso e salsa di fegato d'oca Pink roasted duck breast, served with noodle with red cabbage and goose liver sauce Rosé gebratene Entenbrust, dazu Kartoffelnudel mit Rothkohl und Gänselebersauce	3 290 Ft
Filetto di salmone con risotto alla barbabietola, velouté di basilico al pecorino Salmon fillet, served with beetroot flavoured risotto and basilikum velouté Lachsfilet, dazu Rote-Bete Risotto mit Basilikum Velouté	3 190 Ft
Filetto di pesce burro con salsa di gamberi allo spumante, patate mediterranee Butterfish with champagne sauce and sautéed potatoes Butterfisch mit Sektsosse und Röstkartoffeln	2 890 Ft
Filetto d'arrosto di maiale „Mangalica” al rosmarino con ravioli ripieni di rognone e salsa di gambe secche Fillet of Mangalitza pork with rosmarin, served with Loin of kidney stuffed pocket, and carnation mushroom sauce Mangaltiza Jungfernbraten mit Rosemary, dazu Teigtasche mit Hirnnieren gefüllt und Nelke Pilz Sosse	3 890 Ft
Costoletta di maiale „Mangalica” con puré di topinambur all'aglio Mangaltiza Schweinebraten mit Süsskartoffel, dazu Knoblauch Confit Mangaltiza pork chop with sweet potatoes and garlic confit	2 990 Ft
Zampa sugosa di maiale con velouté di lenticchie alla senape Juicy sucking pig with mustard flavoured vegetable dish of boiled lentils Saftige Spanferkelbraten, dazu Linsengemüse mit Senf	2 890 Ft
Braciola di vitello arrosto con zucca dolce al cumino romano e crema di wasabi Lambsteak, served with pumpkin with cumin and wasabi foam Lammsteak, dazu Kürbis mit Kreuzkümmel und Wasabi - Schaum	3 190 Ft
Ragú di capriolo al vapore con gnocchi fritti e puré di mela cotogna e barbabietola Venison ragout, served with baked noodles and mashed quince and beetroot Rehragout mit gebackene Nudeln, dazu Quittenmus und Rote - Bete	3 190 Ft
Filetto di manzo con gnocchi di patate ai funghi porcini e pomodori fritti al rosmarino Beef tenderloin steak with „gánica” with porcini and baked tomato with rosmary Rinderfilet-Steak, dazu „gánica” mit Steinpilz und gebackene Tomaten mit Rosmarin	4 990 Ft

## Dessert – Desserts

Mousse ai due cioccolati in liquore all'uovo e more allo sciroppo Two types of chocolate mousse with marinated blackberry in Eggliqueur Schokoladenmousse auf zwei Arten, dazu Eierliqueur marinierten Brombeeren	1 090 Ft
Budino di riso alla vaniglia con crema di caramello alla cannella Vanilla flavoured rice pudding and caramel foam with cinnamon Milchreis mit Vanille, und Karamell - Schaum mit Zimt	990 Ft
Gnocchi dolci ai semi di papavero „a modo nostro” Poppyseed biscuit with sugar and milk a la „Chianti” Hörnchenscheiben mit Vanillemilch und Mohn a la „Chianti”	990 Ft
Gnocchi di ricotta al mirtillo ricoperti di corn flakes e crema di marzapane Berry filled cottage cheese dumplings in cornflakes with marzipan sauce Heidelbeer Topfenknödel in Maisflocken mit Marzipansosse	1 290 Ft
Piatto misto di formaggio Cheeseplate Käseplatte	1 890 Ft

## Pizza – Pizzas

Margherita	990 Ft
Mozzarella, tomato, oregano	
Mozzarella, Tomaten, Oregano	
Pizza Prosciutto	1 390 Ft
Mozzarella, tomato, ham	
Mozzarella, Tomaten, Schinken	
Pizza Quattro formaggi	1 490 Ft
Mozzarella, tomato, four types of Italian cheese	
Mozzarella, Tomaten, vier Käsesorten	
Pizza Fiorentina	1 590 Ft
Mozzarella, tomato, hot salami, rukkola, parmezan plates	
Mozzarella, Tomaten, scharfe Salami, Parmezan Platten	
Pizza Donatello	1 690 Ft
Mozzarella, tomato, mascarpone cheese, Parma ham, olive, onion	
Mozzarella, Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Oliven, Zwiebel	
Pizza Piemonte	1 690 Ft
Mozzarella, tomato, cep, spinach, leaves, brie cheese	
Mozarella, Tomaten, Steinpilz, Blattspinat, Brie Käse	
Pizza Amalfi	1 690 Ft
Mozzarella, tomato, pachetta, black olive, dried tomato	
Mozzarella, Tomaten, Panchetta, schwarze Olive, getrocknete Tomaten	
Pizza pane	300 Ft
Pizza bread	
Pizza Brot	

Buon appetito!

Ruprecht László executive chef

Nagy Krisztián executive chef

Endrédi Zoltán cuoco - chef

Plank Mihály cuoco - chef

Takács Lóránd cuoco - chef

Dávid Zsolt cameriere - waiter

Korom Balázs cameriere - waiter

László Szabolcs cameriere - waiter

Gósi Balázs direttore del ristorante - restaurant manager



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)

