



NOVELLI

Italian Grill Restaurant

FŐÉTELEK - SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Csirkemell vadász módra Petto di pollo alla valdostana <i>Chicken breast Valsostana style</i>	1 550 Ft	6,46 €
Csirkemell paprikaszósszal, olasz márványsajttal Petto di pollo con crema di peperoni e gorgonzola <i>Chicken breast with paprika cream and gorgonzola cheese</i>	1 550 Ft	6,46 €
Borjúszelet fehér boros vagy citromos mártásban Scaloppino vitello al vino bianco o al limone <i>Veal with white wine sauce or lemon sauce</i>	2 600 Ft	10,83 €
Borjúszelet pármái sonkával Saltinbocca alla romana <i>Veal with parma ham</i>	2 600 Ft	10,83 €
Grillezett bárányborda Costolette di agnello alla brace <i>Grilled lamb ribs</i>	2 480 Ft	10,33 €
Novelli tál 4 féle grill-húsból Selezione di carni grigliate alla Novelli <i>Novelli plate with a selection of grilled meat</i>	3 500 Ft	14,58 €
Bélszínzöld bors mártással vagy balzsam ecetes öntettel Filetto al pepe verde o aceto balsamico <i>Beef fillet steak with green pepper sauce or balsamico</i>	3 400 Ft	14,17 €

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák



NOVELLI

Italian Grill Restaurant

FŐÉTELEK - SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Parázson sült bélszín rukolával, parmezánsajttal Tagliata di manzo con rucola, e scaglie di grana <i>Beef fillet steak with rucola and parmesan cheese</i>	3 400 Ft	14,17 €
Kacsamell rózsaborssal Petto d'anatra al pepe rosa <i>Duck breast with pepper</i>	2 500 Ft	10,42 €
Fehérborban párolt tengeri süllő Branzino alla vernacchi <i>Sea brass in white wine</i>	2 900 Ft	12,08 €
Tengeri süllő alumínium fóliában zöldségekkel Branzino al cartoccio con verdure <i>Sea bass baked in oven with vegetables</i>	3 500 Ft	14,58 €
Rák konyakkal Gamberi al cognac <i>King Prawns in cognac sauce</i>	3 400 Ft	14,17 €
Tengeri sóban sült fogas Dentice al sale <i>Sea fish in salt coat</i>	3 900 Ft	16,25 €

Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák