

ENTRÉES

- 54..... **רוטולו קרם דלעת וגבינות** (NEW)
גליל פסטה עם קרם דלעת, ריקוטה, מוצרלה, פרמזן ותרד ברוטב שמנת
● ופסטו רוטו עם קריספי מרווה
- 59..... **פריטו מיסטו** (NEW)
שרימפס, ברוקולי ושעועיית ירוקה טריה בטמפורה פריכה לצד מטבלים של
צ'ילי בלסמי ואיולי זעפרן
- 66..... **טרטר דג ים**
נתחי דג, בצל סגול וירוק, צנונית, צילי טרי, פלחי תפוז, עגבניות שרי,
כוסברה, נענע וקרם פרש בויניגרט הדירים וקראסט בוטנים, שומשום חרעי
● כוסברה עם לחם מחמצת קלוי
- 59..... **פטה כבד וקונפיטורת אגסים**
פטה כבד עוף עם שברי פיסטוק, קונפיטורת אגסים ביין לבן, קונפי שום
● וטוסטונים
- 62..... **קרפצ'יו פילה עגל**
פרוסות דקות של פילה עגל, שמן זית, בלסמי לבן מצומצם, ארוגולה,
קרם שום, קלפי פרמזן וצ'יפס ארטישוק ירושלמי ●
- 52..... **קלצונה שורט ריבס** (NEW)
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי ראגו בולונו ובשר צלעות מפורק בבישול
ארוך, בצל מקורמל ועגבניות צלויות לצד איולי בזיליקום ואיולי זעפרן

- מרק היום**
ארטישוק ירושלמי / מינסטרונה / אפונה ●
- 46.....
משתנה מידי יום - שאלו את המלצר
- 39/25..... **פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי / פוקצ'ה לה פמיליה**
פוקצ'ה אפויה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות, בלסמי מצומצם
● וקונפי שום
- 49..... **קרפצ'יו חציל וקרם יוגורט** (NEW)
חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, צילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים
מטוגנים, קרם יוגורט ורוטב רימונים עם מקל פוקצ'ה ● ●
- 52..... **קרוקט ארנצ'ינו קאצ'ו א פפה** (NEW)
ריזוטו בציפוי פריך במילוי מוצרלה, פרמזן, פלפל שחור וגבינת פקורינ
על קרם עגבניות שרי צלויות וקרם פרש ●
- 54..... **קריספי כרובית**
כרובית פריכה בציפוי פירורי לחם לצד טריו מטבלים של איולי כמהין,
קרם לאבנה זעתר ורוטב פלפלים חריף ●
- 56..... **פולנטה**
קרם עדין של תירס עם פטריות שמפניון צלויות, אספרגוס, תירס לבן צרוב
על הפלאנצ'ה ופרמזן ● ●
- 58..... **ריזוטו סלק**
ריזוטו עם סלק, ערמונים, שמנת, פרמזן ועירית, עם קאנל של מסקרפונה,
טויל פרמזן וטימין ● ●
- 66..... **קממבר צלויה**
גבינת קממבר צלויה בתנור עצים עם קונפי שום, דבש, טימין, צילי טרי
● וארוגולה, במעטפת פוקצ'ה

SALADS

- 56..... **קיסר**
לבבות חסה, לאליק ואנדיב, בצל סגול, קרוטונים, ביצה רכה ופרמזן
● ● ברוטב קיסר
- 15.....
תוספת חזה עוף לסלט קיסר
- 66..... **מרקטו**
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק
א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, גבינת פטה ומקל פקורינ
● ● בויניגרט לימון

- 59..... **פנצנלה**
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל,
● ● ביבי מוצרלה ולחם מחמצת קלוי בויניגרט סיידר ובלסמי מצומצם
- 59..... **עגבניות וקרם גבינת פטה**
עגבניות שרי, עגבניות, גורים וסלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה,
צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל, ארטישוק א-לה רומנה
● ● ופטרז'יליה בויניגרט לימון בויניגרט לימון
- 66..... **גורגונולה ותפוח עץ**
תערובת חסות, ארוגולה, סלק צלוי, בצל סגול, תפוח גרני סמית, גבינת
● ● גורגונולה ופקאן מסוכך בויניגרט סיידר

PIZZA

- 78..... **קפרזה**
רוטב עגבניות, מוצרלה, עגבניות שרי צלויות, קונפי שום, בזיליקום, ארוגולה,
● שקדים מטוגנים ובלסמי מצומצם, עם ביבי מוצרלה וקרם פרש
- 76..... **מלנזנה וגבינת עיזים**
רוטב עגבניות, מוצרלה, חצילים קלויים, עגבניות מיובשות, זוקיני, קונפי שום,
● גבינת עיזים, פרמזן ובזיליקום
- 78..... **אסאודו ודבש הדרים** (NEW)
רוטב עגבניות, מוצרלה, בשר צלעות מפורק בבישול ארוך, בצל סגול, צילי
טרי, קונפי שום, טימין, דבש, פרמזן ועירית
- 78..... **ספייסי פפרוני**
רוטב עגבניות, מוצרלה, פפרוני, חלפיוני כבוש, בצל סגול, זיתי קלמטה,
קונפי שום, עירית ובזיליקום
- 82..... **טונה אדומה N.Y. STYLE**
רוטב עגבניות ובלסמי מצומצם, טונה אדומה צרובה, מוצרלה, עגבניות שרי,
בצל סגול, זיתי קלמטה, צילי טרי, ארוגולה, כוסברה ועירית, עם איולי
בזיליקום לימוני מעל

- 66..... **מרגריטה**
רוטב עגבניות, מוצרלה ובזיליקום ●
- תוספות:** בצל סגול, זיתי קלמטה, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי,
חציל קלוי, ביצה קשה, גבינת פטה, אנשובי..... 10 | פפרוני..... 12
- 78..... **ביאנקה גורגונולה ואגסים ביין** (NEW)
רוטב שמנת גורגונולה, מוצרלה ופרמזן עם בצל סגול, אגסים ביין אדום,
● שקדים מטוגנים וארוגולה
- 78..... **ביאנקה ארטישוק א-לה רומנה**
רוטב שמנת ואגוז מוסקט, מוצרלה, תרד, ארטישוק א-לה רומנה, בצל סגול,
● זיתי קלמטה, טימין ופרמזן
- 76..... **ביאנקה פונגי בשמל ומוסקט**
רוטב שמנת, אגוז מוסקט וכמהין, מוצרלה, פטריות שמפניון, פורטובלו ויער
● צלויות, ארוגולה, בצל סגול ופרמזן

PASTA

- 89 פפרדלה שורט ריבס
בשר צלעות מפורק בבישול ארוך, ערמונים, תרד, עגבניות שרי צליות, עשבי תיבול ופרמז'ן, ברוטב עגבניות וציר בקר עשיר ●
- 89 לינגוויני פוטנסקה ומוסר ים (NEW)
שמן זית, שום, פלפל שאטה, זיתי קלמטה, עגבניות צליות ומוסר ים מפורק ברוטב פוטנסקה, יין לבן, קראסט פירורי לחם לימוני ועשבי תיבול ●
- 76 ניוקי פסטו ג'נובה
ניוקי בעבודת יד ברוטב שמנת, יין לבן ואגוז מוסקט, עם פסטו בזיליקום ופקורינו, זוקיני, ברוקולי, אספרגוס, צנובריים קלויים ופרמז'ן ●
- 76 ניוקי א-לה קרמה
ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטובלו ושמפיניון, ערמונים, תרד, עירית, בזיליקום ופרמז'ן, ברוטב שמנת וכמהין ●
- 89 ניוקי פילה עגל
ניוקי בעבודת יד עם נתחי פילה עגל, דלעת מקורמלת, פטריות יער וברוקולי ברוטב יין אדום ודמי גלאס עם פרמז'ן ועירית
- 86 טורטיני גראנה פראנה (NEW)
פסטה במילוי מסקרפונה, פרמז'ן וריקוטה עם פטריות ירדן צליות, אספרגוס, שמנת וגרידת לימון ●
- 78 רביולי ארטישוק ירושלמי
רביולי במילוי ארטישוק ירושלמי, ריקוטה ושקדים, בטטה, ברוקולי, עירית ופרמז'ן, ברוטב קרם ארטישוק וערמונים ●
- 78 אנילוטי סלק ומסקרפונה
אנילוטי במילוי סלק, גבינת עיזים ומסקרפונה בקרם גורגונזולה, יין לבן ומרווה עם פרמז'ן, בלסמי מצומצם ופיסטוקים קלויים ●

- 63 ספגטי פומדורו
עגבניות שרי צליות, בזיליקום טרי, גבינת פקורינו ברוטב עגבניות ●●
- 82 ספגטי פומדורו בוראטה (NEW)
עגבניות שרי צליות, חצי כדור בוראטה, פסטו ג'נובה ברוטב עגבניות ●●
- 67 ספגטי אליו אליו
ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, פלפל שאטה וגבינת פטה, בשמן זית ושום, עם קראסט פירורי לחם לימוני ●●
- 71 פפרדלה פונגי
ראגו פטריות פורטובלו ושמפיניון, בזיליקום טרי ופרמז'ן, ברוטב שמנת ויין לבן, לצד קציפת פורציני וכמהין ●●
- 77 טורציני קרם דלעת
קרם דלעת, שמנת ואגוז מוסקט, פלפל שאטה, מרווה, פטרוזיליה ופרמז'ן עם גבינת סנט מור צרובה וטוויל פיצוחים ●●
- 89 לינגוויני סלמון
נתחי סלמון צרובים על הפלאנצ'ה, ברוקולי, תרד ועירית, ברוטב שמנת ויין לבן ●
- 92 לינגוויני שרימפס פיקנטו
שרימפס, פנצ'טה טלה, פלפל שאטה, ברוטב רוזה, עם קראסט פירורי לחם, שום ופטרוזיליה ●
- 83 קמפנלה קרבנרה
פנצ'טה טלה, פטריות פורטובלו ושמפיניון, חלמון ביצה, פרמז'ן ועירית קצוצה, ברוטב שמנת ופלפל שחור גרוס ●
- 74 קמפנלה ראגו בולונז
רוטב בולונז מסורתי בבישול ארוך, ירקות שורש, ציר בקר ובזיליקום טרי ●

MAIN

- 119 פילה סלמון טוסקני (NEW)
פילה סלמון צלוי עם תבשיל שמנת, חרדל דיז'ון, עגבניות שרי, תרד, פטרוזיליה ובזיליקום לצד תפוח אדמה צלוי בשמן זית ועשבי תיבול עם שעועית ירוקה טריה וברוקולי ●
- 119 ניוקי שרימפס בשמנת גורגונזולה (NEW)
ניוקי בעבודת יד, שרימפס, שומר צלוי, עגבניות שרי וברוקולי ברוטב שמנת, יין לבן וגבינת גורגונזולה עם עשבי תיבול ואגוזי מלך
- 125 פילה לברק וריווטו בחמאת לימון
פילה לברק צרוב על הפלאנצ'ה עם ריווטו בחמאת לימון, עגבניות צליות, תרד, יין לבן, עשבי תיבול, פרמז'ן וקראסט פירורי לחם לימוני ●
- 159 פילה עגל ציידים
מדליוני פילה עגל צלויים במחבת כבדה, על ראגו של פטריות יער וערמונים, לצד אנילוטי ריקוטה ופטריות כמהין בעבודת יד, ברוטב שמנת ופלפל שחור ●

- 74 ריווטו פונגי
ריווטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צליות, כרישה ופרמז'ן, ברוטב יין לבן, שמנת, קרם כמהין ובזיליקום ●●
- 79 פרגית צלוייה וקרם אפונה (NEW)
פרגית במרינדה עשבי תיבול וגרידת לימון על קרם אפונה, שעועית ירוקה טריה וברוקולי ●
- 77 שניצל פולו
שניצל עוף ענק ופריך בציפוי פנקו ופירורי לחם עם פטטיני פריטי, לצד איולי חרדל דיז'ון וצ'ילי בלסמי
- 82 לזניה ראגו בולונז
דפי לזניה, תבשיל ראגו של בשר בקר, גבינת פרמז'ן, מוצרלה ובזיליקום, ברוטב בשמל ועגבניות
- 98 טורטלאצ'ו בריסקט ואונטרוב (NEW)
פסטה במילוי חזה וצלעות בקר עם ירקות שורש בבישול ארוך, תרד ובצלי שאלוט ברוטב דמי גלאס על קרם ארטישוק ירושלמי ובצל מקורמל עם גבינת פקורינו

Drinks

- 14 פפסי / MAX / מירנדה / 7UP / 7UP DIET
מים מינרלים סאן בנדטו / גדול 13/24
סאן פלגרינו קטן / טעמים / גדול 13/15/26
תפוחים / לימונדה / אשכוליות 14
סיידר צלול 15
בירה שחורה 15
מיץ ענבים 13

Extras

- 19 פטטיני פריטי
תפוא"א קריספיים ●
- 17 סלט ירוק
תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי, בוינגרט הדרים ●●
- 23 ירקות צלויים
ברוקולי, שעועית ירוקה טריה וזוקיני צלויים בשמן זית, שום, גרמולטת עשבי תיבול לימונית ושקדים מטוגנים ●●





תפריט טבעוני

פסטות

- 63 **קמפנלה פומודורו** *
עגבניות שרי צלויות, בזיליקום טרי ברוטב עגבניות
- 67 **טורצ'יו פסטו** *
ברוקולי, זוקיני, תרד ואספרגוס בקרם פסטו, יין לבן ואגוז מוסקט עם קראסט פירורי לחם לימוני
- 67 **טורצ'יו אליו אליו** *
ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטה שקדים ועשבי תיבול, פטרוזיליה ופלפל שאטה בשמן זית ושום, עם קראסט פירורי לחם לימוני
- 71 **פטוצ'יני תרד פונגי** *
ראגו פטריות פורטובלו, כמהין ושמפיניון, בזיליקום טרי בקרם שמנת טבעוני ויין לבן לצד קציפת כמהין
- 74 **ריוטו פונגי** *
ריוטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צלויות, בקרם שמנת טבעוני, כמהין ויין לבן

תוספות

- 19 **פטטיני פריטי**
תפוחי אדמה קריספיים
- 17 **סלט ירוק** *
תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי, בויניגרט לימון
- 23 **ירוקים צלויים** *
ברוקולי, שעועית ירוקה טריה וזוקיני צלויים בשמן זית, שום, גרמולטת עשבי תיבול לימונית ושקדים מטוגנים

קינוחים

- 48 **קראנץ' שוקולד ובייגלה מלוח**
בציפוי שוקולד מריר עם קרם פטיסייר טבעוני וקקאו
- 52 **דולצ'ה מסקרפונה ואגוזי לוז**
קרם מסקרפונה טבעוני עשיר, אננס, טוויל אגוזי לוז, פיסטוק קלוי וקראמבל קקאו

ארוחת ילדים

- 54 **פסטה טורצ'יו ברוטב פומודורו** *
קרם שמנת / רוזה טבעוני
 - 54 **פיצה מרגריטה**
רוטב עגבניות קלאסי וגבינת מוצרלה קשוי
תוספות: שרי, פטריות שמפיניון, זיתים, בצל סגול - 5 ₪
- המנות מגיעות בתוספת ירקות טריים ובריאים
כוס שתיה - תפוזים / לימונדה / ענבים וכדור סורבה
*ניתן להחליף לשתיה קלה בתוספת 5 ₪

מנות פתיחה

- 39/25 **פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי / פוקצ'ה לה פמיליה**
פוקצ'ה אפויה בתנור עצים עם שמן זית, סלסט עגבניות, בלסמי מצומצם וקונפי שום
- 49 **קרפצ'יו חציל** *
חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, צ'ילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים מטוגנים ורוטב רימונים עם מקל פוקצ'ה
- 58 **ריוטו סלק** *
ריוטו עם ערמונים, טימין ועירית ברוטב יין לבן, אגוז מוסקט וקרם סלק
- 59 **קלצונה א-לה מלננה**
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי גבינת מוצרלה קשוי, חציל קלוי, רוטב עגבניות ופסטו בזיליקום עם סלטון אנטיפסטי



סלטים

- 59 **פנצנלה** *
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל ולחם מחמצת קלוי בויניגרט סיידר ובלסמי מצומצם
- 66 **פטה שקדים ותפוח עץ** *
תערובת חסות, ארוגולה, פטה שקדים ועשבי תיבול, סלק צלוי, בצל סגול, תפוח גרני סמית ופקאן מסוכך בויניגרט סיידר
- 66 **מרקטו** *
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת ופטה שקדים ועשבי תיבול בויניגרט לימון

פיצות

- 66 **מרגריטה**
רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה קשוי ובזיליקום
תוספות: בצל סגול, זיתי קלמטה, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, חלפניו כבוש
- 10
פטה שקדים ועשבי תיבול
- 12
Hawaiian Style
רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה קשוי, אננס, חלפניו כבוש, בצל סגול, פטה שקדים ועשבי תיבול וכוסברה
- 73
ביאנקה פונגי
רוטב בשמל כמהין ומוסקט טבעוני, מוצרלה קשוי, פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צלויות, בצל סגול וארוגולה

ENTRÉES

Soup of the day

Jerusalem artichoke / minestrone / peas ● 46
Change every day - Ask the waiter

Italian Baker House Focaccia / Focaccia La Familia 25/39

Focaccia baked in a wood burning oven alongside olive oil, tomato salsa, Reduced balsamic and garlic confit ●

Eggplant carpaccio and yogurt cream (NEW) 49

Roasted eggplant, olive oil, cherry tomato seeds, fresh chilli, micro basil, fried almonds, yogurt cream and pomegranate sauce with focaccia stick ●●

Croquette Arancini Caccio e Pepe (NEW) 52

Risotto with a crispy coating filled with mozzarella, parmesan, black pepper and pecorino cheese on a roasted cherry tomatoes cream ●

Crispy Cauliflower 54

Crispy cauliflower coated with breadcrumbs, alongside a trio of dips: truffle aioli, Labaneh za'atar cream and hot pepper sauce ●

Polenta 56

A delicate cream of fresh corn with roasted champagne mushrooms, asparagus, seared white corn on the plancha and parmesan ●●

Beet Risotto 58

Risotto with beets, chest nuts, cream, Parmesan and chives, with Mascarpone quenelle, Parmesan twill and thyme ●●

Roasted Camembert 66

Wood oven roasted Camembert cheese with garlic confit, honey, thyme, fresh chilli and arugula wrapped in Focaccia ●

Pumpkin and cheeses cream Rotolo (NEW) 54

Pasta roll filled with pumpkin cream, ricotta, mozzarella, parmesan and spinach in a cream sauce and Pesto Rosso with crispy sage ●

Fritto Misto (NEW) 59

Shrimp, broccoli and fresh green beans in crispy tempura alongside dips of Chilli balsamic and saffron aioli

Sea Tartar 66

Fish slices, purple and green onions, radish, fresh chilli, orange wedges, cherry tomatoes, cilantro, mint and Creme Fraiche in citrus vinaigrette and peanut, sesame and coriander seed's crust with toasted sourdough bread ●

Liver Paté and Pear Confiture 59

Chicken liver paté with pistachio chips, pear and white wine confiture, garlic confit, and small toasts ●

Veal fillet carpaccio 62

Thin slices of veal fillet, olive oil, reduced white balsamic, arugula, Garlic cream, Parmesan cards and Jerusalem artichoke chips ●

Short ribs calzone (NEW) 52

Hand-made Italian pastry cooked shredded rib meat, caramelized onions and roasted tomatoes alongside basil aioli and saffron aioli

SALADS

Panzanella 59

Different varieties of lettuce, cherry tomatoes, broccoli, spinach, purple onion, caramelized onion, baby Mozzarella and toasted Sourdough bread, in cider vinaigrette and reduced balsamic vinegar ●●

Tomatoes & Feta Cheese Cream 59

Cherry tomatoes, tomatoes, roasted carrots and beetroot, radish, purple onion, Kalamata olives, pine nuts and basil with Feta cheese cream, onion, artichoke alla Romana and parsley, in Lemon vinaigrette ●●

Gorgonzola and apple 66

A mixture of lettuces, arugula, roasted beetroot, purple onion, Granny Smith apples, gorgonzola cheese and sugared pecans in cider vinaigrette ●●

Caesar 56

Lettuce hearts, Lalik lettuce and endive, purple onion, croutons, soft-boiled egg and Parmesan with Caesar dressing ●●

Addition Chicken for Caesar salad 15

Mercato 66

A mixture of lettuces, cherry tomatoes, tomatoes, cucumber, radishes, purple onion, artichoke alla Romana, Kalamata olives, pumpkin seeds, soft boiled egg, Feta cheese, Pecorino stick in lemon vinaigrette ●●

PIZZA

Margherita 66

Tomato sauce, Mozzarella and basil ●

Add-ons: Purple onion, Kalamata olives, mushrooms, cherry tomatoes, arugula, roasted pepper, roasted eggplant, hard boiled egg, Feta cheese, caramelized onion, anchovy 10 | Peperoni 12

Bianca Gorgonzola and pears in wine (NEW) 78

Gorgonzola cream sauce, mozzarella and parmesan with purple onion, pears in red wine, fried almonds and arugula ●

Bianca pizza artichoke à la romana 78

Cream sauce, nutmeg, mozzarella, spinach, artichoke à la romana, purple onion, kalamate olives, thyme and parmesan ●

Bianca pizza Fungi Béchamel Sauce and Nutmeg 76

Cream sauce, nutmeg and truffles, Mozzarella, roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, arugula, purple onion and Parmesan ●

Caprese 78

Tomato sauce, Mozzarella, roasted cherry tomatoes, garlic confit, basil, arugula, fried almonds and reduced balsamic vinegar, with baby Mozzarella and Creme Fraiche ●

Melanzane and Goat Cheese 76

Tomato sauce, Mozzarella, roasted eggplant, dried tomatoes, zucchini, garlic confit, goat cheese, Parmesan and basil ●

Asado and citrus honey (NEW) 78

Tomato sauce, mozzarella, long-cooked shredded rib meat, purple onion, fresh chilli, garlic confit, thyme, honey, parmesan and chives

Spicy Peperoni 78

Tomato sauce, Mozzarella, peperoni, pickled Jalapeño, purple onion, Kalamata olives, garlic confit, chives and basil

Red Tuna N.Y. Style 82

Tomato sauce and reduced balsamic, seared red Tuna strips, Mozzarella, cherry tomatoes, purple onion, Kalamata olives, fresh chilli, arugula, cilantro and chives with lemon basil aioli on top

● Vegan / can be changed to vegan ●● Gluten free / can be changed to gluten free ● Vegetarian

*The mentioned dishes do not contain gluten but there may be gluten residue from the work area

PASTA

Pomodoro Spaghetti	63
Roasted cherry tomatoes, fresh basil, Pecorino cheese in tomato sauce ●●	
Spaghetti Pomodoro Burrata <small>(NEW)</small>	82
Roasted cherry tomatoes, half burrata ball, Genovese pesto in tomato sauce ●●	
Spaghetti Aglio e Olio	67
Artichoke alla Romana, cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, dried chilli, and Feta cheese in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust ●●	
Fungi Papardella	71
Portobello and Champignon mushroom ragu, fresh basil and Parmesan in cream and white wine sauce with a truffle Porcini mousse ●●	
Pumpkin Cream Torchio	77
Velvety pumpkin cream, cream, nutmeg, dried chilli, sage, parsley, and Parmesan with roasted Sainte - Maure cheese and nuts tuile ●●	
Salmon Linguini	89
Pan seared Salmon pieces, broccoli, spinach, and chives, in cream and white wine sauce ●	
Shrimps Picanto Linguini	92
Lamb pancetta, dried chilli, in Rosé sauce with breadcrumb crust, garlic and parsley ●	
Carbonara Campanella	83
Lamb pancetta, Portobello, and Champignon mushrooms, egg yolk, Parmesan and chopped chives in a cream and ground black pepper sauce ●	
Ragu Bolognese Campanelle	74
Traditional long cooked Bolognese sauce, root vegetables, beef stock and fresh basil ●	

Short Ribs Papardella	89
Pulled slow-cooked rib meat, chestnuts, spinach, roasted cherry tomatoes, herbs and Parmesan, in a rich tomato and beef stock sauce ●	
Linguini Putanska and Drumfish <small>(NEW)</small>	89
Olive oil, garlic, dried chilli, Kalamata olives, roasted tomatoes and Drumfish with putanska sauce, white wine, lemon crust and herbs ●	
Genovese Pesto Gnocchi	76
Hand-made Gnocchi with cream, white wine and nutmeg sauce, basil and pecorino pesto, zucchini, broccoli, asparagus, roasted pine nuts and parmesan ●	
Gnocchi alla Crema	76
Hand-made gnocchi, Portobello, and Champignon mushrooms, chestnuts, spinach, chives, basil and Parmesan in a cream and truffle mushroom sauce ●	
Veal Fillet Gnocchi	89
Hand-made gnocchi with veal fillet pieces, caramelized pumpkin, forest mushroom, broccoli in red wine sauce and demi-glace with Parmesan and chives	
Tortellini Grana Padana <small>(NEW)</small>	86
Pasta filled with mascarpone, parmesan and ricotta with roasted Jordan mushrooms, asparagus, cream and lemon zest ●	
Jerusalem Artichoke Ravioli	78
Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●	
Beetroot and mascarpone agnolotti	78
Agnolotti filled with beetroot, goat cheese and mascarpone in gorgonzola, white wine and sage sauce with reduced balsamic vinegar and roasted pistachios ●	

MAIN

Funghi Risotto	74
Risotto with roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, leek and Parmesan, in white wine, cream, truffle cream, and basil sauce ●●	
Roast Spring Chicken and pea cream <small>(NEW)</small>	79
Spring Chicken marinated in herbs and lemon zest on pea cream, Fresh green beans and broccoli ●	
Polo Schnitzel	77
Very large chicken Schnitzel in a crispy panko and breadcrumbs coating accompanied by Patatini Fritti, alongside Dijon mustard aioli and chili balsamic	
Ragu Bolognese Lasagna	82
Lasagna pages, beef ragout casserole, Parmesan cheese, Mozzarella, basil in Béchamel and tomato sauce	
Tortlacho brisket and Chuck <small>(NEW)</small>	98
Pasta filled with long-cooked beef brisket and ribs with root vegetables, spinach and shallots in demi-glas sauce on Jerusalem artichoke cream and caramelized onions with pecorino cheese	

Tuscan salmon fillet <small>(NEW)</small>	119
Grilled salmon fillet with a creamy stew of Dijon mustard, cherry tomatoes, spinach, parsley and basil alongside a roasted potato in olive oil and herbs with fresh green beans and broccoli ●	
Shrimp gnocchi in gorgonzola cream <small>(NEW)</small>	119
Handmade gnocchi, shrimp, roasted fennel, cherry tomatoes and broccoli in a cream sauce, white wine and gorgonzola cheese with herbs and walnuts	
Sea Bass Fillet and Lemon Butter Risotto	125
Seabass fillet a la plancha with lemon butter risotto, grilled tomatoes, spinach, white wine, herbs and Parmesan, with Lemon-breadcrumbs crust ●	
Hunter's Veal Fillet	159
Roasted veal fillet medallions on a King of the Wood mushroom and chestnut ragu, with Ricotta and truffle agnolotti in a cream and black pepper sauce ●	



Extras

Patatini Fritti / 19
Crispy potatoes ●

Green Salad / 17

A mixture of lettuces, radishes, and cherry tomatoes in Citrus vinaigrette ●●

Roasted Greens / 23

Broccoli, fresh green beans and roasted zucchini in olive oil, garlic, lemon herbs gramolata and fried almonds ●●

Drinks

Pepsi / Max / Miranda / 7UP / 7UP Diet 14

San Benedetto Mineral Water / Large 13/24

San Pellegrino Small / Flavored / Large 13/15/26

Orange Juice / Lemonade / Grapefruit Juice 14

Clear Cider 15

Malt Beer 15

Grape juice 13



VEGAN MENU



ENTREES

- Italian Baker House Focaccia/ Focaccia La Familia**..... 25/39
Focaccia baked in a wood burning oven alongside olive oil, tomato salsa, Reduced balsamic and garlic confit
- Eggplant carpaccio** ★..... 49
Roasted eggplant, olive oil, cherry tomato seeds, fresh chili, micro basil, fried almonds and pomegranate sauce with focaccia stick
- Beet Risotto** ★..... 58
Risotto with chestnuts, thyme and chives In a white wine sauce, nutmeg and beetroot cream
- Calzone alle Melanzane**..... 59
Home made Italian pastry filled with cashew Mozzarella, roasted eggplant, tomato sauce and basil pesto, alongside a small antipasti salad



SALADS

- Panzanella** ★..... 59
Different varieties of lettuce, cherry tomatoes, broccoli, spinach, purple onion, caramelized onion and toasted Sourdough bread in cider vinaigrette and reduced balsamic vinegar
- Almonds feta and apple** ★..... 66
Mixed lettuces, arugula, almonds and herbs feta, roasted beetroot, purple onion, Granny Smith apples and sugared pecans in cider vinaigrette
- Mercato** ★..... 66
A mixture of lettuces, cherry tomatoes, tomatoes, cucumber, radishes, purple onion, artichoke alla Romana, Kalamata olives, pumpkin seeds, almond and herbs Feta in lemon vinaigrette

PIZZA

- Margherita**..... 66
Tomato sauce, cashew Mozzarella and basil.
- Add-ons: Purple onion, Kalamata olives, mushrooms, cherry tomatoes, arugula, roasted pepper, Roasted eggplant, pickled Jalapeño..... 10
- Almond and herbs Feta..... 12
- Hawaiian Style**..... 73
Tomato sauce, cashew Mozzarella, pineapple, pickled Jalapeño, purple onion, almond and herbs Feta and cilantro
- Bianca Funghi**..... 76
Vegan nutmeg and truffles Béchamel sauce, cashew Mozzarella, roasted Champignon, Portobello and Wood mushrooms, arugula and purple onion

PASTA

- Pomodoro Campanella** ★..... 63
Roasted cherry tomatoes and fresh basil in tomato sauce
- Torchio Pesto** ★..... 67
Broccoli, zucchini, spinach and asparagus, in a pesto cream sauce, white wine and nutmeg with Lemon-breadcrumbs crust
- Torchio Aglio e Olio** ★..... 67
Artichoke alla Romana, cherry tomatoes, Kalamata olives, almond and herbs Feta, parsley and dry chili in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust
- Fettuccine spinach Funghi** ★..... 71
Portobello, truffle and champignon mushroom Ragu in vegan cream, white wine and fresh basil
Along with truffle whipped cream
- Funghi Risotto** ★..... 74
Risotto with roasted Champignon, Portobello and Wood mushrooms, In a vegan cream, truffle and white wine

EXTRAS

- Patatini Fritti**..... 19
Crispy potatoes
- Green Salad** ★..... 17
A mixture of lettuces, radishes, and cherry tomatoes in lemon vinaigrette
- Roasted Greens** ★..... 23
Broccoli, fresh green beans and roasted zucchini in olive oil, garlic, lemon herbs gramolata and fried almonds

DESSERTS

- Chocolate crunch and salty pretzels**..... 48
Covered in dark chocolate with vegan creme patisserie and cocoa
- Dolce mascarpone and hazelnuts**..... 52
Rich Vegan Mascarpone cream, pineapple, hazelnut twill, roasted pistachio and cocoa crumble

KIDS MEAL

- Pasta Torcio in Pomodoro sauce** ★..... 54
Vegan Cream sauce / Rosé
- Margherita**..... 54
Tomato sauce, cashew Mozzarella and basil
Add-ons: Cherry tomato, champignon mushrooms, Olives, Red onion - 5 NIS

The dishes are served with Fresh and healthy vegetables and a glass of drink* - Oranges / lemonade / grapes and Sorbet ball
*Can be exchanged for a light drink for an additional - 5 NIS

★ Gluten free q can be changed to gluten free



All our dishes are from vegan ingredients only