

# ENTRÉES

- 66..... **קממבר צלויה**  
גבינת קממבר צלויה בתנור עצים עם קונפי שום, דבש, טימין, צילי טרי וארוגולה, במעטפת פוקצ'ה ●
- 54..... **רוטולו קרם דלעת וגבינות**  
גליל פסטה עם קרם דלעת, ריקוטה, מוצרלה, פרמזן ותדר ברוטב שמנת ופסטו רוסו עם קריספי מרווה ●
- 59..... **פריטו מיסטו**  
שרימפס, ברוקולי ושעועית ירוקה טריה בטמפורה פריכה לצד מטבלים של צילי בלסמי ואילי זעפרן
- 66..... **טרטר דגים**  
נתחי דג, בצל סגול וירוק, צנונית, צילי טרי, פלחי תפוח, עגבניות שרי, כוסברה, נענע וקרם פרש בויניגרט הדלים וקראסט בוטנים, שומשום וזרעי 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'ו פילה עגל**  
פרוסות דקות של פילה עגל, שמן זית, בלסמי לבן מצומצם, ארוגולה, קרם שום, קלפי פרמזן וצ'יפס ארטישוק ירושלמי עם מקל פוקצ'ה ●
- 52..... **קלצונה שורט ריבס**  
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי ראגו בולונו ובשר צלעות מפורק בבישול ארוך, בצל מקורמל ועגבניות צליות לצד איולי בזיליקום ואילי 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 אפיה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות, בלסמי מצומצם וקונפי שום ●
- 49..... **קרפצ'ו חציל וקרם יוגורט**  
חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, צילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים מטוגנים, קרם יוגורט ורוטב רימונים עם מקל פוקצ'ה ●●
- 52..... **ארנציני קאצ'ו א פפה**  
כדורי ריזוטו בציפוי פריך במילוי מוצרלה, פרמזן, פקוריני ופלפל שחור על רוטב רוזה קטיפתי ●
- 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 צליות, כמהין, אספרגוס, תירס לבן צרוב על הפלאנצ'ה ופרמזן ●●
- 58..... **ריזוטו סלק**  
ריזוטו עם סלק, ערמונים, שמנת, פרמזן ועירית, עם קאנל של מסקרפונה, טוויל פרמזן וטימין ●●



# SALADS

- 56..... **קיסר**  
לכבות 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 וגבינת פטה בויניגרט לימון עם מקל פוקצ'ה ●●

- 59..... **פנצנלה**  
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תדר, 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 ופטרזיליה 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 צליות, קונפי שום, בזיליקום, ארוגולה, שקדים מטוגנים ובלסמי מצומצם, עם ביבי מוצרלה וקרם פרש ●
- 76..... **מלונגה וגבינת עיזים**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, חצילים קלויים, עגבניות מיובשות, זוקיני, קונפי שום, גבינת עיזים, פרמזן ובזיליקום ●
- 78..... **אסאדו ודבש הדרים**  
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, חלפניו 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, אננס, אנשובי..... 10 | גבינת עיזים, פפרוני..... 12
- 78..... **ביאנקה גורגונולה ואגסים ביין**  
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, תדר, 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 צליות, ארוגולה, בצל סגול ופרמזן ●

● טבעוני / ניתן לשנות לטבעוני ● ללא גלוטן / ניתן לשנות ללא גלוטן ● צמחוני

\* המנות המצויינות אינן מכילות גלוטן, אך קיים חשש להמצאות גלוטן עקב סביבת העבודה

# 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  
שמן זית, שום, פלפל שאטה, זיתי קלמטה, צלפים ונתחי מוסר ים ברוטב פוטנסקה, עגבניות ויין לבן עם 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, צנוברים קלויים ופרמז'ן ●
- 76 ניוקי א-לה קרמה  
ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטובלו ושמפיניון, ערמונים, תרד, עירית, בזיליקום ופרמז'ן, ברוטב שמנת וכמהיין ●
- 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 טרטליני גראנה פראנה  
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 עזים ומסקרפונה בקרם גורגונזולה, יין לבן ומרווה עם פרמז'ן, בלסמי מצומצם ופיסטוקים קלויים ●

- 63 ספגטי פומודורו  
עגבניות שרי צליות, בזיליקום טרי, גבינת פקורינו ברוטב עגבניות ●●
- 82 ספגטי פומודורו בוראטה  
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 וכמהיין ●●
- 77 טורצייו 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 קרבנורה  
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  
פילה סלמון צלוי עם רוטב שמנת, חרדל דיזיון, עגבניות שרי, תרד, פטרוזיליה ובזיליקום לצד תפוח אדמה צלוי בשמן זית ועשבי תיבול עם שעועית ירוקה טריה וברוקולי ●
- 119 ניוקי שרימפס בשמנת גורגונזולה  
ניוקי בעבודת יד, שרימפס, שומר צלוי, עגבניות שרי וברוקולי ברוטב שמנת, יין לבן וגבינת גורגונזולה עם עשבי תיבול ואגוזי מלך
- 125 פילה לברק וריוטו בחמאת לימון  
פילה לברק צרוב על הפלאנצ'ה עם ריוטו 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 כמהיין בעבודת יד, ברוטב שמנת ופלפל שחור ●

- 74 ריזוטו פונגי  
ריזוטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צליות, כרישה ופרמז'ן, ברוטב יין לבן, שמנת, קרם כמהיין ובזיליקום ●●
- 79 פרגית צלוייה וקרם אפונה  
פרגית במרינדת 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 דיזיון 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 ואונטריו  
פסטה במילוי חזה וצלעות בקר עם ירקות שורש בבישול ארוך, תרד, בצלי שאלוט וגזר צלוי ברוטב דמי גלאס על קרם ארטישוק ירושלמי ובצל מקורמל, עם גבינת פקורינו

## Drinks

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

## Extras

- 19 פטטיני פריטי / תפ"א קריספיים ●  
17 סלט ירוק / תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי, בויניגרט הדרים ●●  
23 ירוקים 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 ..... **ריווטו פונגי** \*  
ריווטו 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, גרמולטה עשבי תיבול לימונית ושקדים מטוגנים

### קינוחים

- 48 ..... **קראנץ' שוקולד ובייגלה מלוח**  
בציפוי שוקולד מרייר 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 - תפוחים / 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 ..... **ריווטו סלק** \*  
ריווטו 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 עם מקל פוקצ'ה

### פיצות

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

## תפריט הילדים של ויונו

כל מנות הילדים מגיעות בתוספת  
ירקות טריים ובריאם,  
כוס שתיה\* - תפוזים/לימוןדה/ענבים וכדור גלידה

ש 54

\*ניתן להחליף לשתיה קלה בתוספת 5 ₪

### פיצה מרגריטה

● רוטב עגבניות קלאסי וגבינת מוצרלה

תוספות לבחירה:

/ שרי / פטריות שמפיניון / זיתים / בצל סגול /

ביצה קשה / 5

פפרוני / 8

### ספגטי פומדורו

● ספגטי ברוטב עגבניות קלאסי

### ספגטי אלא קרמה

● ספגטי ברוטב שמנת ופרמז'נו ריג'אנו

### ניוקי רוזה / שמנת

● ניוקי בעבודת יד ברוטב עגבניות ושמנת / שמנת

### שניצל

חזה עוף בציפוי פריך של פירורי לחם,

בתוספת פטטיני פריטי

### חזה עוף בגריל

● חזה עוף בגריל בתוספת פטטיני פריטי



## קינוחים

### טירמיסו 46

שכבות של בישקוטי ספוגות באספרסו איטלקי וברנדי, עטופות בקרם מסקרפונה עשיר, אבקת קקאו וטוויל שוקולד ערבסק

### פאי לימון ופיסטוקים 49

שבבי ופל ופיסטוק מקורמלים, קרם לימון ומרג איטלקי חרוך

### קרם ברולה 49 ★

קרם קטיפתי של וניל ודבש, עם טוויל שקדים, טראפל אגוזים ומסקרפונה עם גלידת וניל

### טרס לצ'ס 48

עוגת טורט ספוגה בשלושה סוגי חלב עם קרם קצפת ופירות יער ברוטב וניל עשיר

### קסטה סיציליאנית 56

מגדל של עוגיות שוקולד, גלידת לוטוס ברוטב טופי מלוח, שבבי חלבה ושטריוזל פריך

### נמיס 52 ★

עוגת פאדג'י שוקולד נימוחה עם פרוסת גלידת שמנת וניל, דובדבן אמרנה, גנאש ומקרן שוקולד

### קראנץ' שוקולד ובייגלה מלוח 48 ★

בציפוי שוקולד מריר עם קרם פטיסייר וקקאו

### דולצ'ה מסקרפונה ואגוזי לוז 52 ★

קרם מסקרפונה עשיר, אננס, קרמו לימון, טוויל אגוזי לוז, פיסטוק קלוי וקראמבל קקאו

### עוגת גבינה באסקית 52

עוגת גבינה אפויה, קראמבל חמאה פריך, פירות יער וגלידת שמנת תפוז

DESSERT MENU

## קפה ומשקאות חמים

אספרסו / כפול 12/11

מקיאטו / כפול 13/12

קפוצ'ינו / קפוצ'ינו גדול 16/14

אמריקנו 13

קפה קר 15

נטול 14

תה נענע 10

תה יסמין / ארל גריי 13

## גלידה

הגלידה של ווינו 42 ★

3 כדורים של גלידה איטלקית אמיתית, שברי מרנג, טוויל שוקולד לבן ושקדים

אפוגטו קלאסי 31 ★

2 כדורים של גלידת וניל, טוויל שוקולד ערבסק ושוט של אספרסו איטלקי אמיתי מעל

HOT  
MILK  
COFFEE



- 51..... **Monica Bellucci** | קוקטייל הבית של ווינו ..... וודקה סטולי פרימיום, ליקר גליאנו, ליקר ליצי, סירופ אבטיח, מיץ חמוציות ולימון
- 51..... **Queen B** | חגיגה אקזוטית ..... ג'ין למון גראס וג'ינג'ר, ליקר קוואנטרו, לימון ומיץ אננס
- 51..... **Summer Gin** | קליל, פירותי ונעים ..... ג'ין, ליקר קוואנטרו, סירופ אבטיח ומלון, לימון, נענע, בזיליקום וגוון אשכולית ורודה
- 45..... **Aperol Spritz** | האפרטיף שכולם אוהבים ..... אפרול, קאוזה, סודה ותפוז
- 49..... **מוחיטו פסיפלורה** | קלאסי ומרענן ..... רום, לימון, נענע, סירופ פסיפלורה ופרח הסמבוק עם פסיפלורה טריה
- 36..... **ורג'ין פסיפלורה** | קוקטייל ללא אלכוהול ..... סיידר תפוחים, לימון, נענע, סירופ פסיפלורה ופרח הסמבוק עם פסיפלורה טריה

**קוניאק**

- 55..... קורווזיה VS
- 75..... קורווזיה VSOP
- 135..... קורווזיה XO
- 70..... רמי מרטן VSOP
- 135..... רמי מרטן XO
- 65..... הנסי VSOP

**ליקרים**

- 45..... גראפה נונינו ונדמיה
- 48..... גרנד מרינייה
- 48..... בנדקטין
- 38..... ייגרמיסטר
- 38..... קוואנטרו
- 38..... קלואה
- 38..... מליבו
- 29..... לימונצ'לו - וילה מסה
- 35..... סאוטרן קופורט
- 35..... דיסרונו אמרטו

**ויסקי**

- 45..... ג'ק דניאלס
- 41..... ג'יימסון
- 68..... מקאלן 12 פיין אוק
- 72..... לפרוויג 10
- 63..... גלנפידיך 12
- 64..... גלנליווט פאונדרס
- 70..... בלוויני דאבל ווד 12
- 52..... ג'וני ווקר שחור
- 64..... גלנליוויט 12
- 42..... שיבאס 12
- 62..... שיבאס 18
- 39..... פיימוס גראוס
- 5..... תוספת טוניק תומס הנרי

**אפרטיף**

- 29..... מרטיני ביאנקו
- 29..... מרטיני רוסו
- 29..... מרטיני אקסטרא דריי
- 29..... מרטיני ביטר
- 33..... קמפרי
- 31..... אפרול
- 24..... גליאנו אפרטיבו

**וודקה**

- 35..... אבסולוט
- 35..... סטולי
- 52..... גריי גוס
- 52..... גריי גוס טעמים
- 55..... בלוגה

**ג'ין**

- 35..... ביפאיטר
- 48..... הנדריקס
- 37..... בומביי

**רום**

- 34..... בקרדי לבן
- 38..... הוואנה קלאב
- 30..... נגריטה

**טקילה**

- 55..... מילגרו סילבר
- 85..... פטרון אניחו

**אניס**

- 33..... ערק אשקלון
- 35..... אוזו
- 35..... סמבוקה



**Business Deal**

בימים א'-ה' 12:00-17:00  
לא כולל חגים וערבי חג

**כוס יין בהטבה מיוחדת לארוחה עסקית**

**34 ש"ח**

למברוסקו רוזה יין מבעבע חצי יבש פראסקטי יין לבן יבש אסמבלאז' ריחן יין אדום יבש פרימיטיבו איל פומו יין אדום יבש

\*תיאור היינות בתפריט

**BEER**

**בקבוק**

- 28..... פאולנר
- 28..... הייניקן
- 28..... מורטי - איטלקית אותנטית
- 26..... גולדסטאר
- 28..... גולדסטאר UF
- 28..... מלכה אדמונית

**חבית**

- 34/29..... גולדסטאר שלישי/חצי
- 34/29..... הייניקן שלישי/חצי
- 32/27..... מורטי איטלקית אותנטית 250/400

# rosso

## אדומים איטלקיים

- 163/49 קיאנטי לאונרדו, טוסקנה  
עשיר בניחוחות וטעמי דובדבן ופירות אדומים. טוסקנה המודרנית
- 165/52 ואלפוליצ'לה קורטה ג'י'ארה, אלגריני, ונטו  
קל ופירותי, נעים לשתיה והוא אידיאלי כיון אוכל, מורכב מענבי איזור ונטו
- 188 נגראמארו F סאן מרזאנו, פוליה  
יין ענק מענב הנגראמארו האופייני לאזור פוליה בדרום איטליה. צבעו של היין שחור, גופו מלא ביותר ומרקמו סמיך ומלא
- 155 פרימיטיבו איל פומו, סאלנטו, פוליה  
100% פרימיטיבו, הידוע גם כזינפנדל, מפוליה בדרום איטליה. יין עסיסי, עשיר בניחוחות וטעמי פרי אדום מתקתק
- 180 קברנה פרנק לה טונלה, פריולי  
ביטוי כיפי במיוחד של קברנה פרנק, אלגנטי וצעיר, פירות יער ושזיף, לצד פלפל שחור יתאים למנות בשריות קלות
- 184 מדיטרה, פוג'יו אל טזורו  
הרמונית טעמים נפלאה, עומק פרי, מבנה טוב וסיום משיי. יין אדום מענג, בעל אופי ים-תיכוני שמוענק לו על ידי הדומיננטיות של הסירה
- 188/98 וילה אנטינורי אדום, טוסקנה 375/750 מ"ל  
מהינות המפורסמים של איטליה! אלגנטיות מרשימה יחד עם עושר ועוצמת טעמים
- 215 קיאנטי קלאסיקו ריזרבה, וילה אנטינורי  
בכל לגימה מהיין הנהדר הזה מהדהדות 600 שנה של אצילות טוסקנית!
- 290 ברנולו די מונטלצ'ינו, קול די אורצ'יה, טוסקנה  
מיושן 3 שנים בחבית וחצי שנה בבקבוק. האיכות והיקרתי ביותר של יינות טוסקנה
- 260 אמרונה דלה ואלפוליצ'לה, מונטה זובו  
היין האייקוני של אזור ורונה העשוי מענבים מיובשים. המשלב טעמים וניחוחות של פרי טרי, פרי מיובש ותבלינים

## אדומים ישראליים

- 148/43 VIVINO ROSSO - יין הבית  
בלנד של קברנה סובניון ומעט פטיט ורדו
- 159/45 אסמבלאז' ריחן, ברקן  
בלנד אלגנטי ומרשים של קברנה סובניון עם מעט מרלו, סירה וכטיט וורדו. מקור הכרם בחלקה מובחרת בגליל העליון
- 196/54 עלמה אדום כהה, דלתון  
בלנד של שיראז וגרנאש מכרם כפר תבור. התיישן באלון צרפתי 18 חודשי. זהו יין בשרני, מלא, מינרלי ומפולפל
- 163/90/49 קברנה סובניון אסטייט, דלתון כוס/750 375 מ"ל  
הענבים הגיעו מהכרמים אלקוש וכפר שמאי, התיישן בחביות כשנה. בעל ארומות של דובדבן שחור ושזיף ומרקם חלק וקטיפתי
- 205 קברנה סובניון, ברבדו  
קברנה ומעט פטי ורדו מכרם יחיד מובחר, כרם "נחל שחם" בכרמי יוסף. יין עשיר ומלא כוח, מורכב ועוצמתי
- 159/45 מרלו, FREE RUN, סגל  
מרלו עצמתי פירותי ומרוכז, גוף מלא ומרקם קטיפתי. יישון של 10 חודשים בחבית לסיימת ארוכה במיוחד
- 163 נטע אדום  
בלנד מאוזן של מלבק ומרסלאן - יין עמוק ומלא רבדים בעל הרמוניה נהדרת בין מרכיביו
- 159/45 ארגמן, בטא, ברקן  
זן ישראלי מיוחד מכרם יחידני המצטיין בצבע סגול מרהיב וריכוז פרי יוצא דופן. מתאים לכל ימות השנה ואפילו מעט מצונן
- 159 קברנה סובניון ספיישל רזרב, ברקן  
עוצמתי ומורכב, יסיף להשתבח בתנאי יישון נאותים
- 168 כישור GSM  
בלנד מענבי גרנאש, סירה ומורבדר, עובר השבחה של כ-14 חודשים בחביות אלון. בעל צבע דובדבן צלול ומעולה לארוחה בשרית וים תיכונית
- 182 מרלו רזרב, דלתון  
90% מרלו מזרעית והר אביתר ומעט קברנה מכפר שמאי. זהו מרלו גלילי נאה ביותר המציג מאפיינים צנים עם טאץ' ים תיכוני מתובל

# bianco

## מבעבעים

- 132/39 למברוסקו גראספרוסה, קאוויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה  
מבעבע ורוד עדין ומתקתק. יתאים גם למי שלא מורגל בשתיית יין
- 132/39 למברוסקו רוזה, קאוויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה  
למברוסקו רוזה, מתקתק ונעים, יתאים לכל אחד
- 132/39 פרוסקו אקסטרא דריי, מאסקיו די קאבליירי, ונטו, איטליה  
מבעבע יבש, מאיזור ונטו באיטליה, יין נעים, פירותי, קל ונעים
- 72 פרוסקו ואלדוביאדנה, מאסקיו די קאבליירי, איטליה 375 מ"ל  
פרוסקו איטלקי קלאסי, יבש וקליל
- 139 מלוזיה אמבילה, קאוויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה  
יין מבעבע חצי-מתוק, פירותי ומהנה
- 165 קרמאן ד'אלזאס בלאן דה בלאן, פכאפנהיים  
מבעבע המיוצר בשיתוף שמפניה מענבי חבל אלזאס. יין איכותי ביותר
- 320 שמפניה בלאן דה נואר, אלכסנדר בונה  
שמפניה עשירה ומורכבת המבוססת על ענבי פינו טאר בלבד

## לבנים איטלקיים ועוד

- 165/52 שרדונה קורטה ג'י'ארה, אלגריני, ונטו, איטליה  
עשוי על טהרת ענבי הזן. ניחוחות של תפוחים ואגסים עם רמז לפרי הדר
- 163/49 גווצטרמינר טו ויינז, קולומביה קרסט, וושינגטון סטייט, ארה"ב  
בעל מאפיינים קלאסיים של הזן והוא עתיר ארומות מתובלות של הדרים וצוף
- 210/58 סאנסר, לאנגלואה - שאטו, עמק הלוואר, צרפת  
יין חד וישיר, עם חומציות ברורה ופוקוס שמקורם בטרואר הגרי. הדר, עם סיומת ארוכה, מושלם לצד מנות ים או גבינות עזים
- 210/58 שאבלי, דומיין דו שרדונה, בורגון, צרפת  
היין הלבן המפורסם בעולם. שאבלי קלאסי מכרמי הדומיין בלבד! בהיר וארומטי
- 138/89 פראסקטי סופריורה, פונטנה קנדידה, לאציו, איטליה 375/750 מ"ל  
היין הלבן של רומא המיוצר בסמוך לעיר. ימצא על שולחנו של כל רומאי
- 178 סוביניון בלאן, לה טונלה, פריולי, איטליה  
בעל ניחוחות טרופיים ועשבוניים משולבים, מרקם עשיר ומלא וטעם מסיים ממושך

## לבנים ישראליים

- 148/43 VIVINO BIANCO - יין הבית  
בלנד של סובניון בלאן ומעט סמיון
- 159 גווצטרמינר ספיישל ריזרב, ברקן  
יין לבן חצי יבש עם ארומה מתקתקה ופרחנית
- 163 כישור לבן  
בלנד מענבי סובניון בלאן וריזלינג, עתיר ניחוחות של פירות קיץ עדינים. מתאים לארוחה או כאפריטיף משובח
- 163/49 סובניון בלאן פומה, דלתון  
עתיר ניחוחות פרי הדר וליצ', בעל חומציות עדינה ומאוזנת עם סיומת עגולה ונעימה
- 188 שרדונה, ברבדו  
שרדונה טהור מכרם יחיד מובחר, כרם לבן בכרמי יוסף. יין עמוק ומלא רבדים בעל משרעת טעמים מגוונת המשלבת חמאתיות, רעננות ומגע מינרלי

## רוזה וכתום

- 163 רוזה, פלדשטיין, ישראל  
רוזה משובח בסגנון פרובאנס שמוותאם כמו כפפה ליד לחובבי הז'אנר, חלק, בעל חמיצות עדינה, פירותי ומרענן מאוד. הכוכב הישראלי החדש
- 163 עלמה רוזה, דלתון  
בלנד מענבי גראנש נאר ופינו גרי, זהו רוזה בהיר עם שפע ארומות של פירות הדר, נהדר למנות ראשונות קרות, דגים נאים וגבינות
- 163/49 רוזה טראמארי, סן מארזאנו, איטליה  
רוזה איטלקי שכולו קסם אמיתי, מתאים לכל אירוע ולכל נישנוש. שפע פירות עם תיבול קליל, כיף בבקבוק
- 159/45 כתום, בטא, ברקן  
יין לבן המיוצר על דרך ייצור יין אדום. ענבי רוסאן, מראווי וג'נדאלי המושרים ומותססים עם הקליפה והגרעין בפרד ובכך מעניקים לו גוון כתמתם עמוק

# ENTRÉES

<b>Soup of the day</b>	
Jerusalem artichoke / minestrone / peas ●	46
Change every day - Ask the waiter	
<b>Italian Baker House Focaccia / Focaccia La Familia</b>	25/39
Focaccia baked in a wood burning oven alongside olive oil, tomato salsa, Reduced balsamic and garlic confit ●	
<b>Eggplant carpaccio and yogurt cream</b>	49
Roasted eggplant, olive oil, cherry tomato seeds, fresh chilli, micro basil, fried almonds, yogurt cream and pomegranate sauce with focaccia stick ●●	
<b>Arancini Caccio e Pepe</b>	52
Risotto with a crispy coating filled with mozzarella, parmesan, Pecorino and black pepper on a velvety rosé sauce ●	
<b>Crispy Cauliflower</b>	54
Crispy cauliflower coated with breadcrumbs, alongside a trio of dips: truffle aioli, Labaneh za'atar cream and hot pepper sauce ●	
<b>Polenta</b>	56
A delicate cream of corn with roasted champagne mushrooms, truffles, asparagus, seared white corn on the plancha and parmesan ●●	
<b>Beet Risotto</b>	58
Risotto with beets, chest nuts, cream, Parmesan and chives, with Mascarpone quenelle, Parmesan twill and thyme ●●	
<b>Roasted Camembert</b>	66
Wood oven roasted Camembert cheese with garlic confit, honey, thyme, fresh chilli and arugula wrapped in Focaccia ●	
<b>Pumpkin and cheeses cream Rotolo</b>	54
Pasta roll filled with pumpkin cream, ricotta, mozzarella, parmesan and spinach in a cream sauce and Pesto Rosso with crispy sage ●	
<b>Fritto Misto</b>	59
Shrimp, broccoli and fresh green beans in crispy tempura alongside dips of Chilli balsamic and saffron aioli	
<b>Sea Tartar</b>	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 ●	
<b>Liver Paté and Pear Confiture</b>	59
Chicken liver paté with pistachio chips, pear and white wine confiture, garlic confit, and small toasts ●	
<b>Veal fillet carpaccio</b>	62
Thin slices of veal fillet, olive oil, reduced white balsamic, arugula, Garlic cream, Parmesan cards and Jerusalem artichoke chips with Focaccia stick ●	
<b>Short ribs calzone</b>	52
Hand-made Italian pastry cooked shredded rib meat, caramelized onions and roasted tomatoes alongside basil aioli and saffron aioli	

# SALADS



<b>Panzanella</b>	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 ●●	
<b>Tomatoes &amp; Feta Cheese Cream</b>	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 ●●	
<b>Gorgonzola and apple</b>	66
A mixture of lettuces, arugula, roasted beetroot, purple onion, Granny Smith apples, gorgonzola cheese and sugared pecans in cider vinaigrette ●●	
<b>Caesar</b>	56
Lettuce hearts, Lalik lettuce and endive, purple onion, croutons, soft-boiled egg and Parmesan with Caesar dressing ●●	
Addition Chicken for Caesar salad..... 15	
<b>Mercato</b>	66
A mixture of lettuces, cherry tomatoes, tomatoes, cucumber, radishes, purple onion, artichoke alla Romana, Kalamata olives, pumpkin seeds, soft boiled egg, Feta cheese, in lemon vinaigrette with Focaccia stick ●●	

<b>Margherita</b>	66
Tomato sauce, Mozzarella and basil ●	
<b>Add-ons:</b> Purple onion, caramelized onion, Kalamata olives, mushrooms, cherry tomatoes, roasted pepper, pineapple, roasted eggplant, hard boiled egg, Feta cheese, arugula anchovy ..... 10	
Goat cheese, Peperoni ..... 12	
<b>Bianca Gorgonzola and pears in wine</b>	78
Gorgonzola cream sauce, mozzarella and parmesan with purple onion, pears in red wine, fried almonds and arugula ●	
<b>Bianca artichoke à la romana</b>	78
Cream sauce, nutmeg, mozzarella, spinach, artichoke à la romana, purple onion, kalamate olives, thyme and parmesan ●	
<b>Bianca Funghi Béchamel Sauce and Nutmeg</b>	76
Cream sauce, nutmeg and truffles, Mozzarella, roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, arugula, purple onion and Parmesan ●	
<b>Caprese</b>	78
Tomato sauce, Mozzarella, roasted cherry tomatoes, garlic confit, basil, arugula, fried almonds and reduced balsamic vinegar, with baby Mozzarella and Creme Fraiche ●	
<b>Melanzane and Goat Cheese</b>	76
Tomato sauce, Mozzarella, roasted eggplant, dried tomatoes, zucchini, garlic confit, goat cheese, Parmesan and basil ●	
<b>Asado and citrus honey</b>	78
Tomato sauce, mozzarella, long-cooked shredded rib meat, purple onion, fresh chilli, garlic confit, thyme, honey, parmesan and chives	
<b>Spicy Peperoni</b>	78
Tomato sauce, Mozzarella, peperoni, pickled Jalapeño, purple onion, Kalamata olives, garlic confit, chives and basil	
<b>Red Tuna N.Y. Style</b>	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	

**PINNA**

● 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

<b>Pomodoro Spaghetti</b> .....	63	<b>Short Ribs Papardella</b> .....	89
Roasted cherry tomatoes, fresh basil, Pecorino cheese in tomato sauce ●●		Pulled slow-cooked rib meat, chestnuts, spinach, roasted cherry tomatoes, herbs and Parmesan, in a rich tomato and beef stock sauce ●	
<b>Pomodoro Burrata Spaghetti</b> .....	82	<b>Linguini Putanska and Drumfish</b> .....	89
Roasted cherry tomatoes, half burrata ball, Genovese pesto in tomato sauce ●●		Olive oil, garlic, dried chilli, Kalamata olives, capers, roasted tomatoes and Drumfish with putanska tomato sauce, white wine, lemon crust and herbs ●	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> .....	67	<b>Genovese Pesto Gnocchi</b> .....	76
Artichoke alla Romana, cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, dried chilli, and Feta cheese in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust ●●		Hand-made Gnocchi with cream, white wine and nutmeg sauce, basil and pecorino pesto, zucchini, broccoli, asparagus, roasted pine nuts and parmesan ●	
<b>Fungi Papardella</b> .....	71	<b>Gnocchi alla Crema</b> .....	76
Portobello and Champignon mushroom ragu, fresh basil and Parmesan in cream and white wine sauce with a truffle Porcini mousse ●●		Hand-made gnocchi, Portobello, and Champignon mushrooms, chestnuts, spinach, chives, basil and Parmesan in a cream and truffle mushroom sauce ●	
<b>Pumpkin Cream Torchio</b> .....	77	<b>Veal Fillet Gnocchi</b> .....	89
Velvety pumpkin cream, cream, nutmeg, dried chilli, sage, parsley, and Parmesan with roasted Sainte - Maure cheese and nuts tuile ●●		Hand-made gnocchi with veal fillet pieces, caramelized pumpkin, forest mushroom, broccoli in red wine sauce and demi-glace with Parmesan and chives	
<b>Salmon Linguini</b> .....	89	<b>Tortellini Grana Padana</b> .....	86
Pan seared Salmon pieces, broccoli, spinach, and chives, in cream and white wine sauce ●		Pasta filled with mascarpone, parmesan and ricotta with roasted Jordan mushrooms, asparagus, cream and lemon zest ●	
<b>Shrimps Picanto Linguini</b> .....	92	<b>Jerusalem Artichoke Ravioli</b> .....	78
Lamb pancetta, dried chilli, in Rosé sauce with breadcrumb crust, garlic and parsley ●		Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●	
<b>Carbonara Campanella</b> .....	83	<b>Beetroot and mascarpone agnolotti</b> .....	78
Lamb pancetta, Portobello, and Champignon mushrooms, egg yolk, Parmesan and chopped chives in a cream and ground black pepper sauce ●		Agnolotti filled with beetroot, goat cheese and mascarpone in gorgonzola, white wine and sage sauce with reduced balsamic vinegar and roasted pistachios ●	
<b>Ragu Bolognese Campanelle</b> .....	74		
Traditional long cooked Bolognese sauce, root vegetables, beef stock and fresh basil ●			

## MAIN

<b>Funghi Risotto</b> .....	74	<b>Tuscan salmon fillet</b> .....	119
Risotto with roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, leek and Parmesan, in white wine, cream, truffle cream, and basil sauce ●●		Grilled salmon fillet with a creamy sauce of Dijon mustard, cherry tomatoes, spinach, parsley and basil alongside a roasted potato in olive oil and herbs with fresh green beans and broccoli ●	
<b>Roast Spring Chicken and pea cream</b> .....	79	<b>Shrimp gnocchi in gorgonzola cream</b> .....	119
Spring Chicken marinated in herbs and lemon zest on pea cream, Fresh green beans and broccoli ●		Handmade gnocchi, shrimp, roasted fennel, cherry tomatoes and broccoli in a cream sauce, white wine and gorgonzola cheese with herbs and walnuts	
<b>Polo Schnitzel</b> .....	77	<b>Sea Bass Fillet and Lemon Butter Risotto</b> .....	125
Very large chicken Schnitzel in a crispy panko and breadcrumbs coating accompanied by Patatini Fritti, alongside Dijon mustard aioli and chili balsamic		Seabass fillet a la plancha with lemon butter risotto, grilled tomatoes, spinach, white wine, herbs and Parmesan, with Lemon-breadcrumbs crust ●	
<b>Ragu Bolognese Lasagna</b> .....	82	<b>Hunter's Veal Fillet</b> .....	159
Lasagna pages, beef ragout casserole, Parmesan cheese, Mozzarella, basil in Béchamel and tomato sauce		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 ●	
<b>Tortlacho brisket and Chuck</b> .....	98		
Pasta filled with long-cooked beef brisket and ribs with root vegetables, spinach and shallots in demi-glas sauce on Jerusalem artichoke cream, caramelized onions and Roasted carrot with pecorino cheese			



## 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



**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 with Focaccia stick

**PIZZA**

- Margherita**..... 66  
Tomato sauce, cashew Mozzarella and basil.  
  
Add-ons: Purple onion, Kalamata olives, mushrooms, pineapple, 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



## CAFÉ

Espresso/ Double Espresso 11/12

Macchiato / Double Macchiato 12/13

Cappuccino / Large Cappuccino 14/16

Americano 13

Cold Coffee 15

Decaf 14

Mint Tea 10

Jasmine / Earl Grey Tea 13

## ICE CREAM

**Vivino Ice Cream 42 ★**

3 scoops of real Italian ice-cream, meringue chips, white chocolate twill and almonds

**Classic Affogato 31 ★**

2 scoops of vanilla ice-cream, chocolate arabesque twill topped with a shot of real Italian espresso

H  
O  
T  
A  
M  
M  
O  
K  
E  
D



## DESSERTS

### **Tiramisu 46**

Layers of biscotti soaked in Italian espresso and Brandy, wrapped in a rich Mascarpone cream, cocoa powder and a chocolate arabesque twill

### **Lemon Pie with Pistachio 49**

Waffel and pistachio caramelized crumbs, lemon cream and burnt Italian meringue

### **Broule 49 ★**

A velvety vanilla and honey cream, with an almond twill, nut truffle, Mascarpone and vanilla ice-cream

### **Tres Leches 48**

A sponge cake soaked in a sweet milk mixture and topped with fresh whipped cream and berries in rich vanilla sauce

### **Sicilian Cassata 56**

A tower of soft chocolate cookies, Lotus ice-cream in salty toffee sauce, halva chips and crispy streusel

### **Nemesis 52 ★**

Soft chocolate fudge cake with vanilla cream ice-cream, Amarena cherries, ganache and chocolate macaroon

### **Chocolate crunch and salty pretzels 48 ★**

Covered in dark chocolate with creme patisserie and cocoa

### **Dolce mascarpone and hazelnuts 52 ★**

Rich mascarpone cream, pineapple, lemon cremeux, hazelnut twill, roasted pistachio and cocoa crumble

### **Basque Cheese cake 52**

Baked cheesecake, crispy butter crumble and orange vanilla ice-cream

★ Gluten Free / can be changed to gluten free

★ Vegan / can be changed to vegan



<b>Vivino's Sangria</b>   <b>Varies according to the season</b> - Ask the waiter .....	<b>42/92</b>
<b>Monica Bellucci</b>   <b>Vivino's house cocktail</b> .....	<b>51</b>
Stoli premium vodka, Galliano liqueur, lychee liqueur, watermelon syrup, cranberry and lemon juice	
<b>Queen B</b>   <b>Exotic celebration</b> .....	<b>51</b>
Gin lemongrass and ginger, Cointreau liqueur, lemon and pineapple juice	
<b>Summer Gin</b>   <b>A light fruity delight</b> .....	<b>51</b>
Gin, Quantro liqueur, watermelon and melon syrup, lemon, mint, basil and Sparkling pink grapefruit beverage	
<b>Aperol Spritz</b>   <b>The aperitif everybody loves</b> .....	<b>45</b>
Aperol, Cava, soda and orange	
<b>Passion Fruit Mojito</b>   <b>Classic and refreshing</b> .....	<b>49</b>
Rum, lemon, mint, passion fruit syrup and elderflower with fresh passion fruit	
<b>Passion Fruit Virgin</b>   <b>Non-alcoholic cocktail</b> .....	<b>36</b>
Apple cider, lemon, mint, passion fruit syrup and elderflower with fresh passion fruit	



### Aperitif

Martini Bianco .....	29
Martini Rosso .....	29
Martini Extra Dry .....	29
Martini Bitter .....	29
Campari .....	33
Apreol .....	31
Galliano Aperitivo .....	24

### Vodka

Absolut .....	35
Stoli .....	35
Grey Goose .....	52
Flavored Grey Goose .....	52
Beluga .....	55

### Gin

Beefeater .....	35
Hendrix .....	48
Bombay .....	37

### Rum

White Bacardi .....	34
Havana Club .....	38
Negrita .....	30

### Tequila

Milagro Silver .....	55
Patron Anejo .....	85

### Anise

Ashkelon Arak .....	33
Ouzo .....	35
Sambuca .....	35

### Cognac

Courvoisier VS .....	55
Courvoisier VSOP .....	75
Courvoisier XO .....	135
Remy Martin VSOP .....	70
Remy Martin XO .....	135
Hennessy VSOP .....	65

### Liqueurs

grappa nonino vendemmia ...	45
Grand Marnier .....	48
Benedictine .....	48
Jägermeister .....	38
Cointreau .....	38
Kahlua .....	38
Malibu .....	38
Limoncello Villa Massa .....	29
Southern Comfort .....	35
Disaronno Amaretto .....	35

### Whisky

Jack Daniels .....	45
Jameson .....	41
Macallan 12 Fine Oak .....	68
Laphroaig 10 .....	72
Glenfiddich 12 .....	63
Glenlivet Founder's .....	64
Balvenie Double Wood 12 .....	70
Johnnie Walker Black .....	52
Glenlivet 12 .....	64
Chivas 12 .....	42
Chivas 18 .....	62
Famous Grouse .....	39
Extra Tonic Thomas Henry .....	5

## Business Deal

Sunday-Thursday 12:00-17:00  
Not on Israeli holidays

Complimentary glass of wine  
for business lunch

**34 NIS**

**Lambrusco Rosato** sparkling semi-sweet rose wine  
**Frascati** dry white wine  
**Assemblage Reichan** dry red wine  
**Primitivo Il Pumo** dry red wine

\*See wine details in the wine menu >>



### Bottle

Paulaner .....	28
Heineken .....	28
Moretti - Italian beer .....	28
Goldstar .....	26
Goldstar UF .....	28
Redhead Malca .....	28

### On tap

Goldstar third/half .....	29/34
Heineken third/half .....	29/34
Moretti Italian beer 400/250 ml .....	27/32



# bianco

# rosso

# wine list

## Sparkling Wines

<b>Lambrusco Grasparossa, Cavicchioli, Italy</b> .....	39/132
A gently sparkling rosé wine. Suitable for everybody	
<b>Lambrusco Rosato, Cavicchioli, Emilia Romagna, Italy</b> .....	39/132
A rosé lambrusco, nice and sweet. Suitable for everybody	
<b>Prosecco extra dry maschio dei Cavalieri, Veneto, Italy</b> .....	39/132
A dry sparkling wine from Veneto Italy. Light bodied, fruity and fresh	
<b>Prosecco, Valdobbiadene, Maschio Dei Cavalieri, Veneto, Italy</b> 375 ml.....	72
A dry sparkling wine from Veneto Italy. Light bodied, fruity and fresh	
<b>Malvasia Emilia, Cavicchioli, Emilia Romagna, Italy</b> ...	139
Lambrusco, semi-sweet, fruity and fun	
<b>Crémant d'Alsace Blanc de Blanc, Pfaffenheim</b> .....	165
A dry sparkling wine made in same method as champagne from Alsace	
<b>Champagne Blanc de Noirs, Alexandre Bonnet</b> .....	320
An extremely rich and full-bodied Champagne based on solely Pinot Noir grapes	

## Italian White Wines and More

<b>Chardonnay, Corte Giara, Allegrini, Veneto, Italy</b> .....	52/165
100% grape variety. Apple and pear fragrances with a hint of citrus fruit	
<b>Gewurtztraminer, Two Vines, Columbia Crust, Washington, USA</b> .....	49/163
With classical features, spicy wine with aromas of fruit and honey	
<b>Sancerre, Langlois-Chateau, Loire valley, France</b> .....	58/210
Sharp and acidic wine. Perfect for seafood and goad cheese dishes	
<b>Chablis, Domaine du Chardonna, France</b> .....	58/210
The most famous white wine in the world. A true classic	
<b>Frascati Superiore, Fontana Candida, Latium, Italy</b> 375/750 ml.....	89/138
From vineyards outside the city of Rome. Found on every Roman's dinner table	
<b>Sauvignon Blanc, La Tonelle, Friuli, Italy</b> .....	178
Tropical and herbal aromas, rich flavour and long lasting taste	

## Israeli White Wines

<b>VIVINO BIANCO, House Wine</b> .....	43/148
Sauvignon Blanc blend with a little Semion	
<b>Gewürztraminer Special Reserve, Barkan</b> .....	159
Semi-dry white wine, a light-bodied sweet wine	
<b>Kishor White</b> .....	163
A light, aromatic and vivid blend of Sauvignon Blanc and Riesling grapes from the estate's vineyards	
<b>Sauvignon Blanc Fumé, Dalton</b> .....	49/163
Rich citrus fruit and lychee aromas, with a delicate and balanced acidity with a finish, round and pleasant	
<b>Chardonnay Bravdo</b> .....	188
Thick, creamy textured wine with buttery taste and mineral feel	

## Rosé & Orange

<b>Rose, Feldstein, Israel</b> .....	163
A Provençal rose, smooth with low acidity, fruity and fresh	
<b>Alma Rosé, Dalton</b> .....	163
A fairly rich rosé wine based on Grenache and Pinot Gris. Excels with its freshness and purity of fruit	
<b>Tramari Rosé, San Marzano, Italy</b> .....	49/163
A magical Italian wine, fruity and slightly spiced, for every occasion	
<b>Orange Wine, Beta, Barkan</b> .....	45/159
White wine produced by way of red wine production. Roussanne, Maravi and Jandali grapes, giving it a deep stained shade	

## Italian Red Wines

<b>Chianti 'Leonardo', Tuscany, Italy</b> .....	49/163
Rich with fresh red fruit taste, modern Tuscany	
<b>Valpolicella, Corte Giara, Allegrini, Veneto</b> .....	52/165
Light and fruity, pleasant to drink and ideal as a food wine, made from Veneto grapes	
<b>Negroamaro F, Cantine Sam Marzano, Puglia, Italy</b> .....	188
Based on the black grapes of Puglia. This is a bombastic wine, thick and flavoursome	
<b>Primitivo, Il Pumo, San Marzano, Puglia</b> .....	155
A.k.a. Zinfandel from Puglia with ripeness of berries and aromas	
<b>Cabernet Franc La Tunella, Friuli</b> .....	180
Cabernet Franc grapes, young and elegant, for light meaty dinner	
<b>Mediterra, Poggio Al Tesoro, Friuli</b> .....	184
A wonderful harmony of tastes with a Mediterranean character	
<b>Villa Antinori Rosso, Tuscany</b> 375/750 ml.....	98/188
A combination of Sicilian strain, Nero d'Avola and Merlot, Sirrah, and Cabernet Franc grapes	
<b>Chianti Classico Riserva, Villa Antinori, Tuscany</b> 375/750 ml.....	215
600 years of Tuscan nobility in each sip of this great wine	
<b>Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, Tuscany</b> .....	290
The pick of the Tuscan wine industry and one of the greatest wines of all of Italy	
<b>Amarone della Valpolicella, Monte Zovo</b> .....	260
Iconic wine of Valpolicella, from naturally dried grapes, with endless depth and length	

## Israeli Red Wines

<b>VIVINO ROSSO, House Wine</b> .....	43/148
A blend of Cabernet Sauvignon with a little Petit Verdot	
<b>Assemblage Reichan, Barkan</b> .....	45/159
A blend of Cabernet Sauvignon with a little Merlot, Syrah and Petit Verdot	
<b>Alma Deep Red, Dalton</b> .....	54/196
A blend of Shiraz, and Grenache from vineyards in the Galilee	
<b>Cabernet Sauvignon Estate, Dalton</b> 375/750 ml.....	49/90/163
Rich with fruit flavors (Black cherry and plum), soft and velvety texture	
<b>Cabernet Sauvignon, Bravdo</b> .....	205
Rich and powerful wine, from Karnei Yosef	
<b>Merlot, Free Run, Segal</b> .....	45/159
Fruity and concentrated, full body and velvety texture, aging of 10 months in barrel for a particularly long finish	
<b>Neta Red</b> .....	163
A balanced blend of Malbec et Marslan, a deep and full-bodied wine with great harmony	
<b>Argaman, Beta, Barkan</b> .....	45/159
A special Israeli grape from a single vineyard, purple and concentrated	
<b>Cabernet Sauvignon Special Reserve, Barkan</b> .....	159
Powerful and complex, will continue to improve in correct aging conditions	
<b>Kishor GSM</b> .....	168
The wine is named after the blend of the grapes of which it is made and it combines generous fruit, a hint of dry spices and herbs	
<b>Merlot Reserve, Dalton</b> .....	182
90% Merlot with a little Cabernet. A proud Galilee wine with a spicy Mediterranean touch	