

ENTRÉES

- 58..... **ריוזוטו סלק**
ריוזוטו עם סלק, ערמונים, שמנת, פרמזן ועירית, עם קאנל של מסקרפונה,
טוויל פרמזן וטימין ●●
- 54..... **רוטולו קרם דלעת וגבינות**
גליל פסטה עם קרם דלעת, ריקוטה, מוצרלה, פרמזן ותרד ברוטב שמנת
ופסטו רוטו עם קריספי מרווה ●
- 66..... **קממבר צלויה**
גבינת קממבר צלויה בתנור עצים עם קונפי שום, דבש, טימין, צילי טרי
וארוגולה, במעטפת פוקצ'ה ●
- 66..... **טרטר דגים**
נתחי דג, בצל סגול וירוק, צנונית, צילי טרי, פלחי תפוח, עגבניות שרי,
כוסברה, נענע וקרם פרש בויניגרט הדורים וקראסט בוטנים, שומשום חרעי
כוסברה עם לחם מחמצת קלוי ●
- 59..... **קלצונה א-לה מלזונה**
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי מוצרלה, פרמזן, חציל קלוי, רוטב עגבניות
ופסטו בזיליקום לצד סלטון אנטיפסטי, לאבנה, סלסת עגבניות וקונפי שום ●

- מרק היום**
ארטישוק ירושלמי / מינסטרונה / אפונה ●
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**
חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, צילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים
מטוגנים, קרם יוגורט ורוטב רימונים עם מקל פוקצ'ה ●●
- 52..... **ארנצ'יני קאצ'ו א פפה**
כדורי ריוזוטו בצופי פריך במילוי מוצרלה, פרמזן, פקוריני ופלפל שחור
על רוטב רוזה קטיפתי ●
- 54..... **קריספי שמפניון**
פטריית שמפניון במילוי גבינות ועשבי תיבול ובציפוי פריך לצד טריו
מטבלים של איולי כמהין, רוטב פלפלים חריף וקרם לאבנה זעטר ●
- 56..... **פולנטה**
קרם עדין של תירס עם פטריות שמפניון צלויות, כמהין, אספרגוס ופרמזן ●●



SALADS

- 56..... **קיסר**
לכבות חסה, לאליק ואנדיב, בצל סגול, קרטונים, ביצה רכה ופרמזן
ברוטב קיסר ●●
- 66..... **מרקטו**
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול,
זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, וגבינת פטה בויניגרט לימון עם מקל
פוקצ'ה ●●

- 59..... **פנצ'לה**
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל,
בייבי 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 ופטרזיליה בויניגרט לימון ●●
- 66..... **גורגונזולה ותפוח עץ**
תערובת חסות, ארוגולה, סלק צלוי, בצל סגול, תפוח גרני סמית, גבינת
גורגונזולה ופקאן מסוכך בויניגרט סיידר ●●

- 78..... **קפרזה**
רוטב עגבניות, מוצרלה, עגבניות שרי צלויות, קונפי שום,
בזיליקום, ארוגולה, שקדים מטוגנים ובלסמי מצומצם, עם בייבי
מוצרלה וקרם פרש ●
- 76..... **מלזונה וגבינת עיזים**
רוטב עגבניות, מוצרלה, חצילים קלויים, עגבניות מיובשות, זוקיני,
קונפי שום, גבינת עיזים, פרמזן ובזיליקום ●
- 75..... **פיורנטינה**
רוטב עגבניות, מוצרלה, תרד, פטריות יער צלויות, בצל סגול,
עגבניות שרי, פרמזן וביצת עין ●
- 73..... **HAWAIIAN STYLE**
רוטב עגבניות, מוצרלה, אננס, חלפניו כבוש, בצל סגול, פטה
וכוסברה ●
- 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, אננס, עגבניות
שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, ביצה קשה, גבינת פטה,
אנשובי..... 10 גבינת עיזים..... 12
- 78..... **ביאנקה גורגונזולה ואגסים ביין**
רוטב שמנת גורגונזולה, מוצרלה ופרמזן עם בצל סגול, אגסים
ביין אדום, שקדים מטוגנים וארוגולה ●
- 78..... **ביאנקה ארטישוק ירושלמי**
רוטב שמנת ואגוז מוסקט, מוצרלה, תרד, ארטישוק ירושלמי
צלוי, 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 ●

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

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

PINNA

PASTA

- 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 וכמהיץ ●
- 78 **רביולי בטטה**
 רביולי במילוי בטטה אפויה, קונפי שום וטימין, אספרגוס ופרמז'ן
 ברוטב רוזה ●
- 86 **טורטיני גראנה פדאנה**
 פסטו 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 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 אוליו**
 עגבניות שרי, זית קלמטה, פטרוזיליה, צילי חריף 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 וכמהיץ ● ●
- 77 **טורציו קרם דלעת**
 קרם דלעת, שמנת ואגוז מוסקט, צילי חריף, מרווה, פטרוזיליה ופרמז'ן עם
 גבינת סנט מור צרובה וטויל פיצוחים ● ●
- 89 **לינגוויני סלמון**
 נתחי סלמון צרובים על הפלאנצ'ה, ברוקולי, תרד ועירית, ברוטב שמנת
 ויין לבן ●
- 89 **לינגוויני פוטנסקה ומוסר ים**
 שמן זית, שום, פלפל שאטה, זית קלמטה, צלפים ונתחי מוסר ים ברוטב
 פוטנסקה, עגבניות ויין לבן עם קראסט פירורי לחם לימוני ועשבי תיבול ● ●

MAIN

- 119 **מוסר ים וניוקי סלק**
 נתחי מוסר ים, ניוקי סלק, 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 ●
- 140 **לברק שלם בטאבון**
 לברק שלם אפוי, עגבניות שרי צליות, בצלי שאלוט ותפוח אדמה מדורה
 ברוטב חמאה, יין לבן ועשבי תיבול

- 74 **ריווטו פונגי**
 ריווטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ועיר צליות, כרישה ופרמז'ן, ברוטב
 יין לבן, שמנת, קרם כמהיץ ובזיליקום ● ●
- 82 **לזניה גבינות וחצילים**
 דפי לזניה, גבינות מוצרלה, ריקוטה, עיזים ופרמז'ן, חצילים, בצל מקורמל,
 בטטה, אגוז מוסקט, פסטו ובזיליקום, ברוטב בשמל ועגבניות ● ●
- 119 **פילה סלמון טוסקני**
 פילה סלמון צלוי עם רוטב שמנת, חרדל דיז'ון, עגבניות שרי, תרד,
 פטרוזיליה ובזיליקום לצד תפוח אדמה צלוי בשמן זית ועשבי תיבול
 עם שעועית ירוקה טריה וברוקולי ● ●

Drinks

- 14 פפסי / MAX / מירנדה / 7UP DIET / 7UP
 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
 לימונענע גרוס 25

Extras

- 19 פטיני פריטי / תפוא קריספיים ●
 17 סלט ירוק / תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי,
 בוינגרט הדריים ● ●
 23 ירוקים צלויים / ברוקולי, שעועית ירוקה טריה חוקיני צלויים בשמן זית, שום,
 גרמולטת עשבי תיבול לימונית ושקדים מטוגנים ● ●





תפריט טבעוני כשר

בס"ד

פסטות

- 63..... **קמפנלה פומודורו** * שרי צליות, 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 אוליו** * פטה שקדים ועשבי תיבול, פטרוזיליה וצ'ילי חריף 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 צליות, 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, גרמולט עשבי תיבול לימונית ושקדים מטוגנים

קינוחים

- 48..... **קראנץ' שוקולד ובייגלה מלוח** * בציפוי שוקולד מירי עם קרם פטיסייר טבעוני וקקאו
- 52..... **דולצ'ה מסקרפונה ואגוזי לוז** * קרם מסקרפונה טבעוני עשיר, אגנס, 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 מסוכר בויניגרט סיידר
- 66..... **מרקטו** * תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, 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, אגנס, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, חלפניו כבוש..... 10
- 12..... פטה שקדים ועשבי תיבול
- 73..... **Hawaiian Style** * רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה קשוי, אגנס, חלפניו כבוש, בצל סגול, פטה שקדים ועשבי תיבול וכוסברה
- 76..... **ביאנקה פונגי** * רוטב בשמל כמהין ומוסקט טבעוני, מוצרלה קשוי, פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צליות, בצל סגול וארוגולה

- נשך -

CELEBRATE ITALY
VIVINO

GOOD MORNING

- תפריט בוקר -
כל יום שישי

CAFÉ

— & HOT DRINKS —

12/11 | אספרסו / כפול

13/12 | מקיאטו / כפול

16/14 | קפוצ'ינו / קפוצ'ינו גדול

13 | אמריקנו

15 | קפה קר

14 | נטול

10 | תה נענע

13 | תה יסמין / ארל גריי



-תפריט בוקר -

- 56..... **פיצה שקשוקה**
עגבניות, בצל, פלפלים, צ'ילי, תרד, בייבי מוצרלה ועשבי תיבול ●
- 59..... **שקשוקה סציליאנית**
עגבניות, בצל, פלפלים, צ'ילי, תרד, בייבי מוצרלה ועשבי תיבול. מוגשת עם מקלות פוקצ'ה שומשום ועשבי תיבול ●●
- 59..... **פריטטת ירקות צלויים**
תפוא"א מדורה, שרי, תרד, בצל סגול, זוקיני ועשבי תיבול עם מטבל גבינת שמנת ופסטו בזיליקום לצד מקל פוקצ'ה ●
- 59..... **קרוסטיני ביצים עלומות**
תבשיל של תרד, פטריות צליות ובצל על חלת בריוש קלויה, ביצים עלומות, רוטב שמנת כמהין, פרמז'ן ועירית ●
- 57..... **פאניני קפרזה**
כריך עם בייבי מוצרלה בקרם פרש, פסטו בזיליקום, בלסמי מצומצם, קונפי שרי, זיתי קלמטה וחסה ●
- 56..... **מאפה מנצ'ו**
מאפה במילוי פטה וגבינת מנצ'ו לצד ביצה רכה וזיתים עם מטבל ארבייטה ●
- 60..... **צ'יקטי**
2 ביצים לבחירה לצד קרם גבינת פטה מתובלת, פסטו בזיליקום, מטבל ארבייטה פיקנטית, בייבי מוצרלה ובלסמי מצומצם וסלסת עגבניות עם קונפי שום. מוגש עם מקלות פוקצ'ה שומשום ועשבי תיבול ●
תוספות: עשבי תיבול/בצל סגול - ללא תשלום | גבינת פטה/פטריות - 6 ₪
תוספת 2 ביצים לבחירה: חביתה/מקושקשת/עין - 12 ₪

*המנות מוגשות לצד סלט ירוק

- 49..... **קרפצ'ו חציל וקרם יוגורט**
חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, צ'ילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים מטוגנים, קרם יוגורט ורוטב רימונים עם מקל פוקצ'ה ●●
- 54..... **רוטולו קרם דלעת וגבינות**
גליל פסטה עם קרם דלעת, ריקוטה, מוצרלה, פרמז'ן ותרד ברוטב שמנת ופסטו רוסו עם קריספי מרוזה ●
- 59..... **קלצונה א-לה מלנזה**
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי מוצרלה, פרמז'ן, חציל קלוי, רוטב עגבניות ופסטו בזיליקום לצד סלטון אנטיפסטי, לאבנה, סלסת עגבניות וקונפי שום ●
- 52..... **ארנצ'יני קאצ'ו א פפה**
כדורי ריזוטו בציפי פריץ במילוי מוצרלה, פרמז'ן, פקורינו ופלפל שחור על רוטב רוזה קטיפתי ●
- 54..... **קריספי שמפיניון**
פטריות שמפיניון במילוי גבינות ועשבי תיבול ובציפי פריץ לצד טרוי מטבלים של איולי כמהין, רוטב פלפלים חריף וקרם לאבנה זעתר ●
- 56..... **פולנטה**
קרם עדין של תירס עם פטריות שמפיניון צלויים, כמהין, אספרגוס ופרמז'ן ●●
- 66..... **קממבר צלויה**
גבינת קממבר צלויה בטאבון עם קונפי שום, דבש, טימין, צ'ילי טרי וארוגולה במעטפת פוקצ'ה ●

סלטים

- 53..... **סלט ורדה**
עגבניות שרי, משמש מיובש, פטרוזיליה, כוסברה, נענע, סלרי, צנונית, בצל סגול ושקדים מטוגנים בויניגרט הדרים ●●
- 59..... **סלט קינואה**
קינואה אדומה, משמש מיובש, סלק, בטטה אפיה, בצל סגול, נענע, עירית, חסה לאליק, גבינת פטה ושקדים מסוכרים בויניגרט הדרים ●●
- 59..... **סלט פנצלה**
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל, בייבי מוצרלה ולחם מחמצת קלוי בויניגרט סיידר ובלסמי מצומצם ●●
- 59..... **סלט עגבניות וקרם גבינת פטה**
עגבניות שרי, עגבניות, גזרים וסלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל ופטרוזיליה בויניגרט לימון ●●
- 66..... **גורגונזולה ותפוח עץ**
תערובת חסות, ארוגולה, סלק צלוי, בצל סגול, תפוח גרני סמית, גבינת גורגונזולה ופקאן מסוכר בויניגרט סיידר ●●
- 56..... **סלט קיסר**
לבבות חסה, לאליק ואנדיב, בצל סגול, קרוטונים, ביצה רכה ופרמז'ן ברוטב קיסר ●●
- 66..... **סלט מרקטו**
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, וגבינת פטה בויניגרט לימון עם מקל פוקצ'ה ●●

בוקר ילדים טוסט קלצונה 54

מאפה גבינת מוצרלה ופרמז'ן עם עגבניות שרי. מוגש בתוספת ירקות טריים ובריאיים, כוס שתיה - תפוזים/לימונדה/ענבים וכדור גלידה

*ניתן להחליף לשתיה קלה בתוספת 5 ₪

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 ויוונו 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

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

קדם 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

תפריט הילדים של ווינו

כל מנות הילדים מגיעות בתוספת
ירקות טריים ובריאים,
כוס שתיה* - תפוזים/לימונדה/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

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 ●





92/42 משתנה בהתאם לעונה - שאל את המלצר | **הסגריה של ווינו**

- 51 **Monica Bellucci** | **קוקטייל הבית של ווינו**
וודקה סטולי פרימיום, ג'ין תפוז דם, סירופ 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 וגוזז אשכולית ורודה
- 45 **Aperol Spritz** | **האפרטיף שכולם אוהבים**
אפרול, קאווה, סודה ותפוז
- 49 **מוחיתו 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

אניס

- 33 ערק אשקלון
- 35 אוזו
- 35 סמבוקה

ליקרים

- 38 ייגרמיסטר
- 38 קוואנטרו
- 29 לימונצ'לו - וילה מסה
- 35 סאוטרן קופורט
- 35 דיסרונו אמרטו

ויסקי

- 45 ג'ק דניאלס
- 41 ג'יימסון
- 63 גלנפדיך 12
- 68 גלנפדיך IPA
- 52 ג'וני ווקר שחור
- 38 גרנטס
- 42 שיבאס 12
- 64 גלנליווט פאונדרס כשר
- 5 תוספת טוניק תומס הנרי

אפרטיף

- 29 מרטיני ביאנקו
- 29 מרטיני רוסו
- 29 מרטיני אקסטרא דריי
- 33 קמפרי
- 31 אפרול

וודקה

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

ג'ין

- 37 בומביי
- 35 ביפאיטר
- 48 הנדריקס

רום

- 34 בקרדי לבן
- 30 נגריטה

טקילה

- 55 מילגרו סילבר



BE

ER

בקבוק

פאולנר 28

הייניקן 28

מורטי - בירה איטלקית אמיתית 28

גולדסטאר 26

גולדסטאר UF 28

מלכה אדמונית 28

חבית

גולדסטאר שלישי/חצי 34/29

הייניקן שלישי/חצי 34/29

bianco

מבעבעים

- 132/39 למברוסקו די לואיג'י סמוק, קאוויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה
יין עתיר ניחוחות וטעמים של פירות אדומים טריים, עם פרחוניות קלילה ונעימה
- 132/39 למברוסקו די לואיג'י אדום, קאוויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה
המלווה המושלם לכל ארוחה, זהו יין מרענן, פירותי אך מאוזן
- 132/39 למברוסקו די לואיג'י לבן, קאוויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה
יין זה בסידרת די לואיג'י הינו קל, ארומטי ומתקתק

יינות לבנים

- 148/43 VIVINO BIANCO - יין הבית
בלנד של סובניון בלאן ומעט סמיון
- 163 כישור לבן
בלנד מענבי סובניון בלאן וריזלינג, עתיר ניחוחות של פירות קיץ עדינים. מתאים לארוחה או כאפריטיף משובח
- 159/45 גוורצטרמינר ספיישל ריזר, ברקן
יין לבן חצי יבש עם ארומה מתקתקה ופרחוניות
- 159/45 שרדונה ספיישל רזרב, ברקן
בכיר הזנים הלבנים והמפורסם שבהם. יין קלאסי שחלקו מעט התיישן בחבית אלון
- 163/49 נטע לבן
יין קל ואלגנטי, פריך ורענן. האצילות האופיינית של השרדונה משתלבת היטב ברעננות והפרחוניות של הסובניון בלאן
- 163/49 פינו גרי אסטייט, דלתון
מפגיני ניחוחות פירותיים של אגס צהוב, תפוח ומלון בשל, מלווה בנימה מתובלת עדינה של פלפל לבן ומי ורדים
- 163/49 סובניון בלאן פומה, דלתון
עתיר ניחוחות פרי הדר וליצי, בעל חומציות עדינה ומאוזנת עם סיומת עגולה ונעימה
- 188 שרדונה, ברבדו, ישראל
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 שמותאם 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 אור דה לה קסטינל, צרפת
רוזה מענבי מרלו וסירה מכרמים בדרום צרפת. גונו ורדרד אפרסק, באף ניחוחות פרי אדום. יין מרענן ובעל ארומות מתקתקות
- 159/45 כתום, בטא, ברקן
יין לבן המיצר על דרך ייצור יין אדום. ענבי רוסאן, מראווי וג'נדאלי המושרים ומותססים עם הקליפה והגרעין בנפרד ובכך מעניקים לו גוון כתמתם עמוק

rosso

- כשר -

יינות אדומים

- 148/43 VIVINO ROSSO - יין הבית
בלנד של קברנה סובניון ומעט פטיט ורדו
- 159/45 קברנה סובניון ספיישל רזרב, ברקן
עוצמתי ומורכב, יוסיף להתשבח בתנאי יישון נאותים
- 196/54 עלמה אדום כהה, דלתון
בלנד של שיראז וגראנש מכרם כפר תבור. התיישן באלון צרפתי 18 חודש. זהו יין בשרני, מלא, מינרלי ומפולפל
- 163/90/49 קברנה סובניון אסטייט, דלתון 750/375 מ"ל
הענבים הגיעו מהכרמים אלקוש וכפר שמאי, התיישן בחביות כשנה. בעל ארומות של דובדבן שחור ושזיף ומרקם חלק וקטיפתי
- 159/45 ארגמן, בטא, ברקן
זן ישראלי מיוחד מכרם יחידי המצטיין בצבע סגול מרהיב וריכוז פרי יוצא דופן. מתאים לכל ימות השנה ואפילו מעט מצונן
- 163/49 נטע אדום
בלנד מאוזן של מרלו, סירה ופטי ורדו - יין עמוק ומלא רבדים בעל הרמוניה נהדרת בין מרכיביו
- 159/45 מרלו, FREE RUN, סגל
מרלו עצמתי פירותי ומרוכז, גוף מלא ומרקם קטיפתי. יישון של 10 חודשים בחבית לסיומת ארוכה במיוחד
- 205 קברנה סובניון, ברבדו
קברנה ומעט פטי ורדו מכרם יחיד מובחר, כרם "נחל שחם" בכרמי יוסף. יין עשיר ומלא כוח, מורכב ועוצמתי
- 198 שיראז, ברבדו
שיראז טהור מכרם יחיד מובחר, עז בצבעו ומאופיין במרכבות רבה המשלבת פרי בשל ועסיסי, תיבול ים-תיכוני ורכות מהחביות
- 168 כישור GSM
בלנד מענבי גראנש, סירה ומורבדר, עובר השבחה של כ-14 חודשים בחביות אלון. בעל צבע דובדבן צלול ומעולה לארוחה בשרית וים תיכוני
- 182 מרלו רזרב, דלתון
צבעו אדום עמוק. בעל ניחוחות של שזיפים, תה ירוק, טבק ותבלינים, קטיפתי עם סיומת ארוכה



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 49

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

Arancini Caccio e Pepe 52

Risotto with a crispy coating filled with mozzarella, parmesan, Pecorino and black pepper on a velvety rosé sauce ●

Crispy Champignon 54

Crusty coated champignon mushrooms filled with cheese and herbs alongside a trio of dips: truffle aioli, hot pepper sauce, and labaneh za'atar cream ●

Polenta 56

A delicate cream of corn with roasted champagne mushrooms, truffles, asparagus and parmesan ●●

Beet Risotto 58

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

Pumpkin and cheeses cream Rotolo 54

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

Roasted Camembert 66

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

Sea Tartar 66

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

Calzone alle Melanzane 59

Home made Italian pastry filled with Mozzarella, Parmesan, roasted eggplant, tomato sauce and basil pesto, alongside a small antipasti salad, labaneh, tomato slasa and garlic confit ●

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 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 ●●

Mercato 66

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

Margherita 66

Tomato sauce, Mozzarella and basil ●

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

Goat cheese 12

Bianca Gorgonzola and pears in wine 78

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

Bianca Jerusalem artichoke 78

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

Bianca Funghi 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 ●

Florentine 75

Tomato sauce, Mozzarella, spinach, roasted king of the wood mushroom, purple onion, cherry tomatoes, Parmesan, sunny side-up egg ●

Hawaiian Style 73

Tomato sauce, Mozzarella, pineapple, pickled Jalapeño, purple onion, Feta and cilantro ●

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

PIZZA

● 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	Genovese Pesto Gnocchi	76
Roasted cherry tomatoes, fresh basil, Pecorino cheese in tomato sauce ●●		Hand-made Gnocchi with cream, white wine and nutmeg sauce, basil and pecorino pesto, zucchini, broccoli, asparagus, roasted pine nuts and parmesan ●	
Pomodoro Burrata Spaghetti	82	Gnocchi alla Crema	76
Roasted cherry tomatoes, half burrata ball, Genovese pesto in tomato sauce ●●		Hand made gnocchi, Portobello, and Champignon mushrooms, chestnuts, spinach, chives, basil and Parmesan in a cream and truffle mushroom sauce ●	
Spaghetti Aglio e Olio	67	Tortellini Grana Padana	86
Cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, chili, and Feta cheese in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust ●●		Pasta filled with mascarpone, parmesan and ricotta with roasted Jordan mushrooms, asparagus, cream and lemon zest ●	
Fungi Papardella	71	Sweet Potato Ravioli	78
Portobello and Champignon mushroom ragu, fresh basil and Parmesan in cream and white wine sauce with a truffle Porcini mousse ●●		Ravioli filled with baked sweet potato, garlic confit and thyme, asparagus, and Parmesan in rose sauce ●	
Pumpkin Cream Torchio	77	Jerusalem Artichoke Ravioli	78
Velvety pumpkin cream, cream, nutmeg, hot chili, sage, parsley, and Parmesan with roasted Sainte - Maure cheese and nuts tuile ●●		Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●	
Salmon Linguini	89	Beetroot and mascarpone agnolotti	78
Pan seared Salmon pieces, broccoli, spinach, and chives, in cream and white wine sauce ●		Agnolotti filled with beetroot, goat cheese and mascarpone in gorgonzola, white wine and sage sauce with reduced balsamic vinegar and roasted pistachios ●	
Linguini Putanska and Drumfish	89		
Olive oil, garlic, dried chilli, Kalamata olives, capers, roasted tomatoes and Drumfish with putanska tomato sauce, white wine, lemon crust and herbs ●			

MAIN

Funghi Risotto	74	Drumfish and Beet Gnocchi	119
Risotto with roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, leek and Parmesan, in white wine, cream, truffle cream, and basil sauce ●●		Drumfish pieces, beet gnocchi, roasted fennel, cherry tomatoes and broccoli in cream sauce, white wine and Gorgonzola cheese with herbs and walnuts	
Cheese and Eggplant Lasagna	82	Sea Bass Fillet and Lemon Butter Risotto	125
Lasagna pages, Mozzarella, Ricotta, goat and Parmesan cheese, eggplants, caramelized onion, sweet potato, nutmeg, pesto and basil, in Béchamel and tomato sauce ●		Seabass fillet a la plancha with lemon butter risotto, grilled tomatoes, spinach, white wine, herbs and Parmesan, with Lemon-breadcrumbs crust ●	
Tuscan salmon fillet	119	Whole Sea Bass in Stone Oven	140
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 ●		baked Sea Bass, Roasted cherry tomatoes, shallots, and baked potato in butter sauce, white wine and herbs	



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
- Lemon-Mint Frappé 25



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, 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 Fungi**.....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
Cherry tomatoes, Kalamata olives, almond and herbs Feta, parsley and chili in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust
- Fettuccine spinach Fungi** ★.....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



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



Aperitif	
Martini Bianco	29
Martini Rosso	29
Martini Extra Dry	29
Campari	33
Apreol	31

Vodka	
Absolut	35
Stoli	35
Grey Goose	52
Beluga	55

Gin	
Bombay	37
Beefeater	35
Hendrix	48

Rum	
White Bacardi	34
Negrita	30

Tequila	
Milagro Silver	55

Anise	
Ashkelon Arak	33
Ouzo Metaxa	25
Sambuca	35

Liqueurs	
Jägermeister	38
Cointreau	38
Limoncello Villa Massa	29
Southern Comfort	35
Disaronno Amaretto	35

Whisky	
Jack Daniels	45
Jameson	41
Glenfiddich IPA	68
Balvenie Double Wood 14	78
Johnnie Walker Black	52
Chivas 12	42
Glenlivet Founder's Kosher	64

Extra Tonic Thomas Henry	5
--------------------------------	----------

Bottle		BEER
Paulaner	28	
Heineken	28	
Moretti - real Italian beer	28	
Goldstar	26	
Goldstar UF	28	
Redhead Malca	28	
On tap		
Goldstar third/half	29/34	
Heineken third/half	29/34	

bianco

rosso

wine list

Sparkling Wines

Lambrusco Di Luigi Smoke, Cavicchioli, Italy 39/132
A multi scent and flavour wine, red fresh fruit and light flowers

Lambrusco Di Luigi Rosato, Cavicchioli, Italy 39/132
Perfect for every meal, refreshing wine, fruity and balanced

Lambrusco Di Luigi Bianco, Cavicchioli, Italy 39/132
This Di Luigi wine is light, aromatic and sweet

White Wines

VIVINO BIANCO, House Wine 43/148
Sauvignon Blanc blend with a little Semion

Kishor White 163
A light, aromatic and vivid blend of Sauvignon Blanc and Riesling grapes from the estates vineyards

Gewürztraminer Special Reserve, Barkan 45/159
Semi-dry white wine, a light-bodied sweet wine

Chardonnay Special Reserve, Barkan 45/159
The best and most famous blend. Classic wine aged for a while in oak barrel

Neta, White 49/163
Elegant and light wine, crispy and fresh

Sauvignon Blanc Fumé, Dalton 49/163
Rich citrus fruit and lychee aromas, with a delicate and balanced acidity with a finish, round and pleasant

Pinot, Gray Estate, Dalton 49/163
Fruity aroma of yellow pears, apples and ripe melon with a whiff of white pepper and rose water

Chardonnay Bravdo 188
Thick, creamy textured wine with buttery taste and mineral feel

Rosé & Orange

Rose, Feldstein, Israel 163
A Provençal rose, smooth with low acidity, fruity and fresh

Alma Rosé, Dalton 163
A fairly rich rosé wine based on Grenache and Pinot Gris. Excels with its freshness and purity of fruit

Or De La Castinelle, France 49/163
Merlot and Sirah blend from the south of France

Orange Wine, Beta, Barkan 45/159
White wine produced by way of red wine production. Roussanne, Maravi and Jandali grapes, giving it a deep stained shade

Red Wines

VIVINO ROSSO, House Wine 43/148
A blend of Cabernet Sauvignon with a little Petit Verdot

Cabernet Sauvignon Special Reserve, Barkan 45/159
Powerful and complex, will continue to improve in correct aging conditions

Alma Deep Red, Dalton 54/196
A blend of Shiraz, and Grenache from vineyards in the Galilee

Cabernet Sauvignon Estate, Dalton
glass/375/750 ml 49/90/163
Rich with fruit flavors (Black cherry and plum), soft and velvety texture

Argaman, Beta, Barkan 45/159
A special Israeli grape from a single vineyard, purple and concentrated

Neta Red 49/163
A balanced blend of merlot, Syrah and Petit Verdot, a deep and full-bodied wine with great harmony

Cabernet Sauvignon, Bravdo 205
Rich and powerful wine, from Karnei Yosef

Shiraz, Bravdo 198
Pure Shiraz, strong in color and complexity of ripe fruit and Mediterranean seasoning

Merlot, Free Run, Segal 45/159
Fruity and concentrated, full body and velvety texture, aging of 10 months in barrel for a particularly long finish

Kishor GSM 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

Merlot Reserve, Dalton 182
90% Merlot with a little Cabernet. A proud Galilee wine with a spicy Mediterranean touch

