

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
- פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי / פוקצ'ה לה פמיליה**
39/25..... פוקצ'ה אפיה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות, בלסמי מצומצם וקונפי שום ●
- קרפצ'ו חציל וקרם יוגורט**
49..... חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, צילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים מטוגנים, קרם יוגורט ורוטב רימונים עם מקל פוקצ'ה ●●
- ארנציני קאצ'ו א פפה**
52..... כדורי ריזוטו בציפוי פריך במילוי מוצרלה, פרמזן, פקוריני ופלפל שחור על רוטב רוזה קטיפתי ●
- קריספי כרובית**
54..... כרובית פריכה בציפוי פירורי לחם לצד טריו מטבלים של איולי כמהין, קרם לאבנה זעתר ורוטב פלפלים חריף ●
- פולנטה**
56..... קרם עדין של תירס עם פטריות שמפניון צליות, כמהין, אספרגוס, תירס לבן צרוב על הפלאנצ'ה ופרמזן ●●
- ריזוטו סלק**
58..... 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, אונגס, 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 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 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 טורצינו 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 דיז'ין, 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 וריזוטו בחמאת לימון
פילה לברק צרוב על הפלאנצ'ה עם ריזוטו 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 דיז'ין 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 מסוכר 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 ובריאים,
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 אפוייה, 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



92/42 משתנה בהתאם לעונה - שאל את המלצר | **הסנגריה של ויוינו**

- 51..... **Monica Bellucci** | **קוקטייל הבית של ויוינו**
וודקה סטולי פרימייום, ליקר גליאנו, ליקר ליצי, סירופ אבטיח, מיץ חמוציות ולימון
- 51..... **Queen B** | **חגיגה אקזוטית**
ג'ין לימון 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

- 70..... רמי מרטן VSOP
- 135..... רמי מרטן XO

ליקרים

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

ויסקי

- 45..... ג'ק דניאלס
- 41..... ג'יימסון
- 68..... מקאלן 12 פיין אוק
- 63..... גלנפידיק 12
- 64..... גלנליווט פאונדרס
- 70..... בלוויני דאבל ווד 12
- 52..... ג'וני ווקר שחור
- 38..... גרנטס
- 42..... שיבאס 12
- 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 אנייחו

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

פראסקטי יין לבן יבש
פרימיטיבו איל פומו יין אדום יבש

*תיאור היינות בתפריט




בקבוק

- 28..... פאלנר
- 28..... הייניקן
- 28..... מורטי - בירה איטלקית אמיתית
- 26..... גולדסטאר
- 28..... גולדסטאר UF
- 28..... מלכה אדמונית

חבית

- 34/29..... גולדסטאר שלישי/חצי
- 34/29..... הייניקן שלישי/חצי

bianco

rosso

wine list

מבעבעים

- 132/39..... למברוסקו גראספרוסה, קאוויקולי, אמיליה רומניה, איטליה
מבעבע ורוד עדין ומתקתק. יתאים גם למי שלא מורגל בשתיית יין
- 132/39..... למברוסקו רוזה, קאוויקולי, 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, קאוויקולי, אמיליה רומניה, איטליה
יין מבעבע חצי-מתוק, פירותי ומהנה

לבנים איטלקיים ועוד

- 165/52..... שרדונה קורטה ג'ארה, אלגרני, ונטו, איטליה
עשוי על טהרת ענבי הזן. ניחוחות של תפוחים ואגסים עם רמז לפרי הדר
- 163/49..... גורצטראמינר 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 הלואר, צרפת
יין חד וישרי, עם חומציות ברורה ופוקוס שמקורם בטוראר הגרי. הדר, עם סיומת ארוכה, מושלם לצד מנות ים או גבינות עזים
- 210/58..... שאבלי, דומייין דה מאלאנד, בורגון, צרפת
היין הלבן המפורסם בעולם. שאבלי קלאסי מכרמי הדומייין 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

אדומים איטלקיים

- 163/49..... קיאנטי לאונרדו, טוסקנה
עשיר בניחוחות וטעמי דובדבן ופירות אדומים. טוסקנה המודרנית
- 165/52..... ואלפולצ'לה קורטה ג'ארה, אלגרני, ונטו.
קל ופירותי, נעים לשתייה והוא אידיאלי כיין 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, פרילי
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!

אדומים ישראליים

- 148/43..... VIVINO ROSSO - יין הבית
בלנד של קברנה סובניון ומעט פטיט ורדו
- 196/54..... עלמה אדום כהה, דלתון
בלנד של שיראז וגרנאש 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
- 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 וריכז 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 בחבניות אלון. בעל צבע דובדבן צלול ומעולה לארוחה בשרית וים תיכונית

לבנים ישראליים

- 148/43..... VIVINO BIANCO - יין הבית
בלנד של סובניון בלאן ומעט סמיין
- 159..... גורצטרמינר 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 וליצי, 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 נואר 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 בנפרד ובכך מעניקים לו גוון כתמתם עמוק

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 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 corn with roasted champagne mushrooms, truffles, 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	54
Pasta roll filled with pumpkin cream, ricotta, mozzarella, parmesan and spinach in a cream sauce and Pesto Rosso with crispy sage ●	
Fritto Misto	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 with Focaccia stick ●	
Short ribs calzone	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, 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, Peperoni 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 artichoke à la romana	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 ●	
Asado and citrus honey	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, pepperoni, 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	

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

Pomodoro Spaghetti	63	Short Ribs Papardella	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 ●	
Pomodoro Burrata Spaghetti	82	Linguini Putanska and Drumfish	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 ●	
Spaghetti Aglio e Olio	67	Genovese Pesto Gnocchi	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 ●	
Fungi Papardella	71	Gnocchi alla Crema	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 ●	
Pumpkin Cream Torchio	77	Veal Fillet Gnocchi	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	
Salmon Linguini	89	Tortellini Grana Padana	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 ●	
Shrimps Picanto Linguini	92	Jerusalem Artichoke Ravioli	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 ●	
Carbonara Campanella	83	Beetroot and mascarpone agnolotti	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 ●	
Ragu Bolognese Campanelle	74		
Traditional long cooked Bolognese sauce, root vegetables, beef stock and fresh basil ●			

MAIN

Funghi Risotto	74	Tuscan salmon fillet	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 ●	
Roast Spring Chicken and pea cream	79	Shrimp gnocchi in gorgonzola cream	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	
Polo Schnitzel	77	Sea Bass Fillet and Lemon Butter Risotto	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 ●	
Ragu Bolognese Lasagna	82	Hunter's Veal Fillet	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 ●	
Tortlacho brisket and Chuck	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



VEGAN MENU



ENTREES

- Italian Baker House Focaccia/ Focaccia La Famila**..... 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

★ Gluten free q can be changed to gluten free



All our dishes are from vegan ingredients only

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
O
K
S





Vivino's Sangria Varies according to the season - Ask the waiter	42/92
Monica Bellucci Vivino's house cocktail	51
Stoli premium vodka, Galliano liqueur, lychee liqueur, 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
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	
Remy Martin VSOP	70
Remy Martin XO	135

Liqueurs	
Grappa Nonino vendemmia	45
Grand Marnier	48
Jägermeister	38
Cointreau	38
Kahlua	38
Limoncello Villa Massa	29
Southern Comfort	35
Disaronno Amaretto	35

Whisky	
Jack Daniels	45
Jameson	41
Macallan 12 Fine Oak	68
Glenfiddich 12	63
Glenlivet Founder's	64
Balvenie Double Wood 12	70
Johnnie Walker Black	52
Grant's	38
Chivas 12	42
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

Frascati dry white wine
Primitivo Il Pumo dry red wine

*See wine details in the wine menu >>



Bottle

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

Sparkling Wines

Lambrusco Grasparossa, Cavicchioli, Italy 39/132
A gently sparkling rosé wine. Suitable for everybody

Lambrusco Rosato, Cavicchioli, Emilia Romagna, Italy 39/132
A rosé lambrusco, nice and sweet. Suitable for everybody

Prosecco extra dry maschio dei Cavalieri, Veneto, Italy 39/132
A dry sparkling wine from Veneto Italy. Light bodied, fruity and fresh

Prosecco, Valdobbiadene, Maschio Dei Cavalieri, Veneto, Italy 375 ml 72
A dry sparkling wine from Veneto Italy. Light bodied, fruity and fresh

Malvasia Emilia, Cavicchioli, Emilia Romagna, Italy ... 139
Lambrusco, semi-sweet, fruity and fun

Italian White Wines and More

Chardonnay, Corte Giara, Allegrini, Veneto, Italy 52/165
100% grape variety. Apple and pear fragrances with a hint of citrus fruit

Gewurtztraminer, Two Vines, Columbia Crust, Washington, USA 49/163
With classical features, spicy wine with aromas of fruit and honey

Sancerre, Langlois-Chateau, Loire valley, France 58/210
Sharp and acidic wine. Perfect for seafood and goat cheese dishes

Chablis, Domaine des Malandes, France 58/210
The most famous white wine in the world. A true classic

Frascati Superiore, Fontana Candida, Latium, Italy 375/750 ml 89/138
From vineyards outside the city of Rome. Found on every Roman's dinner table

Israeli White Wines

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

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

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

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

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

Tramari Rosé, San Marzano, Italy 49/163
A magical Italian wine, fruity and slightly spiced, for every occasion

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

Italian Red Wines

Chianti 'Leonardo', Tuscany, Italy 49/163
Rich with fresh red fruit taste, modern Tuscany

Valpolicella, Corte Giara, Allegrini, Veneto 52/165
Light and fruity, pleasant to drink and ideal as a food wine, made from Veneto grapes

Negroamaro F, Cantine Sam Marzano, Puglia, Italy 188
Based on the black grapes of Puglia. This is a bombastic wine, thick and flavorsome

Primitivo, Il Pumo, San Marzano, Puglia 155
A.k.a. Zinfandel from Puglia with ripeness of berries and aromas

Cabernet Franc La Tunella, Friuli 180
Cabernet Franc grapes, young and elegant, for light meaty dinner

Mediterra, Poggio Al Tesoro, Friuli 184
A wonderful harmony of tastes with a Mediterranean character

Villa Antinori Rosso, Tuscany 375/750 ml 98/188
A combination of Sicilian strain, Nero d'Avola and Merlot, Sirrah, and Cabernet Franc grapes

Chianti Classico Riserva, Villa Antinori, Tuscany 375/750 ml 215
600 years of Tuscan nobility in each sip of this great wine

Israeli Red Wines

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

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

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

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

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

Neta Red 163
A balanced blend of Malbec et Marlsan, a deep and full-bodied wine with great harmony

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

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

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