



Business Menu

בימים א'-ה' בין השעות 12:00-17:00

לא כולל חגים וערבי חג

CELEBRATING ITALY SINCE 2015

ארוחה עסקית ב-99 ₪

Entrées

מנה ראשונה לבחירה

מרק ארטישוק ירושלמי

מרק קטיפתי של ירקות שורש ושמנת, צייפס ארטישוק ירושלמי, עירית ומחית כמהין ●

פוקצית הבית של אופה איטלקי

פוקציה אפיה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות, בלסמי מצומצם וקונפי שום ●

פריטטינה נאפוליטנה

קרוקט פסטה בציפי פריך עם בשמל, מוצרלה, פרמזין ועירית לצד מטבל קרם ארוגולה
תוספת יחידה - 17 ₪

סלט ירוק

תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי בוינגרט הדרים ●

קרפציו חציל וקרם יוגורט

חציל קלוי, שמן זית, זרעי עגבניות שרי, ציילי טרי, מיקרו בזיליקום, שקדים מטוגנים, קרם יוגורט ורוטב רימונים עם מקל פוקציה ●●

פולנטה

קרם עדין של תירס עם פטריות שמפניון צליות, כמהין, אספרגוס, תירס לבן צרוב על הפלאנציה ופרמזין ●●

Main & Pasta

מנה עיקרית לבחירה

ניוקי א-לה קרמה

ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטבלו ושמפניון, ערמונים, תרד, עירית,

בזיליקום ופרמזין, ברוטב שמנת כמהין ●

שניצל פול

שניצל עוף ענק ופריך בציפי פנקו ופירורי לחם עם פטטיני פריטי, לצד

איולי חרדל דיזיין וציילי בלסמי

לזניה ראונו בלונו (בתוספת 25 ₪)

דפי לזניה, תבשיל ראונו של בשר בקר, גבינת פרמזין, מוצרלה

ובזיליקום, רוטב בשמל ועגבניות

לינגוויני סלמון (בתוספת 25 ₪)

נתחי סלמון צרובים על הפלאנציה, ברוקולי, תרד ועירית, ברוטב שמנת

ויין לבן ●

קמפנלה קרבורנה (בתוספת 25 ₪)

פנציה טלה, פטריות פורטבלו ושמפניון, חלמון ביצה, פרמזין ועירית

קצוצה, ברוטב שמנת ופלפל שחור גרוס ●

פרגית ואורזו בעשבי תיבול (בתוספת 25 ₪)

פרגית צלוייה על הפלאנציה עם תבשיל פסטה אורזו, קרם תרד

ואורגולה ●

פפרדלה שורט ריבס (בתוספת 25 ₪)

בשר צלעות מפורק בבישול ארוך, ערמונים, תרד, עגבניות שרי צליות,

עשבי תיבול ופרמזין, ברוטב עגבניות וציר בקר עשיר ●

סלט פנצנלה בוראטה

עגבניות שרי, מלפפון, פלפלים קלויים, בצל סגול, חצי כדור בוראטה, לחם

מחמצת קלוי ובזיליקום בוינגרט חומץ שרי ●●

סלט מרקטו

תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול,

ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה וגבינת

פטה בוינגרט לימון עם מקל פוקציה ●●

סלט עגבניות וקרם גבינת פטה

עגבניות שרי, עגבניות, גזרים וסלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי

קלמטה, צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל, ארטישוק א-לה

רומנה ופטרזיליה בוינגרט לימון ●●

ספגטי פומודורו

עגבניות שרי צליות, בזיליקום טרי וגבינת פיקורינו ברוטב עגבניות ●●

ספגטי אליו אוליו

ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרזיליה, פלפל

שאטה וגבינת פטה, בשמן זית ושום, עם קראסט פירורי לחם לימוני ●●

תוספת עוף - 15 ₪

קמפנלה ראונו בולונז

רוטב בולונז מסורתי בבישול ארוך, ירקות שורש, ציר בקר ובזיליקום טרי

רדיאטורי קרם דלעת

קרם דלעת, שמנת ואגוז מוסקט, פלפל שאטה, מרווה, פטרזיליה ופרמזין

עם גבינת סנט מור צרובה, עירית וטוויל פיצוחים ●●

פפרדלה פונגי

ראגו פטריות פורטבלו ושמפניון, בזיליקום טרי ופרמזין, ברוטב שמנת ויין

לבן, לצד קציפת פורטציני וכמהין ●●

Drinks

שתיה קלה

99₪ / MAX / מירנדה / 7UP DIET / 7UP / מים מינרלים / סאן פלגרין קטן

סידר צלול / בירה שחורה / תה קר בטעמים - בתוספת 5 ₪

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

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



Business Menu

Sunday–Thursday from 12:00 to 17:00

Excluding holidays and holiday eves

CELEBRATING ITALY SINCE 2015



Business Menu

Sunday–Thursday from 12:00 to 17:00

Excluding holidays and holiday eves

CELEBRATING ITALY SINCE 2015

Business Lunch 119 NIS

Entrées

Starter of Your Choice

Soup of the day

Change every day - Ask the waiter ●

Neapolitana Frittatina

Pasta croquette with a crispy coating, filled with béchamel, mozzarella, Parmesan, and chives, served with an arugula cream dip ●

Crispy Cauliflower

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

Eggplant carpaccio and yogurt cream

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

Polenta

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

Main & Pasta

Main Course of Your Choice

Pomodoro Spaghetti

Roasted cherry tomatoes, fresh basil and Pecorino cheese in tomato sauce ●●

Spaghetti Aglio e Olio

Artichoke alla Romana, cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, dried chilli, and Feta cheese in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust ●●

Fungi Papardella

Portobello and Champignon mushroom ragu, fresh basil and Parmesan in cream and white wine sauce with a truffle Porcini mousse ●●

Gnocchi alla Crema

Hand-made gnocchi, Portobello, and Champignon mushrooms, chestnuts, spinach, chives, basil and Parmesan in a cream and truffle mushroom sauce ●

Ragu Bolognese Campanelle

Traditional long cooked Bolognese sauce, root vegetables, beef stock and fresh basil ●

Tortellini Grana Padana

Pasta filled with mascarpone, parmesan and ricotta with roasted Jordan mushrooms, asparagus, cream and lemon zest ●

Carbonara Campanella

Lamb pancetta, Portobello, and Champignon mushrooms, egg yolk, Parmesan and chopped chives in a cream and ground black pepper sauce ●

Short Ribs Papardella

Pulled slow-cooked rib meat, chestnuts, spinach, roasted cherry tomatoes, herbs and Parmesan, in a rich tomato and beef stock sauce ●

Spring Chicken & Orzo

Grilled chicken thigh on the plancha, served with orzo pasta stew, spinach cream, and arugula ●

Jerusalem Artichoke Ravioli

Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●

Drinks

Soft drink

Pepsi / Max / Miranda / 7UP Diet / Mineral Water / San Pellegrino Small

Clear Cider / Malt Beer / Flavored Iced Tea – extra 5 NIS

● 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