CELEBRATE ITALY

VIVINO

- קריית אונו -

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 היום שאל את המלצר/ית ●

מרק קטיפתי של ירקות שורש ושמנת, צ'יפס ארטישוק ירושלמי, עירית ומחית כמהין ●

פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי
פוקצ'ה אפויה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות, בלסמי מצומצם וקונפי שום ●

ארנצ'יני עגבניות וחמאת לימון
כדורי ריזוטו בציפוי פריך, במילוי מוצרלה, פרמזן, רוטב עגבניות לימוני עם קרם יוגורט, בזיליקום מטוגן ושמן ירוק ●

סלט ירוק
תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי בויניגרט הדרים ● ●

קרפצ'יו 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 ● ●

פולנטה
קרם עדין של תירס עם פטריות שמפיניון צלויות, כמהין, אספרגוס, תירס לבן צרוב על הפלאנצ'ה ופרמזן ● ●

Main & Pasta

מנה עיקרית לבחירה

סלט פנצנלה בוראטה
עגבניות שרי, מלפפון, פלפלים קלויים, בצל סגול, כדור בוראטה, לחם מחמצת קלוי ובזיליקום בויניגרט חומץ בן יין לבן ● ●

סלט 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 ● ●

סלט עגבניות וקרם גבינת פטה
עגבניות שרי, עגבניות, סלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל, ארטישוק א-לה רומנה ופטרוזיליה בויניגרט לימון ● ●

ספגטי פומודורו
עגבניות שרי צלויות, בזיליקום טרי וגבינת פרמזן ברוטב עגבניות ● ●

ספגטי אליו אוליו
ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, פלפל שאטה וגבינת פטה, בשמן זית ושום, עם קראסט פירורי לחם לימוני ● ●
תוספת עוף - 18 ₪

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

רדיאטורי קרם דלעת
קרם דלעת, שמנת ואגוז מוסקט, פלפל שאטה, מרווה, פטרוזיליה ופרמזן עם גבינת סנט מור צרובה, עירית וטוויל פיצוחים ● ●

פפרדלה פונגי
ראגו פטריות פורטבלו ושמפיניון, בזיליקום טרי ופרמזן, ברוטב שמנת ויין לבן, לצד קציפת פורטצ'יני וכמהין ● ●

ניוקי א-לה קרמה
ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטבלו ושמפיניון, ערמונים, תרד, עירית, בזיליקום ופרמזן, ברוטב שמנת כמהין ●

שניצל פולו
שניצל עוף ענק ופריך בציפוי פנקו ופירורי לחם עם פטטיני פריטי, לצד איולי חרדל דיזיון

לזניה ראגו בלונז (בתוספת 25 ₪)
דפי לזניה, תבשיל ראגו של בשר בקר, גבינת פרמזן, מוצרלה ובזיליקום, רוטב בשמל עגבניות

לינגוויני סלמון (בתוספת 25 ₪)
נתח סלמון צרוב על הפלאנצ'ה, ברוקולי, תרד ועירית, ברוטב שמנת ויין לבן ●

קמפנלה קרבונרה (בתוספת 25 ₪)
פנצ'טה טלה, קרם פקורינו, חלמון ביצה, פלפל שחור ופרמזן ●

פרגית ואורזו בעשבי תיבול (בתוספת 25 ₪)
פרגית צלויה על הפלאנצ'ה עם תבשיל פסטה אורזו, קרם תרד ואורוגולה ●

פפרדלה שורט ריבס (בתוספת 25 ₪)
בשר צלעות מפורק בבישול ארוך, ערמונים, תרד, עגבניות שרי צלויות, עשבי תיבול ופרמזן, ברוטב עגבניות וציר בקר עשיר ●

Drinks

שתיה קלה

פפסי / MAX / מירנדה / 7UP DIET / 7UP / מים מינרלים / סאן פלגרינו קטן

סיידר 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

ט.ל.ח

CELEBRATE ITALY

VIVINO

- קריית אונו -

Business Menu

Sunday–Thursday from 12:00 to 17:00

Excluding holidays and holiday eves

CELEBRATING ITALY SINCE 2015

Business Lunch 99 NIS

Entrées

Starter of Your Choice

Soup of the day
Change every day - Ask the waiter ●

Italian Baker House Focaccia / Focaccia La Famila
Focaccia baked in a wood burning oven alongside olive oil, tomato salsa, Reduced balsamic and garlic confit ●

Tomato Arancini and Lemon Butter
Crispy risotto balls filled with mozzarella and Parmesan, served with lemon tomato sauce, yogurt cream, fried basil and green oil ●

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

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 ● ●

Main & Pasta

Main Course of Your Choice

Panzanella Burrata Salad
Cherry tomatoes, cucumber, roasted peppers, red onion, one burrata ball, toasted sourdough bread and basil, tossed in a white wine vinegar vinaigrette ● ●

Mercato Salad
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 ● ●

Tomatoes & Feta cheese cream Salad
Cherry tomatoes, tomatoes, roasted beetroot, radish, red onion, Kalamata olives, pine nuts and basil, served with feta cheese cream, onion, artichoke alla Romana and parsley in a lemon vinaigrette ● ●

Pomodoro Spaghetti
Roasted cherry tomatoes, Parmesan and fresh basil 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 ● ●

Addition of Chicken for Aglio e Olio.....18

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

Pumpkin Cream Radiatori
Velvety pumpkin cream, cream, nutmeg, dried chilli, sage, parsley, and Parmesan with roasted Sainte-Maure cheese, chives and nuts tuile ● ●

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 ●

Polo Schnitzel
Very large chicken Schnitzel in a crispy panko and breadcrumbs coating accompanied by Patatini Fritti, alongside Dijon mustard aioli

Ragu Bolognese Lasagna (Addition of 25 NIS)
Lasagna sheets, beef ragout casserole, Parmesan cheese, Mozzarella, basil in béchamel and tomato sauce

Salmon Linguini (Addition of 25 NIS)
Pan seared salmon piece, broccoli, spinach, and chives, in cream and white wine sauce ●

Carbonara Campanella (Addition of 25 NIS)
Lamb pancetta, pecorino cream, egg yolk, black pepper and Parmesan ●

Spring Chicken & Herb Orzo (Addition of 25 NIS)
Grilled chicken thigh on the plancha, served with orzo pasta stew, spinach cream and arugula ●

Short Ribs Papardella (Addition of 25 NIS)
Pulled slow-cooked rib meat, chestnuts, spinach, roasted cherry tomatoes, herbs and Parmesan, in a rich tomato and beef stock sauce ●

Drinks

Soft drink

Pepsi / Max / Miranda / 7UP / 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