- כשר -

CELEBRATE ITALY

VIVINO

- פתח תקווה -

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 ●

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 בוינגרט הדרים ●

פולנטה
קרם עדין של תירס עם פטריות שמפיניון צלויות, כמהין, אספרגוס ופרמזן ● ●

Main & Pasta

מנה עיקרית לבחירה

סלט מרקטו
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, וגבינת פטה בוינגרט 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 ופטרוזיליה בוינגרט לימון ● ●

ספגטי פומודורו
עגבניות שרי צלויות, פרמזן ובזיליקום טרי ברוטב עגבניות ● ●

ספגטי אליו אוליו
עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, צ'ילי חריף וגבינת פטה, בשמן זית ושום, עם קראסט פירורי לחם לימוני ● ●

פיצ'י פסטו ג'נובזה
פסטה ארוכה ועבה, רוטב שמנת פסטו ג'נובזה עם יין לבן ואגוז מוסקט, פקורינו, זוקיני, אספרגוס, צנוברים קלויים ופרמזן ●

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 ●

ריזוטו פונגי
ריזוטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צלויות, כרישה ופרמזן, ברוטב יין לבן, שמנת, קרם כמהין ובזיליקום ● ●

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

רביולי בטטה (בתוספת 25 ₪)
רביולי במילוי בטטה אפויה, קונפי שום וטימין, אספרגוס ופרמזן ברוטב רוזה ●

רביולי ארטישוק ירושלמי (בתוספת 25 ₪)
רביולי במילוי ארטישוק ירושלמי, ריקוטה ושקדים, בטטה, ברוקולי, עירית ופרמזן, ברוטב קרם ארטישוק וערמונים ●

לזניה גבינות וחצילים (בתוספת 25 ₪)
דפי לזניה, גבינות מוצרלה, ריקוטה, עיזים ופרמזן, חצילים, בצל מקורמל, בטטה, אגוז מוסקט, פסטו ובזיליקום, ברוטב בשמל ועגבניות ●

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

- Kosher -

CELEBRATE ITALY

VIVINO

- פתח תקווה -

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 ●

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 ● ●

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

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

Mercato Salad
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 ● ●

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 and parsley in a lemon vinaigrette ● ●

Pomodoro Spaghetti
Roasted cherry tomatoes, Parmesan and fresh basil in tomato sauce ● ●

Spaghetti Aglio e Olio
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

Pici al Pesto Genovese
Thick and long pasta, Genovese pesto cream sauce with white wine and nutmeg, pecorino, zucchini, asparagus, toasted pine nuts, and parmesan ●

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 ●

Funghi Risotto
Risotto with roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, leek and Parmesan, in white wine, cream, truffle cream, and basil sauce ● ●

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

Sweet Potato Ravioli (Addition of 25 NIS)
Ravioli filled with baked sweet potato, garlic confit and thyme, asparagus and Parmesan in rose sauce ●

Jerusalem Artichoke Ravioli (Addition of 25 NIS)
Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●

Cheese and Eggplant Lasagna (Addition of 25 NIS)
Lasagna sheets, Mozzarella, Ricotta, goat and Parmesan cheese, eggplants, caramelized onion, sweet potato, nutmeg, pesto and basil, in Béchamel and tomato 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