CELEBRATE ITALY

VIVINO

- קריות -

# Business Menu

**בימים א'-ה' בין השעות 12:00-17:00**

לא כולל חגים וערבי חג

CELEBRATING ITALY SINCE 2015

## ארוחה עסקית ב-119 ₪

# Entrées
## מנה ראשונה לבחירה

**מרק היום**
משתנה - שאל את המלצר ●

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

**קריספי כרובית**
כרובית פריכה בציפוי פירורי לחם לצד איולי כמהין ורוטב פלפלים פיקנטי ●

**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'יה ● ●

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

# Main & Pasta
## מנה עיקרית לבחירה

**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 ● ●

**פפרדלה פונגי**
ראגו פטריות פורטובלו ושמפניון, בזיליקום טרי ופרמזן, ברוטב שמנת ויין לבן, לצד קציפת פורצ'יני וכמהין ● ●

**ניוקי א-לה קרמה**
ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטובלו ושמפיניון, ערמונים, תרד, עירית, בזיליקום ופרמזן, ברוטב שמנת וכמהין ●

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

**טורטליני גראנה פדאנה**
פסטה במילוי מסקרפונה, פרמזן וריקוטה עם פטריות ירדן צלויות, אספרגוס, שמנת וגרידת לימון ●

**קמפנלה קרבונרה**
פנצ'טה טלה, קרם פקורינו, חלמון ביצה, פלפל שחור ופרמזן ●

**פפרדלה שורט ריבס**
בשר צלעות מפורק בבישול ארוך, ערמונים, תרד, עגבניות שרי צלויות, עשבי תיבול ופרמזן, ברוטב עגבניות וציר בקר עשיר ●

**פרגית ואורזו בעשבי תיבול**
פרגית צלויה על הפלאנצ'ה עם תבשיל פסטה אורזו, קרם תרד וארוגולה ●

**רביולי ארטישוק ירושלמי**
רביולי במילוי ארטישוק ירושלמי, ריקוטה ושקדים, בטטה, ברוקולי, עירית ופרמזן, ברוטב קרם ארטישוק וערמונים ●

# 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

- קריות -

# 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 ●

**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 ● ●

**Crispy Cauliflower**
Crispy cauliflower coated with breadcrumbs, served with truffle aioli and spicy 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 ● ●

## Main & Pasta

### Main Course of Your Choice

**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 ● ●

**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, pecorino cream, egg yolk, black pepper and Parmesan ●

**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 / 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