- כשר -

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 ●

**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 פומדורו**
עגבניות שרי צלויות, פרמזן ובזיליקום טרי ברוטב עגבניות ● ●
תוספת כדור בוראטה ופסטו ג'נובזה - 20 ₪

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

**ניוקי פסטו ג'נובזה**
ניוקי בעבודת יד, 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

- 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 ● ●

**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 ● ●

Addition of a burrata ball and Genovese pesto - 20 NIS

**Spaghetti Aglio e Olio**
cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, dried chilli, and Feta cheese in olive oil and garlic with Lemon-breadcrumbs crust ● ●

**Gnocchi Pesto Genovese**
Hand-made gnocchi, 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