


Primi

58 ₪  **סלק ופטה**
עלי בייבי ואגוזים קלויים ביונגרט
בלסמי מצומצם

58 ₪ **סיזר**
לבבות קיסר, קרוטונים ופרמזן
*תוספת נתחי חזה עוף מתובלים 18 ₪

68 ₪ **גוסטו**
חסה ועלי בייבי עם תפוחי עץ, בצל סגול
ואגוזי פקאן מסוכרים בויניגרט חרדל
ודבש עם מדליוני גבינת עיזים בציפוי
פירורי לחם

Zuppe (בחורף)

45 ₪  **מינסטרונה**
מרק עגבניות ופסטה עשיר בירקות

45 ₪  **אפונה**
אפונה וירקות שורש עם קרוטונים

48 ₪  **א-לה פוליה**
עגבניות, ספינאצי(תרד בר), גרגרי חומוס,
ירקות שורש ולימון

26 ₪  **פוקאצינה**
מוגש עם מטבל הבית

44 ₪  **פונגי אליו אוליו**
פטריות מוקפצות בשום ושמן זית,
פטרוזיליה וציילי

49 ₪ **ארנציני גבינות**
כדורי ריזוטו גבינות מצופים בפירורי לחם
ומטוגנים קלות מוגש על פסטו בזיליקום

68 ₪ **ברזאולה סיציליאנה**
פרוסות סינטה בכבישה קרה, עגבניות שרי,
פלפל ציילי, שמן זית, בלסמי מצומצם ופרמזן.
(תוספת פוקאצינה - 12 ₪)

58 ₪ **אינבולטיני**
גלילי חצילים במילוי גבינת עיזים, אפוי
ברוטב עגבניות, בזיליקום ופרמזן

56 ₪ **קפרזה**
פניני מוצרלה עם עגבניות שרי, עלי בייבי,
עגבניות שמש, זיתי קלמטה, בזיליקום, שמן
זית ובלסמי מצומצם

68 ₪ **ארטישוק ומוצרלה**
עגבניות שרי, עלי בייבי, זיתי קלמטה, בצל
סגול, שקדים קלויים, שמן זית, לימון וסומק

Secondi

78ש

לינגוויני פוטנסקה

פומודרינו שום פיקנטית, שמן זית ואנשובי, זיתי קלמטה, צלפים ופטרוזיליה

84ש

פנה קרבונרה

בייקון איטלקי, שמנת, יין לבן, פלפל שחור, פרמזן וחלמון ביצה

82ש

לינגוויני קונטדינו

נתחי חזה עוף, פטריות, עלי תרד, עגבניות שמש, ציילי ופטרוזיליה ברוטב אליו ובלסמי מצומצם

84ש

רביולי ריקוטה ופקאן

שמנת, טפנד עגבניות מיובשות, עגבניות שרי, פטריות ופרמזן

88ש

פלין דלעת ומסקרפונה

בעבודת יד, שמנת, חמאה, קרם פרמזן ציילי ועלי תרד

98ש

פרוטי די מארה

לינגוויני שרימפס וקלמארי בשום ושמן זית, מחית עגבניות שמש ציילי ופטרוזיליה

92ש

לזניה

ראגו עגל, תערובת גבינות, רוטב בשמל רוזה, עלי תרד, בזיליקום ופרמזן

82ש

נתחי פילה עוף בציפוי פריך

מוגש עם ציפס/קוביות תפוחי אדמה וסלט קיסר קטן

88ש

ויטלונה

220 גרם נקניקיות עגל מובחרות, קוביות תפוחי אדמה פריכות וסלט קיסר קטן

58ש

לינגוויני אליו אוליו

שום, שמן זית, ציילי, ופטרוזיליה

64ש

לינגוויני פומודרו

עגבניות טריות, שום, פטרוזיליה ובזיליקום

66ש

קאצ'ו א-פפה

חמאה, פלפל שחור וגבינת פקורינו

64ש

לינגוויני פסטו

שמנת, פסטו בזיליקום

72ש

פנה ארביאטה

פולפה עגבניות פיקנטיות עם ציילי טרי, תרד וריקוטה פרסקה

69ש

ניוקי רוזה

עגבניות שרי, יין לבן, שום, ציילי ובזיליקום

82ש

ניוקי ערמונים

שמנת, יין לבן, פטריות שמפיניון, פטרוזיליה וראגו פטריות יער

92ש

ניוקי ציידים

אסאדו מפורק בבישול ארוך עם ירקות שורש ויין אדום

82ש

פפרדלה פטריות

שמנת, ראגו פטריות יער, יין לבן, שום ופטרוזיליה

78ש

לינגוויני בולונז

ראגו עגל וירקות שורש ברוטב עגבניות ויין אדום

84ש

פפרדלה א-לה מטרציאנה

עגבניות פיקנטיות, בייקון צרוב, יין לבן, שום, ציילי ופטרוזיליה

92ש

פפרדלה פגאטיני די פולו

כבדי עוף צלויים בחמאה, יין אדום, בצל מקורמל ופטרוזיליה

Food brings peace

Pizza

92₪ **אנשובי אפונה**
אנשובי, בצל סגול, אפונה, פרמזין

94₪ **פפרוני**
בצל סגול, פלפל אדום קלוי, פפרוני

94₪ **פנציטה פטריות**
פטריות שמפיניון, פנציטה בייקון איטלקי
וגבינת פטה

94₪ **צ'וריסוס**
נקניקיית עגל וציילי חריף

96₪ **ג'מבו קווי**
שינקן, ארטישוק א-לה רומאנה,
חלמון ביצה ופרמזין

74₪ **קלאסית**
תערובת גבינות הבית ורוטב עגבניות

78₪ **ביאנקה**
תערובת גבינות, רוטב ביאנקה בשמל

86₪ **מוצרלה**
100% מוצרלה טריה, עגבניות שרי,
שום קונפי, בזיליקום ושמן זית

88₪ **חצילים**
חצילים וגבינת פטה

88₪ **פונגי**
פטריות שמפיניון ופורטבלו, שום קונפי
וגבינת פטה

92₪ **גורגונזולה ובצל מקורמל**
קוביות עגבניה, בצל מקורמל
וגבינת גורגונזולה

* כל הפיצות על בסיס רוטב מעגבניות
איטלקיות ותערובת גבינות הבית

תוספות - 9₪

בצל סגול / פטריות שמפיניון / קוביות עגבניה / פלפל אדום קלוי / זיתי קלמטה / גבינת פטה
פלפל ציילי חריף / שום קונפי / חצילים

תוספות - 18₪

פנציטה / פפרוני / אנשובי / גבינת גורגונזולה / צ'וריסוס / ארטישוק א-לה רומאנה

חלמון ביצה - 6₪

Pizza is all you need

Wine & Beer

אדום

ש135 / ש38	סירה, ירדן, יקבי רמת הגולן
ש148 / ש42	פרימיטיבו איל פומו, פוליה
ש148 / ש42	מונטפולציאנו דיאברוצו, אומני רונקי
ש155 / ש44	קינטי, גוברנטו, טוסקנה
ש165 / ש46	קברנה סוביניון, פיריאטי, סיציליה
ש162	ברברה דיאסטי, פרונוטו, פיאמונטה
ש175	נרו דיאבולה, פלאנטה, סיציליה
ש188	קינטי קלאסיקו פפולי, אנטינורי, טוסקנה
ש225	פאלאצו דלה טורה, אלגריני, ונטו
ש275	איל ברדשאטו, בולגרי סופריורה, טוסקנה
ש79	סנגיבזה 375 מ"ל, גמלא, רמת הגולן

לבן

ש138 / ש39	פרוסקו (מבעבע), וילה סנדי, ונטו
ש142 / ש75 / ש39	פרסקאטי, פונטנה, לאציו
ש142 / ש39	סוואבה, קורטה גיארה, ונטו
ש148 / ש42	פינו גריגיו, פאריני, ונציה
ש155 / ש44	שרדונה קורטה גיארה, ונטו
ש162 / ש46	סוביניון בלאן, ירדן, רמת הגולן
ש152 / ש42	גורצטרמינר וילה וולף, גרמניה
ש172	לה סגרה ביאנקו, פלאנטה, סיציליה
ש210	אולטראמונטה, מונטה זובו, ונטו
ש220	סנסר, דומיין דוראן, עמק הלואר

בירה

ש32 / ש28	בקס חבית 0.5 / 0.33 ל
ש26	בלו מון
ש24	אסטרייה ברצלונה
ש22	טובורג אדום

רוזה

ש152 / ש42	רוזה טראמאדי, סן מרזאנו, פוליה
ש142 / ש39	רוזה, ירדן, יקבי רמת הגולן

Business

בימי חול א'ה' בין השעות 12:00-17:00
בהזמנת מנה עיקרית ניתן לבחור באחת מן המנות הבאות:

₪ 18 +

₪ 18 +

₪ 22 +

אינבולטיני אישי

ארנצ'יני

קפרזה

פוקאצ'ינה

סלט קיסר אישי

מרק היום (בחורף)

כוס יין אדום/לבן + 29 ₪

Aperitivo

20% הנחה בימי חול א'ה' בין השעות 17-19

Cocktails

Aperol Spritz

אפרול, פרוסקו, סודה, פלח תפוז

48

Classic Negroni

ג'ין, מרטיני רוסו, קמפר

54

Primi

- Focaccina**  26
house bread served with House sauce
- Fungi aglio e olio**   44
Sautéed mushrooms in garlic and olive oil, parsley and chili
- Arancini** 49
Balls of cheese risotto coated with bread crumbs and lightly fried, served on fresh Basil pesto.
- Bresaola Siciliana** 68
Slices of cold pressed sirloin ,cherry tomatoes, baby leaves, balsamic vinegar, and Parmesan. (extra puccina for 12 NIS)
- Involtini** 58
Eggplants with goat cheese and herb, served with tomato sauce
- Caprese** 56
cherry tomatoes, Baby mozzarella, sun tomatoes, basil, olives, baby leaves, olive oil and balsamic.
- Artichoke & Mozzarella** 68
With cherry tomatoes, baby leaves olives, res onion, almonds, olive oil, lemon and sumac.
- Beet and Feta**  58
Arugula and toasted nuts with reduced balsamic vinaigrette
- Gusto Salad** 68
Lettuce, Rocket, apples, red onion and sugared pecans in mustard and honey vinaigrette with bread covered goat cheese medallions.
- Cesar** 58
Roman lettuce, croutons and parmesan.
* add our chicken for 18 NIS.
- Zuppe**
winter
- Pea cream soup**  45
with croutons
- Minestrone Soup**  45
Tomato and pasta soup with a lot of vegetables, served with parmesan on the side
- a-la Puglia**  48
tomato, spinachi, chickpeas, root vegetables and lemon.

Secondi

Linguini aglio e olio 🌿🌶️	58	Puttanesca pasta 🌿🌶️	78
garlic, olive oil, chili pepper, parsley.		Spicy tomato and garlic pulpa, olive oil and anchovies, Kalamata olives, capers and parsley	
Pomodoro linguini 🌿	64	Penne Carbonara	84
fresh tomato, garlic, parsley and basil sauce		Italian bacon, cream, white wine, black pepper, parmesan and egg yolk	
Cacio a Pepe	66	Contadino linguine 🌿	82
butter, pepper and pecorino cheese		Chicken breast, mushrooms, spinach, sun tomatoes, chili pepper and parsley in alio olio and balsamic sause	
Linguini Pesto	64	Ricotta and Pecan Ravioli	84
cream, pesto and basil sauce		cream sauce, dried tomato tapanade, cherry tomatoes, mushrooms and parmesan	
Penne Arrabbiata 🌿🌶️	72	Pumpkin and mascarpone plin 🌿🌶️	88
Spicy- chili, fresh tomato sauce, spinach and ricotta fresca		Hand made, butter, parmesan cream, chili pepper and spinach.	
Gnocchi Rosa	69	Fruti de mare	98
cherry tomatoes, white wine, garlic, chili pepper and basil.		Shrimp and calamari linguini in garlic and olive oil, sun tomato mash, chili and parsley.	
Chestnut Gnocchi	82	Lasagne	92
Cream, champignon mushrooms, parsley, white wine and wild mushroom ragu.		Veal ragu, cheese mix, bechamel and spinach rose sauce with basil leaves and parmesan	
Hunters Gnocchi	92	Crispy coated chicken fillet pieces	82
Long cooked torn asado with root vegetables and red whine.		served with French fries/crispy potato cubes and a small Cesar salad.	
Mushroom Pappardelle	82	Vitalone	88
Champignon mushrooms, wild mushroom mash, white wine, garlic, cream and parsley		220 gr. veal chorizos (sausages) seared, served with crispy potato cubes and a small Cesar salad.	
Bolognese linguini	78		
Veal ragu with root vegetables in tomato sauce and red wine			
Pappardella a la Matricana	84		
Roasted Italian bacon (pancetta) in a spicy tomato sauce, white wine, garlic and parsley			
Pappardelle fegatini di pollo	92		
Roasted chicken livers in butter, red wine, caramelized onions and parsley			

Pizza

Classic 	74	Pea Anchovy	92
Tomato sauce and our cheese mixture		Anchovy, red onion, peas, parmesan, oregano and mint	
Bianca	78	Pepperoni	94
Bechamel Bianca sauce and our cheese mixture		Red onion, red pepper and pepperoni	
Mozzarella pizza	86	Mushroom & Pancetta	94
Fresh mozzarella, cherry tomatoes, garlic confit and aromatic basil and olive oil		Champignon mushrooms, Italian pancetta and feta cheese	
Eggplants	88	Chorizos	94
Eggplants and feta cheese		Veal sausage and hot chili	
Fungi	88	Jumbon Qui	96
Champignon and portobello mushrooms, garlic confit and feta cheese		Ham, artichoke, egg yolk and parmesan	
Gorgonzola & Caramelized Onion	92		
Tomato cubes, caramelized onion and gorgonzola cheese			

*All pizzas are based on Italian tomato sauce, and a mixture of house cheeses

Toppings - 9

Red onion\champignon mushrooms\tomato\red pepper\kalamate olives\fetta cheese\hot chili pepper\garlic confit\eggplant\

Toppings - 18

pancetta\ham\pepperoni\anchovy\Gorgonzola cheese\artichoke\ Chorizos

Egg yolk - 6

Pizza is all you need

Wine & Beer

WHITE

Prosecco, Villa Sandi, Treviso	39/138
Soave, Corte Giara, veneto	39/142
Frascati, fontana, Lazio	39\75\142
Chardonnay, Corte Giara, Veneto	44/155
Pinot Grigio, Parini, Venice	42/148
Sauvignon blanc, Yarden, Golan Heights	46/162
Gewürztraminer, Villa Wolf, Germany	42/152
La Segreta ,Planeta ,Siciliy	172
Oltremonte, Monte Zovo, Veneto	210
Sancerre, Domain Durand, France	220

BEER

Becks draught 0.5 / 0.33	32/28
Blue Moon	26
Estrella Barcelona	24
Tuborg red	22

RED

Syrah, Yarden, Golan Heights Wineries	38/135
Primitivo, San Marzano, Puglia	42/148
Montepuliciano d'abruzzo, Umani Ronchi	42/148
Chianti, Governato, Tuscany	44/155
Cabernet Sauvignon, Firriato, Sicily	46/165
Barbera d'asti, Prunotto, Piedmont	162
Nero d'avola, Planeta Sicily	175
Chianti Classico , Antinori, Tuscany	188
Palazzo Della Torre, Allegrini, Veneto	225
IL Bruciato, Antinori, Bolgheri Tuscany	275
Sangiovese 375ml , Gamla, Golan Hights	79

ROSÉ

Trameri, San Marzano, Puglia	42/152
Yarden, Golan Heights Wineries	39\142



Business

Weekdays Sunday-Thursday, between 12:00 – 17:00

Order a main dish and choose one of:

Focaccina	Personal involtini	+18
Personal cesar salad	Arancini	+18
Soup of the day	Caprese	+22

Glass of red\white +29

Aperitivo

20% off, Sunday-Thursday, between 17:00 – 19:00

Cocktails

Aperol Spritz	48
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Classic Negroni	54
Gin, Martini Rosso, Campari	

