



52	199	קברנה פרנק, הנרי בורג'ואה, צרפת ניחוחות של תות שדה ופטל מעמק הלוואר, חצוף, פירותי ומפואר
	240	לנגה נבילו, פרודוטורי דל ברברסקו, איטליה זן ענבים עתיק מצפון מערב איטליה שחזר לאופנה ובגדול, יין מתחכם עם המון ניסיון
	237	פאלאצו דלה טורה, אלגרני, איטליה יין גבוה ובלתי נשכח, שופע ארומות פרי ובעל סיומת עמוקה
139	246	מרקז דה ריסקל זורבה, ריוחה, ספרד ספרדי אלגנטי, בועט ומחוספס עם המון קסם
59	239	2T, ירדן, רמת הגולן, ישראל תותי פרוטי בטעם פירות יער ודובדבנים, שילוב כובש של שני זנים פורטוגזיים מסורתיים
59	239	סירה, ירדן, רמת הגולן, ישראל יין משובח ואהוב לכל חן, ארומטי ובעל נוכחות עם סיומת של פרי בשל
	249	יראון, הרי גליל, ישראל ארומתיות שופעת של גרגרי יער, דובדבנים, וניל וריבת שיזפים, יין מנצח ללא עוררין
59	246	מרלו, ירדן, רמת הגולן, ישראל ניחוחות של פירות שחורים ואדומים, יין קלאסי לרגעים מיוחדים ובלתי נשכחים
	450	קברנה סוביניון, ירדן, כרם אלוני הבשן, ישראל (בציר 2019) כרם יחידי יוצא מן הכלל, יין מרתק וממכר, לחגוג ולהתרגש

Cocktails

קוקטיילים

54 / Pesca Fresca אפרול, וודקה, סירופ אפרסק, לימון סחוט, אבקה ורודה, לימון מיובש וסחלב	54 / Arugula Tini ג'ין, לימונצ'לו מסורנטו, סירופ אננס, לימון סחוט, תפוח עץ מיובש ועלי ארוגולה
56 / Deep Purple וודקה סגולה, סירופ פסיפלורה, סירופ אננס, לימון סחוט, טוניק ותפוח עץ מקורמל	53 / Ultima Parola ג'ין, אפרול, לימון סחוט, שרטוז זהוב, סחלב ואבקת זהב
52 / Cosmo Viola וודקה, סירופ פירות יער, לימון סחוט, סירופ ליצ'י, קליפת תפוז וניחוחות רוזמרין	

Beer

בירה

32/35	בירות מהחבית פאלנר חצי / שליש	31	בירות בבקבוק מלכה בהירה
31/34	גולדסטאר חצי / שליש	32	מורטי בירה איטלקית
32/35	הייניקן חצי / שליש		

Soft Drinks

משקאות קלים

15	סן בנדטו	14	פפסי / פפסי מקס
	מים מינרלים	14	7UP / 7UP דיאט
14/27	סן פלגרין 250/750 מ"ל	13	ג'אמפ ענבים
	מים מינרלים מוגזים טבעיים	14	נסטי
27	אקווה פנה 750 מ"ל	15	מיץ טבעי לימונדה/תפוזים
	מינרליים איטלקיים	14	סיידר תפוחים צלול
14	מי טוניק	14	נשר בירה שחורה
14	גינג'ר איל / גינג'ר ביר		

RAFFAELLO

Sweets

מתוקים

ברולה פיסטוק

קרם פיסטוק, וניל ושוקולד לבן

46

טירמיסו

קרם מסקרפונה עם בישקוטים טבולים

באמרטו ואספרסו

47

פיננסייר תפוחים

קרם שקדים אפוי, תפוחים מקורמלים,

קרמבל אגוזי לוז, קרמל וכדור וניל

44

בוקה נגרו

עוגת פאדג' שוקולד חמה, קרמבל אמרטו,

קרם מסקרפונה וגלידת שקדים קלויים

46

קנולי

במילוי קרם מסקרפונה, דובדבני אמרנה,

פקאן מסוכך ופירות יער

46

אפוגטו

כדור גלידת וניל ושוט אספרסו חם

24

רפאלו סורבטו

סורבטו איטלקי במגוון טעמים, שאל את המלצר

14



Grapa

גראפה

גראפה הוא המשקה האלכוהולי "למתקדמים" של האיטלקים. הוא מופק משאריות הענבים הסחוסים מתהליך ייצור היין. בתחילה, כמו כל משקה אלכוהולי מקומי מפורסם, היה המשקה למשקה של האיכרים. עם הזמן הפך פופולרי יותר ויותר עד שתפס את מקומו כדג'יסטיף המוגש בסוף כל ארוחה איטלקית או לצד הקינוח. הגראפה מסייעת לעיכול טוב, ולתחושה עילאית של סיום ארוחה עשירה.

גראפה נונינו ונדמיה רזרבה דאנט'ה

גראפה בעלת צבע זהוב, עם ניחוח אלגנטי של וניל, בצק אפוי ושוקולד

56

גראפה נונינו שרדונה

גראפה מעודנת ואלגנטית בעלת ניחוח וניל, עם רמז לטעמי שוקולד ושקדים קלופים

59

Hot Drinks

שתייה חמה

14 אמריקנו

מנת אספרסו, מים חמים
בתוספת חלב קר/חם

14 תה רגיל/נענע

חליטת תה 15 | 19
יחיד/זוגי

11 אספרסו

קצר/ארוך

12 אספרסו כפול

11 מקיאטו

אספרסו מוכתם עם קצף

14 | 16 הפוך

מנת אספרסו וחלב מוקצף
(קטן/גדול)

Wine

יין



כוס

375 מ"ל

750 מ"ל

מבעבע

- 37 139 **למברוסקו אדום, אמרדורי, איטליה**
מבעבע חצי יבש, קליל ומתקתק
- 39 149 **פרוסקו אקסטרה דריי, מאסקיו דיי קואליירי, איטליה**
מבעבע יבש ומרענן לכל שעה ביום
- 299 **בלאן דה בלאן, ירדן, רמת הגולן, ישראל**
השמפניה של צפון רמת הגולן,
קלאסיקה עדינה ומבעבעת בשיטה המסורתית

רוזה

- 53 210 **יראון רוזה, הרי גליל, ישראל**
כמו רקפת ורודה בין הסלעים, עם ניחוחות של פרחי בר ופרחי הדלים
- 52 219 **רוזה אקס, פרובאנס, צרפת**
רוזה יבש עם כריזמה מתפרצת שמתאים לשעות בין ערביים
- 149 249 **מיראבל, שאטו דה מיראבל, פרובאנס, צרפת**
קלאסיקה צרפתית מפרובאנס, נצנוץ של כוכבים וניחוחות פרי הדלים

לבן

- 54 209 **שרדונה כרם אודם, ירדן, רמת הגולן, ישראל**
יין מכרם יחידני, גוף אגסי - עסיסי, עם המון נוכחות
- 49 169 **סוביניון בלאן, ירדן, רמת הגולן, ישראל**
ניחוחות של מלון, אנסס וליים, מרים את האווירה שבעתיים
- 60 249 **שרדונה קצרין, ירדן, רמת הגולן, ישראל**
שרדונה משובח עם ניחוחות של אגס, פירות טרופיים,
לימון ואפרסק, יין מנצח ללא ספק
- 46 169 **גוורצטרמינר, וילה וולף, גרמניה**
חצי יבש, ארומטי ומתובל
- 49 169 **סוביניון בלאן, וילה מריה, ניו זילנד**
פצצת פרי טרופי שטורפת את החושים
- 216 **שנין בלאן, מארק ברדיף, ווברה, צרפת**
קלאסי, פירותי וממכר, כזה שתחזרו רק בשבילו
- 56 129 229 **שאבלי, דומיין פורי, צרפת**
מינרליות מרעננת, ארומות פרי ירוק ואופי נהדר
- 249 **סנסר שרייה, דומיין דה לה רוסינול, צרפת**
ניחוחות של פריחה ופרי הדר, סנסר קלאסי נהדר
- 51 179 **אינווליה, פיריאטו, איטליה**
יין סיציליאני, כרם אורגני,
ניחוחות של אנסס, פפאיה ומנגוואווו
- 52 199 **אטלנטיס, אגירוס, סנטורני, יוון**
כרם משפחתי ואיכותי, זנים מקומיים כבני 80 שנה
ניחוחות של חמיצות מרעננת וים, טברנה יוונית במיטבה

אדום

- 48 106 169 **וולפוליצ'לה, טומאסי, איטליה**
יקב משפחתי ותיק וקסום, בלנד של זנים מסורתיים,
עם ניחוחות דובדבנים ותבלינים
- 189 **קיאנטי רזרבה, רופינו, איטליה**
קיאנטי קלאסי עם ניחוחות של פרי בשל ותבלינים
אקזוטיים, איטלקי סוער ומרגש
- 119 219 **וילה אנטינורי רוסו, איטליה**
איטלקי קלאסי לשעות הצהריים, גוף בינוני עם סימנת כיפית
- 53 209 **ברברה ד'אסטי לאביניונה, פיקו מקריו, איטליה**
ברברה קלאסית עם ניחוחות דובדבנים,
דמיינו... הקסם של פיימונטה, עם גבעות מכוסות בכרמים

RAFFAELLO

כבר מעל לעשור, שאנו מגישים ברפאלו מטבח איטלקי מדויק, המקפיד על ייצור עצמי החל מהפסטה, הבצקים, הרטבים והקינוחים תוך שימוש בטכניקות, חומרי הגלם וטעמים קרובים ככל הניתן למקור ולמסורת האיטלקית. לאחר אינספור סיורים באיטליה לאורכה ולרוחבה, אנו דוגמים, חוקרים ולומדים את מטבחי איטליה השונים כדי לשפר באופן מתמיד את החוויה האיטלקית שאנו מגישים במסעדות שלנו.





Appetizers

פתיחים

טרטר בקר

ברוסקטה, איולי צ'ילי ארטישוק, עירית, רוטב דמי גלאס, צנוברים ופרמזן

37 | 2 יח'

אספרגוסים צרובים

חזה אווז מעושן, קרם שמנת פלפלת, פרמזן וביצה רכה בציפוי קריספי

35

ארטישוק אה לה רומנה קריספי

קרם פרש, נענע וגילופי פרמזן

35 | 1 יח'

ברוסקטה פרסקה

איולי פרמזן, שרי צליות, מוצרלה פרסקה ואנשובי אורטיז

34 | 2 יח'

סביצה דג-ים

חלה קלויה, שמנת חמוצה מתובלת, אורגנו, מיקס פיצוחים ומיקרו כוסברה









36 | 1 יח'

מוגש החל מהשעה 17:00

תמונת השמש השוקעת בצפון איטליה ריח הגשם שירד לא מכבר עולה מן האדמה הלחה, נופי ההרים המרהיבים הנצבעים בצבע הכתמתם של השקיעה והגפנים המסודרות שורות, שורות משרים תחושה עמוקה של רוגע ואופטימיות קסומה. זה הזמן המושלם לטעום יותר ממנה אחת וכמובן, לפתוח באפריטיף מסדרת 'השפריצים' המרעננים שלנו המותאמים לתחילת ארוחה, בדיוק כמו ה-Aperitivo באיטליה מאחלים לכם חוויה שכולה

100% Percento Italiano

Spritz

32  91   
61   114    



Dolce Vita

אוזו, קמפרי ממילאנו, סירופ פסיפלורה, סודה, לימון מיושב וכוכב אניס



Negroni Piazza

גיין, וורמוט אדום, קמפרי, טוניק ותפוח



Limonlychee

לימונצ'לו וילה מאסה, סירופ ליצי, לימון סחוט, פרוסקו מבעבע ותפוח



Rosa Biancolita

וורמוט לבן, אשכולית אדומה, בזיליקום, טוניק ואבקת פטל

First Course

מנות ראשונות

סביצה דג ים וקרם נענע

דג ים טרי, קרם פרש נענע, צנונית, טבעות בצלי שאלוט, צ'ילי טרי, שרי מקורמל וקרמבל פיצוחים

 | 67

מוצרלה בוראטה

עגבנייה צלויה, זיתי קלמטה, קונפי שום, ארטישוק, בזיליקום, אורגנו, צנוברים, צ'ילי טרי, קרם חציל, ברוסקטה, גבינת מוצרלה בוראטה ובלסמי מצומצם

 | 69

מחבת שרימפס

שרימפס בחמאת שאטה וזעפרן, שעועית ירוקה, ברוקולי, שום קונפי, עשבי תיבול וברוסקטה קלויה

 | 67

קרפצ'יו בקר

שמן זית, בלסמי מצומצם, עלי רוקט, מלח-ים וגילופי פרמזן

 | 66

ניוקי בושה ברולה

ניוקי סלק ברוטב שמנת, שום, תרד, ערמונים, גבינת בושה מקורמלת ואגוז מוסקט

 | 62

סוכריות פסטה

במילוי גבינות, תרד, כרישה, קרם ספיאנצה, שאטה, מיקרו בזיליקום, קרמבל פיצוחים וגילופי פרמזן

 | 64

קרודו דג ים

דג ים טרי, זרעי עגבניות, טפנד זיתים, טבעות בצלי שאלוט, אגוז לוז, צנונית, צנוברים, מיקרו בזיליקום, קרם פרש, שמן זית ולימון

 | 69

פוקאצה

מהטאבון, עם שמן זית ועשבי תיבול לצד קרם חציל, גרמולטה נענע, סלסת עגבניות וקרם פרש

  | 31

ארנציני

ריזוטו פטריות, מוצרלה, מנצ'גו, שמן כמהין, קרם פרש, שמן זית, סלסת עגבניות ופרמזן

 | 56

פנצנלה

עגבניות, שרי צבעוני, זיתי קלמטה, מוצרלה פרסקה, בצל סגול, קרעי פוקצה אפויים, בזיליקום, נענע, פטרוזיליה, חומץ בן יין אדום, שום ושמן זית

  | 63

קיסר

לבבות חסה ברוטב קיסר, צנונית, ביצה רכה בציפוי פריך, קרעי פוקצה אפויים, צנוברים ופרמזן

תוספת נתחוני עוף - 10 ₪

 | 61

סלט מרקטו

זוקיני, גזר צהוב, שרי תמר, עלי ארוגולה, צנונית, בצל סגול, סלרי, ויניגרט דבש וגבינת פטה

  | 61

ברבאביטולה

סלקים צלויים בטאבון, קרם פרש, עשבי תיבול, גבינת בושה מקורמלת, קציפת סלק ופקאן קלוי

  | 64

פולנטה אספרגוס ופטריות

פטריות פורטבלו צלויות, אספרגוס וקלפי פרמזן

  | 62

סלט אנדיב ותפוחי עץ

לבבות אנדיב, תרד, רוקט, עירית, תפוח עץ, ויניגרט בלסמי לבן, פקאן קלוי וגבינת בושה מקורמלת

  | 67

Forno Italiano

מהטאבון האיטלקי

פיצה שלוש גבינות ופסטו

קדם פסטו, גבינת מוצרלה, גבינת עיזים, גבינת פטה ועלי רוקט

🍷 | 71

פיצה ביאנקה עיזים ודבש

קדם מסקרפונה ופרמז'ן, מוצרלה, גבינת עיזים, דבש, שום, אורגנו, רוזמרין, צ'ילי טרי ושקדים קלויים

🍷 | 74

פיצה צ'פולה

מוצרלה טרייה, פרמז'ן, עלי תרד, עגבניות שמש, בצל סגול צלוי, ארטישוק וקונפי שום

🍷 | 74

פיצה סלמי פפרוני

רוטב עגבניות, מוצרלה מגורדת, פפרוני, זיתים, בצל סגול ועלי רוקט

76

Mezzo

ביניים

ניוקי טרטופו

ברוטב שמנת, כמהין, שום, יין לבן, פטריות שימאג'י, פורטובלו, עלי בזיל וגילופי פרמז'ן

🍷 | 79

רביולי בטטה

בחמאת מרווה, יין לבן, אגוזי לוז מקורמלים, צ'יפס בטטה ועלי מרווה קריספי

🍷 | 78

אנילוטי קוואטרו פורמג'יו

במילוי מסקרפונה וריקוטה, רוטב שמנת, יין לבן, כרישה, שום קונפי, עלי תרד, שרי צליות, שאטה וגילופי פרמז'ן

🍷 | 78

לזניה ראגו

עלי לזניה במילוי בשר בקר, בשמל, מוצרלה, פרמז'ן ברוטב מרינרה ועלי בזיליקום

83

קמפנלה בולונז

ראגו בקר, ירקות שורש, רוטב נפוליטנה, ציר בקר ועשבי תיבול

🍷 | 76

לינגוויני אליו-אוליו ארטישוק

ברוקולי, אספרגוס, עגבניות שמש, שאטה, תרד, שום, עשבי תיבול, גרידת לימון, קרמבל פיסטוק וגילופי פרמז'ן

🍷 | 73

לינגוויני קרבונרה

חזה אווז מעושן, שמנת, שום, פלפל שחור גרוס וחלמון ביצה

🍷 | 83

לינגוויני פוטנסקה ומוצרלה בוראטה

עגבניות, שרי צליות, שום, בזיליקום, אנשובי אורטיז, גבינת מוצרלה בוראטה, צ'ילי טרי וקרמבל פיסטוק

🍷 | 89

Pescare

דגים

פילה סלמון על ירקות

פילה סלמון צלוי, צימקו שרי, שום, עלי תרד, ברוקולי, ארטישוק קונפי, שעועית ירוקה, בצל סגול בחמאת ירק ושאטה

🌿 | 124

לינגוויני די מארה

לינגוויני עשבי תיבול, שרימפס, קלמארי ומולים, ברוטב חמאת עגבניות שרי צלוי, שעועית ירוקה, ארטישוק, שום קונפי, זיתי קלמטה, צנוברים ושאטה

🌿 | 94

שרימפס סיציליאני

בחמאת שאטה, יין לבן, בצל סגול, פלפל אדום ועגבניות שרי צלויים בטאבון, קונפי שום, צ'לי טרי, בזיליקום, וגילופי פרמזן

🌿 | 122

לינגוויני פילה לברק

ואספרגוס

פילה לברק צלוי, לינגוויני עשבי תיבול בחמאה לימונית, זעפרן, שום קונפי, כרישה, בזיליקום, מיקס פיצוחים, גבינת פטה ומיקרו סורל

🌿 | 98

לברק וריזוטו תרד

פילה לברק צרוב בחמאת זעפרן וציר ירקות, יין לבן, ריזוטו תרד וגילופי פרמזן

🌿 | 124

פילה מוסר, תבשיל מנגולד

וקרם סלרי

פילה מוסר צרוב, קרם שורש סלרי, תבשיל כרישה ומנגולד לימוני, מיקס פיצוחים ומיקרו כוסברה

🌿 | 124

Carne

בשר

פולו ספינצ'ה

חזה עוף צלוי במרינדת דבש ורוזמרין, שום קונפי, עלי תרד, כרישה, בצל סגול צלוי בטאבון, על קרם תפוז"א באטר

🌿 | 87

סטראצ'טי פילה אנגוס ולקט פטריות

קרעי פסטה, רצועות פילה בקר אנגוס, מיקס פטריות, שום קונפי, שעועית ירוקה, דמי גלאס, צ'לי טרי, עלי בזיליקום וגילופי פרמזן

🌿 | 98

פילה בקר אנגוס וניוקי אספרגוס

מדליוני פילה בקר מנתח בלק אנגוס טרי מובחר, ניוקי קריספי ברוטב דמי גלאס ואספרגוס

🌿 | 169

קנלוני עגל

במילוי בשר לחי עגל ובשר אונטריב, ציר בקר, שמנת, כמהין, פטריות, צ'לי טרי ופרמזן

87

טורטליני עגל

במילוי לחי עגל ובשר אונטריב, קרם ארטישוק ירושלמי, אפונה, בצלצלי שאלוט שחומים, ארטישוק וגילופי פרמזן

96



A Journey to Italy

את המסע שלנו לאיטליה אנו מגישים לכם -
על הריחות, הטעמים, הנופים וההסטוריה המרתקת.
בואו לחוות איתנו חוויה שכולה

100% איטליה

השאר מעודכנים

www.Raffaello.co.il