

# Drinks

## משקאות

### בירות

34/26	קולטברג שליש / חצי
38/30	ויינשטפן שליש / חצי
<b>בירות בקבוק</b>	
18	גולדסטאר / גולדסטאר אנפילטרד
26	היינקן
22	סטלה
26	מורטי
22	קורונה
26	בלאנק 1664
26	שיקמה

### קוקטיילים

45	מוחיטו לימונצ'לו לימונצ'לו, וודקה, נענע, לימון וסודה
42	אפרול שפריץ אפרול, פרוסקו, סודה, תפוז
48	ג'סמין ג'ין, קמפרי, לימון, פסיפלורה
46	בזיל סמאש טנקרי, מונין אלדרברי, לימון, בזיליקום
46	ג'ין טוניק אשכוליות טנקרי, אשכולית אדומה, טוניק
48	קפטן תות קפטן מורגן ספייס, תות שדה, לימון
46	ערק אמרטו ערק, ליקר שקדים אמרטו, נענע, לימון
48	וודקה עוקצנית וודקה, אננס, פסיפלורה, נענע, סירופ מלפפון, סודה

### שתיה קלה

14	קולה   זירו   דיאט קולה   ספרייט   ספרייט זירו   פאנטה
12	סודה
13	מי טוניק - פיבר טרי
24	סן פלגריוו 750 מ"ל
14	בירה שחורה
22/10	מינרלים קטן / גדול
14	פיז-טי   ענבים   אשכוליות   תפוזים   תפוחים

### יינות בכוס

#### כוס/בקבוק

142/40	היין שלנו פסטורי Tailor Made לבן סוביניון בלאן-שנין בלאן-רוסו ישראל
155/45	אדום סירה--גראנש-מורבדר ישראל
<b>לבנים</b>	
118/30	פינו גריג'יו "E" איטליה
118/30	שרדונה תבור "אדמה" ישראל
118/30	גוזרצטרמינר קוויט בוטגה ווינאי איטליה
135/35	אסרטיקו קיר-יאני יוון
155/45	שאבלי אלברט בישו צרפת
158/47	סוביניון בלאן קלאודי ביי ניו-זילנד

#### אדומים

118/32	קיאנטי קולי סנסי "אל קאנפו" בינדי סרגארדי איטליה
118/32	מלבק אנוביס מנדוזה ארגנטינה
130/35	פרימיטיבו לוקאלה אפאסימנטו איטליה
130/35	סטה ויניה קסטלו דלה רוסה איטליה
135/38	קברנה סוביניון-מרלו גמלא ישראל
135/38	ברברה דיאלבה ג'אקוזה "מריה ג'אנה" איטליה

#### מבעעים ורוזה

98/28	צינזאנו פרוסקו (יבש) איטליה
98/28	צינזאנו אסטי (מתוק) איטליה
130/35	רוסאטו די פרימיטיבו טרולי איטליה

\* לתפריט היין המלא ויינות פרימיום בכוסות - שאל את המלצר

### צ'ייסרים בקטנה

20   18	ערק   אזוז   קטל וואן   ג'וני ווקר אדום   פידיג'   קמפארי
25   22	לימונצ'לו   גראפה   בלנטיינס   ג'יימסון   ג'ק דניאלס   ג'וני ווקר שחור   פטרוו סילבר



## עיקרית איטלקית

- 78 פטוצ'יני ורדורה ארטישוק, אספרגוס, ברוקולי, שום, יין לבן, לימון, חמאה, עשבי תיבול, שמן כמהין וצנוברים
- 78 ספגטיני אלה פוטנסקה שמן זית, עגבניות קרועות, שום, רוטב עגבניות, צלפים, זיתי קלמטה, פלפל חריף ואנשובי
- 108 ריגטוני משולש די ונציה נתחוני פילה בקר, חמאת עגבניות, פטריות ועשבי תיבול, בשמנת וציר בקר
- 76 ספגטיני בולונז בשר בקר בבישול ארוך עם ירקות שורש, שום, עשבי תיבול ורוטב עגבניות
- 88 ספגטיני קרבונרה חזה אווז מעושן, אספרגוס, פטריות, שום, יין לבן, שמנת וחלמון ביצה
- 78 פולו טליאטלה שכבות חזה עוף בגריל ופטריות פורטובלו מונחות על דפי פסטה טרייה, שמן זית, עשבי תיבול, שום ואגוזים
- 88 פטוצ'יני קון פשה נתחוני דג בשום, שמן זית, עגבניות לחות, צלפים, יין לבן, חמאה ופלפל חריף בביסק דגים ועשבי תיבול
- 118 פפרדלה די מארה פסטה רחבה, שרימפס, קלמארי ומולים בשמן זית, שום, לימון יין לבן ועשבי תיבול
- 108 ספגטיני אלה מרינרה שרימפס וקלמרי ברוטב שמנת, יין לבן, שום ועשבי תיבול
- 108 ספגטיני גמברי שרימפס, שום, חמאה, עגבניות לחות, לימון ופלפל חריף, בביסק פירות ים
- 72 רביולי גבינה שמנת מעודנת ותערובת פטריות עשירה
- 74 רביולי סלק עם נתחי ארטישוק בלימון, שמן זית, שום, יין לבן וחמאה
- 66 ניוקי בטטה שמנת וערמונים
- 76 ניוקי סלק שמנת ברוקולי ואגוזי מלך קצוצים
- 78 ניוקי כמהין ניוקי תפוחי אדמה וכמהין, בחמאת שום, פטריות, עשבי תיבול ושמן כמהין
- 58 ספגטיני אלה אוליו שמן זית, שום, אגוזים, עגבניות לחות ועשבי תיבול
- 78 לזניה די קארנה דפי פסטה טרייה, בשר בקר, שמנת וגבינת מוצרלה ברוטב עגבניות ביתי
- 86 ריזוטו סוואלו תערובת פטריות, ארטישוק, אספרגוס, על מצע ריזוטו שמן כמהין ופרמזן
- 128 ריזוטו די מארה שרימפס, קלמארי, קוקי סאן ג'אק ומולים ביין לבן וחמאת עגבניות, על מצע ריזוטו
- 118 ריזוטו פשה פילה דג לבן על מצע ריזוטו ירוק, שברי אגוזים, סלסת עגבניות וזיתי קלמטה
- 118 גמברי די וורונה שרימפסים מוקפצים ברוטב חמאה, שום, לימון, חמאת עגבניות פיקנטית ועשבי תיבול
- 126 פנטולה די מארה שרימפס, קוקי סאן ז'אק, קלמארי, סרטנים ומולים, שום, יין לבן, ביסק סרטנים, חמאת עגבניות וגבינת עזים
- 108 בוסיאטה ציידים אסאדו בבישול ארוך, ירקות שורש ויין אדום בפסטה עבודת יד

## מהגריל

- 176 אנטריקוט ארגנטינה טרי מיושן 300 גרם נתח מובחר ומיושן, מוגש עם תפוח אדמה קונפי בליווי רוטב יין אדום
- 145 פילטו מדליוני פילה בקר מיושן מוגש עם פירה בליווי רוטב שמנת פלפלת
- 138 סינטה 300 גרם סינטה מיושנת בליווי פירה כמהין
- 245 טרינטה די קארנה טריו של 300 גרם אנטריקוט, מדליון פילה בקר וכבד אווז, בליווי רוטב יין אדום + תוספת לבחירה
- 168 צלעות טלה 400 גרם צלעות טלה טריות בליווי ירקות השף
- 45 טומהוק נתח אנטריקוט על עצם. מגיע במשקל 800 גרם ועד 1.3 ק"ג + שתי תוספות לבחירה 100-7 גרם
- 118 פשה ביאנקו פילה דג ים לבן טרי בתוספת ירקות ירוקים
- 138 פולנטה סינטה מניפת סינטה על מצע פולנטה כמהין
- 98 פילטו די סלמון סלמון טרי בציפוי עגבניות מיובשות, בתנור אבן בתוספת פירה
- 128 לברק שלם בתנור אבן בתוספת ירקות ערבה בתנור



## מנות ראשונות

42	מרק מינסטרונה	מרק ירקות איטלקי כפרי על בסיס עגבניות	
48	מרק פירות ים	שרימפס, קלמארי, מולים ושאר ירקות בציר דגים, יין לבן ונגיעת שמנת	
42	ארטישוק	צלי על הפלנצ'ה ביוגורט, פסטו וסלסת עגבניות	
52	אינסלטה קרצ'ופו	תערובת עלי חסה, ארטישוק, שרי צבעוניות, צנונית ופרמז'ן אפוי, בויניגרט לימונים	
58	אינסלטה אנדיב	עלי סלנובה, עלי אנדיב, אגוזים מקורמלים, פרי עונתי וגבינה כחולה בוינגרט דבש	
54	אינסלטה קפרזה	פסיפס עגבניות שרי טריות, מוצרלה קרועה, פניני בלסמי, מלח ים, שמן זית, פסטו ומיקרו בזיל	
64	אינסלטה בוראטה	מוצרלה במילוי שמנת על מצע עגבניות שרי, צנון, פרי עונתי, שמן זית בלסמי ומיקרו בזיל	
64	ברוסקטות עגבניות ודג לבן	ברוסקטות, גבינת שמנת, סלסת עגבניות, דג לבן, שום, שמן זית וכוסברה	
64	רוטיליו ספינאצ'ה	פרחי רולדת פסטה במילוי תרד וריקוטה בקרם תרד	
58	פולנטה סוואלו	תערובת פטריות ואספרגוס צלויים על מצע פולנטה ושמן כמהין	
58	קרפצ'יו מוסר ים	שמן זית, לימון, זרעי עגבניות, מלח ים אטלנטי ומיקרו כוסברה. מוגש עם מיני פוקאצ'ה	
52	קרפצ'יו סלק	בלסמי מיושן, נגיעות מסקרפונה, שבבי שקדים, בצל סגול ועלי רוקט	
58	סביצ'ה סלמון	נתחי סלמון, סלסת עגבניות, פלפל חריף ברוטב יוגורט נענע	
74	גמברי אלה אוליו	שרימפס בחמאת עגבניות, יין לבן, לימון, שום, פלפל חריף ועשבי תיבול	
74	פרוטי די מארה	שרימפס וקלמרי מוקפצים ביין לבן, שום, שמן זית, לימון ועשבי תיבול בלווי פטה עזים	
76	רביולי נרו	רביולי שחור פתוח במילוי שרימפס, בצל סגול, סלרי ומסקרפונה ביוגורט עזים	
68	מולים	בשמן זית, שום, לימון, יין לבן, עשבי תיבול ונגיעת שמנת	
64	קרפצ'יו די מאנזו	פרוסות דקות של פילה בקר, פניני בלסמי, שום שחור, שמן זית, מלח ים ומיקרו בזיל, מוגש עם מיני פוקאצ'ה	
118	פגטו די אוקה	מדליוני כבד אווז על ברוסקטות בקונפיטורת השף	

## מתנור האבן

28	פוקאצ'ה	מקמח איטלקי בליווי מתבלים ביתיים	
58	פיצה מרגריטה	רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה ואורגנו טרי	
68	פיצה ביאנקו	בשמל ותרד, אספרגוס, ארטישוק, זיתי קלמטה, מוצרלה, פרמז'ן ושמן כמהין	
68	פיצה תפו"א וערמונים	בשמל כמהין, מוצרלה, תפו"א, ערמונים, שמן זית, שום, שמנת חמוצה, שמן כמהין ואורגנו טרי	
72	פיצה ספינאצ'ה	רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה, תרד, גבינת עזים, ריבת בצל, צנוברים ואורגנו טרי	
76	פיצה סלמון	רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה, סלמון, בצל סגול, צלפים ואורגנו טרי	
76	פיצה קרבנורה	רוטב שמנת, מוצרלה, חזה אווז מעושן, פטריות וחלמון ביצה	
88	פיצה די מארה	רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה, שרימפס, קלמארי ואורגנו טרי	
78	פיצה פפרוני	רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, פפרוני, פלפל חריף, אורגנו טרי	
68	פיצה 4 גבינות	רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, פרמז'ן, גבינת עזים, גבינת רוקפור	
68	פיצה קפרזה	רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, עגבניות שרי, פסטו, בלסמי מצומצם	

## לילדים

48	פיצה מרגריטה
45	פסטה רוטב לבחירה: עגבניות / שמנת נקי / רוזה



# Drinks

## משקאות

### Soft Drinks

Cola   Zero   Diet Cola   Sprite   Sprite Zero   Fanta..	14
Soda water .....	12
Tonic Water - Fever Tree .....	13
San Pellegrino 750 ml .....	24
Malt Beer .....	14
Mineral Water small / large .....	10/22
Fuze Tea   Grape   Grapefruit   Orange   Apple .....	14

### Glass of Wine

Pastory Custom Made Wine	Glass/Bottle
White Sauvignon Blanc Roussane Chenin Blanc Israel	40/142
Red Sirah Grenache Mourvedere Israel .....	45/155
<b>White Wine</b>	
Pinot Grigio "E" - Italy .....	30/118
Chardonnay Tavor "Adama" - Israel .....	30/118
Gewürztraminer Cavit Bottega Vinai - Italy .....	30/118
Assyrtiko Kir-Yianni - Greece .....	35/135
Chablis Albert Bichot - French .....	45/155
Sauvignon Blanc Cloudy Bay - New Zealand .....	47/158
<b>Red Wine</b>	
Chianti Colli Senesi "Al Canapo" Bindi Sergardi - Italy	32/118
Malbec Anubis Mendoza - Argentina .....	32/118
Primitivo "Localla" Appassimento - Italy .....	35/130
Sette Vigne Castello della Rosa - Italy .....	35/130
Cabernet Sauvignon-Merlot Gamla - Israel .....	38/135
Barbara D'Alba Giacosa "Maria Gioana" - Italy .....	38/135
<b>Sparkling and Rose</b>	
Cinzano Prosecco (Dry) - Italy .....	28/98
Cinzano Asti (Sweet) - Italy .....	28/98
Rosato Di Primitivo Trulli - Italy .....	35/130

\* For our full wine list and glasses of premium wines - please ask your waiter

### Beer

<b>Draught Beer</b>	
Carlsberg 1/3   1/2 .....	26/34
Weihenstephan 1/3   1/2 .....	30/38
<b>Bottled Beer</b>	
Goldstar   Goldstar Unfiltered	18
Heineken .....	26
Stella .....	22
Moretti .....	26
Corona .....	22
Blanc 1664 .....	26
Shikma IPA .....	26

### Cocktails















<b>Mojito Lomocello</b>	
Limocello, vodka, elderflower, mint, lemon & soda .....	45
<b>Aperol Spritz</b>	
Aperol, Prosecco, soda & orange .....	42
<b>Jasmine</b>	
Gin, Campari & lemon .....	48
<b>Basil Smash</b>	
Tanqueray, elderberry Monin, lemon & basil	46
<b>Grapefruit Gin Tonic</b>	
Tanqueray, red grapefruit, tonic .....	46
<b>Strawberry Morgan</b>	
Captain Morgan spice, strawberry, lemon ..	48
<b>Arak Amareto</b>	
Arak, Amareto, mint lemon .....	46
<b>Frutie Vodka</b>	
Vodka, Pineapple, passion fruit, mint, cucumber, soda .....	48

### Chasers

Arak   Ouzo   Ketel One   Johnnie Walker Red   Feigling   Campari .....	20
Limocello   Grappa   Ballentine's   Jameson   Jack Daniels   Johnnie Walker Black   Cuervo Silver	25



## First Courses

	<b>Minestorone Soup</b> Italian country style vegetable and tomato soup . . . . .	<b>42</b>
	<b>Sea-Food Soup</b> Shrimps, calamari & mussels with vegetables, cooked in fish stock with white wine & cream	<b>48</b>
	<b>Carciofi alla Griglia</b> Grilled artichokes served with yoghurt, pesto & tomato salsa . . . . .	<b>42</b>
 	<b>Insalata Carciofi</b> Fresh mixed lettuce, artichoke, cherry tomatoes, radish & baked parmesan cheese in a citrus vinaigrette	<b>52</b>
 	<b>Insalata Endive</b> Salanova lettuce, endive leaves, caramelized nuts, seasonal fruit & blue cheese in a honey vinaigrette	<b>58</b>
	<b>Insalata Caprese</b> Fresh cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, balsamic caviar, sea-salt, olive oil, pesto & micro basil	<b>54</b>
	<b>Insalata Burrata</b> Mozzarella filled with cream served on a bed of cherry tomatoes, radish, seasonal fruit in an olive oil & balsamic vinegar dressing, garnished with micro basil . . . . .	<b>64</b>
	<b>Tomato Bruschetta</b> Cream cheese, tomatoes, white fish, garlic, olive oil, coriander . . . . .	<b>64</b>
	<b>Rotillio Spinachi</b> Homemade pasta flowers stuffed with fresh spinach and ricotta cheese served in a creamy spinach sauce	<b>64</b>
	<b>Polenta Swalo</b> Mixed mushrooms & roasted artichoke served in a bed of creamy polenta, garnished with truffle	<b>58</b>
	<b>Sea Fish Carpaccio</b> Seasoned with olive oil, lemon, tomato seeds, Atlantic sea salt & micro coriander, accompanied by mini focaccia	<b>58</b>
 	<b>Beetroot Carpaccio</b> Balsamic vineger, mascarpone, almonds, red onion . . . . .	<b>52</b>
	<b>Ceviche al Salmone</b> Salmon served with tomato salsa & spicy pepper in a fresh mint & yoghurt souce . . . . .	<b>58</b>
	<b>Gamberi Ala'Olio</b> Stir-fried shrimps in buttered sundried tomatoes, garlic, white wine, lemon, spicy pepper & herbs	<b>74</b>
	<b>Frutti de Mare</b> Shrimps & calamari stir fried in white wine, garlic, olive oil, lemon & herbs, garnished with feta cheese	<b>74</b>
	<b>Ravioli Nero</b> Black ravioli stuffed with shrimps, mascarpone cheese, red onion & celery served with goat's yoghurt	<b>76</b>
	<b>Cozze con Cream</b> Mussels in olive oil, garlic, lemon, white wine & herbs with a hint of cream . . . . .	<b>68</b>
	<b>Carpaccio di Manzo</b> Finely sliced beef fillet, balsamic caviar, black garlic, olive oil, sea salt & micro basil, accompanied by a mini focaccia	<b>64</b>
	<b>Fegato D'oca</b> Grilled foie gras served on a bruschetta, garnished with our chef's special confiture . . . . .	<b>118</b>

## Stone Oven Specials

	<b>Focaccia</b> Made from unique Italian flour accompanied by homemade spreads . . . . .	<b>28</b>
	<b>Pizza Margherita</b> Tomato sauce, mozzarella, olive oil and fresh oregano . . . . .	<b>58</b>
	<b>Pizza Blanca</b> Spinach bechamel, Kalamata olives, asparagus, artichoke, parmesan & mozzarella & truffle oil . . . . .	<b>68</b>
	<b>Potato &amp; Chestnut Pizza</b> Truffle bechamel, potatoes, chestnuts, mozzarella, olive oil, garlic & sour cream garnished with truffle oil & fresh oregano . . . . .	<b>68</b>
	<b>Pizza Spinachi</b> Homemade tomato sauce, spinach, mozzarella, goat cheese, onion marmalade, pine nuts & fresh oregano	<b>72</b>
	<b>Pizza Salmone</b> Homemade tomato sauce, mozzarella, salmon, red onion, capers & fresh oregano . . . . .	<b>76</b>
	<b>Pizza Carbonara</b> Cream sauce, mozzarella, smoked goose breast, mushrooms & egg yolk . . . . .	<b>76</b>
	<b>Pizza Di Mare</b> Homemade tomato sauce, mozzarella, shrimps, calamari & fresh oregano . . . . .	<b>88</b>
	<b>Pizza Pepperoni</b> Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, spicy peppers, oregano . . . . .	<b>78</b>
	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> Homemade tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese & Roquefort . . . . .	<b>68</b>
	<b>Pizza Caprese</b> Homemade tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese & Roquefort . . . . .	<b>68</b>

## Children's Menu

<b>Pizza Margherita</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Pasta</b> Tomato / Cream / Rose . . . . .	<b>45</b>



## Italian Main Courses

	<b>Fettuccine verdure</b> Artichoke, broccoli, asparagus, garlic, white wine, lemon, truffle oil, butter, pine nuts & herbs . . . . .	78
  	<b>Spaghettoni a la Puttanesca</b> Olive oil, shredded tomatoes, garlic, tomato sauce, capers, Kalamata olives, spicy peppers & anchovy . . . . .	78
	<b>Rigatoni di Venezia</b> Beef fillet, sun dried tomato butter, mushrooms & herbs in a beef stock & cream sauce . . . . .	108
	<b>Spaghettoni Bolognese</b> Slowly cooked minced beef with root vegetables, garlic, herbs & tomato sauce . . . . .	76
	<b>Spaghettoni Carbonara</b> Smoked goose breast, asparagus, mushrooms, white wine, garlic, a touch of cream & egg yolk . . . . .	88
	<b>Pollo Tagliatelle</b> Layers of grilled chicken breast & Portobello mushrooms served on a bed of fresh pasta leaves with olive oil, herbs, garlic & nuts . . . . .	78
	<b>Fettuccine con Pesce</b> Chunks of fresh fish in garlic, olive oil, tomatoes, capers, white wine, butter, spicy pepper, fish stock & herbs . . . . .	88
	<b>Papardelle di mare</b> Black pasta, shrimps, calamari and mussels in olive oil, lemon, white wine & herbs . . . . .	118
	<b>Spaghettoni a la marinara</b> Shrimps & calamari in a creamy white wine & lemon sauce with garlic & herbs . . . . .	108
	<b>Spaghettoni gamberi</b> Shrimps, garlic, butter, tomatoes, lemon and spicy peppers in seafood stock . . . . .	108
	<b>Ravioli formaggio</b> With a rich variety of mushrooms & cream sauce . . . . .	72
	<b>Ravioli Barbabietola</b> Beetroot ravioli, artichoke in lemon, olive oil, garlic, white wine & butter . . . . .	74
	<b>Sweet Potato Gnocchi</b> In a chestnut cream sauce . . . . .	66
 	<b>Gnocchi Barbanietola</b> Beetroot gnocchi in a creamy broccoli sauce garnished with chopped walnuts . . . . .	76
	<b>Truffle Gnocchi</b> Potatoes gnocchi, garlic cream, mushrooms, herbs & truffle oil . . . . .	78
  	<b>Spaghettoni Aglio Olio</b> Olive oil, garlic, nuts, tomatoes & herbs . . . . .	58
	<b>Lasagna de carne</b> Fresh pasta leaves coated with minced beef, cream & mozzarella in a homemade tomato sauce . . . . .	78
	<b>Risotto Swalo</b> Assorted mushrooms, artichoke & asparagus served on a bed of risotto, garnished with truffle oil & parmesan cheese . . . . .	86
	<b>Risotto di mare</b> Shrimps, calamari, scallops & mussels in a white wine, butter & tomato sauce served on a bed of risotto . . . . .	128
	<b>Risotto con Pesce</b> Fresh white fish fillet, served on a bed of green risotto, garnished with flaked nuts, tomato salsa & Kalamata olives . . . . .	118
	<b>Gamberi di Verona</b> Stir-fried shrimps in cream, garlic & herb sauce . . . . .	118
	<b>Pantola di mare</b> Shrimps, scallops, calamari, mussels and crabs, in a seafood, garlic & white wine stock, tomato butter & goat's cheese . . . . .	126
	<b>Busiate Ragout</b> Long-cooked beef with root vegetables and red wine . . . . .	108

## From the Oven

	<b>Argentinian Ribeye</b> 300 grams of aged premium ribeye served with potato confi accompanied by a red wine sauce . . . . .	176
	<b>Filletto</b> Aged beef fillet medallions served with mashed potatoes, accompanied by a pepper cream sauce . . . . .	145
	<b>Sirloin</b> 300 grams of aged sirloin served with truffle mashed potato . . . . .	138
	<b>Trinta di carne</b> Trio of ribeye, beef fillet and foie gras served with your choice of side serving, accompanied by red wine sauce . . . . .	245
	<b>Lamb chops</b> 400 grams of fresh lamb chops served with the chef's selection of vegetables . . . . .	168
	<b>Tomahawk</b> Ribeye on the bone 800 grams to 1.3 kg & your choice of 2 side servings . . . . .	45 /100 gr.
	<b>Pesce bianco</b> Fresh white fish fillet served on a bed of green vegetables . . . . .	118
	<b>Sirloin Polenta</b> A fan of sirloin meat served on a bed of truffle polenta . . . . .	138
	<b>Filetto de salmon</b> Fresh salmon coated in sun dried tomatoes, baked in a stone oven, served with mashed potato. . . . .	98
	<b>Whole Baked Sea fish</b> Served with baked locally grown vegetables . . . . .	128