

מנות ראשונות

מרק מינסטרונה	מרק ירקות שורש איטלקי כפרי על בסיס עגבניות (צמחוני)	48
מרק פירות ים	שרימפס, קלמארי, מולים ושאר ירקות בציר דגים, יין לבן ונגיעת שמנת	58
ארטישוק	צלי על הפלנצ'ה ביוגורט, פסטו וסלסת עגבניות (צמחוני)	46
אינסלטה קרצ'ופו	תערובת עלי חסה, ארטישוק, שרי צבעוניות, צנונית ופרמז'ן אפיו, בוינגרט לימונים (צמחוני אופציה לטבעוני)	56
אינסלטה אנדיב	תערובת עלי חסה, עלי אנדיב, אגוזים מקורמלים, פרי עונתי ברי עצים בוינגרט דבש (אופציה לטבעוני אלרגני)	64
אינסלטה קפרזה	פסיפס עגבניות שרי טריות, מוצרלה קרועה, פניני בלסמי, מלח ים, שמן זית, פסטו ומיקרו בזיל (צמחוני)	58
אינסלטה בוראטה	מוצרלה במילוי שמנת על מצע עגבניות שרי, צנון, פרי עונתי, שמן זית בלסמי ומיקרו בזיל (צמחוני)	72
ברוסקטות עגבניות ודג לבן	ברוסקטות, גבינת שמנת, סלסת עגבניות, דג לבן, שום, שמן זית וכוסברה	68
רוטיליו ספינאצ'ה	פרחי רולדת פסטה במילוי תרד וריקוטה בקרם תרד (צמחוני)	64
פולנטה סוואלו	תערובת פטריות, אספרגוס וארטישוק צליים על מצע פולנטה ושמן כמדין (צמחוני)	62
קרפצ'יו מוסר ים	שמן זית, לימון, זרעי עגבניות, מלח ים אטלנטי ומיקרו כוסברה. מוגש עם מיני פוקאצ'ה	68
סביצ'ה	נתחי דג לבן וסלמון, סלסת עגבניות, פרי עונתי וינגרט מנגו	68
גמברי אלה אוליו	שרימפס בחמאת עגבניות פיקנטית, יין לבן, לימון, שום, חמאה ועשבי תיבול (פיקנטי/חרירי)	78
פרוטי דה מארה	שרימפס וקלמרי מוקפצים ביין לבן, שום, שמן זית, לימון ועשבי תיבול, בליווי פטה עצים (פיקנטי/חרירי)	78
רביולי נרו	רביולי שחור פתוח במילוי שרימפס, בצל סגול, סלרי ומסקרפונה, ביוגורט עצים	78
מולים	בשמן זית, שום, לימון, יין לבן, עשבי תיבול ונגיעות שמנת	68
קרפצ'יו די מאנזו	פרוסות דקות של פילה בקר, פניני בלסמי, שמן זית, מלח ים ומיקרו בזיל, מוגש עם מיני פוקאצ'ה	68
פגטו די אוקה	מדליוני כבד אווז על ברוסקטות בקונפיטורת תאנים	128

First Courses

Minestorone Soup	Italian country style vegetable and tomato soup	48
Sea-Food Soup	Shrimps, calamari & mussels with vegetables, cooked in fish stock with white wine & cream	58
Carciofi alla Griglia	Grilled artichokes served with yoghurt, pesto & tomato salsa	46
Insalata Carciofi	Fresh mixed lettuce, artichoke, cherry tomatoes, radish & baked parmesan cheese in a citrus vinaigrette	56
Insalata Endive	Lettuce leaf mixture, endive leaves, caramelized nuts, seasonal fruit & goat Brie in a honey vinaigrette	64
Insalata Caprese	Fresh cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, balsamic caviar, sea-salt, olive oil, pesto & micro basil	58
Insalata Burrata	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	72
Tomato Bruschetta	Cream cheese, tomatoes, white fish, garlic, olive oil, coriander	68
Rotillio Spinachi	Homemade pasta flowers stuffed with fresh spinach and ricotta cheese served in a creamy spinach sauce	64
Polenta Swalo	Mixed mushrooms & roasted artichoke served in a bed of creamy polenta, garnished with truffle	62
Sea Fish Carpaccio	Seasoned with olive oil, lemon, tomato seeds, Atlantic sea salt & micro coriander, accompanied by mini focaccia	68
Ceviche Salmone & white fish	With tomato salsa, seasonal fruit & Mango vinaigrette	68
Gamberi Ala'Olio	Stir-fried shrimps in buttered sundried tomatoes, garlic, white wine, lemon, spicy pepper & herbs	78
Frutti de Mare	Shrimps & calamari stir fried in white wine, garlic, olive oil, lemon & herbs, garnished with feta cheese	78
Ravioli Nero	Black ravioli stuffed with shrimps, mascarpone cheese, red onion & celery served with goat's yoghurt	78
Cozze con	Cream Mussels in olive oil, garlic, lemon, white wine & herbs with a hint of cream	68
Carpaccio di Manzo	Finely sliced beef fillet, balsamic caviar, olive oil, sea salt & micro basil, accompanied by a mini focaccia	68
Fegato D'oca	Grilled foie gras served on a bruschetta, garnished with our chef's special confiture	128

ילידים

פיצה ילדים	58
פסטה ברוטב עגבניות	56
פסטה ברוטב שמנת נקי	58
פסטה ברוטב רוזה	58
פסטה ברוטב שמנת פטריות	62

Children's Menu

Children Pizza	58
Pasta in Tomato Sauce	56
Pasta in Cream Sauce	58
Pasta in Rose Sauce	58
Pasta in mushroom cream sauce	62

המטבח חשוף לאלרגנים. אנא עדכנו את המלצר/ית לגבי אלרגיות טרם ההזמנה | אופציות ללא גלוטן - שאלו את המלצר

The kitchen is exposed to allergens. Please inform the waiter about allergies before ordering | For Gluten-free options - ask the waiter

Stone Oven Specials

Focaccia Made from unique Italian flour accompanied by homemade spreads	32
Pizza Margherita Tomato sauce, mozzarella, olive oil and fresh oregano	62
Pizza Blanca Spinach bechamel, Kalamata olives, asparagus, artichoke, parmesan & mozzarella & truffle oil	76
Potato & Chestnut Pizza Truffle bechamel, potatoes, chestnuts, mozzarella, olive oil, garlic & sour cream garnished with truffle oil & fresh oregano	74
Pizza Spinachi Homemade tomato sauce, spinach, mozzarella, goat cheese, onion marmalade, pine nuts & fresh oregano	76
Pizza Carbonara Cream sauce, mozzarella, smoked goose breast, mushrooms & egg yolk	82
Pizza Pepperoni Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, spicy peppers, oregano	78
Pizza Quattro Formaggi Homemade tomato sauce, mozzarella, parmesan, goat cheese & Roquefort	74
Pizza Caprese Homemade tomato sauce, mozzarella fresca, cherry tomatoes, pesto, aged balsamic (vegetarian)	74
Pizza Puttanesca Homemade tomato sauce, mozzarella, Capers, Kalamate olives, Spicy pepper & Anchovy	78
Pizza Mushroom Tartufo white cream, mozzarella, mix of mushrooms & truffle oil	74

From the Grill

Argentinian Ribeye 300 grams of aged premium ribeye served with potato confit accompanied by a red wine sauce	185
Filletto Aged beef fillet medallions served with mashed potatoes, accompanied by a pepper cream sauce	178
Sirloin 300 grams of aged sirloin served with truffle mashed potato	165
Trinta di Carne Trio of ribeye, beef fillet and foie gras served with your choice of side serving, accompanied by red wine sauce	265
Lamb chops 400 grams of fresh lamb chops served with the chef's selection of vegetables	188
Pesce bianco Fresh white fish filet served on a bed of green vegetables	128
Sirloin Polenta A fan of sirloin meat served on a bed of truffle polenta	165
Filetto de salmon Fresh salmon coated in sun dried tomatoes, baked in a stone oven, served with mashed potato. Whole Baked	118
Whole backed Sea fish Served with baked locally grown vegetables	136

The kitchen is exposed to allergens. Please inform the waiter about allergies before ordering | For Gluten-free options - ask the waiter

מתנור האבן

פוקאצ'יה מקמח איטלקי בליווי מתבלים ביתיים	32
פיצה מרגריטה רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה ואורגנו טרי (צמחוני)	62
פיצה ביאנקו בשמל ותרד, אספרגוס, ארטישוק, זיתי קלמטה, מוצרלה, פרמז'ן ושמן כמדין (צמחוני)	76
פיצה תפוז"א וערמונים בשמל כמדין, מוצרלה, תפוז"א, ערמונים, שמן זית, שום, שמנת חמוצה, שמן כמדין ואורגנו טרי (צמחוני)	74
פיצה ספינאצ'יה רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה, תרד, גבינת עזים, ריבת בצל, צנוברים ואורגנו טרי (צמחוני)	76
פיצה קרבונרה רוטב שמנת, מוצרלה, חזה אווז מעושן, פטריות וחלמון ביצה	82
פיצה פפרוני רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, פפרוני, פלפל חריף, אורגנו טרי (פיקנטי/חריף)	78
פיצה 4 גבינות רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, פרמז'ן, גבינת עזים וגבינת רוקפור	74
פיצה קפריזה רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, עגבניות שרי, פסטו, בלסמי מצומצם (צמחוני)	74
פיצה פוטנסקה רוטב עגבניות ביתי, גבינת מוצרלה, צלפים, זיתי קלמטה, פלפל חריף ואנשובי	78
פיצה פטריות קרם כמדין, גבינת מוצרלה, מיקס פטריות ושמן כמדין	74

מהגריל

אנטריקוט ארגנטינה טרי מיושן 300 גרם נתח מובחר ומיושן, מוגש עם תפוח אדמה קונפי בליווי רוטב יין אדום	185
פילטו מדליוני פילה בקר מיושן מוגש עם פירה בליווי רוטב שמנת פלפלת	178
סינטה 300 גרם סינטה מיושנת בליווי פירה כמדין	165
טרינטה די קארנה טריו של 300 גרם אנטריקוט, מדליון פילה בקר וכבד אווז, בליווי רוטב יין אדום + תוספת לבחירה	265
צלעות טלה 400 גרם צלעות טלה טריות בליווי ירקות השף	188
פשה ביאנקו פילה דג ים לבן טרי בתוספת ירקות ירוקים	128
פולנטה סינטה מניפת סינטה על מצע פולנטה כמדין	165
פילטו די סלמון סלמון טרי בציפי חמאת עגבניות, בתנור אבן בתוספת פירה	118
לברק שלם בתנור אבן בתוספת ירקות ערבה בתנור	136

המטבח חשוף לאלרגנים. אנא עדכנו את המלצר/ית לגבי אלרגיות טרם ההזמנה | אופציות ללא גלוטן - שאלו את המלצר

עיקרית איטלקית

82	פסטיני ורדורה	ארטישוק, אספרגוס, ברוקולי, שום, יין לבן, לימון, חמאה, עשבי תיבול, שמן כמדין וצנוברים (צמחוני)
	ספגטיני אלה פוטנסקה	
78		שמן זית, עגבניות קרועות, שום, רוטב עגבניות, צלפים, זיתי קלמטה, פלפל חריף ואנשובי (פיקנטי/חריף צמחוני אופציה לטבעוני)
108	ריצטוני משולש די נציה	נתחוני פילה בקר, חמאת עגבניות, פטריות ועשבי תיבול, בשמנת וציר בקר
82	ספגטיני בולונז	בשר בקר בבישול ארוך עם ירקות שורש, שום, עשבי תיבול ורוטב עגבניות
94	ספגטיני קרבונרה	חזה אווז מעושן, פטריות, שום, יין לבן, שמנת וחלמון ביצה
	פולו טליאטלה	
88		שכבות חזה עוף בגריל ופטריות פורטובלו מונחות על דפי פסטה טרייה, שמן זית, עשבי תיבול, שום ואגוזים (אלרגני)
	פפרדלה קון פשה	
88		נתחוני דג, שמן זית, חמאת עגבניות, לימון, צלפים, יין לבן, חמאה ופלפל חריף בציר דגים ועשבי תיבול (פיקנטי/חריף)
118	פפרדלה די מארה	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, חמאת עגבניות, לימון ופלפל חריף, בביסק פירות ים (פיקנטי/חריף)
72	רביולי גבינה	שמנת מעודנת ותערובת פטריות עשירה (צמחוני)
78	רביולי סלק	עם נתחי ארטישוק בלימון, שמן זית, שום, יין לבן וחמאה (צמחוני)
66	ניוקי בטטה	שמנת וערמונים (צמחוני)
76	ניוקי סלק	שמנת ברוקולי ואגוזי מלך קצוצים (אלרגני צמחוני)
62	ספגטיני אלה אוליו	שמן זית, שום, אגוזים, חמאת עגבניות ועשבי תיבול
78	לזניה די קארנה	דפי פסטה טרייה, בשר בקר, שמנת וגבינת מוצרלה ברוטב עגבניות ביתי
88	ריזוטו סוואלו	תערובת פטריות, ארטישוק, אספרגוס, על מצע ריזוטו שמן כמדין ופרמז'ן (צמחוני)
128	ריזוטו די מארה	שרימפס, קלמארי, קוקי סאן ג'אק ומולים ביין לבן וחמאת עגבניות, על מצע ריזוטו
128	ריזוטו פשה	פילה דג לבן על מצע ריזוטו פסטו, שברי אגוזים וסלסת עגבניות (אלרגני)
118	גמברי אלה אוליו	שרימפס מוקפץ בשמן זית, חמאת עגבניות פיקנטית, יין לבן, לימון ועשבי תיבול
118	גמברי די ורונה	שרימפס מוקפץ בשמנת, שום ועשבי תיבול
136	פנטולה די מארה	שרימפס, סקאלופס, קלמארי, סרטנים ומולים, שום, יין לבן, ביסק סרטנים, חמאת עגבניות וגבינת עזים

Italian Main Courses

82	Fettuccine Verduce	Artichoke, broccoli, asparagus, garlic, white wine, lemon, truffle oil, butter, pine nuts & herbs
78	Spaghettini a la Puttanesca	Olive oil, shredded tomatoes, garlic, tomato sauce, capers, Kalamata olives, spicy peppers & anchovy
108	Rigatoni di Venezia	Beef fillet, sun dried tomato, mushrooms & herbs in a beef stock & cream sauce
82	Spaghettini Bolognese	Slowly cooked minced beef with root vegetables, garlic, herbs & tomato sauce
94	Spaghettini Carbonara	Smoked goose breast, mushrooms, white wine, garlic, a touch of cream & egg yolk
88	Pollo Tagliatelle	Layers of grilled chicken breast & Portobello mushrooms served on a bed of fresh pasta leaves with olive oil, herbs, garlic & nuts
88	Papardelle con Pesce	Fish chunks in garlic, olive oil, tomatoes, capers, white wine, butter, spicy pepper, fish stock & herbs
118	Papardelle di mare	Shrimps, calamari and mussels in olive oil, lemon, white wine & herbs
108	Spaghettini a la Marinara	Shrimps & calamari in a creamy white wine & lemon sauce with garlic & herbs
108	Spaghettini Gamberi	Shrimps, garlic, butter, tomatoes, lemon and spicy peppers in seafood stock
72	Ravioli formaggio	With a rich variety of mushrooms & cream sauce
78	Ravioli Barbabietola	Beetroot ravioli, artichoke in lemon, olive oil, garlic, white wine & butter
66	Sweet Potato Gnocchi	In a chestnut cream sauce
76	Gnocchi Barbanietola	Beetroot gnocchi in a creamy broccoli sauce garnished with chopped walnuts
62	Spaghettini Ala'Olio	Olive oil, garlic, nuts, dried tomatoes & herbs
78	Lasagna de Carne	Fresh pasta leaves coated with minced beef, cream & mozzarella in a homemade tomato sauce
88	Risotto Swalo	Assorted mushrooms, artichoke & asparagus served on a bed of risotto, garnished with truffle oil & parmesan cheese
128	Risotto di Mare	Shrimps, calamari, scallops & mussels in a white wine, butter & tomato sauce served on a bed of risotto
128	Risotto con Pesce	Fresh white fish fillet, served on a bed of pesto, garnished with flaked nuts, tomato salsa
118	Gamberi Ala'Olio	Stir-fried shrimps in buttered sundried tomatoes, garlic, white wine, lemon, spicy pepper & herbs
118	Gamberi di Verona	Stir-fried shrimps in cream, garlic & herb sauce
136	Pantola di Mare	Shrimps, scallops, calamari, mussels and crabs, in a seafood, garlic & white wine stock, tomato butter & goat's cheese

המטבח חשוף לאלרגנים. אנא עדכנו את המלצר/ית לגבי אלרגיות טרם ההזמנה | אופציות ללא גלוטן - שאלו את המלצר

The kitchen is exposed to allergens. Please inform the waiter about allergies before ordering | For Gluten-free options - ask the waiter

משקאות

שתיה קלה

קולה | זירו | דיאט קולה | ספרייט | ספרייט זירו | פאנטה 14
סודה 12
מי טוניק - פיבר טרי 15
סן פלגרינו 750 מ"ל 24
בירה שחורה 14
מינרלים קטן / גדול 22/10
פיז-טי | ענבים | אשכוליות | תפוזים | תפוחים 14

יינות



היין שלנו פסטורי Tailor Made

לבן סוביניון בלאן-שנין בלאן-רוסו ישראל 40 142
אדום סירה-גראנש-מורבדר ישראל 45 155

לבנים

גאורטרמינר אלמנטס ארטיזנל ישראל 35 135
פינו גריג'יו E איטליה 35 135
שנין בלאן אלמנטס ארטיזנל ישראל 35 135
אסרטיקו שרדונה יוני'ה קיר-יאני יוון 40 148
סוביניון בלאן ירדן ישראל 40 148
שאבלי ברנד דיפאס צרפת 52 184

אדומים

קיאנטי סלקטו איטליה 36 138
מלבק אנוביס מנדוזה ארגנטינה 36 138
פרימיטיבו לוקאלה אפאסימנטו איטליה 38 145
סטה וינה קסטלו דלה רוסה איטליה 38 145
גליל אלון (בייבי יראון) ישראל 42 148
בלנד אדום LAVA תל פארס 42 148

מבעבעים ורוזה

צינזאנו פרוסקו (יבש) איטליה 32 98
צינזאנו אסטי (מתוק) איטליה 32 98
רוזה אלמנטס ארטיזנל ישראל 35 135

* לתפריט היין המלא וינות פרימיום בכוסות - שאל את המלצר

בירות

בירות מהחבית

קרלסברג שליש / חצי 34/26
ויינשטפן שליש / חצי 38/30

בירות בקבוק

גולדסטאר / גולדסטאר אנפילטרד 24
היינקן 29
סטלה 31
מורטי 28
קורונה 31
בלאנק 1664 26
שיקמה 26

קוקטיילים

ג'ין טוניק אשכוליות 46
טנקרי, אשכולית אדומה, טוניק

ערק אמרטו 46
ערק, ליקר שקדים אמרטו, נענע, לימון

מוחיתו לימונצ'לו 48
לימונצ'לו, וודקה, נענע, לימון וסודה

אפרול שפריץ 48
אפרול, פרוסקו, סודה, תפוז

ג'סמין 48
ג'ין, קמפרי, לימון, פסיפלורה

בזיל סמאש 48
טנקרי, מונן אלדבר, לימון, בזיליקום

קפטן תות 52
קפטן מורגן ספייס, תות שדה, לימון

וודקה עוקצנית 52
וודקה, אננס, פסיפלורה, נענע, סירופ מלפפון, סודה

צ'ייסרים בקטנה

ערק | אוזו | קטל וואן | ג'וני ווקר אדום | פידג' | קמפארי 22
לימונצ'לו | גראפה | בלנטיינס | ג'יימסון
ג'יק דניאלס | ג'וני ווקר שחור | פטרון סילבר 25

Drinks

Soft Drinks

Cola | Zero | Diet Cola | Sprite | Sprite Zero | Fanta 14
Soda water 12
Tonic Water - Fever Tree 15
San Pellegrino 750 ml 24
Malt Beer 14
Mineral Water small / large 10/22
Fuze Tea | Grape | Grapefruit | Orange | Apple 14

Wines By The Glass



Our Wine Pastory Tailor Made

White Sauvignon Blanc-Roussane-Chenin Blanc Israel 40 142
Red Syrah-Granache-Mourvedere Israel 45 155

Whites

Gewurztraminer Elements Artisanal Israel 35 135
Pinot Grigio "E" Italy 35 135
Chenin Blanc Elements Artisanal Israel 35 135
Assyrtiko-Chardonnay-Viognier Kir-Yianni Greece 40 148
Sauvignon Blanc Yarden Israel 40 148
Chablis Pascal Bouchard France 52 184

Reds

Chianti SalchetolItaly Italy 36 138
Malbec Anubis Mendoza Argentina 36 138
Primitivo Lucale Appassimento Italy 38 145
Sette Vigne Castello della Rosa Italy 38 145
Galil Alon (Baby Yiron) Israel 42 148
Red Blend Lava "Tel Phares" 42 148

Sparkling and Rose

Cinzano (Dry) Italy 32 98
Cinzano Asti (Sweet) Italy 32 98
Rose Elements Artisanal Israel 35 135

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

Beer

Draught Beer

Carlsberg 1/3 / 1/2 26/34
Weihenstephan 1/3 / 1/2 26/34

Bottled Beer

Goldstar / Goldstar Unfiltered 24
Heineken 29
Stella 31
Moretti 28
Corona 31
Blanc 1664 26
Shikma IPA 26

Cocktails

Mojito Lomoncello 46
Limoncello, vodka, elderflower, mint, lemon & soda

Aperol Spritz 46
Aperol, Prosecco, soda & orange

Jasmine 48
Gin, Campari & lemon

Basil Smash 48
Tanqueray, elderberry Monin, lemon & basil

Grapefruit Gin Tonic 48
Tanqueray, red grapefruit, tonic

Strawberry Morgan 48
Captain Morgan spice, strawberry, lemon

Arak Amareto 52
Arak, Amareto, mint lemon

Frutie Vodka 52
Vodka, Pineapple, passion fruit, mint, cucumber, soda

Chasers

Arak | Ouzo | Ketel One | Campari
Johnnie Walker Red | Feigling 22
Limoncello | Grappa | Ballentine's | Jameson
Jack Daniels | Johnnie Walker Black | Cuervo Silver 25

ЗАКУСКИ

Суп Минестроне Итальянский суп по деревенски из корнеплодов на основе томатов (вегетарианское блюдо)	48
Суп из морепродуктов Креветки, кальмары, мидии и овощи в рыбном бульоне с белым вином и ложечкой сливок	58
Артишок Жаренный на планче в йогурте с соусом песто и томатной сальсой (вегетарианское блюдо)	46
Салат Карчофо Смесь салатных листьев с артишоком, разноцветными помидорами черри, редисом и запеченным пармезаном в йогуртовом соусе с лимоном (вегетарианское блюдо можно заказать веганский вариант)	56
Салат с цикорием Салат саланова, листья цикория, карамелизованные орехи, сезонные фрукты, козий сыр бри в соусе винегрет (можно заказать веганский вариант содержит аллергены)	64
Салат Капрезе Ассорти из свежих помидоров черри, моцарелла Буффало, икра из бальзамического уксуса, морская соль, оливковое масло, песто и мелкий базилик (вегетарианское блюдо)	58
Салат Буррата Свежий сыр буррата с помидорами черри, редисом, сезонными фруктами, оливковым маслом, бальзамическим уксусом и мелким базиликом (вегетарианское блюдо)	72
Брускетта с помидорами и белой рыбой Брускетта, сливочный сыр, томатная сальса, белая рыба, чеснок, оливковое масло и кинза	64
Ротоло ди спиначи Паста в виде рулета с начинкой из шпината и рикотты в шпинатном креме (вегетарианское блюдо)	64
Полента Жареное грибное ассорти, спаржа и артишоки с полентой и трюфельным маслом (вегетарианское блюдо)	62
Карпаччо из горбыля С оливковым маслом, лимоном, томатными зернами, атлантической солью и мелкой кинзой. Подается с мини-фокаччей	68
Севиче Кусочки белой рыбы и лосося, томатная сальса, сезонные фрукты и манговый винегрет	68
Гамберы алио олио Креветки в сливочном масле с острыми томатами, белым вином, лимоном, чесноком и пряными травами (пикантное/острое блюдо)	78
Фрутти ди mare Креветки и кальмары, жаренные в белом вине, с чесноком, оливковым маслом, лимоном и пряными травами, и козий сыр фета (пикантное/острое блюдо)	78
Равиоли Неро Открытые черные равиоли с начинкой из креветок, красного лука, сельдерея и сыра маскарпоне в козьем йогурте	78
Мидии В оливковом масле с чесноком, лимоном, белым вином, пряными травами и каплей сливок	68
Карпаччо ди мандзо Тонкие ломтики говяжьего филе, икра из бальзамического уксуса, черный чеснок, оливковое масло, морская соль и мелкий базилик. Подается с мини-фокаччей	68
Фегато д’ока Медальоны из гусяной печени на брускетте с инжирным конфитюром	128

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Детская пицца	58
Паста с томатным соусом	56
Паста со сливочным соусом	58
Паста с соусом розе	58
Паста со сливочно-грибным соусом	62

На кухне присутствуют аллергены. Перед заказом сообщайте официанту о своей аллергии.
Безглютеновые варианты – спрашивайте у официанта

БЛЮДА ИЗ КАМЕННОЙ ПЕЧИ

Фокачча из итальянской муки с фирменными специями	32
Пицца Маргарита Фирменный томатный соус, моцарелла и свежие листья орегано (вегетарианское блюдо)	62
Пицца Бьянка Соус бешамель, шпинат, спаржа, артишок, оливки каламата, моцарелла, пармезан и трюфельное масло (вегетарианское блюдо)	76
Пицца с картофелем и каштанами Трюфельный соус бешамель, картофель, каштаны, оливковое масло, чеснок, сметана, трюфельное масло и свежие листья орегано (вегетарианское блюдо)	74
Пицца Спиначи Фирменный томатный соус, моцарелла, шпинат, козий сыр, луковый чатни, орехи пинии и свежие листья орегано (вегетарианское блюдо)	76
Пицца Карбонара Сливочный соус, моцарелла, копченая куриная грудка, грибы и яичный желток	82
Пицца Пепперони Фирменный томатный соус, моцарелла, пепперони, острый перец, свежие листья орегано (пикантное/острое блюдо)	78
Пицца Четыре сыра Фирменный томатный соус, моцарелла, пармезан, козий сыр и рокфор	74
Пицца Капрезе Фирменный томатный соус, моцарелла, помидоры черри, песто, выпаренный бальзамический уксус (вегетарианское блюдо)	74
Пицца Путанеска Фирменный томатный соус, моцарелла, каперсы, оливки каламата, острый перец и анчоусы	78
Пицца Фунги Трюфельный крем, моцарелла, грибное ассорти и трюфельное масло	74

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Аргентинский антрекот 300 г свежей отборной говядины, подается с карамелизованным картофелем и красновинным соусом	185
Филето Медальоны из говяжьего филе, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом с перцем	178
Вырезка 300 г Свежая вырезка с трюфельным пюре	165
Трио ди карне Ассорти из 300 г антрекота, медальонов из говяжьего филе и гусиной печени с красновинным соусом и гарниром на выбор	265
Бараньи ребра 400 г свежих бараньих ребер с овощами от шеф-повара	188
Пеше бьянко Филе свежей белой рыбы с зелеными овощами	128
Полента с вырезкой Отборная вырезка и трюфельная полента	165
Филетто ди салмоне Свежий лосось со сливочным маслом с томатами, запеченный в каменной печи, с картофельным пюре	118
Целый лаврак, запеченный в каменной печи с овощами	136

На кухне присутствуют аллергены. Перед заказом сообщайте официанту о своей аллергии.
Безглютеновые варианты – спрашивайте у официанта

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Фетучини вердура Артишок, спаржа, брокколи, чеснок, белое вино, лимон, сливочное масло, пряные травы, трюфельное масло и орехи пинии (вегетарианское блюдо)	82
Спагеттини алла путанеска Оливковое масло, помидоры, чеснок, томатный соус, каперсы, оливки каламата, острый перец и анчоусы (пикантное/острое блюдо вегетарианское блюдо можно заказать веганский вариант)	78
Ригатони ди Венеция Говяжье филе, сливочное масло с томатами, грибы и пряные травы, в сливках и говяжьем бульоне	108
Спагеттини Болонезе Отварная говядина с корнеплодами, чесноком и пряными травами в томатном соусе	82
Спагеттини Карбонара Копченая гусиная грудка, грибы, чеснок, белое вино, сливки и яичных желток	94
Полло тальятелле Куриная грудка на гриле с грибами портобелло, свежая паста, оливковое масло, пряные травы, чеснок и орехи (содержит аллергены)	88
Папарделле кон пеше Ломтики рыбы, оливковое масло, сливочное масло с томатами, лимон, каперсы, белое вино, сливочное масло и острый перец в рыбном бульоне с пряными травами (пикантное/острое блюдо)	88
Папарделле ди маре Креветки, кальмары и мидии с оливковым маслом, чесноком, лимоном, белым вином и пряными травами	118
Спагеттини алла маринара Креветки и кальмары, сливочный соус, белое вино, чеснок и пряные травы	108
Спагеттини гамбери Креветки, чеснок, сливочное масло, сливочное масло с томатом, лимон и острый перец в бульоне из морепродуктов (пикантное/острое блюдо)	108
Равиоли с сыром Со сливками и грибным ассорти (вегетарианское блюдо)	72
Равиоли со свеклой С кусочками артишока, лимоном, оливковым маслом, чесноком, белым вином и сливочным маслом (вегетарианское блюдо)	78
Ньокки с бататом Со сливками и каштанами (вегетарианское блюдо)	66
Ньокки со свеклой Со сливками, брокколи и грецкими орехами (содержит аллергены вегетарианское блюдо)	76
Спагеттини алио олио Оливковое масло, чеснок, орехи, сливочное масло с томатом и пряные травы	62
Лазанья ди карне Листы свежей пасты, говядина, сливки и моцарелла в фирменном томатном соусе	78
Ризотто Жареное грибное ассорти, спаржа и артишоки, ризотто, трюфельное масло и пармезан (вегетарианское блюдо)	88
Ризотто ди маре Креветки, кальмары, морские гребешки и мидии в белом вине со сливочным маслом с томатами и ризотто	128
Ризотто пеше Филе белой рыбы, ризотто, песто, орехи и томатная сальса (содержит аллергены)	128
Гамбери алио олио Филе белой рыбы, ризотто, песто, орехи и томатная сальса (содержит аллергены)	118
Гамбери ди Верона Креветки, жаренные в сливках, с чесноком и пряными травами	118
Пентола ди маре Креветки, морские гребешки, кальмары, крабы и мидии с чесноком, белым вином, крабовым бульоном, сливочным маслом с томатами и пряными травами	136

На кухне присутствуют аллергены. Перед заказом сообщайте официанту о своей аллергии.
Безглютеновые варианты – спрашивайте у официанта