



## אירוע פרימיום

מחיר - 220 ₪ לסועד

### פתיח

לחם איטלקי בליווי מטבל עגבניות מיובשות, שמן זית וחומץ בלסמי

### מנות ראשונות

בהגשה למרכז השולחן

אנטיפסטי - מבחר ירקות צלויים בתנור ברוטב פסטו

סלט ים תיכוני - ירקות שוק, בזיליקום, שמן זית ולימון

סלט עגבניות שוק - מיקס עגבניות, נבטי חמנייה, זיתים בצל וגבינת פטה ברוטב וינגרט

פטה כבד - לצד קונפיטורת השף

קרפצ'יו פילה בקר בשמן זית וחומץ בלסמי עם שבבי פרמזן

שרימפס וקלמארי בציפוי פריך לצד רוטב הבית

ניוקי אה לה רומנה

### קינות

קינוחים בהגשה למרכז השולחן \*המגוון עשוי להשתנות\*



קרבם שוקולד • מוס קרמו גבינה ופטל • מוס פיסטוק



הארוחה מוגשת בליווי משקאות קלים למרכז השולחן;  
סודה, לימונדה, תפוזים, קולה

ייך הבית - 60 ₪ לבקבוק או תוספת 20 ₪ לסועד (ללא הגבלה)

השכרת מקרן - 250 ₪

הזמנת עוגה שלמה - 200 ₪

המחיר כולל מע"מ, לא כולל שירות (12%)



## מנות עיקריות

בהגשה אישית לבחירה

פנה פרימורה אליו אוליו ירקות העונה, בזיליקום שום ואגוזי מלך (V)

פנה טוסקנה – בשמנת סויה, תרד ובזיליקום (V)

פאי "רועים" – קדירה עסיסית של פטריות, אפונה ופירה (V)

לנגוויני בולונז עשיר בבשר

פטוצ'יני שמנת וכמהין

רביולי נוצ'י – במילוי ריקוטה ואגוזי מלך, בחמאה ומרוה

לזניה – שכבות תרד ובשר ברוטב בשמל ועגבניות

ניוקי ריקוטה בשמנת פסטו ופרמזן

ניוקי דולצ'ינאה עם פרוסות עוף ואווז, בזיליקום עגבניות מיובשות בשמנת ופרמזן

לנגוויני פרוטי די מארה – מיקס פירות ים בשמנת, יין לבן, שום ובצל ירוק

פונגטו טאבולה – חזה עוף ברוטב שמנת ופטריות

קדירת פילה אמנון על מצע עלי תרד, גזר ותפוחי אדמה אפויים ברוטב שמנת ופרמזן

פילה סלמון צלוי על מצע שעועית ירוקה ואורז

פילה דניס על מצע פירה בטטה ברוטב יין לבן, לימון ושום

שרימפס בלימון ויין לבן, חמאה ושום

אנטריקוט/ פילה בקר עם רוטב צ'ימיצ'ורי/ שמנת פלפלת/ קיאנטי פטריות

(V) – טבעוני

אירועים מעל 40 איש – הגשה למרכז השולחן.

יש לבחור 5 מנות עיקריות (המלצה: דג, 2 X בשרי, פסטה / טבעוני – 2 X