



אירוע איטלקי ים תיכוני

פתיח

לחם איטלקי בליווי מטבל עגבניות מיובשות, שמן זית וחומץ בלסמי

מנות ראשונות

בהגשה למרכז השולחן

אנטיפסטי - מבחר ירקות צלויים בתנור ברוטב פסטו
סלט קיסר – לבבות חסה, קרוטונים, רוטב קיסר ופרמזן
סלט פנצנלה - עגבניות, מלפפון, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, עלי בזיליקום, קרעי מוצרלה, קרוטונים, בלסמי, שמן זית
פטה כבד – לצד קונפיטורת השף
ניוקי אה לה רומנה

(V) – טבעוני



הארוחה מוגשת בליווי משקאות קלים למרכז השולחן

מנות עיקריות

בהגשה אישית לבחירה

לינגוויני פרימוררה אליו אוליו -פלפלים בצבעים, זוקיני, גזר, תרד, אפונה, שום
ובזיליקום. (V)

לינגוויני בולונז -עשיר בבשר

פסוצ'יני שמנת וכמהין – במגוון פטריות
ריזוטו פירות ים – עם יין לבן, בצל ירוק, חמאה ופרמזן
רביולי גבינה - שרי, שום קונפי, עלי תרד, ארטישוק וחמאה

לזניה -שכבות תרד ובשר ברוטב בשמל ועגבניות

ניוקי בשמנת פסטו ופרמזן
שרימפס בלימון - עם יין לבן, חמאה ושום. לצד תוספת לבחירה

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

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

פונגטו טאבולה- חזה עוף בשמנת ופטריות

ריזוטו פ.ים – עם יין לבן, בצל ירוק, חמאה ופרמזן

פילה סלמון- צלוי על מצע שעועית ירוקה

דג שלם – (שאל את המלצר) אפוי בתנור עם שום קונפי, רוזמרין ושרי לצד תוספת
לבחירה

אנטריקוט 300גר' / פילה בקר 250 גר'- עם רוטב צ'ימיצ'ורי / שמנת פלפלת /
קיאנטי פטריות

קינות

קינוחים בהגשה למרכז השולחן *המגוון עשוי להשתנות*



קפה / תה בהגשה אישית

