



אירוע פרימיום

פתיח

לחם איטלקי בליווי מטבל עגבניות מיובשות, שמן זית וחומץ בלסמי

מנות ראשונות

בהגשה למרכז השולחן

אנטיפסטי - מבחר ירקות צלויים בתנור ברוטב פסטו (V)

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

קלמרי - בציפוי פריך לצד רוטב הבית

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

ניוקי אה לה רומנה

(V) - טבעוני



הארוחה מוגשת בליווי משקאות קלים למרכז השולחן;

יין הבית אדום / לבן

מנות עיקריות

בהגשה אישית לבחירה

לינגווי פרימזורה אלי אוליו - פלפלים בצבעים, זוקיני, גזר, תרד, אפונה, שום
ובזיליקום. (V)

פטוצ'יני קרבונרה - אווז, ביצה, שמן זית, פלפל שחור ופרמזן.

ריזוטו פים – עם יין לבן, בצל ירוק, חמאה ופרמזן

לינגוויני בולונז עשיר בבשר

פטוצ'יני שמנת וכמהין – במגוון פטריות

רביולי גבינה - שרי, שום קונפי, עלי תרד, ארטישוק וחמאה

לזניה שכבות תרד ובשר ברוטב בשמל ועגבניות

ניוקי בשמנת, פסטו ופרמזן

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

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

שרימפס בלימון - עם יין לבן, חמאה ושום. לצד תוספת לבחירה

פילה סלמון- צלוי על מצע שעועית ירוקה

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

פרגיות - צלויות במרינדה בנוסח איטלקי ים תיכוני. לצד תוספת לבחירה

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

קינות

קינוחים בהגשה למרכז השולחן *המגוון עשוי להשתנות*



קפה / תה בהגשה אישית

