MAINS

פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי /
פוקצ'ה לה פמיליה 34/21
פוקצ'ה אפויה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות וקונפי שום

קרפצ'יו חציל קלוי 42
חציל קלוי, עגבניות שרי, גבינת פטה, ארוגולה, פיסטוק קלוי, זרעי כוסברה וטימין עם קרם לאבנה-סילאן

ארנצ'יני גבינות ובטטה 44
כדורי ריזוטו בציפוי פרין, במילוי פרמז'ן, מוצרלה, בטטה וטימין על רוטב ארבייטה פיקנטי, סלסה ורדה, קרם פרש וגבינת פקורינו

קריספי כרובית 46
כרובית פריכה בציפוי פירורי לחם ופרמז'ן מעל, לצד טריו מטבלים של איולי כמהין, קרם לאבנה זעתר ורוטב פלפלים חריף

ריזוטו סלק 46
ריזוטו עם סלק, ערמונים, שמנת, פרמז'ן ועירית, עם קאנל של מסקרפונה, טוויל פרמז'ן וטימין

פולנטה 48
קרם עדין של תירס טרי, פרמז'ן, פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער, אספרגוס חלוט, קרם כמהין ופורצ'יני

בוראטה 56
כדור מוצרלה במילוי קרם פרש על מצע של עלי ארוגולה, 3 סוגים של עגבניות שרי - טריות, צלויות ומיובשות, קונפי שום, פסטו, בזיליקום, שמן זית ובלסמי מצומצם

רוטולו תרד וגבינות 51
גלילי פסטה במילוי תרד, בטטה, בצל, טימין ומרווה עם גבינות ריקוטה, פרמז'ן ומוצרלה, ברוטב עגבניות ופסטו בזיליקום

קממבר צלויה 58
גבינת קממבר צלויה בתנור עצים עם קונפי שום, דבש, טימין, צ'ילי טרי וארוגולה, במעטפת פוקצ'ה

פונדו פרמז'ן 44
ירקות צלויים על קרם פרמז'ן עשיר, סלסה ורדה וצנוברים קלויים

ספיאדיני שרימפס לפונדו 15

טרטר דג ים 58
נתחי דג, בצל סגול וירוק, צנונית, צ'ילי טרי, פלחי תפוז, עגבניות שרי, כוסברה, נענע וקרם פרש בויניגרט הדרים וקראסט בוטנים, שומשום וזרעי כוסברה עם לחם מחמצת קלוי

פטה כבד וקונפיטורת אגסים שיכורים 56
פטה כבד עוף עם שברי פיסטוק, קונפיטורת אגסים ביין לבן, קונפי שום וטוסטונים

קרפצ'יו פילה בקר 56
פרוסות דקות של פילה בקר טרי עם צלפים, צנונית, ארוגולה, שמן זית, בלסמי מצומצם, איולי שום, צ'יפס ארטישוק ירושלמי ופרמז'ן

קלצונה שורט ריבס וראגו בולונז 56
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי תבשיל ראגו בולונז, שורט ריבס, קונפי שרי ובצל מקורמל

The Pizza

PIZZA BIANCA

פסטו, תרד וגבינות 68
קרם שמנת, פסטו ואגוז מוסקט, מוצרלה, תרד, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל סגול ופרמז'ן

פונגי בשמל ומוסקט 68
רוטב שמנת, אגוז מוסקט וכמהין, מוצרלה, פטריות שמפיניון, פורטבלו ויער צלויות, ארוגולה, בצל סגול ופרמז'ן

מרגריטה 58
רוטב עגבניות, מוצרלה ובזיליקום

תוספות: בצל סגול, זיתי קלמטה, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, ביצה קשה, גבינת פטה, אנשובי
פפרוני ..... 8 / 12

קפרזה 68
רוטב עגבניות, מוצרלה, עגבניות שרי צלויות, קונפי שום, בזיליקום, ארוגולה, שקדים קלויים ובלסמי מצומצם, עם מוצרלה טריה וקרם פרש

מלנזנה וגבינת עיזים 68
רוטב עגבניות, מוצרלה, חצילים קלויים, עגבניות מיובשות, זוקיני, קונפי שום, גבינת עיזים, פרמז'ן, בזיליקום וצ'יפס בטטה

HAWAIIAN STYLE 68
רוטב עגבניות, מוצרלה, אננס, חלפיניו כבוש, בצל סגול, פטה וכוסברה

ספייסי פפרוני 72
רוטב עגבניות, מוצרלה, פפרוני, חלפיניו כבוש, בצל סגול, זיתי קלמטה, קונפי שום, עירית ובזיליקום

אבוקדו וארטישוק א-לה רומנה 68
רוטב עגבניות, מוצרלה, אבוקדו, ארטישוק א-לה רומנה, צ'ילי טרי, עגבניות שרי, בצל סגול, גבינת פטה וארוגולה

נקניקיות סלסיץ'יה 72
רוטב עגבניות, מוצרלה, צ'וריסו, פפרוני, קייל וברוקולי עם קרם ריקוטה ופרמז'ן

טונה אדומה N.Y. STYLE 72
רוטב עגבניות ובלסמי מצומצם, טונה אדומה צרובה, מוצרלה, עגבניות שרי, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'ילי טרי, ארוגולה, כוסברה ועירית, עם איולי בזיליקום לימוני מעל

SALADS

פנצנלה 48
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל, צלפים, מוצרלה פרסקה ולחם מחמצת קלוי בויניגרט סיידר ובלסמי מצומצם

עגבניות וקרם גבינת פטה 52
עגבניות שרי, עגבניות, גזרים וסלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל, ארטישוק א-לה רומנה ופטרוזיליה

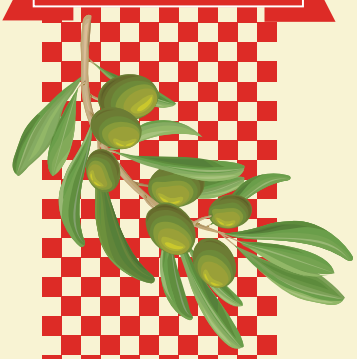
קיסר ואבוקדו 52
לבבות חסה, אנדיב, סלנובה, אבוקדו, בצל סגול, קרוטונים, ביצה רכה ופרמז'ן ברוטב קיסר

עוף לסלט קיסר 15

מרקטו 59
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, גבינת פטה ומקל פקורינו, בויניגרט חומץ שרי וסילאן

פולו 64
חזה עוף צלוי בגריל, תערובת חסות, ברוקולי, עגבניות שרי, אפונת גינה, שקדים קלויים ופרמז'ן, עם צ'יפס בטטה פריך מעל בויניגרט הדרים

PASTA



ספגטי פומודורו 59
עגבניות שרי צלויות, בזיליקום טרי, גבינת פקורינו ברוטב עגבניות ● ●

טורצ'יו פסטו 59
ברוקולי, כרובית, תרד ואספרגוס ברוטב שמנת, פסטו, יין לבן ואגוז מוסקט עם קראסט עשבי תיבול, צנוברים ופרמז'ן ● ●

ספגטי אליו אוליו 59
ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרוזיליה, צ'ילי חריף וגבינת פטה, בשמן זית ושום, עם קראסט עשבי תיבול וצנוברים ● ●

פטוצ'יני פונגי 66
ראגו פטריות פורטובלו ושמפיניון, בזיליקום טרי ופרמז'ן, ברוטב שמנת ויין לבן, לצד קציפת פורצ'יני וכמהין ● ●

טורצ'יו קרם דלעת 68
קרם דלעת, שמנת ואגוז מוסקט, צ'ילי חריף, מרווה, פטרוזיליה ופרמז'ן עם גבינת סנט מור צרובה וטוויל פיצוחים ● ●

לינגוויני סלמון 82
נתחי סלמון צרובים על הפלאנצ'ה, ברוקולי, תרד ועירית, ברוטב שמנת ויין לבן ●

לינגוויני שרימפס פיקנטו 82
שרימפס, פנצ'טה חזה אווז מעושן, צ'ילי חריף, ברוטב רוזה, עם קראסט פירורי לחם, שום ופטרוזיליה ●

קמפנלה ראגו בולונז 68
רוטב בולונז מסורתי בבישול ארוך, ירקות שורש, ציר בקר ובזיליקום טרי ●

פפרדלה שורט ריבס 82
בשר צלעות מפורק בבישול ארוך, ערמונים, תרד, עגבניות שרי צלויות, עשבי תיבול ופרמז'ן, ברוטב עגבניות וציר בקר עשיר ●

קמפנלה קרבונרה אווז 78
חזה אווז מעושן, פטריות פורטובלו ושמפיניון, חלמון ביצה, פרמז'ן ועירית קצוצה, ברוטב שמנת ופלפל שחור גרוס ●

ניוקי א-לה קרמה 68
ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטובלו ושמפיניון, ערמונים, תרד, עירית, בזיליקום ופרמז'ן, ברוטב שמנת וכמהין ●

ניוקי פילה עגל 82
ניוקי בעבודת יד עם נתחי פילה עגל, דלעת מקורמלת, ארטישוק ירושלמי צלוי, ברוקולי ברוטב יין אדום ודמי גלאס עם פרמז'ן ועירית

רביולי ארבע גבינות 68
רביולי במילוי מסקרפונה, ריקוטה, פרמז'ן ופטה, עם עגבניות מיובשות, חצילים, אגוזי מלך ועירית, ברוטב קטיפתי של שמנת, יין לבן ואגוז מוסקט ●

רביולי ארטישוק ירושלמי 74
רביולי במילוי ארטישוק ירושלמי, ריקוטה ושקדים, בטטה, ברוקולי, עירית ופרמז'ן, ברוטב קרם ארטישוק וערמונים ●

לזניה ראגו בולונז 68
דפי לזניה, תבשיל ראגו של בשר בקר, גבינת פרמז'ן, מוצרלה ובזיליקום, ברוטב בשמל ועגבניות

MAIN

ריזוטו פונגי 68
ריזוטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צלויות, כרישה ופרמז'ן, ברוטב יין לבן, שמנת, קרם כמהין ובזיליקום ● ●

פרגית וירקות צלויים 68
פרגית במרינדת דבש, כוסברה וליים עם זוקיני, גזר צבעוני, ברוקולי, בצל ועגבניה צלויים, קונפי שום ובאק צ'וי בשמן זית, שום וטימין עם בצל פריך מעל ●

שניצל פולו 68
שניצל עוף ענק ופריך בציפוי פנקו ופירורי לחם עם פטטיני פריטי, לצד איולי חרדל דיז'ון וסלסת עשבי תיבול

שניצל עגל מילאנזה 84
שניצל עגל דק ופריך, לצד איולי פפריקה וויניגרט חרדל ודבש בתוספת פטטיני פריטי

פירות ים וניוקי סלק 118
שרימפס, קלמארי ומולים, ניוקי סלק, שומר צלוי, עגבניות שרי וברוקולי ברוטב שמנת, יין לבן, ביסק סרטנים וגבינת גורגונזולה עם עשבי תיבול ואגוזי מלך

סלמון צלוי 108
סלמון צלוי על קרם דלעת, תפו"א מדורה וברוקומיני ברוטב שמנת, יין לבן, אגוז מוסקט ושקדים קלויים ●

פילה לברק וריזוטו בחמאת לימון 118
פילה לברק צרוב על הפלאנצ'ה עם ריזוטו בחמאת לימון, עגבניות צלויות, תרד ועשבי תיבול ביין לבן, ציר דגים, פרמז'ן וקריספי קינואה ●

פילה עגל ציידים 129
מדליוני פילה עגל צלויים במחבת כבדה, על ראגו של פטריות יער וערמונים, לצד טורטליני פטריות בעבודת יד, ברוטב שמנת ופלפל שחור ●

EXTRAS

פטטיני פריטי תפו"א קריספיים ● 16

סלט ירוק תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי, בויניגרט חומץ שרי וסילאן ● ● 16

ירקות צלויים בשמן זית, שום וטימין זוקיני, גזר צבעוני, ברוקולי, בצל ועגבניה צלויים, קונפי שום ובאק צ'וי בשמן זית, שום וטימין ● ● 22

SOFT DRINKS

פפסי / MAX / **מירנדה** /
7UP / 7UP DIET 13

מים מינרלים סאן בנדטו / גדול 13/24

סאן פלגרינו קטן /
טעמים / גדול 13/14/26

תפוזים / לימונדה / אשכוליות 14

סיידר צלול 14

בירה שחורה 14

מיץ ענבים 12

● טבעוני / ניתן לשנות לטבעוני ● ללא גלוטן / ניתן לשנות ללא גלוטן ● צמחוני

* המנות המצויינות אינן מכילות גלוטן, אך קיים חשש להמצאות גלוטן עקב סביבת העבודה

VIVINO Vegan

VEGAN FRIENDLY

התפריט הטבעוני

ENTRÉES

פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי / פוקצ'ה לה פמיליה 34/21
פוקצ'ה אפויה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות וקונפי שום

ריזוטו סלק 46
ריזוטו עם ערמונים, טימין ועירית ברוטב יין לבן, אגוז מוסקט וקרם סלק

קלצונה א-לה מלנזנה 46
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי גבינת מוצרלה טבעונית, חציל קלוי, רוטב עגבניות ופסטו בזיליקום לצד סלטון אנטיפסטי

SALADS

פנצנלה 48
תערובת חסות, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל, צלפים ולחם מחמצת קלוי בויניגרט סיידר ובלסמי מצומצם

מרקטו 59
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה וגרעיני דלעת בויניגרט חומץ שרי וסילאן

PIZZA

מרגריטה 58
רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה טבעונית ובזיליקום

תוספות: בצל סגול, זיתי קלמטה, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, חלפיניו כבוש - 8 ₪

ביאנקה פונגי 68
רוטב בשמל טבעוני, כמהין ומוסקט, פטריות שמפיניון, פורטבלו ויער צלויות, בצל סגול וארוגולה

PASTA

קמפנלה פומודורו 59
עגבניות שרי צלויות, בזיליקום טרי ברוטב עגבניות

טורצ'יו פסטו 59
ברוקולי, כרובית, תרד ואספרגוס בקרם פסטו, יין לבן ואגוז מוסקט עם קראסט עשבי תיבול וצנוברים

טורצ'יו אליו אוליו 59
ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרוזיליה וצ'ילי חריף בשמן זית ושום, עם קראסט עשבי תיבול וצנוברים

פטוצ'יני תרד פונגי 66
ראגו פטריות פורטובלו, כמהין ושמפיניון, בזיליקום טרי בקרם שמנת טבעוני ויין לבן

ריזוטו פונגי 68
ריזוטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צלויות, בקרם שמנת טבעוני, כמהין, יין לבן ובזיליקום

ארוחת ילדים לילדים עד גיל 12 44
פסטה טורצ'יו ברוטב פומדורו / קרם שמנת טבעוני / רוזה
בתוספת ירקות טריים ובריאים

EXTRAS

פטטיני פריטי תפו"א קריספיים 16

סלט ירוק 16
תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי, בויניגרט חומץ שרי וסילאן

ירקות צלויים בשמן זית, שום וטימין 22
זוקיני, גזר צבעוני, ברוקולי, בצל ועגבניה צלויים, קונפי שום ובאק צ'וי בשמן זית, שום וטימין

DESSERT

רושה 42
כדור שוקולד עשיר במילוי קרם פטיסייר נוגט וקוקוס, עם פירות יער, שבבי שוקולד ופיצוחים

ללא גלוטן / ניתן לשנות ללא גלוטן

CELEBRATE ITALY

VIVINO

GOOD MORNING HAIFA

-תפריט בוקר -

כל שישי

בין השעות: 8:30-11:30

CAFÉ

& Hot Drinks

אספרסו / כפול | 12/11

מקיאטו / כפול | 13/12

קפוצ'ינו / קפוצ'ינו גדול | 16/13

אמריקנו | 13

קפה קר | 15

נטול | 14

תה נענע | 10

תה יסמין / ארל גריי | 13

קוקטיילים של הבוקר | 18 ₪

מימוזה
ליקר קוונטרו, קאווה יבשה ומיץ תפוזים

אפרול שפריץ
אפרול, קאווה, סודה ותפוז

-תפריט בוקר -

פיצה שקשוקה 52
עגבניות, בצל, פלפלים, צ'ילי, חצילים, תרד, בייבי מוצרלה, פטה, ביצה רכה, פרמז'ן ועשבי תיבול ●

שקשוקה סיציליאנית 52
עגבניות, בצל, פלפלים, צ'ילי, חצילים, תרד, בייבי מוצרלה, פטה, ביצה רכה, פרמז'ן ועשבי תיבול.
מוגש עם פוקצ'ת הבית ● ●

פריטטה תפו"א מדורה וגבינות 49
תפו"א מדורה, מגוולד, שרי, בצל סגול, פטריות, זוקיני, פטה, מוצרלה, פרמז'ן ועשבי תיבול ●

פוקצ'ת אנטיפסטי וגבינת סנט מור 46
פסטו בזיליקום, ירקות אנטיפסטי, וגבינת סנט מור צלויה ●

קרוסטיני ביצים עלומות 49
תבשיל של תרד, פטריות צלויות ובצל על לחם קלוי, קרם פרש, ביצים עלומות, פרמז'ן ועירית ●

קרפצ'ו חציל קלוי 42
חציל קלוי, עגבניות שרי, גבינת פטה, ארוגולה, פיסטוק קלוי, זרעי כוסברה וטימין עם קרם לאבנה-סילאן ● ●

פאניני קפרזה 54
כריך עם קונפי שרי, זיתי קלמטה, מוצרלה פרסקה, ריקוטה חסה סלנובה ופסטו בזיליקום ●

פאניני קורנביף מעושן 56
כריך עם קורנביף מעושן וצרוב על הפלאנצ'ה, חסה, עגבניות שרי, קונפי שום וזיתי קלמטה עם איולי שום וחרדל דיז'ון

*המנות מוגשות לצד סלט ירוק

רוטולו תרד וגבינות 51
גלילי פסטה במילוי תרד, בטטה, בצל, טימין ומרווה עם גבינות ריקוטה, פרמז'ן ומוצרלה, ברוטב עגבניות ופסטו בזיליקום ●

בוראטה 56
כדור מוצרלה ממולא בקרם פרש ושמנת על מצע של עלי ארוגולה, עגבניות שרי צלויות, טריות ומיובשות עם גניעה של פסטו בזיליקום, קונפי שום ובלסמי מצומצם ● ●

קלצונה א-לה מלנזה 46
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי מוצרלה, פרמז'ן, חציל קלוי, רוטב עגבניות ופסטו בזיליקום לצד סלטון אנטיפסטי, לאבנה, סלסת עגבניות וקונפי שום ●

ארנצ'יני גבינות ובטטה 44
כדורי ריזוטו בציפוי פרין, במילוי פרמז'ן, מוצרלה, בטטה וטימין על רוטב ארביאטה פיקנטי, סלסה ורדה, קרם פרש וגבינת פקורינו ●

קריספי כרובית 46
כרובית פריכה בציפוי פירורי לחם ופרמז'ן מעל, לצד טריו מטבלים של איולי כמהין, קרם לאבנה זעתר ורוטב פלפלים חריף ●

פולנטה 48
קרם עדין של תירס טרי, פרמז'ן, פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער, אספרגוס חלוט, קרם כמהין ופורצ'יני ● ●

קממבר צלויה 58
גבינת קממבר צלויה בטאבון עם קונפי שום, דבש, טימין, צ'ילי טרי וארוגולה במעטפת פוקצ'ה ● ●

סלטים

סלט פנצנלה 48
חסה סלנובה, עגבניות שרי, ברוקולי, תרד, בצל סגול, בצל מקורמל, צלפים, מוצרלה פרסקה ולחם מחמצת קלוי בויניגרט סיידר ובלסמי מצומצם ● ●

סלט עגבניות וקרם גבינת פטה 52
עגבניות שרי, עגבניות, גזרים וסלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל, ארטישוק א-לה רומנה ופטרוזיליה ● ●

סלט קיסר ואבוקדו 52
לבבות חסה, אנדיב, סלנובה, אבוקדו, בצל סגול, קרוטונים, ביצה רכה ופרמז'ן ברוטב קיסר ● ● תוספת עוף | 15 ₪

סלט מרקטו 59
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, גבינת פטה ומקל פקורינו, בויניגרט חומץ שרי וסילאן ● ●

בוקר ילדים טוסט קלצונה | 49

מאפה גבינת מוצרלה ופרמז'ן עם עגבניות שרי. מוגש בתוספת ירקות טריים ובריאים,
כוס שתיה* - תפוזים/לימונדה/ענבים וכדור גלידה

*ניתן להחליף לשתיה קלה בתוספת 5 ₪

● טבעוני / ניתן לשנות לטבעוני | ● ללא גלוטן / ניתן לשנות ללא גלוטן | ● צמחוני

COCKTAILS

Monica Bellucci
קוקטייל הבית של ויוינו
וודקה סטולי פרימיום, ליקר גליאנו, ליקר
ליצ'י, סירופ אבטיח, מיץ חמוציות ולימון
₪42

Aperol Spritz
האפרטיף שכולם אוהבים
אפרול, קאווה,
סודה ותפוז
₪39

מוחיטו פסיפלורה
קלאסי ומרענן
רום, לימון, נענע, סירופ פסיפלורה ופרח
הסמבוק עם פסיפלורה טריה
₪42

Tropical Scotch
חגיגה טרופית
וויסקי, ליקר דובדבנים, סירופ שקדים,
מיץ אננס, לימון ומי טוניק
₪48

Orange Gin
טעמי פירות הדר מעוררים את החושים
ג'ין הנדריקס, ליקר גליאנו, ליקר תפוזים, סירופ אננס
ופסיפלורה, לימון, אשכוליות, מרווה וקוויאר מנגו
₪ 44

SPIRITS

אפרטיף
מרטיני ביאנקו 29
מרטיני רוסו 29
מרטיני אקסטרא דריי 29
מרטיני ביטר 29
קמפרי 33
אפרול 31

וודקה
אבסולוט 35
סטולי 35
גריי גוס 52
גריי גוס טעמים 52
בלוגה 55

ג'ין
ביפאיטר 35
הנדריקס 48
בומביי 37

רום
בקרדי לבן 34
הוואנה קלאב 38
נגריטה 30

טקילה
מילגרו סילבר 55
מילגרו רפוסאדו 58
מילגרו אנייחו 78
פטרון אנייחו 85

אניס
ערק אשקלון 33
סמבוקה 35

ברנדי / קוניאק
קורווזיה VS 55
קורווזיה VSOP 75
קורווזיה XO 135
רמי מרטן VSOP 70
רמי מרטן XO 135
הנסי VSOP 65

ליקרים
גראפה אלכסנדר, ביאנקה 45
גרנד מרינייה 48
בנדקטין 48
ייגרמייסטר 38
קוואנטרו 38
קלואה 38
מליבו 38
לימונצ'לו - וילה מסה 29
סאוטרן קופורט 35

וויסקי
ג'ק דניאלס 45
ג'יימסון 41
מקאלן 12 פיין אוק 68
לפרוויג 10 72
גלנפידיך 12 63
בלוויני דאבל וווד 12 70
ג'וני ווקר שחור 52
גלנליוויט 12 59
שיבאס 12 42
שיבאס 18 62
פיימוס גראוס 39

תוספת טוניק 5

BEER

בקבוק
פאולנר 28
הייניקן 28
פרוני - בירה איטלקית אמיתית 28
גולדסטאר 26
גולדסטאר UF 28
מלכה אדמונית 28

חבית
שליש/חצי
גולדסטאר 33/28
הייניקן 33/28

BUSINESS DEAL
בימים א'-ה' 12:00-17:00 | לא כולל חגים וערבי חג
כוס יין בהטבה מיוחדת לארוחה עסקית | ₪26

למברוסקו רוזה יין מבעבע חצי יבש
פראסקטי יין לבן יבש
אסמבלאז' ריזן יין אדום יבש
פרימיטיבו איל פומו יין אדום יבש

*תיאור היינות בתפריט >>

WINE LIST

מבעבעים

למברוסקו גראספרוסה, קאוויקיולי, אמיליה רומניה, איטליה 105/32
מבעבע ורוד עדין ומתקתק. יתאים גם למי שלא מורגל בשתיית יין

למברוסקו רוזה, קאוויקיולי, אמיליה רומניה, איטליה 105/32
למברוסקו רוזה, מתקתק ונעים, יתאים לכל אחד

פרוסקו אקסטרא דריי, מאסקיו דיי קאבלייריי, ונטו, איטליה 105/32
מבעבע יבש, מאיזור ונטו באיטליה, יין נעים, פירותי, קל ונעים

פרוסקו ואלדוביאדנה, מאסקיו די קאבלייריי, איטליה 375 מ"ל 60
פרוסקו איטלקי קלאסי, יבש וקליל

מלווזיה אמבילה, קאוויקיולי, אמיליה רומניה, איטליה 105
יין מבעבע חצי-מתוק, פירותי ומהנה

קרמאן ד'אלזאס בלאן דה בלאן, פפאפנהיים 148
מבעבע המיוצר בשיטת שמפניה מענבי חבל אלזאס. יין איכותי ביותר

שמפניה בלאן דה נואר, אלכסנדר בונה 320
שמפניה עשירה ומורכבת המבוססת על ענבי פינו נואר בלבד

לבנים איטלקיים ועוד

שרדונה קורטה ג'יארה, אלגריני, ונטו, איטליה 132/36
עשוי על טהרת ענבי הזן. ניחוחות של תפוחים ואגסים עם רמז לפרי הדר

גוורצטראמינר טו ויינז, קולומביה קרסט, וושינגטון סטייט, ארה"ב 118/33
בעל מאפיינים קלאסיים של הזן והוא עתיר ארומות מתובלות של הדרים וצוף

סאנסר, לאנגלואה - שאטו, עמק הלואר, צרפת 188/48
יין חד וישיר, עם חומציות ברורה ופוקוס שמקורם בטרואר הגירי. הדרי, עם סיומת ארוכה, מושלם לצד מנות ים או גבינות עזים

שאבלי, דומיין דה מאלאנד, בורגון, צרפת 175/45
היין הלבן המפורסם בעולם! כאן מיצרן קטן וסופר איכותי המייצר אך ורק שאבלי. קלאסיקה אמתית!

וילה אנטינורי לבן, אנטינורי, טוסקנה, איטליה 750/375 מ"ל 124/78
בלנד טוסקני לבן המשלב זנים מקומיים ובינלאומיים. יין רענן וארומטי, לכל עת ולכל מטרה

פראסקטי סופריורה, פונטנה קנדידה, לאציו, איטליה 750/375 מ"ל 102/71
היין הלבן של רומא המיוצר בסמוך לעיר. ימצא על שולחנו של כל רומאי

סובניון בלאן, לה טונלה, פריולי, איטליה 135
בעל ניחוחות טרופיים ועשבוניים משולבים, מרקם עשיר ומלא וטעם מסיים ממושך

לבנים ישראליים

VIVINO BIANCO - יין הבית 124/32
בלנד של סובניון בלאן ומעט סמיון

גוורצטרמינר ספיישל ריזרב, ברקן 128
יין לבן חצי יבש עם ארומה מתקתקה ופרחונית

ריזלינג, ויתקין 142
יין יבש על בסיס 100% ריזלינג מכרם יחיד בהרי יהודה. זהו ריזלינג בעל ארומות טיפוסיות של הדרים ופרחים

ריזלינג בטא, ברקן 130/34
זן גרמני אציל שמהפנט כל חובב יין לבן מעודן ואלגנטי. יין בעל מתיקות מרומזת, ולפיכך יתחברו אליו גם כל חובבי היין היבש. יין מזוכך וצלול עם חמיצות שמאזנת

קולומבר בטא, ברקן 130/34
מתאים לאוהבי היינות האירופאים הקלאסיים הצפוניים. מושלם לארוחה ובעל ארומות משתנות מרשימות

סובניון בלאן רזרב, דלתון 142/38
היין מתאפיין בצבע ירקרק כמעט שקוף לחלוטין בארומות של עשב, פיטנגו ואשכולית, בעל חמיצות רעננה התורמת לטעם ארוך

שרדונה, ברבדו 158
שרדונה טהור מכרם יחיד מובחר, כרם לבן בכרמי יוסף. יין עמוק ומלא רבדים בעל משרעת טעמים מגוונת המשלבת חמאתיות, רעננות ומגע מינרלי

רוזה

רוזה, פלדשטיין, ישראל 142
רוזה משובח בסגנון פרובאנס שמותאם כמו כפפה ליד לחובבי הז'אנר, חלק, בעל חמיצות עדינה, פירותי ומרענן מאוד. הכוכב הישראלי החדש

רוזה, ברבדו, ישראל 138
יין מורכב, עשיר ואלגנטי המבליט ניחוחות אופייניים של תפוח ופריחה לבנה. החן חד בעל משחקים נעימים של חמוץ ומתוק

רוזה טראמארי, סן מארזאנו, איטליה 120/33
רוזה איטלקי שכולו קסם אמיתי, מתאים לכל אירוע ולכל נישנוש. שפע פירות עם תיבול קליל, כיף בבקבוק

אדומים איטלקיים

קיאנטי לאונרדו, טוסקנה כוס/750/375 מ"ל 132/52/36
עשיר בניחוחות וטעמי דובדבן ופירות אדומים. טוסקנה המודרנית

ואלפוליצ'לה קורטה ג'יארה, אלגריני, ונטו 132/36
קל ופירותי, נעים לשתייה והוא אידיאלי כיין אוכל, מורכב מענבי איזור ונטו

נגרואמארו F סאן מרזאנו, פוליה 178
יין ענק מעבד הנגרואמארו האופייני לאזור פולייה בדרום איטליה. צבעו של היין שחור, גופו מלא ביותר ומרקמו סמיך ומלא

פאלאצו דלה טורה, אלגריני, ונטו 178
אחד היינות המעוטרים ביותר של יקב אלגריני, עשוי מענבים מכרמי טירת פאלאצו דלה טורה, מרוכז, פירותי ושופע

פרימיטיבו איל פומו, סאלנטו, פוליה 115
100% פרימיטיבו, הידוע גם כזינפנדל, מפולייה בדרום איטליה. יין עסיסי, עשיר בניחוחות וטעמי פרי אדום מתקתק

קברנה פרנק לה טונלה, פריולי 135
ביטוי כיפי במיוחד של קברנה פרנק, אלגנטי וצעיר, פירות יער ושזיף, לצד פלפל שחור, יתאים למנות בשריות קלות

מדיטרה, פוג'יו אל עזורו 152
הרמונית טעמים נפלאה, עומק פרי, מבנה טוב וסיום משיי. יין אדום מענג, בעל אופי ים-תיכוני שמוענק לו על ידי הדומיננטיות של הסירה

וילה אנטינורי אדום, טוסקנה 750/375 מ"ל 168/92
מהיינות המפורסמים של איטליה! אלגנטיות מרשימה יחד עם עושר ועוצמת טעמים

קיאנטי קלאסיקו ריזרבה, וילה אנטינורי 192
בכל לגימה מהיין הנהדר הזה מהדהדות 600 שנה של אצילות טוסקנית!

ברונלו די מונטלצ'ינו, קול די אורצ'יה, טוסקנה 265
מיושן 3 שנים בחביות וחצי שנה בבקבוק. האיכותי והיוקרתי ביותר של יינות טוסקנה

אמרונה דלה ואלפוליצ'לה, מונטה זובו 230
היין האייקוני של אזור ורונה העשוי מענבים מיובשים. המשלב טעמים וניחוחות של פרי טרי, פרי מיובש ותבלינים

אדומים ישראליים

VIVINO ROSSO - יין הבית 124/32
בלנד של קברנה סובניון ומעט פטיט ורדו

אסמבלאז' ריחן, ברקן 132/36
בלנד אלגנטי ומרשים של קברנה סובניון עם מעט מרלו, סירה ופטיט וורדו. מקור הכרם בחלקה מובחרת בגליל העליון

עלמה אדום כהה, דלתון 175/46
בלנד של שיראז וגרנאש מכרם כפר תבור. התיישן באלון צרפתי 18 חודש. זהו יין בשרני, מלא, מינראלי ומפולפל

קברנה סובניון אסטייט, דלתון כוס/750/375 מ"ל 150/80/40
הענבים הגיעו מהכרמים אלקוש וכפר שמאי, התיישן בחביות כשנה. בעל ארומות של דובדבן שחור ושזיף ומרקם חלק וקטיפתי

קברנה סובניון, ברבדו 188
קברנה ומעט פטי ורדו מכרם יחיד מובחר, כרם "נחל שחם" בכרמי יוסף. יין עשיר ומלא כוח, מורכב ועוצמתי

קברנה סובניון, כרם צבעון, דלתון 192
קברנה אורגני מכרם יחיד מובחר בגליל העליון. יין עשיר בטעם ובעל גוף מלא

ארגמן, בטא, ברקן 130/34
זן ישראלי מיוחד מכרם יחידי המצטיין בצבע סגול מרהיב וריכוז פרי יוצא דופן. מתאים לכל יממות השנה ואפילו מעט מצונן

קברנה סובניון ספיישל רזרב, ברקן 146
עוצמתי ומורכב, יוסיף להשתבח בתנאי יישון נאותים

מסע ישראלי אדום, ויתקין 750/375 מ"ל 148/78
בלנד יים תיכוני מהמובילים בארץ - קריניאן, סירה, קברנה פרנק ומרסלן, בצבע ארגמן סגלגל מבריק, בעל ארומות פרי אדום ושחור, סיגליות, פלפל, מעט וניל ועשבי תיבול יים תיכוניים

אלטיטיוד 720 + קברנה סובניון, ברקן 178
יין הדגל של היקב מכרם שגובהו 720 מטר מעל פני הים, מיושן 14 חודשים בחביות מעץ אלון צרפתי, אלגנטי ורענן

מרלו רזרב, דלתון 178
90% מרלו מזרעית והר אביתר ומעט קברנה מכפר שמאי. זהו מרלו גלילי נאה ביותר המציג מאפיינים זניים עם טאץ' ים תיכוני מתובל

CAFÉ

& Hot Drinks

אספרסו / כפול | 12/11

מקיאטו / כפול | 13/12

קפוצ'ינו / קפוצ'ינו גדול | 16/13

אמריקנו | 13

קפה קר | 15

נטול | 14

תה נענע | 10

תה יסמין / ארל גריי | 13

GELATERIA

Ice Cream

הגלידה של ויוינו ♦ | 34

3 כדורים של גלידה איטלקית אמיתית,
שברי מרנג, טוויל שוקולד לבן ושקדים

אפוגטו קלאסי ♦ | 26

שני כדורים של גלידת וניל, טוויל שוקולד ערבסק
ושוט של אספרסו איטלקי אמיתי מעל

DOLCE

DESSERTS

פאי לימון ופיסטוקים | 42
שבבי וופל ופיסטוק מקורמלים, קרם לימון ומרנג איטלקי חרוך

עוגת גבינה קרמל פקאן | 42
עוגת גבינה אפויה עם גנאש שוקולד לבן, קרמל מלוח ופקאן סיני

טירמיסו | 44
שכבות של בישקוטי ספוגים באספרסו איטלקי וברנדי, עטופות בקרם מסקרפונה עשיר, אבקת קקאו וטוויל שוקולד ערבסק

נמסיס ♦ | 46
עוגת פאדג' שוקולד נימוחה עם פרוסת גלידת שמנת וניל, דובדבן אמרנה, גנאש ומקרון שוקולד

תותים מסקרפונה ♦ | 48
קרם מסקרפונה עשיר, תותים טריים, דקואז נוגט, שטרוייזל פרין, טוויל פטל, קולי תות ופירות יער

קסטה סיציליאנית | 48
מגדל של עוגיות שוקולד, גלידת לוטוס ברוטב טופי מלוח, שבבי חלווה ושטרויזל פרין

ברולה ♦ | 42
קרם קטיפתי של וניל ודבש, עם טוויל שקדים, טראפל אגוזים ומסקרפונה עם גלידת פקאן

רושה ♦ | 42
כדור שוקולד עשיר במילוי קרם פטיסייר נוגט וקוקוס, עם פירות יער, שבבי שוקולד ופיצוחים

♦ אופציה ללא גלוטן ♦ טבעוני ♦ ללא סוכר

ENTRÉES

Italian Baker House Focaccia / Focaccia La Famila 21/34
Focaccia baked in a wood burning oven alongside olive oil, tomato salsa and garlic confit

Roasted Eggplant Carpaccio 42
Roasted eggplant, cherry tomatoes, Feta cheese, arugula, roasted pistachio, coriander seeds and thyme, with Labaneh cream

Cheese and Sweet Potato Arancini 44
Risotto balls in a crispy coating, filled with Parmesan, Mozzarella, sweet potato, and thyme, on a bed of spicy Arrabbiata sauce, salsa verde, Creme Fraiche and Pecorino cheese

Crispy Cauliflower 46
Crispy cauliflower coated with breadcrumbs and Parmesan on top, alongside a trio of dips: truffle aioli, Labaneh za'atar cream and hot pepper sauce

Beet Risotto 46
Risotto with beets, chest nuts, cream, Parmesan and chives, with Mascarpone quenelle, Parmesan twill and thyme

Polenta 48
A delicate cream of fresh corn, Parmesan, Champignon, Portobello and King of the wood mushrooms, blanched asparagus, truffle cream and Porcini

Burrata 56
A Mozzarella ball filled with Creme Fraiche on a bed of arugula leaves, 3 types of cherry tomatoes - fresh, roasted, and dried, garlic confit, pesto, basil, olive oil and reduced balsamic vinegar

Spinach and Cheese Rotolo 51
Pasta rolls filled with spinach, sweet potato, onion, thyme, and sage with Ricotta, Parmesan, and Mozzarella cheese, in a tomato sauce and basil pesto

Roasted Camembert 58
Wood oven roasted Camembert cheese with garlic confit, honey, thyme, fresh chili and arugula wrapped in Focaccia

Parmesan Fondue 44
Roasted vegetables on a rich Parmesan cream, salsa verde and roasted pine nuts

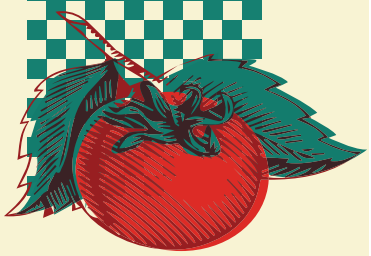
Spiadini Shrimp for Fondue 15

Sea Tartar 58
Fish slices, purple and green onions, radish, fresh chili, orange wedges, cherry tomatoes, cilantro, mint and Creme Fraiche in citrus vinaigrette and peanut, sesame and coriander seed's crust with toasted sourdough bread

Liver Paté and Drunk Pear Confiture 56
Chicken liver paté with pistachio chips, pear and white wine confiture, garlic confit, and small toasts

Fillet of Beef Carpaccio 56
Thin slices of beef fillet with capers, radishes, arugula, olive oil, reduced balsamic vinegar, garlic aioli, Jerusalem artichoke fries, and Parmesan

Short Ribs & Bolognese Ragout Calzone 56
Home-made Italian pastry filled with Bolognese Ragout, short ribs, cherry tomato confit, and caramelized onions



The Pizza

PIZZA BIANCA

Pesto, Spinach and Cheese 68
Cream sauce, pesto and nutmeg, Mozzarella, spinach, cherry tomatoes, Kalamata olives, purple onion and Parmesan

Fungi Béchamel Sauce and Nutmeg 68
Cream sauce, nutmeg and truffles, Mozzarella, roasted Champignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, arugula, purple onion and Parmesan

Margherita 58
Tomato sauce, Mozzarella and basil

Add-ons: Purple onion, Kalamata olives, mushrooms, cherry tomatoes, arugula, roasted pepper, roasted eggplant, hard boiled egg, Feta cheese, anchovy 8
Peperoni 12

Caprese 68
Tomato sauce, Mozzarella, roasted cherry tomatoes, garlic confit, basil, arugula, roasted almonds and reduced balsamic vinegar, with torn fresh Mozzarella and Creme Fraiche

Melanzane and Goat Cheese 68
Tomato sauce, Mozzarella, roasted eggplant, dried tomatoes, zucchini, garlic confit, goat cheese, Parmesan, basil and sweet potato fries

Hawaiian Style 68
Tomato sauce, Mozzarella, pineapple, pickled Jalapeño, purple onion, Feta and cilantro

Spicy Peperoni 72
Tomato sauce, Mozzarella, pepperoni, pickled Jalapeño, purple onion, Kalamata olives, garlic confit, chives and basil

Avocado and Artichoke alla Romana 68
Tomato sauce, Mozzarella, avocado, artichoke alla Romana, fresh chili, cherry tomatoes, purple onion, Feta and arugula

Salchicha Sausages 72
Tomato sauce, Mozzarella, chorizo, pepperoni, kale and broccoli with Ricotta Parmesan cream

Red Tuna N.Y. Style 72
Reduced tomato and balsamic sauce, seared red Tuna strips, Mozzarella, cherry tomatoes, purple onion, Kalamata olives, fresh chili, arugula, cilantro and chives with lemon basil aioli on top

SALADS

Panzanella 48
Different varieties of lettuce, cherry tomatoes, broccoli, spinach, purple onion, caramelized onion, Mozzarella Fresca and toasted Sourdough bread, in cider vinaigrette and reduced balsamic vinegar

Tomatoes & Feta Cheese Cream 52
Cherry tomatoes, tomatoes, roasted carrots and beetroot, radish, purple onion, Kalamata olives, pine nuts and basil with Feta cheese cream, onion, artichoke alla Romana and parsley

Caesar Avocado 52
Lettuce hearts, endive and Salanova, avocado, purple onion, croutons, soft-boiled egg and Parmesan alongside Caesar dressing

Chicken for Caesar Salad 15

Mercato 59
A mixture of lettuces, cherry tomatoes, tomatoes, cucumber, radishes, purple onion, artichoke alla Romana, Kalamata olives, pumpkin seeds, soft boiled egg, Feta cheese, Pecorino stick in sherry vinegar and silan vinaigrette

Pollo 64
Grilled chicken breast, a mixture of lettuces, broccoli, cherry tomatoes, garden peas, roasted almonds, and Parmesan with crispy sweet potato fries on top and citrus vinaigrette

PASTA

Pomodoro Spaghetti 59
Roasted cherry tomatoes, fresh basil, Pecorino cheese in tomato sauce ● ●

Torchio Pesto 59
Broccoli, cauliflower, spinach, and asparagus, in a cream sauce, pesto, white wine, and nutmeg, with a herb crust, pine nuts and Parmesan ● ●

Spaghetti Aglio e Olio 59
Artichoke alla Romana, cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, chili, and Feta cheese in olive oil and garlic with herbs and pine nut crust ● ●

Fungi Fettuccine 66
Portobello and Champignon mushroom ragu, fresh basil and Parmesan in cream and white wine sauce with a truffle Porcini mousse ● ●

Pumpkin Cream Torchio 68
Velvety pumpkin cream, cream, nutmeg, hot chili, sage, parsley, and Parmesan with roasted Sainte-Maure cheese and nuts tuile ● ●

Salmon Linguini 82
Pan seared Salmon pieces, broccoli, spinach, and chives, in cream and white wine sauce ●

Shrimps Picanto Linguini 82
Shrimps, goose breast pancetta, hot chili, in Rosé sauce with breadcrumb crust, garlic and parsley ●

Ragu Bolognese Campanella 68
Traditional long cooked Bolognese sauce, root vegtables, beef stock and fresh basil ●

Short Ribs Papardella 82
Pulled slow-cooked rib meat, chestnuts, spinach, roasted cherry tomatoes, herbs and Parmesan, in a rich tomato and beef stock sauce ●

Goose Carbonara Campanella 78
Smoked goose breast, Portobello, and Champignon mushrooms, egg yolk, Parmesan and chopped chives in a cream and ground black pepper sauce ●

Gnocchi alla Crema 68
Hand made gnocchi, Portobello, and Champignon mushrooms, chestnuts, spinach, chives, basil and Parmesan in a cream and truffle mushroom sauce ●

Veal Fillet Gnocchi 82
Hand made gnocchi with veal fillet pieces, caramelized pumpkin, roasted Jerusalem artichoke, broccoli in red wine sauce and demi-glace with Parmesan and chives

Four Cheese Ravioli 68
Ravioli filled with Mascarpone, Ricotta, Parmesan and Feta cheese, with dried tomatoes, eggplant, walnuts and chives in a velvety cream, white wine and nutmeg sauce ●

Jerusalem Artichoke Ravioli 74
Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●

Ragu Bolognese Lasagna 68
Lasagna pages, beef ragout casserole, Parmesan cheese, Mozzarella, basil in Béchamel and tomato sauce

MAIN

Funghi Risotto 68
Risotto with roasted C hampignon, Portobello and King of the Wood mushrooms, leek, and Parmesan, in white wine, cream, truffle cream, and basil sauce ● ●

Roasted Spring Chicken and Vegetables 68
Roasted chicken in honey marinade, cilantro and lime, with zucchini, colored carrot, broccoli, roasted onions and tomatoes, garlic confit and bok choy, in olive oil, garlic, thyme and crispy onions on top ●

Polo Schnitzel 68
Very large chicken Schnitzel in a crispy panko and breadcrumbs coating accompanied by Patatini Fritti, alongside Dijon mustard aioli and herb salsa

Veal Schnitzel Milanese 84
Veal Schnitzel in a crispy coating alongside aioli paprika and mustard and honey vinaigrette accompanied by Patatini Fritti

Sea Food and Beetroot Gnocchi 118
Shrimps, calamari, and mussels, beetroot gnocchi, roasted fennel, cherry tomatoes, and broccoli, in cream sauce, white wine, crab bisque, and Gorgonzola cheese, with herbs, and walnuts

Roasted Salmon 108
Roasted Salmon on pumpkin cream, bonfire potato, and broccomini in cream sauce, white wine, nutmeg and roasted almonds ●

Sea Bass Fillet and Lemon Butter Risotto 118
Seabass fillet a la plancha with lemon butter risotto, grilled tomatoes, spinach and herbs, seasoned with white wine, fish stock, Parmesan and crispy quinoa

Hunter's Veal Fillet 129
Roasted veal fillet medallions on a King of the Wood mushroom and chestnut ragu, with homemade mushroom tortellini in a cream and black pepper sauce ●

EXTRAS

Patatini Fritti Crispy potatoes ● 16

Green Salad a mixture of lettuces, radishes, and cherry tomatoes in sherry vinegar and silan vinaigrette ● ● 16

Roasted Vegetables in Olive Oil and Thyme zucchini, colored carrots, broccoli, roasted onions and tomatoes, garlic confit and bok choy in olive oil, garlic and thyme ● ● 22

SOFT DRINKS

Pepsi / Max / Miranda / 7UP / 7UP Diet 13
San Benedetto Mineral Water / Large 13/24
San Pellegrino Small / Flavored / Large 13/14/26
Orange Juice / Lemonade / Grapefruit Juice 14
Clear Cider 14
Malt Beer 14
Grape juice 12

● Vegan / can be changed to vegan ● Gluten free / can be changed to gluten free ● Vegetarian

*The mentioned dishes do not contain gluten but there may be gluten residue from the work area

COCKTAILS

Monica Bellucci
Vivino's house cocktail
Stoli premium vodka, Galliano liqueur, lychee liqueur, watermelon syrup, cranberry and lemon juice
42 NIS

Aperol Spritz
The aperitif everybody loves
Aperol, Cava, soda and orange
39 NIS

Passion Fruit Mojito
Classic and refreshing
rum, lemon, mint, passion fruit syrup and tjhesambuk flower with fresh passion fruit
42 NIS

Orange Gin
Sensual citrus flavour
Hendrix gin, Galliano liqueur, orange liqueur, pineapple and passion fruit syrup, lemon, grapefruit, sage and mango caviar
44 NIS

Tropical Scotch
Tropical party
whiskey, cherry liqueur, almond syrup, pineapple juice, lemon, and Tonic water
48 NIS

SPIRITS

Aperitif

Martini Bianco	29
Martini Rosso	29
Martini Extra Dry	29
Martini Bitter	29
Campari	33
Apreol	31

Vodka

Absolut	35
Stoli	35
Grey Goose	52
Flavored Grey Goose	52
Beluga	55

Gin

Beefeater	35
Hendrix	48
Bombay	37

Rum

White Bacardi	34
Havana Club	38
Negrita	30

Tequila

Milagro Silver	55
Milagro Reposado	58
Milagro Anejo	78
Patron Anejo	85

Anise

Ashkelon Arak	33
Sambuca	35

Brandy / Cognac

Courvoisier VS	55
Courvoisier VSOP	75
Courvoisier XO	135
Remy Martin VSOP	70
Remy Martin XO	135
Hennessy VSOP	65

Liqueurs

Alexander, Bianca	45
Grand Marnier	48
Benedictine	48
Jägermeister	38
Cointreau	38
Kahlua	38
Malibu	38
Limoncello Villa Massa	29
Southern Comfort	35

Whisky

Jack Daniels	45
Jameson	41
Macallan 12 Fine Oak	68
Laphroaig 10	72
Glenfiddich 12	63
Balvenie Double Wood 12	70
Johnnie Walker Black	52
Glenlivet 12	59
Chivas 12	42
Chivas 18	62
Famous Grouse	39

*Extra Tonic 5

BEER

Bottle

Paulaner	28
Heineken	28
Peroni - real Italian beer	28
Goldstar	26
Goldstar UF	28
Menbarea	28
Redhead Malca	28

On tap

	third/half
Goldstar	28/33
Heineken	28/33

BUSINESS DEAL

Sunday-Thursday 12:00-17:00 Not on Israeli holidays

Complimentary glass of wine for business lunch | **26** NIS

Lambrusco Rosato sparkling semi-sweet rose wine
Frascati dry white wine
Assemblage Reichan dry red wine
Primitivo Il Pumo dry red wine

*See wine details in the wine menu >>

WINE LIST

Sparkling Wines

Lambrusco Grasparossa, Cavicchioli, Italy **32/105**
A gently sparkling rosé wine. Suitable for everybody

Lambrusco Rosato, Cavicchioli, Emilia Romagna, Italy **32/105**
A rosé lambrusco, nice and sweet. Suitable for everybody

Prosecco extra dry maschio dei Cavalieri, Veneto, Italy **32/105**
A dry sparkling wine from Veneto Italy. Light bodied, fruity and fresh

Prosecco, Valdobbiadene, Maschio Dei Cavalieri, Veneto, Italy ... **32/105**
A dry sparkling wine from Veneto Italy. Light bodied, fruity and fresh

Malvasia Emilia, Cavicchioli, Emilia Romagna, Italy **105**
Lambrusco, semi-sweet, fruity and fun

Crémant d'Alsace Blanc de Blanc, Pfaffenheim **148**
A dry sparkling wine made in same method as champagne from Alsace

Champagne Blanc de Noirs, Alexandre Bonnet **320**
An extremely rich and full-bodied Champagne based on solely Pinot Noir grapes

Italian White Wines and More

Chardonnay, Corte Giara, Allegrini, Veneto, Italy **36/132**
100% grape variety. Apple and pear fragrances with a hint of citrus fruit

Gewurtztraminer, Two Vines, Columbia Crust, Washington, USA .. **33/118**
With classical features, spicy wine with aromas of fruit and honey

Sancerre, Langlois-Chateau, Loire valley, France **48/188**
Sharp and acidic wine. Perfect for seafood and goad cheese dishes

Chablis, Domaine des Malandes, France **45/175**
The most famous white wine in the world. A true classic

Villa Antinori Bianco, Antinori, Tuscany, Italy 375/750 ml **78/124**
Fresh and crisp, perfect for every meal

Frascati Superiore, Fontana Candida, Latium, Italy 375/750 ml **71/102**
From vineyards outside the city of Rome. Found on every Roman's dinner table

Sauvignon Blanc, La Tonelle, Friuli, Italy **135**
Tropical and herbal aromas, rich flavour and long lasting taste

Israeli White Wines

VIVINO BIANCO, House Wine **32/124**
Sauvignon Blanc blend with a little Semion

Gewürztraminer Special Reserve, Barkan **128**
Semi-dry white wine, a light-bodied sweet wine

Riesling, Vitkin **142**
100**%** Riesling, it shows aromas of citrus, flowers in a gentle minerality

Riesling Beta, Barkan **34/130**
Suggested sweetness, clear and low in acidity

Colombard Beta, Barkan **34/130**
Classical north European wine. Perfect for dinner

Sauvignon Blanc Reserve, Dalton **38/142**
Greenish clear wine with herbal aromas, and citrus, fresh and lasting acidity

Chardonnay Bravdo **158**
Thick, creamy textured wine with buttery taste and mineral feel

Rosé

Rose, Feldstein, Israel **142**
A Provençal rose, smooth with low acidity, fruity and fresh

Rose, Bravdo, Israel **138**
Rich and elegant wine, citrus and white flower flavour

Tramari Rosé, San Marzano, Italy **33/120**
A magical Italian wine, fruity and slightly spiced, for every occasion

Italian Red Wines

Chianti 'Leonardo', Tuscany, Italy glass/375/750 ml **36/52/132**
Rich with fresh red fruit taste, modern Tuscany

Valpolicella, Corte Giara, Allegrini, Veneto **36/132**
Light and fruity, pleasant to drink and ideal as a food wine, made from Veneto grapes

Negroamaro F, Cantine Sam Marzano, Puglia, Italy **178**
Based on the black grapes of Puglia. This is a bombastic wine, thick and flavorsome

Palazzo della Torre, Alegrini, Veneto, Italy **178**
One of the most decorated wines of the Allegrini winery, fruity and bountiful

Primitivo, Il Pumo, San Marzano, Puglia **115**
A.k.a. Zinfandel from Puglia with ripeness of berries and aromas

Cabernet Franc La Tunella, Friuli **135**
Cabernet Franc grapes, young and elegant, for light meaty dinner

Mediterra, Poggio Al Tesoro, Friuli **152**
A wonderful harmony of tastes with a Mediterranean character

Villa Antinori Rosso, Tuscany 375/750 ml **92/168**
A combination of Sicilean strain, Nero d'Avola and Merlot, Sirrah, and Cabernet Franc grapes

Chianti Classico Riserva, Villa Antinori, Tuscany 375/750 ml **192**
600 years of Tuscan nobility in each sip of this great wine

Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, Tuscany **265**
The pick of the Tuscan wine Industry and one of the greatest wines of all of Italy

Amarone della Valpolicella, Monte Zovo **230**
Iconic wine of Valpolicella, from naturally dried grapes, with endless depth and length

Israeli Red Wines

VIVINO ROSSO, House Wine **32/124**
A blend of Cabernet Sauvignon with a little Petit Verdot

Assemblage Reichan, Barkan **36/132**
A blend of Cabernet Sauvignon with a little Merlot, Syrah and Petit Verdot

Alma Deep Red, Dalton **46/175**
A blend of Shiraz, and Grenache from vineyards in the Galilee

Cabernet Sauvignon Estate, Dalton glass/375/750 ml **40/80/150**
Rich with fruit flavors (Black cherry and plum), soft and velvety texture

Cabernet Sauvignon, Bravdo **188**
Rich and powerful wine, from Karmei Yosef

Cabernet Sauvignon, Tzivon, Dalton **192**
An organic Cabernet from a single vineyard on the Upper Galilee. Full-bodied and dense

Argaman, Beta, Barkan **34/130**
A special Israeli grape from a single vineyard, purple and concentrated

Cabernet Sauvignon Special Reserve, Barkan **146**
Powerful and complex, will continue to improve in correct aging conditions

Red Israeli Journey, Vitkin, Kefar Vitkin, Israel 375/750 ml **78/148**
A unique Mediterranean blend based on Carignan, Grenache, Shiraz and more

Altitude +720 Cabernet Sauvignon, Barkan **178**
Grown from a vineyard at an altitude of 720 meters above sea level, After a maturation period of 14 months in oak casks. Fresh and elegance wine

Merlot Reserve, Dalton **160**
90% Merlot with a little Cabernet. A proud Galilee wine with a spicey Mediterranean touch

CAFÉ

& Hot Drinks

Espresso / double | 11/12

Macchiato / double | 12/13

Cappuccino / Large cappuccino | 13/16

Americano | 13

Cold coffee | 15

Decaf | 14

Mint tea | 10

jasmine / Earl Gray tea | 13

GELATERIA

Ice Cream

Vivino Ice-Cream ♦ | 34

3 scoops of real Italian ice-cream, meringue chips, white chocolate twill and almonds

Classic affogato ♦ | 26

2 scoops of vanilla ice-cream, chocolate arabesque twill topped with a shot of real Italian espresso

DOLCE

Desserts

Lemon Pie with Pistachio | 42
Waffel and pistachio caramelized crumbs, lemon cream and burnt Italian meringue

Caramel Pecan Cheese Cake | 42
Baked cheese cake with white chocolate ganache, salted caramel and Chinese pecan nuts

Tiramisu | 44
Layers of biscotti soaked in Italian espresso and Brandy, wrapped in a rich Mascarpone cream, cocoa powder and a chocolate arabesque twill

Nemesis ♦ | 46
Soft chocolate fudge cake with vanilla cream ice-cream, Amarena cherries, ganache and chocolate macaroon

Strawberries Mascarpone ♦ | 48
Rich Mascarpone cream, fresh strawberries, nougat dacquoise, crispy streusel, raspberry twill, strawberry and forest berry coulis

Sicilian Cassata | 48
A tower of soft chocolate cookies, Lotus ice-cream in salty toffee sauce, halva chips and crispy streusel

Broule ♦ | 42
A velvety vanilla and honey cream, with an almond twill, nut truffle, Mascarpone and pecan ice-cream

Roche ♦ | 42
A rich chocolate ball filled with creme patisserie, nougat, and coconut, with berries, chocolate chips and cracked nuts

♦ Gluten free optional ♦ Vegan