

# SALADS

- 48..... **פנצנלה**  
ברוקולי, עגבניות שרי, ארוגולה, בצל סגול, פלפל קלוי, זיתי קלמטה, צלפים, בזיליקום, בצל מקורמל, קרעי פוקצ'ה קלויים ומוצרלה, ברוטב בלסמי מצומצם, שמן זית ולימון ●●
- 52..... **עגבניות וקרם גבינת פטה**  
עגבניות שרי, עגבניות, גזרים וסלקים צלויים, צנונית, בצל סגול, זיתי קלמטה, צנוברים ובזיליקום עם קרם גבינת פטה, בצל, ארטשוק א-לה רומנה ופטרזיליה ●●
- 52..... **קיסר ואבוקדו**  
לבבות חסה, אנדיב, סלנובה, אבוקדו, בצל סגול, קרטונים, ביצה רכה ופרמז'ן ברוטב קיסר ●●
- 15..... תוספת עוף
- 59..... **מרקטו**  
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטשוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה, גרעיני דלעת, ביצה רכה, גבינת פטה ומקל פקורינו, בויניגרט חומץ שרי וסילאן ●●
- 64..... **פולו**  
חזה עוף צלוי בגריל, תערובת חסות, ברוקולי, עגבניות שרי, אפונת גינה, שקדים קלויים ופרמז'ן, עם צ'יפס בטטה פריך מעל, בויניגרט חרדל ודבש ●

# ENTRÉES

- 34/21..... **פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי / פוקצ'ה לה פמיליה**  
פוקצ'ה אפיה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות וקונפי שום ●
- 44..... **ארנצ'יני גבינות ובטטה**  
כדורי ריזוטו בציפי פריך, במילוי פרמז'ן, מוצרלה, בטטה וטימין על רוטב ארבייטה פיקנטי, סלסה ורדה, קרם פרש וגבינת פקורינו ●
- 46..... **קריספי כרובית**  
כרובית פריכה בציפי פיורוי לחם ופרמז'ן מעל, לצד טריו מטבלים של איולי כמהין, קרם לאבנה זעתר ורוטב פלפלים חריף ●
- 46..... **ריזוטו סלק**  
ריזוטו עם סלק, ערמונים, שמנת, פרמז'ן ועירית, עם קאנל של מסקרפונה, טוויל פרמז'ן וטימין ●●
- 48..... **פולנטה**  
קרם עדין של תירס טרי, פרמז'ן, פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער, אספרגוס חלוט, קרם כמהין ופורצ'יני ●●
- 56..... **בוראטה**  
כדור מוצרלה במילוי קרם פרש על מצע של עלי ארוגולה, 3 סוגים של עגבניות שרי - טריות, צליות ומיובשות, קונפי שום, פסטו, בזיליקום, שמן זית ובלסמי מצומצם ●●
- 51..... **רוטולו תרד וגבינות**  
גלילי פסטה במילוי תרד, בטטה, בצל, טימין ומרוזה עם גבינת ריקוטה, פרמז'ן ומוצרלה, ברוטב עגבניות ופסטו בזיליקום ●
- 58..... **קממבר צלוייה**  
גבינת קממבר צלוייה בתנור עצים עם קונפי שום, דבש, טימין, צ'ילי טרי וארוגולה, במעטפת פוקצ'ה ●●
- 56..... **פטה כבד וקוניטורת אגסים שיכורים**  
פטה כבד עוף עם שברי פיסטוק, קוניטורת אגסים ביין לבן, קונפי שום וטוסטונים ●
- 56..... **קרפצ'יו פילה בקר**  
פרוסות דקות של פילה בקר טרי עם צלפים, צנונית, ארוגולה, שמן זית, בלסמי מצומצם, איולי שום, צ'יפס ארטשוק ירושלמי ופרמז'ן ●
- 56..... **קלצונה שורט ריבס וראגו בולונז**  
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי תבשיל ראגו בולונז, שורט ריבס, קונפי שרי ובצל מקורמל

# The Pizza

## PIZZA BIANCA

- 68..... **פסטו, תרד וגבינות**  
קרם שמנת, פסטו ואגוז מוסקט, מוצרלה, תרד, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל סגול ופרמז'ן ●
- 68..... **פונגי מסקרפונה**  
רוטב שמנת, מסקרפונה וכמהין, מוצרלה, פטריות שמפיניון, פורטבלו ויער צליות, ארוגולה, בצל סגול ופרמז'ן ●

- 72..... **ספייסי פפרוני**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, פפרוני, חלפניו כבוש, בצל סגול, זיתי קלמטה, קונפי שום, עירית ובזיליקום
- 68..... **אבוקדו וארטשוק א-לה רומנה**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, אבוקדו, ארטשוק א-לה רומנה, צ'ילי טרי, עגבניות שרי, בצל סגול, גבינת פטה וארוגולה ●
- 72..... **נקניקיות סלסיצ'יה**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, צ'וריסו, פפרוני, קייל וברוקולי עם קרם ריקוטה ופרמז'ן
- 72..... **טונה אדומה N.Y. STYLE**  
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
- 58..... **מגריטה**  
רוטב עגבניות, מוצרלה ובזיליקום ●
- 8..... **תוספות: בצל סגול, זיתי קלמטה, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, ביצה קשה, גבינת פטה, אנשובי**
- 12..... פפרוני
- 68..... **קפרצה**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, עגבניות שרי צליות, קונפי שום, בזיליקום, ארוגולה, שקדים קלויים ובלסמי מצומצם, עם קרעי מוצרלה טריה וקרם פרש ●
- 68..... **מלנזנה וגבינת עיזים**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, חצילים קלויים, עגבניות מיובשות, זוקיני, קונפי שום, גבינת עיזים, פרמז'ן, בזיליקום וצ'יפס בטטה ●
- 68..... **HAWAIIAN STYLE**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, אננס, חלפניו כבוש, בצל סגול, פטה וכוסברה ●

# PASTA

- 82 ..... **פפרדלה שורט ריבס**  
 בשר צלעות מפירק בבישול ארוך, ערמונים, תרד, עגבניות שרי צליות, עשבי תיבול ופרמז'ן, ברוטב עגבניות וציר בקר עשיר ●
- 78 ..... **מפנלה קרבונרה אווז**  
 חזה אווז מעושן, פטריות פורטובלו ושמפיניון, חלמון ביצה, פרמז'ן ועירית קצוצה, ברוטב שמנת ופלפל שחור גרוס ●
- 68 ..... **ניוקי א-לה קרמה**  
 ניוקי בעבודת יד, פטריות פורטובלו ושמפיניון, ערמונים, תרד, עירית, בזיליקום ופרמז'ן, ברוטב שמנת וכמהין ●
- 82 ..... **ניוקי פילה עגל**  
 ניוקי בעבודת יד עם נתחי פילה עגל, דלעת מקורמלת, ערמונים, פטריות ירדן צליות וקייל, ברוטב יין אדום, ציר בקר והדרים, עם קריספי מרווה ופרמז'ן מעל
- 68 ..... **רביולי ארבע גבינות**  
 רביולי במילוי מסקרפונה, ריקוטה, פרמז'ן ופטה, עם עגבניות מיובשות, חצילים, אגוזי מלך ועירית, ברוטב קטיפתי של שמנת, יין לבן ואגוז מוסקט ●
- 74 ..... **רביולי ארטישוק ירושלמי**  
 רביולי במילוי ארטישוק ירושלמי, ריקוטה ושקדים, בטטה, ברוקולי, עירית ופרמז'ן, ברוטב קרם ארטישוק וערמונים ●
- 68 ..... **לזניה ראגו בולונז**  
 דפי לזניה, תבשיל ראגו של בשר בקר, גבינת פרמז'ן, מוצרלה ובזיליקום, ברוטב בשמל ועגבניות
- 59 ..... **ספגטי פומודורו**  
 עגבניות שרי צליות, בזיליקום טרי, גבינת פקורינו ברוטב עגבניות ●●
- 59 ..... **טורצ'יו פסטו**  
 ברוקולי, כרובית, תרד ואספרגוס ברוטב שמנת, פסטו, יין לבן ואגוז מוסקט עם קראסט עשבי תיבול, צנברים ופרמז'ן ●●
- 59 ..... **ספגטי אליו אוליו**  
 ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרז'יליה, צ'ילי חריף וגבינת פטה, בשמן זית ושום, עם קראסט עשבי תיבול וצנברים ●●
- 66 ..... **פטוצ'יני פונגי**  
 ראגו פטריות פורטובלו ושמפיניון, בזיליקום טרי ופרמז'ן, ברוטב שמנת ויין לבן, לצד קציפת פורצ'יני וכמהין ●●
- 82 ..... **לינגוויני סלמון**  
 נתחי סלמון צרובים על הפלאנצ'ה, ברוקולי, תרד ועירית, ברוטב שמנת ויין לבן ●
- 82 ..... **לינגוויני שרימפס פיקנטו**  
 שרימפס, פנצ'טה חזה אווז מעושן, צ'ילי, ברוטב רוזה, עם קראסט פירורי לחם, שום ופטרז'יליה ●
- 82 ..... **קמפנלה ראגו בולונז**  
 רוטב בולונז מסורתי בבישול ארוך, ירקות שורש, ציר בקר ובזיליקום טרי ●
- 68 ..... **לינגוויני כנד עוף**  
 כנד עוף, בצלים לבנים וירוקים צלויים ברוטב שמנת, מרסלה ודמי גלאס עם תימין, אגוז מוסקט, פרמז'ן ועירית ●



## SOFT DRINKS

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

13/24 ..... מים מינרלים סאן בנדטו / גדול

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

14 ..... תפוזים / לימונדה / אשכוליות

14 ..... סיידר צלול

14 ..... בירה שחורה

12 ..... מיץ ענבים



- 118 ..... **פירות ים וניוקי סלק**  
 שרימפס, קלמארי ומולים, ניוקי סלק, שומר צלוי, עגבניות שרי וברוקולי ברוטב שמנת, יין לבן, ביסק סרטנים וגבינת גורגונזולה עם עשבי תיבול ואגוזי מלך
- 108 ..... **סלמון צלוי**  
 סלמון צלוי על קרם דלעת, תפו"א מדורה וברוקומיני ברוטב שמנת, יין לבן, אגוז מוסקט ושקדים קלויים ●
- 129 ..... **פילה עגל ציידים**  
 מדליוני פילה עגל צלויים במחבת כבדה, על ראגו של פטריות יער וערמונים, לצד טורטליני פטריות בעבודת יד, ברוטב שמנת ופלפל שחור ●
- 68 ..... **ריזוטו פונגי**  
 ריזוטו עם פטריות שמפיניון, פורטובלו ויער צליות, כרישה ופרמז'ן, ברוטב יין לבן, שמנת, קרם כמהין ובזיליקום ●●
- 68 ..... **פרגית וירקות צלויים**  
 פרגית במרינדת דבש, כוסברה וליים עם דוקיני, גרר צבעוני, ברוקולי, בצל ועגבניה צלויים, קונפי שום ובאק צ'וי בשמן זית, שום וטימין ●
- 68 ..... **שניצל פולו**  
 שניצל עוף ענק ופריך בצפיפי פנקו ופירורי לחם עם פטטיני פריטי, לצד איולי חרדל דיז'ון וסלסת עשבי תיבול
- 84 ..... **שניצל עגל מילאנזה**  
 שניצל עגל דק ופריך, לצד איולי פפריקה ווינגרט חרדל דבש, בתוספת פטטיני פריטי

## EXTRAS

- 16 ..... **פטטיני פריטי תפו"א קריספיים** ●
- 16 ..... **סלט ירוק תערובת חסות, צננית ועגבניות שרי, בויניגרט חומץ שרי וסילאן** ●●
- 22 ..... **ירקות צלויים בשמן זית, שום וטימין** דוקיני, גרר צבעוני, ברוקולי, בצל ועגבניה צלויים, קונפי שום ובאק צ'וי בשמן זית, שום וטימין ●●

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

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

# VIVINO

## vegan



## התפריט הטבעוני

### PASTA

- 59 ..... **קמפנלה פומודורו**  
עגבניות שרי צליות, בדיליקום טרי ברוטב עגבניות ●
- 59 ..... **טורצ'יו פסטו**  
ברוקולי, כרובית, תרד ואספרגוס בקרם פסטו, יין לבן ואגוז מוסקט עם קראסט עשבי תיבול וצנוברים ●
- 59 ..... **טורצ'יו אליו אליו**  
ארטישוק א-לה רומנה, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, פטרז'יליה וצ'ילי חריף בשמן זית ושום, עם קראסט עשבי תיבול וצנוברים ●
- 66 ..... **פטוצ'יני תרד פונגי**  
ראגו פטריות פורטובלו, כמהין ושמפניון, בדיליקום טרי בקרם שמנת טבעוני ויין לבן ●
- 68 ..... **ריזוטו פונגי**  
ריזוטו עם פטריות שמפניון, פורטובלו ויער צליות, בקרם שמנת טבעוני, כמהין, יין לבן ובדיליקום ●

### ארוחת ילדים לילדים עד גיל 12

- 44 ..... **פסטה טורצ'יו ברוטב פומודורו / קרם שמנת טבעוני / רוזה**  
בתוספת ירקות טריים ובריאים ●

### EXTRAS

- 16 ..... **פטיני פריטי תכו"א קריספיים**
- 16 ..... **סלט ירוק**  
תערובת חסות, צנונית ועגבניות שרי, בוינגרט חומץ שרי וסילאן ●
- 22 ..... **ירקות צלויים בשמן זית, שום וטימין**  
זוקיני, גזר צבעוני, ברוקולי, בצל ועגבניה צלויים, קונפי שום ובאק צ'וי בשמן זית, שום וטימין ●

### DESSERT

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

● ללא גלואן / ניתן לשנות ללא גלואן

### ENTRÉES

- 34/21 ..... **פוקצ'ת הבית של אופה איטלקי / פוקצ'ה לה פמיליה**  
פוקצ'ה אפיה בתנור עצים לצד שמן זית, סלסת עגבניות וקונפי שום
- 46 ..... **ריזוטו סלק**  
ריזוטו עם ערמונים, טימין ועירית ברוטב יין לבן, אגוז מוסקט וקרם סלק ●
- 46 ..... **קלצונה א-לה מלנזה**  
מאפה איטלקי בעבודת יד במילוי גבינת מוצרלה טבעונית, חציל קלוי, רוטב עגבניות ופסטו בדיליקום לצד סלטון אנטיפסטי

### SALADS

- 48 ..... **פנצנלה**  
ברוקולי, עגבניות שרי, ארוגולה, בצל סגול, פלפל קלוי, זיתי קלמטה, צלפים, בדיליקום, בצל מקורמל וקרעי פוקצ'ה קלויים, ברוטב בלסמי מצומצם, שמן זית ולימון ●
- 59 ..... **מרקטו**  
תערובת חסות, עגבניות שרי, עגבניות, מלפפון, צנונית, בצל סגול, ארטישוק א-לה רומנה, זיתי קלמטה וגרעיני דלעת בוינגרט חומץ שרי וסילאן ●

### PIZZA

- 58 ..... **מרגריטה**  
רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה טבעונית ובדיליקום
- תוספות:** בצל סגול, זיתי קלמטה, פטריות, עגבניות שרי, ארוגולה, פלפל קלוי, חציל קלוי, חלפניו כבוש - 8 ₪
- 68 ..... **ביאנקה פונגי**  
רוטב בשמל טבעוני, כמהין ומוסקט, פטריות שמפניון, פורטובלו ויער צליות, בצל סגול וארוגולה

# COCKTAILS

## מוחיתו פסיפלורה

### קלאסי ומרענן

רום, לימון, נענע, סירופ פסיפלורה ופרח הסמבוק עם פסיפלורה טריה

₪42

## Aperol Spritz

### האפרטיף שכולם אוהבים

אפרול, קאוזה, סודה ותפוז

₪39

## Monica Bellucci

### קוקטייל הבית של ויינו

וודקה סטולי פרימיום, ליקר גליאנו, ליקר ליצי, סירופ אבטיח, מיץ חמוציות ולימון

₪42

## Orange Gin

### טעמי פירות הדר מעוררים את החושים

ג'ין הנדריקס, ליקר גליאנו, ליקר תפוזים, סירופ אננס ופסיפלורה, לימון, אשכוליות, מרווה וקוויאר מנגו

₪44

## Tropical Scotch

### חגיגה טרופית

וויסקי, ליקר דובדבנים, סירופ שקדים, מיץ אננס, לימון ומי טוניק

₪48

# SPIRITS

## וויסקי

45	ג'ק דניאלס
41	ג'יימסון
68	מקאלן 12 פיין אוק
63	גלנפידיך 12
70	בלוויני דאבל ווד 12
52	ג'וני ווקר שחור
38	גרנטס
42	שיבאס 12
5	תוספת טוניק

## טקילה

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

## אניס

33	ערק אשקלון
25	אוזו מטקסה
35	סמבוקה

## אפרטיף

29	מרטיני ביאנקו
29	מרטיני רוסו
29	מרטיני אקסטרא דריי
29	מרטיני ביטר
33	קמפרי
31	אפרול
24	גליאנו אפרטיבו

## וודקה

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

## BEER

### בקבוק

28	פאולנר
28	הייניקן
26	גולדסטאר
28	גולדסטאר UF
28	מלכה אדמונית

### חבית

שליש/חצי	
33/28	גולדסטאר
33/28	הייניקן

### ברנדי / קוניאק

70	רמי מרטן VSOP
135	רמי מרטן XO

## ליקרים

45	גראפה אלכסנדר, ביאנקה
48	גרנד מרינייה
38	ייגרמיסטר
38	קוואנטרו
38	קלואה
29	לימונצ'לו - וילה מסה
35	סאטרן קופרט

## ג'ין

35	ביפאיטר
48	הנדריקס
37	בומביי

## רום

34	בקרדי לבן
38	הוואנה קלאב
30	נגריטה

פראסקטי יין לבן יבש  
פרימיטיבו איל פומו יין אדום יבש  
\*תיאור היינות בתפריט <<

## BUSINESS DEAL

בימים א'-ה' 12:00-17:00 | לא כולל חגים וערבי חג

כוס יין בהטבה מיוחדת לארוחה עסקית | ₪26

# WINE LIST

## אדומים איטלקיים

- 132/52/36 קיאנטי לאונרדו, טוסקנה כוס/750 מ"ל ..... עשיר בניחוחות וטעמי דובדבן ופירות אדומים. טוסקנה המודרנית
- 132/36 ואלפוליצ'לה קורטה ג'ארה, אלגרני, ונטו ..... קל ופירותי, נעים לשתיה והוא אידיאלי כיון אוכל, מורכב מענבי איזור ונטו
- 178 נגראמארו F סאן מרזאנו, פוליה ..... יין ענק מענב הנגראמארו האופייני לאזור פוליה בדרום איטליה. צבעו של היין שחור, גופו מלא ביותר ומרקמו סמיך ומלא
- 115 פרימיטיבו איל פומו, סאלנטו, פוליה ..... 100% פרימיטיבו, הידוע גם כזינפנדל, מפוליה בדרום איטליה. יין עסיסי, עשיר בניחוחות וטעמי פרי אדום מתקתק
- 135 קברנה פרנק לה טונלה, פריולי ..... ביטוי כיפי במיוחד של קברנה פרנק, אלגנטי וצעיר, פירות יער ושזיף, לצד פלפל שחור, יתאים למנות בשריות קלות
- 152 מדיטרה, פוג'יו אל טזורו ..... הרמונית טעמים נפלאה, עומק פרי, מבנה טוב וסיום משיי. יין אדום מענג, בעל אופי ים-תיכוני שמוענק לו על ידי הדומיננטיות של הסירה
- 168/92 וילה אנטוניו אדום, טוסקנה 750/375 מ"ל ..... מהינות המפורסמים של איטליה! אלגנטיות מרשימה יחד עם עושר ועוצמת טעמים
- 192 קיאנטי קלאסיקו ריזרבה, וילה אנטוניו ..... בכל לגימה מהיין הנהדר הזה מהדהדות 600 שנה של אצילות טוסקנית!

## אדומים ישראליים

- 124/32 VIVINO ROSSO - יין הבית ..... בלנד של קברנה סובניון ומעט פטיט ורדו
- 146 קברנה סובניון ספיישל רזרב, ברקן ..... עוצמתי ומורכב, יוסיף להשתבח בתנאי יישון נאותים
- 175/46 עלמה אדום כהה, דלתון ..... בלנד של שיראז וגרנאש מכרם כפר תבור. התיישן באלון צרפתי 18 חודש. זהו יין בשרני, מלא, מינרלי ומפולפל
- 150/80/40 קברנה סובניון אסטייט, דלתון כוס/750 מ"ל ..... הענבים הגיעו מהכרמים אלקוש וכפר שמאי, התיישן בחביות כשנה. בעל ארומות של דובדבן שחור ושזיף ומרקם חלק וקטיפתי
- 188 קברנה סובניון, ברבדו ..... קברנה ומעט פטי ורדו מכרם יחיד מובהר, כרם "נחל שחם" בכרמי יוסף. יין עשיר ומלא כוח, מורכב ועוצמתי
- 130/34 ארגמן, בטא, ברקן ..... יין ישראלי מיוחד מכרם יחיד המצטיין בצבע סגול מרהיב וריכוז פרי יוצא דופן. מתאים לכל ימות השנה ואפילו מעט מצונן
- 148/78 מסע ישראלי אדום, ויתקין 750/375 מ"ל ..... בלנד ים תיכוני מהמובילים בארץ - קריניאן, סירה, מעט קברנה פרנק ומרסלו, היין בצבע ארגמן סגלגל מבריק, בעל ארומות פרי אדום ושחור, סיגליות, פלפל, מעט וניל ועשבי תיבול ים תיכוניים
- 178 אלטיטיוד 720 + קברנה סובניון, ברקן ..... יין הדגל של היקב מכרם שגובהו 720 מטר מעל פני הים, מיושן 14 חודשים בחביות מעץ אלון צרפתי, אלגנטי ורענן

## מבועים

- 105/32 למברוסקו גראספארוסה, קאויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה ..... למברוסקו אדום, עשיר בטעמים וניחוחות, בעל גוף ועומק מרשימים
- 105/32 למברוסקו רוזה, קאויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה ..... למברוסקו רוזה, מתקתק ונעים, יתאים לכל אחד
- 105/32 פרוסקו אקסטרא דריי, מאסקיו די קאבליירי, ונטו, איטליה ..... מבעבע יבש, מאיזור ונטו באיטליה, יין נעים, פירותי, קל ונעים
- 60 פרוסקו ואלדוביאדנה, מאסקיו די קאבליירי, איטליה 375 מ"ל ..... פרוסקו איטלקי קלאסי, יבש וקליל
- 105 מלוזיה אמבילה, קאויקוילי, אמיליה רומניה, איטליה ..... יין למברוסקו, חצי מתוק, פירותי ואצילי

## לבנים איטלקיים ועוד

- 132/36 שרדונה קורטה ג'ארה, אלגרני, ונטו, איטליה ..... עשוי על טהרת ענבי הזן. ניחוחות של תפוחים ואגסים עם רמז לפרי הדר
- 118/33 גורצטראמינר טו ויינז, קולומביה קרסט, וושינגטון סטייט, ארה"ב ..... בעל מאפיינים קלאסיים של הזן והוא עתיר ארומות מתובלות של הדרים וצוף
- 188/48 סאנטר, לאנגולאה - שאטו, עמק הלוואר, צרפת ..... יין חד וישיר, עם חומציות ברורה ופוקוס שמקורם בטרוואר הגיר. הדר, עם סיומת ארוכה, מושלם לצד מנות ים או גבינות עזים
- 175/45 שאבלי, דומיין דה מאלאנד, בורגון, צרפת ..... היין הלבן המפורסם בעולם! כאן מיצרן קטן וסופר איכותי המייצר אך ורק שאבלי. קלאסיקה אמיתית!
- 102/71 פראסקטי סופריורה, פונטנה קנדידה, לאצין, איטליה 750/375 מ"ל ..... היין הלבן של רומא המיוצר בסמוך לעיר. ימצא על שולחנו של כל רומאי
- 124/78 וילה אנטוניו לבן, אנטוניו, טוסקנה, איטליה 750/375 מ"ל ..... בלנד טוסקני לבן המשלב זנים מקומיים וביןלאומיים. יין רענן וארומטי, לכל עת ולכל מטרה

## לבנים ישראליים

- 124/32 VIVINO BIANCO - יין הבית ..... בלנד של סובניון בלאן ומעט סמיון
- 142 ריזלינג, ויתקין ..... יין יבש על בסיס 100% ריזלינג מכרם יחיד בהרי יהודה. זהו ריזלינג בעל ארומות טיפוסיות של הדרים ופרחים
- 128 גורצטראמינר ספיישל ריזרב, ברקן ..... יין לבן חצי יבש עם ארומה מתקתקה ופרחנית
- 130/34 ריזלינג בטא, ברקן ..... יין גרמני אציל שמהפנט כל חובבי יין לבן מעודן ואלגנטי. יין בעל מתיקות מרומזת, ולפיכך יתחברו אליו גם כל חובבי היין היבש. יין מזוכך וצלול עם חמיצות שמאזנת
- 130/34 קולומבר בטא, ברקן ..... מתאים לאוהבי היינות האירופאים הקלאסיים הצפוניים. מושלם לארוחה ובעל ארומות משתנות מרשימות
- 142/38 סובניון בלאן רזרב, דלתון ..... ליין צבע שקוף, מעט ירקרק. בעל ארומות נעימות של עשב, פיסטגו, גויאבה ואשכולית לבנה וחמיצות מרעננת
- 158 שרדונה, ברבדו ..... שרדונה טהור מכרם יחיד מובהר, כרם לבן בכרמי יוסף. יין עמוק ומלא רבדים בעל משרעת טעמים מגוונת המשלבת חמאתיות, רעננות ומגע מינרלי

## רוזה

- 142 רוזה, פלדשטיין, ישראל ..... רוזה משובח בסגנון פרובאנס שמותאם כמו כפפה ליד לחובבי הז'אנר, חלק, בעל חמיצות עדינה, פירותי ומרענן מאוד. הכוכב הישראלי החדש
- 138 רוזה, ברבדו, ישראל ..... יין מורכב, עשיר ואלגנטי המבליט ניחוחות אופייניים של תפוח ופריחה לבנה. החך חד בעל משחקים נעימים של חמוץ ומתוק
- 120/33 רוזה טראמארי, סן מאראנו, איטליה ..... רוזה איטלקי שכולו קסם אמיתי, מתאים לכל אירוע ולכל נישנוש. שפע פירות עם תיבול קליל, כפי בבקבוק

# CAFÉ

## & HOT DRINKS

12/11 | אספרסו / כפול

13/12 | מקיאטו / כפול

16/13 | קפוצ'ינו / קפוצ'ינו גדול

13 | אמריקנו

15 | קפה קר

14 | נטול

10 | תה נענע

13 | תה יסמין / ארל גריי

# GELATERIA

## ICE CREAM

34 | **הגלידה של ווינו** ♦  
3 כדורים של גלידה איטלקית אמיתית,  
שברי מרנג, טוויל שוקולד לבן ושקדים

26 | **אפוגטו קלאסי** ♦  
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 אפיה 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 ומקרונ שוקולד

### תותים מסקרפונה | 48

קרם מסקרפונה עשיר, תותים טריים, דקואז נוגט, שטרויזל פריך, טוויל פטל, קולי תות ופירות יער

### קסטה סיציליאנית | 48

מגדל של עוגיות שוקולד, גלידת לוטוס ברוטב טופי מלוח, שבבי חלווה ושטרויזל פריך

### 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





# ENTRÉES

<b>Italian Baker House Focaccia / Focaccia La Famila</b> .....	21/34
Focaccia baked in a wood burning oven alongside olive oil, tomato salsa and garlic confit ●	
<b>Cheese and Sweet Potato Arancini</b> .....	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 ●	
<b>Crispy Cauliflower</b> .....	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 ●	
<b>Beet Risotto</b> .....	46
Risotto with beets, chestnuts, cream, Parmesan and chives, with Mascarpone quenelle, Parmesan twill and thyme ●●	
<b>Polenta</b> .....	48
A delicate cream of fresh corn, Parmesan, champignon, portobello and king of the wood mushrooms, blanched asparagus, truffle cream and porcini ●●	
<b>Burrata</b> .....	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 ●●	
<b>Spinach and Cheese Rotolo</b> .....	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 ●	
<b>Roasted Camembert</b> .....	58
Wood oven roasted Camembert cheese with garlic confit, honey, thyme, fresh chili and arugula wrapped in Focaccia ●●	
<b>Liver Paté and Drunk Pear Confiture</b> .....	56
Chicken liver paté with pistachio chips, pear and white wine confiture, garlic confit, and little toasts ●	
<b>Fillet of Beef Carpaccio</b> .....	56
Thin slices of beef fillet with capers, radishes, arugula, olive oil, reduced balsamic vinegar, garlic aioli, Jerusalem artichoke fries, and Parmesan ●	
<b>Short Ribs &amp; Ragù Bolognese Calzone</b> .....	56
Handmade Italian pastry filled with Bolognese Ragù, short ribs, cherry tomato confit, and caramelized onions	

# SALADS

<b>Panzanella</b> .....	48
Broccoli, cherry tomatoes, arugula, purple roasted pepper, Kalamata olives, capers, basil, caramelized onion, Focaccia slices and Mozzarella in reduced balsamic vinegar, olive oil and lemon ●●	
<b>Tomatoes &amp; Feta Cheese Cream</b> .....	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 ●●	
<b>Caesar Avocado</b> .....	52
Lettuce hearts, endive and Salanova, avocado, purple onion, croutons, soft-boiled egg and Parmesan alongside Caesar dressing ●●	
Extra chicken.....	15
<b>Mercato</b> .....	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 ●●	
<b>Pollo</b> .....	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 honey mustard vinaigrette ●	

## The PIZZA

<b>Margarita</b> .....	58
Tomato sauce, Mozzarella and basil ●	
<b>Add-ons:</b> Purple onion, Kalamata olives, mushrooms, cherry tomatoes, arugula, roasted pepper, roasted eggplant, hard-boiled egg, Feta cheese, anchovy.....	8
Peperoni.....	12
<b>Caprese</b> .....	68
Tomato sauce, Mozzarella, roasted cherry tomatoes, garlic confit, basil, arugula, roasted almonds and reduced balsamic vinegar, with torn fresh Mozzarella and Creme Fraiche ●	
<b>Melanzane and Goat Cheese</b> .....	68
Tomato sauce, Mozzarella, roasted eggplant, dried tomatoes, zucchini, garlic confit, goat cheese, Parmesan, basil and sweet potato fries ●	
<b>Hawaiian Style</b> .....	68
Tomato sauce, Mozzarella, pineapple, pickled Jalapeño, purple onion, Feta and cilantro ●	
<b>Spicy Peperoni</b> .....	72
Tomato sauce, Mozzarella, peperoni, pickled Jalapeño, purple onion, Kalamata olives, garlic confit, chives and basil	
<b>Avocado and Artichoke alla Romana</b> .....	68
Tomato sauce, Mozzarella, avocado, artichoke alla Romana, fresh chili, cherry tomatoes, purple onion, Feta and arugula ●	
<b>Salchicha Sausages</b> .....	72
Tomato sauce, Mozzarella, chorizo, peperoni, kale and broccoli with Ricotta Parmesan cream	
<b>Red Tuna N.Y. Style</b> .....	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 above	

## PIZZA BIANCA

<b>Pesto, Spinach and Cheese</b> .....	68
Cream sauce, pesto and nutmeg, Mozzarella, spinach, cherry tomatoes, Kalamata olives, purple onion, and Parmesan ●	
<b>Fungi Mascarpone</b> .....	68
Cream sauce, Mascarpone and truffles, Mozzarella, roasted champignon, portobello and king of the wood mushrooms, arugula, purple onion and Parmesan ●	



# PASTA

<b>Pomodoro Spaghetti</b> .....	59	<b>Goose Carbonara Campanella</b> .....	78
Roasted cherry tomatoes, fresh basil, Pecorino cheese in tomato sauce ● ●		Smoked goose breast, portobello and champignon mushrooms, egg yolk, Parmesan and chopped chives in a cream and ground black pepper sauce ●	
<b>Torchio Pesto</b> .....	59	<b>Gnocchi alla Crema</b> .....	68
Broccoli, cauliflower, spinach, and asparagus, in a cream sauce, pesto, white wine, and nutmeg, with a herb crust, pine nuts and Parmesan ● ●		Hand made gnocchi, portobello and champignon mushrooms, chestnuts, spinach, chives, basil and Parmesan in a cream and truffle mushroom sauce ●	
<b>Aglio e Olio Spaghetti</b> .....	59	<b>Veal Fillet Gnocchi</b> .....	82
Artichoke alla Romana, cherry tomatoes, Kalamata olives, parsley, chili, and Feta cheese in olive oil and garlic with a herb and pine nut crust ● ●		Hand made gnocchi with veal fillet pieces, caramelized pumpkin, chestnuts, roasted Jordan mushrooms and kale, in red wine, beef stock and citrus sauce with crispy sage and Parmesan on top	
<b>Fungi Fettuccine</b> .....	66	<b>Four Cheese Ravioli</b> .....	68
Portobello and champignon mushroom ragù, fresh basil and Parmesan in cream and white wine sauce with a truffle porcini mousse ● ●		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 ●	
<b>Salmon Linguini</b> .....	82	<b>Jerusalem Artichoke Ravioli</b> .....	74
Pan seared Salmon pieces, broccoli, spinach, and chives, in cream and white wine sauce ●		Ravioli filled with Jerusalem artichoke, Ricotta cheese, and almonds, sweet potato, broccoli, chives, and Parmesan, in an artichoke and chestnut cream sauce ●	
<b>Shrimps Picanto Linguini</b> .....	82	<b>Ragù Bolognese Lasagna</b> .....	68
Shrimps, goose breast pancetta, in Rosé sauce with breadcrumb crust, garlic and parsley ●		Lasagna pages, beef Ragù casserole, Parmesan cheese, Mozzarella and basil in Béchamel and tomato sauce	
<b>Ragù Bolognese Campanella</b> .....	68		
Traditional long cooked Bolognese sauce, root vegetables, beef stock and fresh basil ●			
<b>Chicken Liver Linguini</b> .....	68		
Chicken liver, white and green onions in cream sauce, marsala and demi-glace with thyme, nutmeg, Parmesan and chives ●			
<b>Short Ribs Papardella</b> .....	82		
Pulled slow-cooked rib meat, chestnuts, spinach, roasted cherry tomatoes, herbs and Parmesan, in a rich tomato and beef stock sauce ●			

## MAIN

<b>Funghi Risotto</b> .....	68
Risotto with roasted champignon, portobello and king of the wood mushrooms, leek, and Parmesan, in white wine, cream, truffle cream, and basil sauce ● ●	
<b>Roasted Spring Chicken and Vegetables</b> .....	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 and thyme ●	
<b>Polo Schnitzel</b> .....	68
Very large chicken Schnitzel in a crispy panko and breadcrumbs coating accompanied by Patatini Fritti, alongside Dijon mustard aioli and herbs	
<b>Veal Schnitzel Milanese</b> .....	84
Veal Schnitzel in a crispy coating alongside paprika aioli, mustard and honey vinaigrette accompanied by Patatini Fritti	
<b>Sea Food and Beetroot Gnocchi</b> .....	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	
<b>Roasted Salmon</b> .....	108
Roasted Salmon on pumpkin cream, bonfire potato, and broccolini in cream sauce, white wine, nutmeg and roasted almonds ●	
<b>Hunter's Veal Fillet</b> .....	129
Roasted veal fillet medallions on a king of the wood mushroom and chestnut ragu, with handmade mushroom tortellini in a cream and black pepper sauce ●	

## EXTRAS

<b>Patatini Fritti</b> Crispy potatoes ● .....	16
<b>Green Salad</b> A mixture of lettuces, radishes, and cherry tomatoes in sherry vinegar and silan vinaigrette ● ● .....	16
<b>Roasted Vegetables in Olive Oil and Thyme</b> 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

42NIS

## Aperol Spritz The aperitif everybody loves

Aperol, Cava, soda  
and orange

39NIS

## Passion Fruit Mojito Classic and refreshing

rum, lemon, mint, passion fruit  
syrup and tjhesambuk flower  
with fresh passion fruit

42NIS

## Orange Gin Sensual citrus flavour

Hendrix gin, Galliano liqueur,  
orange liqueur, pineapple and passion  
fruit syrup, lemon, grapefruit, sage  
and mango caviar

44NIS

## Tropical Scotch Tropical party

whiskey, cherry liqueur,  
almond syrup, pineapple  
juice, lemon,  
and Tonic water

48NIS

# SPIRITS

## Aperitif

Martini Bianco	29
Martini Rosso	29
Martini Extra Dry	29
Martini Bitter	29
Campari	33
Apreol	31
Galliano Aperitivo	24

## Vodka

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

## Gin

Beefeater	35
Hendrix	48
Bombay	37

## Rum

White Bacardi	34
Havana Club	38
Negruta	30

## Tequila

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

## Anise

Ashkelon Arak	33
Ouzo Metaxa	25
Sambuca	35

## Brandy / Cognac

Remy Martin VSOP	70
Remy Martin XO	135

## Liqueurs

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

## Whisky

Jack Daniels	45
Jameson	41
Macallan 12 Fine Oak	68
Glenfiddich 12	63
Balvenie Double Wood 12	70
Johnnie Walker Black	52
Grant's	38
Chivas 12	42
*Extra Tonic	5

## BEER

### Bottle

Paulaner	28
Heineken	28
Goldstar	26
Goldstar UF	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

Frascati dry white 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

## 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 goat cheese dishes
- Chablis, Domaine des Malandes, France** ..... 45/175  
The most famous white wine in the world. A true classic
- 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
- Villa Antinori Bianco, Antinori, Tuscany, Italy** 375/750 ml ..... 78/124  
Fresh and crisp, perfect for every meal

## Israeli White Wines

- VIVINO BIANCO, House Wine** ..... 32/124  
Sauvignon Blanc blend with a little Semion
- Riesling, Vitkin** ..... 142  
100% Riesling, it shows aromas of citrus, flowers in a gentle minerality
- Gewürztraminer Special Reserve, Barkan** ..... 128  
Semi-dry white wine, a light-bodied sweet wine
- 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 flavorful
- 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 Sicilian 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

## Israeli Red Wines

- VIVINO ROSSO, House Wine** ..... 32/124  
A blend of Cabernet Sauvignon with a little Petit Verdot
- Cabernet Sauvignon Special Reserve, Barkan** ..... 146  
Powerful and complex, will continue to improve in correct aging conditions
- 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
- Argaman, Beta, Barkan** ..... 34/130  
A special Israeli grape from a single vineyard, purple and concentrated
- 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 elegant wine

# 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

