



תפריט

“כל מסעדה מתחילה בחלום”

החלומות על האיטלקיה בתחנה נרקמו בדרך אמלפי, דרום איטליה

אפריל 2009.

פוקצ'ה – לחם בסגנון דרום איטליה בליווי שמן זית, חומץ בלסמי וזיתים תוצרת הבית

22

ראשונות

פנצנלה- עגבניות, מלפפונים, צנוניות, צלפים, בצל סגול, עלי בזיליקום, וקרוטונים(תוספת טונה +10, תוספת פטה +10 שח)

44

קפרזה- עגבניות טריות ועגבניות שרי, גבינת מוצרלה פרסקה (18% שומן) ועלי בזיליקום טריים בזילוף שמן זית כתית מעולה, פסטו ובלסמי מצומצם

49

סלט סיזר קרדיני- עלי חסה רומאית ברוטב קיסר קלאסי, מעוטרים בגבינת פרמז'אנו וקרוטונים (תוספת רצועות עוף +25 ש"ח)

48

קלמארי מלנזאנה- טבעות קלמארי מוקפצות עם עגבניות מיובשות, בצל, פטרוזיליה, שום ויין לבן, מוגש על חציל קלוי בזילוף של רוטב יוגורט ובזיליקום

55

פטה עוף – פטה כבדי עוף מוגש עם ריבת הבית לצד טוסטונים

50

צלחת אנטיפסטי- 2 סוגי ירקות שונים שנאפו או נצרבו עם מלח גס ושמן זית כתית, נקניק משתנה, דג כבוש או מעושן, גבינת מוצרלה פרסקה, ארטישוק איטלקי ופרחי צלפים

64

קרפצ'יו בקר- 70 גר' בקר נא בליווי שמן זית כתית, בלסמי מצומצם, עלי אורוגולה וגבינת פרמז'אנו

52

סביצ'ה סלמון – בתיבול מיץ לימון, שמן זית כתית, בצל סגול, צ'ילי, גמבה, פטרוזיליה, מוגש לצד שמנת חמוצה וסחוג ירוק

52

מוצרלה בורטה – מוגש עם אטישוק, פסטו, שרי, שמן זית כתית ובלסמי מצומצם

62

פיצה

פיצה מרגריטה די סבויה – רוטב עגבניות טריות מאיטליה, גבינת מוצרלה ועלי בזיליקום

69

תוספות לפיצה: זיתים ירוקים, פטריות טריות, אנשובי, בצל סגול, טונה, גבינת פטה, כל תוספת במחיר 7 ₪

פיצה טריפונגי – פיצה לבנה, מסקרפונה כמהין לבנות, שלושה סוגי פטריות מוקפצות, גבינת מוצרלה, עלי ארוגולה וצ'ילי טרי

86

פיצה בן עמי – רוטב עגבניות טריות מאיטליה, פטריות, ארטישוק, מחית כמהין שחורה וגבינת מוצרלה

86

פיצה נפוליטאנית – רוטב עגבניות טריות מאיטליה, נקניק פפרוני, בצל סגול, צ'ילי טרי וגבינת מוצרלה

80

פסטות

רוזה – פסטה מסוג פנה ברוטב חמאה, ממרח עגבניות מיובשות, שמנת, יין לבן, שום ו גבינת

פרמז'אנו

69

אלה אוליו – פסטה מסוג ספגטי מוקפצת עם שמן זית, זוקיני יין לבן ופטרוזיליה

68

אלפרדו די ללו – פטוצ'יני, פטריות מוקפצות בחמאה עם מחית כמהין שחורה, שמנת, שום, אגוז

מוסקט וגבינת פרמז'אנו

79

שמנת סלמון – פסטה מסוג פנה מוקפצת במחבת עם נתחי סלמון מפורקים, חמאה, בצל ירוק,

שמנת, גבינת פרמז'אנו וגרידת לימון

86

קרבורנה – פטוצ'יני עם בייקון, שמנת, שום, יין לבן, אגוז מוסקט, פרמז'אנו וחלמון ביצה

90

ראגו בולונז – פסטה מסוג ספגטי ברוטב ראגו בקר עם גבינת פרמז'אנו

79

רביולי די קאזה – פסטה טרייה במילוי ורוטב לפי בחירת השף

79

די מארה ורוזה – פסטה מסוג פנה מוקפצת במחבת עם שרימפס, קלמארי, שום שמנת, ממרח

עגבניות מיובשות ועשבי תיבול

119

פטוצ'יני בקר בבישול ארוך – פסטה מסוג פטוצ'יני מוקפצת במחבת עם תבשיל בקר בבישול ארוך

ביין אדום

84

מיני רביולי במילוי גבינות – ברוטב פטריות כמהין שחורות ושמנת

82

ניוקי פטריות וערמונים – ניוקי מוקפץ בחמאה, פטריות, תרד ערמונים, מחית כמהין שחורה, שום,

יין לבן

80

פנה כבדי עוף – פסטה מסוג פנה מוקפצת במחבת יחד עם כבדי עוף, ציר עוף, בצל ירוק ופטרוזיליה

80

גריל

פילה סלמון

צרוב על הגריל בתוספת ניוקי תפוחי אדמה ברוטב חמאה, יין לבן, שמנת ועשבי תיבול - 120 נה

קבב טלה

3 קבבים מבשר טלה במשקל 210 גרם צלויים על הפלנצה ומוגשים בתוספת ירקות גריל וטחינה –

80 נה

דניס טרי

אפוי בתנור עם עשבי תיבול ויין לבן, בתוספת פסטה מסוג קונכייות שמוקפצות במחבת עם שמן זית,

ארטישוק, עגבניות שרי צלויים, זיתי קלמטה, שום ועשבי תיבול – 139 נה

חזה עוף על הגריל

300 גרם חזה עוף טרי במרינדה של שמן זית, שום ועשבי תיבול צרובים על הגריל בתוספת פלחי

תפוחי אדמה אפויים עם שום ועשבי תיבול - 88 נה

אנטריקוט צלוי על הגריל

300 גרם אנטריקוט בקר מיושן, צלוי על הגריל בתוספת ירקות גריל, סלט אורוגולה – 138

לילדים

ספגטי של אמא – רוטב עגבניות, שום וגבינת פרמז'אנו

35

פיצה מרגריטה – רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה

35

תוספות לפיצה: זיתים ירוקים, פטריות שמפיניו, אנשובי, בצל

סגול, טונה, גבינת פטה, תירס. כל תוספת במחיר 5 ₪

שתיה קלה

מיץ תפוזים/ לימונדה/ אשכולית אדומה – 15 ₪

פפסי/ פפסי מקס/ 7 אפ/ דאייט 7 אפ/ מירנדה - 16 ₪

סיידר צלול / סיידר מוגז – 17 ₪

ביטר למון/ טוניק/ ג'ינג'ר אייל – 15 ₪

מים מינרלים 0.500 – 10 ₪

סאן פלגרינו 0.750 ליטר – 25 ₪

נסטי – 14 ₪