

ראשונות

- 22 פוקאצ'ה רוזמרין - עם זיתי קסטלו, פלפל חריף ואיולי פפריקה 🌿
- 24 פוקאצ'ה קונפי שום - עם פרמד'ן 🌿
- 58 פוקאצ'ינה בוראטה - עגבניות, צ'ילי אדום טרי, קונפי שום ועלי בזיליקום
- 48 חציל קלוי - שאלוט קצוץ, דיבס ענבים, צ'ילי חריף, יוגורט, זרעי עגבניות, צנובר, גרידת לימון ועלי חמצץ 🌿
- 54 סלקים - ריבת שזיפים, קרם פרש, ויניגרט תפוזים ופקאן 🌿
- 49 דלעת צלויה - דבש, קרם פרש, פאף קינואה ופיסטוק 🌿
- 68 קרוזו - דגים - שמן קפיר ליים, שאלוט, זרעי עגבניות, בלסמי לבן, צנונית ופאף קינואה
- 65 סביצה - דגים, ליים כבוש, פלפל פדרון, שאלוט, גספצ'ו צהוב וצ'ילי טרי
- 58 טרטור בקר - חרדל, שאלוט, פטרוזיליה, צלפים, פלפל חריף, רוקט ופרמד'ן
- 74 שרימפס - ציר ים, שאלוט, חמאה, צ'ילי ירוק, גרידת תפוז ושקדים
- 54 ריזוטו תירס - קרם תירס, צנובר, עירית, קרם פרש ופרמד'ן
- 54 ניוקי פרמד'ן מבצק רבוך - פרפום עגבניות, זעתר טרי, פלפל חריף ובזיליקום
- 58 ארנצ'יני מוצרלה ועשבי תבלין - גספצ'ו עגבניות וסלט קישואים צלויים
- 49 מק אנד צ'יז - בשאמל, צ'דר וקראנץ' פירורים
- 58 נוודי פסטה - תרד, שמנת, חמאה ופרמד'ן
- 42 סלט עלים טריים - תפוחי עץ, גזר סגול, שקדים קלויים, גרעיני דלעת, ויניגרט דבש 🌿
- 56 סלט פנצלה מקומי - עגבניות שרי ומג, נענע, בזיליקום, אורגנו, בצל שאלוט, צ'ילי טרי, זיתי קסטלו, גבינת ברינזה ולחם אבוד 🌿
- 56 סלט חסות ואנדיב - ויניגרט סמבוק, בצל שאלוט, נקטרינה, אגוזי פקאן, גבינת תום ופאף קינואה 🌿

פיצה

- 59 מרגריטה - רוטב עגבניות, מוצרלה פרסקה ובזיליקום 🌿
תוספת למרגריטה:
זיתי קסטלו / קונפי שום / בצל סגול / קונפי עגבניות / מוצרלה פרסקה / מוצרלה מעושנת / פרמד'ן - 8
ארטישוק / אנשובי אורטיז / פפרוני / בייקון טלה - 12
- 72 פפרוני - רוטב עגבניות, מוצרלה מעושנת, פלפל צ'ילי טרי 🌿
- 68 חצילים - רוטב עגבניות, מוצרלה פרסקה, ברינזה, חצילים, זיתים, וזעתר טרי 🌿
- 72 פטריות - בשאמל כמהין, שלל פטריות צלויים, תימין, קונפי שום, מוצרלה פרסקה ופרמד'ן
- 68 תרד - בשאמל, תרד, בצל ירוק, קונפי שום, מוצרלה פרסקה, מוצרלה מעושנת ופרמד'ן
- 68 ירוקה - רוטב פסטו, מוצרלה פרסקה, עגבניות קונפי, בזיליקום וצנובר 🌿
- 68 ארבע גבינות - בשאמל, מוצרלה פרסקה, ברינזה, פרמד'ן, תום ובצל ירוק
- 74 קרבונרה - בשאמל, קונפי שום, מוצרלה, פרמד'ן, פלפל שחור, בצל ירוק ובייקון טלה

* הגבינה לפיצה טבעונית היא של גבינשו

פסטה

- 65 אליו אוליו - שמן זית, שום, עגבניות לחות, צ'ילי חריף, זיתי קלמטה, חצילים, פטרוזיליה, צנובר וברינזה 🌿
- 65 פטוצ'יני עגבניות - רוטב פרפום עגבניות, עגבניות, חמאה, בזיליקום, מרווה, פלפל חריף וברינזה 🌿
- 68 זוקיני & גורגונזולה - פטרוזיליה, פיסטוק, גרידת לימון ופרמד'ן
- 74 לינגוויני קרבונרה - חזה אווז מעושן, חלמונים, חמאה, פטרוזיליה, פלפל שחור ופרמד'ן
- 74 פאקרי שמנת - פלפל שחור, תרד, בייקון טלה, וקראסט פירורים
- 72 טורטלני פולנטה - חמאה, מרווה, שאלוט, פלפל שחור, פטריות שיי-מג', אבקת פורצ'יני ופרמד'ן
- 74 אנילוטי גבינות - חמאה, עגבניות, זיתי קלמטה, תרד, יין לבן, גרידת לימון, עלי אורגנו ועלי שומר
- 98 לזניה בולונז - בשאמל, מוצרלה, דמי גלאס, פרפום עגבניות וגרמולטה

עיקריות

- 128 פילה לברק - במילוי גבינת עדים, שום ואגוזים ברוטב חמאת עשבי תבלין ותוספת לבחירה
- 124 פילה מוסר ים צלוי - תפוח אדמה, ציר דגים אדום, עגבניות, חמאה, מרווה, אורגנו טרי ופלפל חריף
- 124 פירות ים - שרימפס, קלאמרי, מולים, ציר ים, ניוקי פריזאי, פלפל חריף, גזר, רוזמרין, גרידת לימון ועלי שומר
- 74 ירך עוף ללא עצם בעשבי תבלין ולימון - ירקות ירוקים צלויים, ציר עוף ותפוחי אדמה צלויים
- 118 אוסובוקו טלה שבושל לילה בתנור אבן - גזרים צבעוניים על פולנטה תירס
- 158 פילה בקר 200 גר' - פונדו תרד, רוטב פלפל ארבע העונות, בצל מקורמל ותוספת לבחירה

תוספות

פירה 18 | תפוחי אדמה צלויים 16 🌿 | סלט ירוק 14 🌿 | פולנטה 16

* בימים א' עד ו', בשעות 12:00 עד 17:00 - 20% הנחה על כל סוגי התפריטים

🌿 - טבעוני / אופציה לטבעוני

🌶️ - חריף

STARTERS

Rosemary focaccia - with castello olives, chilli pepper and paprika aioli 🌿	22
Garlic confit focaccia - with parmesan 🌿	24
Borata focaccina - tomatoes, fresh red chilli peppers, garlic confit and fresh basil	58
Roasted eggplant - chopped shallots, grape honey, hot chili, yogurt, tomato seeds, pine nuts, lemon zest and sourgrass 🌿	48
Beetroots - plum jam, crème fraîche, orange vinaigrette and pecans 🌿	54
Roasted pumpkin - honey, crème fraîche, quinoa puff and pistachios 🌿	49
Crude sea fish - kaffir lime oil, shallots, tomato seeds, white balsamic vinegar radish and quinoa puff	68
Ceviche - sea fish, pickled lime, padrón peppers, shallots, yellow gazpachio and fresh chilli	65
Beef tartar - mustard, shallots, parsley, capers, hot pepper, rocket and parmesan	58
Shrimps - sea broth, shallots, butter, green chilli, orange zest and almonds	74
Corn risotto - corn cream, pine nuts, chives, crème fraîche and parmesan	54
Gnocchi parmesan - from choux pastry, tomato perfume, fresh za'atar, chilli pepper and basil	54
Mozzarella and herb arancini - tomato gazpacho and roasted zucchini salad	58
Mac & Cheese - bashamel, cheddar and crunch crumbs	49
Gnudi pasta - spinach, cream, butter and parmesan	58
Fresh leaf salad - apples, purple carrot, roasted almonds, pumpkin seeds and honey vinaigrette 🌿	42
Local panzanella salad - cherry and maggie tomatoes, mint, basil, oregano, shallots, fresh chilli, costello olives, brinza cheese and french toast 🌿	56
Lettuce and endive salad - sambuc vinaigrette, shallots, nectarine, pecans, tomme cheese and quinoa puff 🌿	56

PIZZA

Margherita - tomato sauce, mozzarella fresca and basil 🌿	59
Toppings for margherita: costello olives / garlic confit / red onion / cherry tomato confit / mozzarella fresca / smoked mozzarella / parmesan - 8 artichoke / lamb bacon / ortiz anchovies / pepperoni - 12	
Pepperoni - tomato sauce, smoked mozzarella, fresh chilli pepper 🌶️	72
Eggplant - tomato sauce, mozzarella fresca, brinza, eggplant, olives, and fresh za'atar 🌿	68
Funghi - truffle bechamel, roasted mushrooms, thyme, garlic confit, mozzarella fresca and parmesan	72
Spinach - bechamel, spinach, spring onions, garlic confit, mozzarella fresca and smoked, parmesan	68
Green - pesto, mozzarella fresca, tomato confit, basil and pine nuts 🌿	68
Four cheese - bechamel, mozzarella fresca, brinza cheese, parmesan, tomme cheese and spring onions	68
Carbonara - bechamel, garlic confit, mozzarella, parmesan, black pepper, spring onion, lamb bacon	74

*The cheese used on vegan pizza is by Gvinachio (cashew cheese)

PASTA

Aglio e Olio - olive oil, garlic, semi dried tomatoes, hot chilli, kalamata olives, eggplant, parsley, pine nut and brinza 🌿	65
Tomato fettuccine - tomato perfume sauce, tomatoes, butter, sage, hot pepper and brinza cheese 🌿	65
Zucchini & Gorgonzola - parsley, pistachio, lemon zest and parmesan	68
Linguine carbonara - smoked goose breast, egg yolks, butter, parsley, black pepper and parmesan	74
Cream Paccheri - black pepper, spinach, lamb bacon and crumb crust	74
Polenta tortellini - sage, shallots, black pepper, shimeji mushrooms, porcini powder and parmesan	72
Cheese agnolotti - butter, tomatoes, kalamata olives, spinach, white wine, lemon zest, oregano and fennel leaves	74
Lasagna bolognese - bashamel, mozzarella, demi glass, tomato perfume and germolta	98

MAINS

Seabass fillet - filled with goat cheese, garlic, nuts in a herb butter sauce and a side dish	128
Roasted Meagre fillet - potatoes, red fish broth, tomatoes, butter, sage, fresh oregano, and hot pepper	124
Seafood - shrimps, calamari, mussels, seafood broth, parisian gnocchi, hot peppers, carrots, rosemary, lemon zest and fennel leaves	124
Boneless chicken thigh with herbs and lemon - roasted green vegetables, chicken broth and roasted potatoes	74
Lamb osoboco cooked overnight in a stone oven - colored carrots on corn polenta	118
Beef fillet 200gr - spinach fondue, four seasons pepper sauce, caramelized onion and a side dish	158

SIDE DISHES

Mashed potatoes 16 | Roasted Potatoes 16 🌿 | Green Salad 14 🌿 | Polenta 16

* Sunday - Friday - 12:00-17:00 - 20% discount on all menus

🌿 - Vegan / Vegan option

🌶️ - Spicy