

BAR ITALIA

COCKTAILS

אפרול שפריץ
פרוסקו ופלה תפוז מרענן / 54

נגרוני
ביפיטר, קמפרי, צינאנו רוסו ותפוז / 58

אפרטיבו
ג'ין אמלפי, קמפרי, עלי נענע, סירופ אבטיח, מיץ לימון, ביטר סלרי וטוניק / 62

לה קונסטה
בלוגה, ליקר ליצי, סירופ קיווי, סירופ ליצי, לימונדה, מיץ לימון / 64

בזיל סמאש
ביפיטר, סירופ למון גראס, מיץ לימון ובזיליקום / 62

קאפרי קוסט
בקבוקון רוברטו קוואלי, ליקר ליצי, מרטיני ביאנקו, סירופ נענע-בזיליקום, נקטר אננס, מיץ לימון, סלרי ביטר'ס, נענע / 66

סטרוברי
ביפיטר, אפרול, מחית תות, סירופ למון גראס ומיץ לימון / 62

PASTA

78 **קאצ'ו א פפה**
בוקטיני, חמאה, קציפת פקורינו ופלפל שחור

78 **פומודורני ג'אלי**
פטוצ'יני, חמאת עגבניות צהובות, חמאה, בזיליקום ופרמז'ן

86 **ארטישוק אליו א אליו**
ספגטי, עגבניות שמש, שום קונפי, פטרזיליה אספרגוס, זיתי קלמטה, פיסטוקים וצי'לי

88 **מפלדיני תרד**
פורטבלו, כרישה, שום, שמנת, תרד ופרמז'ן

96 **ניוקי די קסטניה**
שמנת, מחית כמהין, יער, פורטבלו, שימג'י, צינאנו וערמונים

86 **פטוצ'יני כמהין**
חמאה, מחית כמהין ופרמז'ן

96 **טורטליני גבינות**
ריקוטה, תרד, פקורינו רומאנו ברוטב חמאת עגבניות ואורגנו

118 **ניוקי קצבים**
סינטה, עגבניות שרופות, בצל, חמאה ודמי גלאס

112 **ספגטי סרטנים**
שרימפס, חמאה, צ'ילי, לימון, פטרזיליה וציר סרטנים

98 **ריגטוני אסאדו**
חמאה, שימג'י, פטריות יער, ערמונים, פטרזיליה, דמי גלאס, גרידת לימון ופרמז'ן



STARTERS

32 **פוקאצ'ה ומטבלים**

28 **צלחת חריפים**
זיתים ירוקים, סלסה דה פפרצ'ינו, שום קונפי בצ'ילי ופלפל חריף חרוך

54 **קרוקט פטריות**
כרישה, שמנת, פרמז'ן ואיוולי כמהין

74 **קרפצ'יו די מנזו**
פילה בקר, שמן זית, אורוגולה, בלסמי ופרמז'ן

76 **פיורי די זוקה**
פרחי זוקיני במילוי ריזוטו לימוני, קציפת פקורינו ושמן בזיליקום

59 **ארנצ'יני גבינות**
חמאת עגבניות צהובות, שמן בזיליקום, פרובלונה ופרמז'ן

66 **כרובית**
בורגול כרובית, עשבי תיבול, צלפים, בצל, צ'ילי, יוגורט, אגוזי לוז וגבינת צאן

68 **ירוקים בטאנון**
שעועית, ברוקולי, זוקיני, אייסברג, רוקולה, שום, בצל, זיתי קלמטה וגבינת צאן

82 **ברוסקטה טונה**
טונה אדומה, כוסברה, עגבניות שרי, צלפים ואיוולי דה פפרצ'ינו

80 **סביצ'ה דג ים**
זוקיני, יוגורט נענע, עגבנייה, בזיליקום, צנוברים וקדם פלפלים חריפים

78 **שרימפס במחבת**
קדם פלפלים, לימון כבוש ובצל ירוק

79 **טרטר בקר**
פילה בקר, איוולי חרדל, צלפים, פטרזיליה, צנונית, שאלוט, קורנישון וחלמון

88 **בוראטה ארטישוק**
עגבניות שרי, זיתי קלמטה, שום, שמן זית, בזיליקום ובלסמי

SALADS

69 **סלט קיסר**
לבבות חסה, קרוטונים, פרמז'ן, אנשובי וביצה רכה

76 **סלט ברי פחם**
לבבות חסה, סלנובה, פינק ליידי, פקאנים קלויים ובלסמי לבן

74 **סלט פומו**
עגבניות, זיתי קלמטה, קרעי פוקאצ'ה, סלסה רוסטיקה, צ'ילי ומוצרלה בופאלו

MAINS

82 **שניצל בר איטליה**
חזה עוף בציפוי פירורי לחם קריספיים ופירה תפוחי אדמה

118 **פילה סלמון**
ירקות ירוקים בסלסה ורדה

98 **שיפוד לולו**
פריגית, אורז בר, אורז לבן, ירקות ירוקים, ציר עוף ובצללים

150 **לברק שלם**
יין לבן, חמאה, תפוח אדמה, עגבניות זיתי קלמטה

98 **המבורגר ומח עצם**
לחם בריוש, בשר מתערובת השף, רוטב יין אדום ודמי גלאס

152 **פילה דג ים**
ניוקי, ארטישוק, אפונה, חמאה, לימון, יין לבן ועשבי תיבול

198 **פילה בקר**
דמי גלאס, טורטליני קונפי בצל, אספרגוס ומרווה

ALCOHOL

| קוניאק | אפרטיף |
|-----------------------|--------------------------------|
| 58 הנסי V.S | מרטיני דריי / רוסו / ביאנקו 36 |
| 78 הנסי V.S.O.P | קמפרי 39 |
| 72 רמי מרטיין V.S.O.P | אפרול 38 |
| 135 רמי מרטיין X.O | |

| אניס | גראפה |
|---------------|--------------------|
| 44 פסטיס | נוניו מוסקט 48 |
| 44 פרנו | |
| 44 ארק נוח | וודקה |
| 41 אוזו מטקסה | בלוגה נובל 49 |
| | בלוגה גולד ליין 64 |
| | גרייגוס 61 |

| וויסקי סקוטי מאלט | ג'ין |
|-------------------|---------------|
| 58 גלנפידיך 12 | הנדריקס 56 |
| 79 גלנפידיך 18 | ביפאיטר 44 |
| 58 גלן ליבט 12 | מנקי 47 |
| 79 גלן ליבט 15 | מאלפי 56 |
| 87 מק'אלן 12 | |
| 82 בלויני 12 | רום |
| 91 לגבולין | הוואנה קלאב 3 |

| וויסקי סקוטי בלנד | זקאפה |
|--------------------|-----------------|
| 44 בלנטינס | נגריטה ספייס 41 |
| 58 ג'וני ווקר בלק | זקאפה 23 79 |
| 58 שיבס ריגל 12 | |
| 139 ג'וני ווקר בלו | טקילה |

| וויסקי אמריקאי | אולמקה סילבר |
|----------------|---------------------|
| 46 ג'ק דניאלס | אולמקה גולד 49 |
| 43 פור רוזס | פטרון סילבר 52 |
| | דון חוליו אנייחו 82 |
| | דון חוליו רפוסדו 76 |
| | מזקל אמורס 60 |
| | קלאסה אזול 220 |
| | דון חוליו 1942 238 |

| וויסקי אירי | ד'זסטיף |
|-------------|---------------|
| 45 גיימסון | פרנה ברנקה 42 |
| | שרטרו ירוק 66 |

| ליקרים | לימונצ'לו |
|--------------------|-----------|
| 38 לימונצ'לו | |
| 37 אמרטו דיסארוננו | |
| 43 אמארו נונינו | |
| 43 גליאנו אוטניקו | |
| 37 מידורי | |
| 42 קוואנטרו | |

על כל תפריט האלכוהול -
צייסר בחצי מהמחיר הנקוב

PIZZA

73 **מרגריטה**
עגבניות, מוצרלה, פרמז'ן ובזיליקום

79 **פולנטה**
פורטבלו, שמפיניון, שימג'י, אורגנו, תירס מעושן ופרמז'ן

88 **בוראטה**
עגביות, בוראטה, קונפי שום, עגבניות שרי ובזיליקום

86 **פפרוני**
עגביות, מוצרלה, שום, קונפי עגבניות, פרמז'ן, בזיליקום, שמן זית וצי'לי

78 **סיציליאנית**
עגביות, מוצרלה בופאלו, אנשובי, שום, קונפי עגבניות שרי, צלפים, פרמז'ן, רוקט וצי'לי

86 **טרטופו**
שמנת, מחית כמהין, פורטבלו, שמפיניון, שימג'י, גבינת פרובלונה וקונפי שום

88 **קפריצ'זה**
עגביות, מוצרלה, פורטבלו, ארטישוק וזיתי קלמטה

86 **רומנו**
מוצרלה, עגבניות, ארטישוק, בצל סגול, זיתי קלמטה, אורגנו וגבינת צאן

— את כל הגבינות ניתן להחליף בגבינות טבעוניות —

BEERS

| חבית | בקבוק |
|----------------------|-----------------|
| 35 גולדסטאר אנפילטרד | 38 שפירא IPA |
| 35 מורטי | 38 מלכה אדמונית |
| 35 פאולנר | 38 נגב |

BEVERAGES

| | |
|---------------------|---------------|
| 15 קוקה-קולה / זירו | 30 סן פלגרינו |
| 15 סב'אפ / דיאט | 30 אקווה פאנה |
| 15 לימונדה / תפוזים | 15 פרייה |
| 18 טוניק | 15 סאן בנדטו |

Bar Italia Menu

COCKTAILS

Aperol Spritz

Prosecco and a refreshing orange slice / 52

Negroni

Beefeater Gin, Campari, Cinzano Rosso, and orange slice / 56

Aperitivo

Malfy gin, Campari, mint, watermelon syrup, lemon juice, celery bitter and tonic / 62

La Contessa

Beluga vodka, lychee liqueur, kiwi syrup, lychee syrup, thyme syrup, lemonade, and lemon juice / 62

Basil Smash

Beefeater Gin, Lemongrass syrup, lemon juice and basil / 60

Capri Coast

Roberto Cavalli Miniature, lychee liqueur, Martini Bianco, pineapple syrup, mint-basil syrup, pineapple nectar, lemon juice, celery bitters and mint / 66

strawberry

Beefeater Gin, Aperol, strawberry puree, lemongrass syrup and lemon juice / 60

ALCOHOL

Apéritif

Martini Dry / Roso / 36
Bianco
Campari 39
Aperol 38

Grappa

Nonino Moscato 48

Vodka

Beluga Noble 49
Beluga Gold Line 64
Grey Goose 61

Gin

Hendrick's 53
Beefeater 44
Monkey 47 71
Malfi 56

Rum

Havana Club 3 52
Negrita Spice 41
Zacapa 23 79

Tequila

Olmecca Silver 42
Olmecca Gold 49
Patron Silver 52
Don Julio Anejo 82
Don Julio Reposado 76
Mezcal Amores 60
Don Julio 1942 238
Clase Azul 220

Congac

Hennessy Vs 58
Hennessy Vsop 78
Remy Martin Vsop 72
Remy Martin Xo 135

Anis

Pastis 44
Pernod 44
Arak Noah 44
Ouzo Metaxa 41

Single Malt Scotch

Glenfiddich 12 58
Glenfiddich 18 79
Glenlivet 12 58
Glenlivet 15 79
Macallan 12 87
Balvenie 12 82
Lagavulin 91

Blended Malt Scotch

Ballantine's 44
Johnnie Walker Black 58
Chivas Regal 12 58
Johnnie Walker Blue 139

American Whiskey

Jack Daniel's 46
Four Roses 43

Irish Whiskey

Jameson 45

Digestif

Fernet Branca 42
Chartreuse Green 66

Liquers

Limoncello 38
Amaretto Di Saronno 37
Amaro Nonino 43
Galliano L'Autentico 43
Midori 37
Cointreau 42



For all items on the alcohol menu - shots for half the price specified

STARTERS

| | |
|--|----|
| Focaccia and Spreads | 32 |
| Spicy Veggie Selection | 28 |
| Olives, charred hot peppers, salsa di peperoncino, and garlic confit in chili | |
| Mushroom Croquette | 54 |
| With leek, cream, Parmesan, truffle aioli | |
| Carpaccio di manzo | 74 |
| Beef fillet, olive oil, arugula, balsamic vinegar and parmesan | |
| Fiori di zucca | 76 |
| Zucchini flowers filled with lemon risotto, pecorino whipped cream and basil oil | |
| Cheese Arancini | 59 |
| With yellow tomatoes butter, basil oil, provolone and parmesan | |
| Cauliflower | 66 |
| With cauliflower bulgur, herbs, capers, onion, chili, yogurt, nuts and sheep cheese | |
| Taboon Greens | 68 |
| Beans, broccoli, zucchini ,onion, iceberg lettuce, arugula, kalamata olives, garlic, Hazelnuts and goat cheese | |
| Tuna Bruschetta | 82 |
| Red tuna, cilantro, cherry tomatoes, capers, and aioli di peperoncino | |
| Sea Fish Ceviche | 80 |
| With zucchini, tomato, mint yogurt, basil, pine nuts, and spicy pepper puree | |
| Shrimps pan | 78 |
| Yellow pepper puree, pickled lemon and green onion | |
| Beef Tartare | 79 |
| Beef Fillet with mustard aioli, parsley, radish, shallot, cornichons, capers & yolk | |
| Artichoke Burrata | 88 |
| With garlic, cherry tomatoes, Kalamata olives, olive oil, basil, and balsamic vinegar | |

SALADS

| | |
|---|----|
| Caesar Salad | 69 |
| Lettuce hearts, croutons, parmesan, anchovy and soft egg | |
| Brie Noir Salad | 76 |
| With Salanova, lettuce hearts, Pink Lady apple, toasted pecans & white balsamic vinegar | |
| Pomo Salad | 74 |
| Tomatoes, kalamata olives, focaccia chunks, rustico salsa, chili and buffalo mozzarella | |

MAINS

| | |
|--|-----|
| Italian Schnitzel | 82 |
| Chicken breast in a crispy breadcrumb coating, served with mashed potatoes. | |
| Salmon Fillet | 118 |
| Green vegetables with salsa verde. | |
| Lulu Skewers | 98 |
| Spring chicken, wild & white rice, green vegetables, chicken & onion broth | |
| Whole Bass | 150 |
| Served in white wine and butter, with potatoes, tomatoes, and Kalamata olives. | |
| Burger & Bone Marrow | 98 |
| The chef's meat mix, served on brioche in red wine and demi-glace sauce | |
| Sea Fish Fillet | 152 |
| Served with gnocchi, artichoke, peas, butter, lemon, white wine, and herbs. | |
| Beef Fillet | 198 |
| With onion confit tortellini, asparagus, sage and demi-glace | |

BEVERAGES

| | |
|-------------------|---------------------|
| San Pellegrino 30 | Coca-Cola \ Zero 15 |
| Acqua Panna 30 | 7Up \ Diet 15 |
| Perrier 15 | Lemonde 15 |
| San Benedetto 15 | Orange juice 15 |
| | Tonic Water 18 |

PASTA

| | |
|---|-----|
| Cacio e Pepe | 78 |
| Bucatini, butter, whipped pecorino sauce, and black pepper | |
| Pomodori Gialli | 78 |
| Fettuccine in a yellow tomato and butter sauce with basil and parmesan | |
| Artichoke Aglio e Olio | 86 |
| Spaghetti with sun-dried tomatoes, garlic confit, parsley, asparagus, Kalamata olives, olive oil, pistachios, and chili | |
| Spinach Maffeldini | 88 |
| With Portobello mushrooms, garlic, leek, cream and Parmesan cheese | |
| Gnocchi di Castagne | 96 |
| Truffle puree, cream, portobello, champignon and shimeji mushrooms, Cinzano and chesnuts | |
| Fettuccine Truffle | 88 |
| Butter, truffle puree, and parmesan | |
| Mixed Cheese Tortellini | 96 |
| Ricotta, spinach, and pecorino romano in a tomato butter and oregano sauce | |
| Butcher's Gnocchi | 118 |
| With sirloin meat, charred tomatoes, onion, butter and demi-glace sauce | |
| Crab Spaghetti | 112 |
| Shrimp, butter, chili, lemon, parsley and crab stock | |
| Asado Rigatoni | 98 |
| With wild & shimeji mushrooms, butter, chestnuts, parsley, lemon, parmesan, and demi- glace | |



PIZZA

| | |
|--|----|
| Margherita | 73 |
| Tomatoes, mozzarella, parmesan & basil | |
| Polenta | 79 |
| With portobello, champignon and shimeji mushrooms, oregano, smoked corn, and Parmesan cheese | |
| Burrata | 88 |
| Tomatoes, garlic confit, cherry tomatoes and basil. | |
| Pepperoni | 86 |
| Tomatoes, mozzarella, garlic, tomato confit, parmesan, basil, olive oil and chili. | |
| Sicilian | 78 |
| Tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies, garlic, cherry tomato confit, capers, parmesan, arugula and chili | |
| Tartufo | 86 |
| Cream, truffle puree, portobello, champignon, and shimeji mushrooms, with provolone cheese and garlic confit | |
| Capricciosa | 88 |
| Tomatoes, mozzarella, portobello, artichoke and calamata olives | |
| Romano | 86 |
| Mozzarella, tomatoes, artichoke, red onion, Kalamata olives, oregano, and sheep cheese | |

- All cheese toppings can be substituted with vegan cheeses, upon request -

BEERS

| | | | |
|-------------------|--|----------------|--|
| Bottled | | Draft | |
| Shapiro IPA 38 | | Goldstar UF 35 | |
| Malka red beer 38 | | Moretti 35 | |
| Negev 38 | | Paulaner 35 | |