

BAR ITALIA

COCKTAILS

אפרול שפריץ

פרוסקו ופולח תפוז מרענן / 54

נגרוני

מאלפי, קמפרי, מרטיני רוסו ותפוז / 58

פורנסטאר מרטיני

בלוגה, פסיפלורה, וניל, פרוסקו / 58

לה קונטסה

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

בזיל סמאש

מאלפי, סירופ למון גראס, מיץ לימון ובזיליקום / 62

קאפרי קוסט

בקבוקון ואן גוך אננס, ליקר ליצי, מרטיני ביאנקו, נקטר אננס, מיץ לימון סלרי ביטרס ונענע / 68

טרופיקאנו

ספייסי נגריטה, אפרול, אמרטו, פסיפלורה, מיץ אננס ולימון / 62

ג'סמין

קמפרי, מאלפי, סירופ פסיפלורה ומיץ לימון / 60

PASTA

פומודורני ג'אלי

פטוצ'יני, חמאת עגבניות צהובות, בזיליקום ופרמז'ן

ארטישוק אליו א אוליו

קיטרה, עגבניות שמש, שום קונפי, פטרוזיליה, אספרגוס, זיתי קלמטה, פיסטוקים וצ'ילי

ניוקי די קסטניה

שמנת, מחית כמהין, יער, פורטובלו, שימג'י, צינאנו וערמונים

פטוצ'יני כמהין

חמאה, מחית כמהין ופרמז'ן

טורטליני גבינות

ריקוטה, תרד, פקורינו רומאנו ברוטב חמאת עגבניות ואורגנו

ניוקי קצבים

סינטה, עגבניות שרופות, בצל, חמאה ודמי גלאס

פומודורו

קיטרה, שרי תמר, פפרונצ'ינו, עגבניות שמש, סטרצ'טלה, אורגנו, פרמז'ן וצנוברים

ספגטי סרטנים

שרימפס, חמאה, צ'ילי, לימון, פטרוזיליה וציר סרטנים

ריגטוני אסאדו

חמאה, שימג'י, פטריות יער, ערמונים, פטרוזיליה, דמי גלאס, גרידת לימון ופרמז'ן

ניוקי חמאת עגבניות

עגבניות שרי, אורגנו, שום וגבינת צאן

STARTERS

פוקאצ'ה ומטבלים

צלחת חריפים

זיתים ירוקים, סלסה דה פפרצ'ינו, שום קונפי בצ'ילי ופלפל חריף חרוך

קרוקט פטריות

כרישה, שמנת, פרמז'ן ואיולי כמהין

קרפצ'ו די מנזו

פילה בקר, שמן זית, אורגולה, בלסמי ופרמז'ן

סלט קיסר

לבבות חסה, קרוטונים, פרמז'ן, אנשובי וביצה רכה

ארנצ'יני גבינות

חמאת עגבניות צהובות, שמן בזיליקום, פרובלונה ופרמז'ן

סלט פומו

עגבניות, זיתי קלמטה, קרעי פוקאצ'ה, סלסה רוסטיקה, צ'ילי ומוצרלה בופאלו

כרובית

בורגול כרובית, עשבי תיבול, צלפים, צ'ילי, יוגורט, צימוקים, אגוזי לוז וגבינת צאן

דג ים פריץ

זוקיני, מלפפון, פטרוזיליה, שאלוט, קרם פלפלים ופיסטוקים

פיורי די זוקה

פרחי זוקיני במילוי ריזוטו לימוני, קציפת פקורינו ושמן בזיליקום

שרימפס במחבת

קרם פלפלים, לימון כבוש ובצל ירוק

טרטר בקר

פילה בקר, איולי חרדל, צלפים, פטרוזיליה, צנונית, שאלוט, קורנישון וחלמון

סלט ברי פחס

לבבות חסה, סלנובה, פיינק לידי, שאלוט, פקאנים קלויים ובלסמי לבן

CRUDO

סשימי דג ים ואבוקדו

ויניגרס צ'ילי ירוק, עשבי תיבול ופיסטוקים

טונה ים תיכוני

יוגורט, עשבי תיבול, צ'ילי, שקדים ולימון

סביצ'ה דג ים

זוקיני, יוגורט ונענע, עגבנייה, בזיליקום, צנוברים וקרם פלפלים חריפים

ברוסקטה טונה

טונה אדומה, כוסברה, עגבניות שרי, צלפים ואיולי דה פפרצ'ינו

סשימי דג ים

קרם עגבניות כתומות, צ'ילי, עשבי תיבול וזרעי עגבניות

MAINS

שניצל בר איטליה

חזה עוף בציפוי פירורי לחם קריספיים ופירה תפוחי אדמה

פילה סלמון

ירקות ירוקים בסלסה ורדה

שיפוד לולו

פרגית, אורז בר, ירקות ירוקים ורומסקו

לברק שלם

יין לבן, חמאה, תפוח אדמה, עגבניות וזיתי קלמטה

המבורגר ומח עצם

לחם בריוש, בשר מתערובת השף, רוטב יין אדום ודמי גלאס

פילה דג ים

ניוקי, ארטישוק, אפונה, חמאה, לימון, יין לבן ועשבי תיבול

פילה בקר

דמי גלאס, טורטליני קונפי בצל, אספרגוס ומרווה

המבורגר פרובולונה

בריוש, בצל קונפי, פרובולונה, אורגולה, איולי בר איטליה ותפוחי אדמה

PIZZA

מרגריטה

עגבניות, מוצרלה, פרמז'ן ובזיליקום

פונגי

עגבניות, מוצרלה, פטריות צליות, תימין, קונפי שום ופרמז'ן

פולנטה

פרובלונה, קרם תירס, פורטובלו, אורגנו, תירס מעושן, מחית כמהין ופרמז'ן

בוראטה

עגבניות, בוראטה, קונפי שום, עגבניות שרי ובזיליקום

פפרוני

עגבניות, מוצרלה, שום, קונפי עגבניות, פרמז'ן, בזיליקום, שמן זית וצ'ילי

סיציליאנית

עגבניות, מוצרלה בופאלו, אנשובי, שום, קונפי עגבניות שרי, צלפים, פרמז'ן, רוקט וצ'ילי

טרטופו

שמנת, מחית כמהין, פורטובלו, שמפניון, שימג'י, גבינת פרובלונה וקונפי שום

קפריצ'זה

עגבניות, מוצרלה, פורטובלו, ארטישוק וזיתי קלמטה

רומנו

מוצרלה, עגבניות, ארטישוק, בצל סגול, זיתי קלמטה, אורגנו וגבינת צאן

את כל הגבינות ניתן להחליף בגבינות טבעוניות

BEERS

בקבוק	חבית
שפירא IPA 38	גולדסטאר אנפילטרד 38
מלכה אדמונית 38	מורטי 38
ננב 38	פאולנר 38

BEVERAGES

סן פלגרינו 32	קוקה־קולה / זירו 15
אקווה פאנה 32	סבן־אפ / דיאט 15
פרייה 15	לימונדה / תפוזים 15
סאן בנדטו 15	טוניק 18

ALCOHOL

אפרטיף

מרטיני דריי / רוסו / ביאנקו 36

קמפרי 39

אפרול 38

גראפה

נוניו מוסקט 48

וודקה

בלוגה נובל 49

בלוגה טראנסאטלנטיק 60

בלוגה גולד ליין 65

גרייגוס 61

ג'ין

הנדריקס 56

מנקי 71

מאלפי 56

רום

הוואנה קלאב 3

נגריטה ספייס 41

זקאפה 23 79

סקילה

אולמקה סילבר 42

אולמקה גולד 49

פטרון סילבר 52

דון חוליו אנייחו 82

דון חוליו רפוסדו 76

מזקל אמורס 60

קלאסה אזול 220

דון חוליו 1942 238

קוניאק

הנסי V.S 58

הנסי V.S.O.P 78

רמי מרטינ V.S.O.P 72

רמי מרטינ X.O 135

אניס

פסטיס 44

פרנו 44

ארק נוח 44

אזוז מטקסה 41

וויסקי סקוטי מאלט

גלנפידיך 12 58

גלנפידיך 18 79

גלן ליבט 12 58

גלן ליבט 15 79

מק'אלן 12 87

מק'אלן 15 160

מק'אלן 18 288

בלויני 12 82

לגבולין 91

וויסקי סקוטי בלנד

בלנטיינס 44

ג'וני ווקר בלק 58

שיבס ריגל 12 58

ג'וני ווקר בלו 139

וויסקי אמריקאי

ג'ק דניאלס 46

פור רוזס 43

וויסקי אירי

ג'יימסון 45

ד'זסטיף

פרנה ברנקה 42

שרטרו ירוק 66

ליקרים

לימונצ'לו 38

אמרטו דיסארוננו 37

אמארו נונינו 43

גליאנו אוטנטיקו 43

מידורי 37

קוואנטרו 42

סן ז'רמן 53



על כל תפריט האלכוהול -
צייסר בחצי מהמחיר הנקוב



Bar Italia Menu

COCKTAILS

Aperol Spritz

Prosecco and a refreshing orange slice / 54

Negroni

Malfy gin, Campari, Martini Rosso, and orange slice / 58

Martini Pornstar

Beluga vodka, passion fruit, vanilla, Prosecco / 58

La Contessa

Beluga vodka, lychee liqueur, kiwi syrup, lychee syrup, thyme syrup, lemonade, and lemon juice / 64

Basil Smash

Malfy gin, Lemongrass syrup, lemon juice and basil / 62

Capri Coast

Van Gogh Pineapple mini bottle, lychee liqueur, Martini Bianco, pineapple nectar, lemon juice, celery bitters, and mint / 68

Tropicano

Spicy Negrita, Aperol, Amaretto, passion fruit, pineapple juice and lemon / 62

Jasmine

Campari, Malfy gin, passion fruit syrup, and fresh lemon juice / 60

STARTERS

Focaccia and Spreads 32

Spicy Veggie Selection 29

Olives, charred hot peppers, salsa di peperoncino, and garlic confit in chili

Mushroom Croquette 54

With leek, cream, Parmesan and truffle aioli

Carpaccio di manzo 78

Beef fillet, olive oil, arugula, balsamic vinegar and parmesan

Caesar Salad 72

Lettuce hearts, croutons, parmesan, anchovy and soft egg

Cheese Arancini 64

With yellow tomatoes butter, basil oil, provolone and parmesan

Pomo Salad 76

Tomatoes, kalamata olives, focaccia chunks, rustico salsa, chili and buffalo mozzarella

Cauliflower 68

With cauliflower bulgur, herbs, capers, chili, yogurt, raisins, nuts and sheep cheese

Crispy sea fish 86

Zucchini, cucumber, parsley, shallot, pepper cream and pistachios

Fiori di zucca 78

Zucchini flowers filled with lemon risotto, pecorino whipped cream and basil oil

Shrimps pan 84

Yellow pepper puree, pickled lemon and green onion

Beef Tartare 88

Beef Fillet with mustard aioli, parsley, radish, shallot, cornichons, capers and yolk

Brie Noir Salad 78

Lettuce hearts, salanova, pink lady apples, shallot, roasted pecans & white balsamic.

CRUDO

Sea fish Sashimi & Avocado 88

Green chili vinaigrette with herbs and pistachios

Mediterranean Tuna 89

With yogurt, herbs, chili almonds and lemon

Sea Fish Ceviche 82

With zucchini, tomato, mint yogurt, basil, pine nuts and spicy pepper puree

Tuna Bruschetta 84

Red tuna, cilantro, cherry tomatoes, capers, and aioli di peperoncino

Sea Fish Sashimi 88

Orange tomato cream, chili & fresh herbs, tomato seeds

MAINS

Italian Schnitzel 86

Chicken breast in a crispy breadcrumb coating, served with mashed potatoes

Salmon Fillet 122

Green vegetables with salsa verde

Lulu Skewers 98

Spring chicken, wild rice, green vegetable and romesco

Whole Bass 154

Served in white wine and butter, with potatoes, tomatoes, and Kalamata olives

Burger & Bone Marrow 108

The chef's meat mix, served on brioche in red wine and demi-glace sauce

Sea Fish Fillet 156

Served with gnocchi, artichoke, peas, butter, lemon, white wine, and herbs.

Beef Fillet 198

With onion confit tortellini, asparagus, sage and demi-glace

Provolone Burger 96

Brioche, onion confit, provolone, arugula, aioli bar italia, potatoes

PASTA

Pomodorini Gialli 80

Fettuccine in a yellow tomato and butter sauce with basil and parmesan

Artichoke Aglio e Olio 88

Chitarrra with sun-dried tomatoes, garlic confit, parsley, asparagus, Kalamata olives, olive oil, pistachios, and chili

Gnocchi di Castagne 98

Truffle puree, cream, portobello, champignon and shimeji mushrooms, Cinzano and chesnuts

Fettuccine Truffle 88

Butter, truffle puree and parmesan

Mixed Cheese Tortellini 98

Ricotta, spinach and pecorino romano, in a tomato butter and oregano sauce

Butcher's Gnocchi 128

With sirloin meat, charred tomatoes, onion, butter and demi-glace sauce

Pomodoro 88

Chitarrra, date cherry tomatoes, peperoncino, sun-dried tomatoes, stracciatella, oregano, Parmesan and pine nuts

Crab Spaghetti 116

Shrimp, butter, chili, lemon, parsley and crab stock

Asado Rigatoni 98

With wild & shimeji mushrooms, butter, chestnuts, parsley, lemon, parmesan and demi- glace

Tomatoes Butter Gnocchi 94

Cherry tomatoes, garlic, oregano and sheep cheese



PIZZA

Margherita 76

Tomatoes, mozzarella, parmesan & basil

Funghi 84

Tomatoes, mozzarella, roasted mushrooms, thyme, garlic confit and Parmesan

Polenta 82

Provolone, creamed corn, Portobello, oregano, smoked corn, truffle puree and Parmesan

Burratta 88

Tomatoes, garlic confit, cherry tomatoes and basi.

Pepperoni 86

Tomatoes, mozzarella, garlic, tomato confit, parmesan, basil, olive oil and chili

Sicilian 82

Tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies, garlic, cherry tomato confit, capers, parmesan, arugulaand chili

Tartufo 88

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 -

ALCOHOL

Apéritif

Martini Dry / Roso / 36

Bianco

Campari 39

Aperol 38

Grappa

Nonino Moscato 48

Vodka

Beluga Noble 49

Beluga Transatlantic 60

Beluga Gold Line 65

Grey Goose 61

Gin

Hendrick's 53

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

Macallan 15 160

Macallan 18 288

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

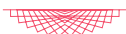
Midori 37

Cointreau 42

St-Germain 53



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



BEVERAGES

San Pellegrino 32

Acqua Panna 32

Perrier 15

San Benedetto 15

Coca-Cola \ Zero 15

7Up \ Diet 15

Lemonde 15

Orange juice 15

Tonic Water 18

BEERS

Bottled

Shapiro IPA 38

Malka red beer 38

Negev 38

Draft

Goldstar UF 38

Moretti 38

Paulaner 38