

BAR ITALIA

COCKTAILS

אפרול שפריץ
פרוסקו ופולח תפוז מרענן / 54

נגרונזי
מאלפי, קמפרי, מרטיני רוטו 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

הוגו שפריץ
פרוסקו, סן ז'רמן, נענע ומלפפון / 60

ג'סמין
קמפרי, מאלפי, סירופ פסיפלורה,
ומיץ לימון / 60

VIRGIN

נחזקו בליני אפרסק 118/38

שרדונה / פוזיב'ה בורן טו בי פרי / דומיין לה קולומבט 118

PASTA

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

88 **ארטישוק אליו א אליו**
קיטרה, עגבניות שמש, שום קונפי,
פטרזיליה, אספרגוס, זית קלמטה,
פיסטוקים וצ'ילי

98 **ניוקי די קסטניה**
שמנת, מחית כמהין, יער, פורטובלו, שימג'י,
צינאנו וערמונים

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

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

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

112 **פשה סיציליאני**
פטוצ'יני, דג ים, עגבניות, צ'ילי, זית קלמטה,
פטרזיליה, ציר דגים, שום ומיץ לימון

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

98 **ריגטוני קצ'טורה**
נתחי בקר מובחרים בבישול ארוך, חמאה,
ירקות שורש, עגבניות, דמי גלאס, שום,
פטרזיליה, גרידת לימון ופרמז'ן

88 **פטוצ'יני לימון ופיסטוק**
חמאה, בזיליקום, מרווה ופרמז'ן

STARTERS

32 **פוקאצ'ה ומטבלים**

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

32 ליח' **אויסטר ג'ילרדו**
שאלוט, בלסמי לבן וכוסברה

78 **קרפצ'ו די מנזו**
פילה בקר, שמן זית, אורוגולה, בלסמי ופרמז'ן

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

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

78 **סלט ברי פחם**
לבבות חסה, סלנובה, פינק לידי, שאלוט,
פקאונים קלויים ובלסמי לבן

78 **פירי די זוקה**
פרי זוקיני במילוי ריזוטו לימוני, קציפת
פקורינו ושמן בזיליקום

84 **שרימפס במחבת**
קרם פלפלים, לימון כבוש ובצל ירוק

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

88 **טרטר בקר**
פילה בקר, איולי חרדל, צלפים, פטרזיליה,
צנוניות, שאלוט, קורנישון וחלמון

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

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

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

68 **קלמרי פריטי**
איולי לימון כבוש

68 **טרין כבדי עוף**
ברוסקטה קלוייה, קונפי אגסים ביון אדום
ותבלינים ארומטיים

88 **סביצ'ה קיץ**
דג ים, נקטרינה, כוסברה, נענע, שאלוט
בבלסמי לבן וויניגרט חלפניו

MAINS

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

98 **שיפוד לולו**
פריגית, אורז בר, ירקות ירוקים ורומסקו

154 **לברק שלם**
יין לבן, חמאה, תפוח אדמה, עגבניות
וזיתי קלמטה

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

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

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

96 **המבורגר פרובולונה**
בריוש, בצל קונפי, פרובולונה, ארוגולה,
איולי בר איטליה ותפוחי אדמה

134 **דג ים פריץ**
דג ים בקראסט פפוצ'י אורז, קריספי
תפוחי אדמה וסלט ירוק

PIZZA

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

84 **פונגי**
עגבניות, מוצרלה, פטריות צלויות, תימין,
קונפי שום ופרמז'ן

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

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

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

88 **טרטופו**
שמנת, מחית כמהין, פורטובלו, שמפניו,
שימג'י, גבינת פרובולונה וקונפי שום

88 **קפריצ'וזה**
עגבניות, מוצרלה, פורטובלו, ארטישוק
וזיתי קלמטה

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

את כל הגבינות ניתן להחליף בגבינות טבעוניות

ALCOHOL

וויסקי סקוטי מאלט

58	גלנפידיך 12	36
79	גלנפידיך 18	
58	גלן ליבט 12	39
79	גלן ליבט 15	38
87	מק'אלן 12	
160	מק'אלן 15	48
288	מק'אלן 18	
82	בלויני 12	49
91	לגבולין	60

וויסקי סקוטי בלנד

44	בלנטינס	61
58	ג'וני ווקר בלק	
58	שיבס ריגל 12	56
139	ג'וני ווקר בלו	71

וויסקי אמריקאי

46	ג'ק דניאלס	56
43	פור רוזס	

וויסקי אירי

45	ג'יימסון	79
----	----------	----

ד'זסטיף

42	פרנה ברנקה	42
66	שרטרו ירוק	49

ליקרים

38	לימונצ'לו	52
37	אמרטו דיסארוננו	82
43	אמארו נונינו	76
43	גליאנו אוטנטיקו	60
37	מידורי	220
42	קוואנטרו	238
53	סן ז'רמן	

אפרטיף

	רומט דולין דריי / רז' / בלאן	
	קמפרי	
	אפרול	

גראפה

	נונינו ונדמיה מילסיטמה	
--	------------------------	--

וודקה

	בלוגה נובל	
	בלוגה טראנסאטלנטיק	
	בלוגה גולד ליין	
	גרייגוס	

ג'ין

	הנדריקס	
	מנקי 47	
	מאלפי	

רום

	הוואנה קלאב 3	52
	נגריטה ספייס	41
	זקאפה 23	79

סקילה

	אולמקה סילבר	
	אולמקה גולד	
	פטרון סילבר	
	דון חוליו אנייחו	
	מזקל אמורס	
	קלאסה אזול	
	דון חוליו 1942	

קוניאק

	הנסי V.S	58
	הנסי V.S.O.P	78
	רמי מרטין V.S.O.P	72
	רמי מרטין X.O	135

אניס

	פסטיס	44
	פרנו	44
	ארק נוח	44
	אחו מטקסה	41

BEERS

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

BEVERAGES

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

על כל תפריט האלכוהול -
צייסטר 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

Hugo Spritz
Prosecco, St-Germain, mint
and cucumber / 60

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

VIRGIN

Nozeco Peach Bellini 38 / 118

**Chardonnay / Pugibet Born to Be Free Blanc /
Domaine La Colombette** 118

ALCOHOL

Apéritif		Single Malt Scotch	
Dolin Dry /	36	Glenfiddich 12	58
Blanc / Rouge		Glenfiddich 18	79
Campari	39	Glenlivet 12	58
Aperol	38	Glenlivet 15	79
Grappa		Macallan 12	87
Nonino Vendemmia	48	Macallan 15	160
Millesimata		Macallan 18	288
Vodka		Balvenie 12	82
Beluga Noble	49	Lagavulin	91
Beluga Transatlantic	60	Blended Malt Scotch	
Beluga Gold Line	65	Ballantine's	44
Grey Goose	61	Johnnie Walker Black	58
Gin		Chivas Regal 12	58
Hendrick's	53	Johnnie Walker Blue	139
Monkey 47	71	American Whiskey	
Malfi	56	Jack Daniel'S	46
Rum		Four Roses	43
Havana Club 3	52	Irish Whiskey	
Negrita Spice	41	Jameson	45
Zacapa 23	79	Digestif	
Tequila		Fernet Branca	42
Olmecca Silver	42	Chartreuse Green	66
Olmecca Gold	49	Liquers	
Patron Silver	52	Limoncello	38
Don Julio Anejo	82	Amaretto Di Saronno	37
Don Julio Reposado	76	Amaro Nonino	43
Mezcal Amores	60	Galliano L'Autentico	43
Don Julio 1942	238	Midori	37
Clase Azul	220	Cointreau	42
Congac		St-Germain	53
Hennessy Vs	58		
Hennessy Vsop	78		
Remy Martin Vsop	72		
Remy Martin Xo	135		

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

STARTERS

Focaccia and Spreads	32
Spicy Veggie Selection	29
Olives, charred hot peppers, salsa di peperoncino, and garlic confit in chili	
Gillardeau Oysters	32 each
Shallot, white balsamic and cilantro	
Carpaccio di manzo	78
Beef fillet, olive oil, arugula, balsamic vinegar and parmesan	
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	
Sea Fish Ceviche	82
With zucchini, tomato, mint yogurt, basil, pine nuts and spicy pepper puree	
Cauliflower	68
With cauliflower bulgur, herbs, capers, chili, yogurt, raisins, nuts and sheep cheese	
Fiori di zucca	78
Zucchini flowers filled with lemon risotto, pecorino whipped cream and basil oil	
Shrimps pan	84
Bell pepper cream, pickled lemon, and green onion	
Brie Noir Salad	78
Lettuce hearts, salanova, pink lady apples, shallot, roasted pecans & white balsamic.	
Beef Tartare	88
Beef Fillet with mustard aioli, parsley, radish, shallot, cornichons, capers and yolk	
Tuna Bruschetta	86
Red tuna, cilantro, cherry tomatoes, capers and aioli di peperoncino	
Fried Calamari	68
Preserved lemon aioli	
Chicken Liver Terrine	68
Toasted Bruschetta, Red Wine Pear Confit & Aromatic Spices	
Summer Ceviche	88
Sea Fish, Nectarine, Cilantro, Mint, White, Balsamic Shallots & Jalapeño Vinaigrette	
Caesar Salad	72
Lettuce hearts, croutons, parmesan, anchovy and soft egg	

MAINS

Italian Schnitzel	86
Chicken breast in a crispy breadcrumb coating, served with mashed potatoes	
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	
Crispy Sea Fish	134
Sea fish in a puffed rice crust, crispy potatoes and green salad	

BEVERAGES

San Pellegrino	32	Coca-Cola \ Zero	15
Acqua Panna	32	7Up \ Diet	15
Perrier	15	Lemonde	15
San Benedetto	15	Orange juice	15
		Tonic Water	18

PASTA

Pomodorini Gialli	82
Fettuccine in a yellow tomato and butter sauce with basil and parmesan	
Artichoke Aglio e Olio	88
Chitarra 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	
Sicilian Fish Pasta	112
Fettuccine, sea fish, tomatoes, chili, Kalamata olives, parsley, fish stock, garlic, and lemon juice.	
Crab Spaghetti	118
Shrimp, butter, chili, lemon, parsley and crab stock	
Rigatoni Cacciatore	98
Prime cuts of beef for slow cooking, butter, root vegetables, tomatoes, demi-glace, garlic, parsley, lemon zest and Parmesan.	
Lemon & Pistachio Fettuccine	88
Butter, basil, sage and parmesan.	



PIZZA

Margherita	76
Tomatoes, mozzarella, parmesan and basil	
Funghi	84
Tomatoes, mozzarella, roasted mushrooms, thyme, garlic confit and Parmesan	
Burrata	88
Tomatoes, garlic confit, cherry tomatoes and basil	
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, arugula and 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 -

BEERS

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