

מן הטאבון

הטאבון בוער באש חיה והוא הלב הפועם של המטבח שלנו, אופה וצולה את המנות במגוון טעמים וניחוחות מיוחדים וכל זה 4000 מעלות.

פוקצ'ה

22 פוקצ'ה טרייה המוגשת עם שמן זית ועגבניות תמר מגורדות.

מבחר אנטיפסטי (מנה זוגית)

86 ירקות עונה, סלמי מילאנו, מוצרלה די בפאלו וריקוטה פרסקה, מוגש עם לחם הבית ומטבל פלפל קולי פיקנטי.

ניוקי רומנה

49 ניוקי סולת מוקרם בתנור ברוטב שמנת ופרמז'ן.

לזניה

74 שכבות של עלי פסטה ברוטב עגבניות, בולונז ובשמל מוקרם בטאבון בפרמז'ן.

פיצה מרגריטה

58 רוטב עגבניות וגבינת מוצרלה.

פיצה מלנזנה

60 רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה, חצילים קלויים ופלפל חריף טרי.

פיצה פונגי

66 רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה עם תערובת פטריות קלויות, גבינת פרמז'ן ושמן כמהין.

פיצה פפרוני

68 רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה ופרוסות נקניק פפרוני.

פיצה ביאנקה רוקולה

64 קרם קרישה, פטריות, ריקוטה פרסקה, רוקולה ופרמז'ן.

מנות פתיחה

קרפאצ'יו

72 פרוסות דקיקות של בשר בקר נא בשמן זית, מלח ים, פלפל שחור, עלי ארוגולה וקילופי פרמזן _____

אינסלטה דה רוקולה

52 עלי ביבי תרד, עלי רוקולה, עגבניות שרי אדומות, פולנטה צרובה, פניני מוצרלה, ארטישוק וגילופי פרמזן
בתיבול ויניגרט בלסמי _____

שרימפס בלימון

72 בחמאת לימון מוקפצים בשום, מיץ לימון, יין לבן ועשבי תיבול _____

סלט מיסטה

52 עלים ירוקים פריכים, ביבי צנונית, עגבניות שרי חציוות, ארטישוק רומנה, בצל סגול, קילופי מלפפון וקילופי גזר בתיבול
שמן זית ולימון טרי _____

מוצרלה בורטה

62 מוגש על סלט עגבניות שרי, בזיליקום, זיתי קלמטה, קרוטונים, עלי רוקט, צלפים ושמן זית _____

מולים

74 מולים ביין לבן, ציר סרטנים, גבינת רוקפור, שמנת וגבינת פרמזן _____

אינסלטה קפרזה

56 פרוסות עגבנייה, גבינת מוצרלה טרייה, צלפים, עלי ארוגולה ושמן זית _____

שרימפס וקלמארי

74 בפונדו כרישה, עגבניות מיובשות, שום שמנת ועשבי תיבול טריים _____

סלט פירות ים

58 מבחר פירות ים, רוקולה, פסטו, עגבניות מיובשות, ארטישוק ביבי, בצל סגול וצנונית _____

שרימפס בחמאת עגבניות

72 יין לבן, שום, צ'ילי, פטרוזיליה ושמן זית _____

מרק מינסטרונה

48 מרק ירקות צמחוני _____

42 מרק השף _____

פסטות

- 92 _____ ספגטי פירות ים
רוטב עגבניות, צ'ילי, אנשובי, מרווה, חמאה, יין לבן ופרמזן (אופצייה רוטב שמנת)
- 56 _____ ספגטי אלה פומדורו / רוזה / שמנת
רוטב עגבניות טריות בבישול ארוך ועשבי תיבול
- 58 _____ פנה ארבייטה
רוטב עגבניות פיקנטי, עשבי תיבול, שום ושמן זית
- 76 _____ ספגטי בולונז
ראגו מבשר בקר, ירקות שורש, עגבניות ועשבי תיבול
- 82 _____ פטוצ'יני ארטישוק
פטריית וארטישוק איטלקי מוקפצים בשמן זית, לימון, שום, מרווה בניחוח כמהין
- 77 _____ רביולי גבינות
במילוי ארבע גבינות ברוטב לבחירה: שמנת / רוזה / אלפרדו
- 108 _____ ריגטוני פימונטזה
נתחוני פילה בקרשום, בצל, עגבניות מיובשות, שמנת, ציר בקר ועלי בזיליקום
- 92 _____ פרפדלה אווז
פסטה פרפדלה, ברקולי, כרובית, שרי קונפי, אווז ופטריית
- 86 _____ טורטליני ציידים
עבודת יד במילוי ראגו בקר, רוטב ציר בקר ופרמזן

דגים

- 94 _____ פילה דניס
פילה דג דניס צרוב במחבת מוגש על ניוקי, ארטישוק איטלקי, פטריות ועגבניות שרי
- 94 _____ פילה סלמון
על פסטה שחורה, רוטב לימון ופטריית טריות
- 96 _____ ריזוטו פירות ים
שרימפס, קלאמרי, מולים, ציר סרטנים, אספרגוס וגבינת פרמזן
- 86 _____ ריזוטו פטריות (צמחוני)
מבחר פטריות טריות, אספרגוס, שמנת וגבינת פרמזן

בשרים

- 84 _____ פולו אלה פונגי
פרגית מושחמת בתנור אבן, ברוטב שמנת, גורגונזולה ועירית
- 152 _____ סטייק אנטריקוט
סטייק עשוי בגריל מוגש עם תפוז"א צעירים וטימין
- 138 _____ פילטו גורגונזולה
מדליוני פילה בקר ברוטב גורגונזולה מוגשים עם תפוז"א צעירים וטימין

Рыбные блюда

Филе рыбы дорада

Филе рыбы дорада, поджаренное на сковороде, подается с ньокки, итальянским артишоком, грибами и помидорами черри _____94

Филе лосося

Подается на черной пасте, с лимонным соусом и свежим грибами _____94

Ризотто с морепродуктами

Креветки, кальмары, мидии, крабовый бульон, спаржа и сыр пармезан _____96

Ризотто с грибами (вегетарианское блюдо)

Разнообразные свежие грибы, спаржа, сливки и сыр пармезан _____86

Мясные блюда

Поло ала фунги

Румяная курятина из каменной печи в сливочном соусе, с Гронзолой и шнитт-луком _____84

Стейк антрекот

Стейк, приготовленный в гриле, подается с молодым картофелем и тимьяном _____152

Филетто Горгонзола

Медальоны из говяжьего филе в соусе из Горгонзолы, подается с молодым картофелем и тимьяном _____138

Мидии	
Мидии в белом вине, крабовый бульон, сыр рокфор, сливки и сыр пармезан	74
Инсалата Капрезе	
Ломтики помидоров, свежий сыр моцарелла, каперсы, листья аругулы и оливковое масло	56
Креветки и кальмары	
В фондю из лука-порая, вяленых помидоров, чеснока, сливок и свежей зелени	74
Салат из морепродуктов	
Ассортимент морепродуктов, руккола, песто, вяленые помидоры, артишок-бейби, красный лук, редис	58
Креветки в томатном масле	
Белое вино, чеснок, чили, петрушка и оливковое масло	72
Суп Минестроне	
Вегетарианский овощной суп	48
Фирменный суп шеф-повара	42

Паста

Спагетти с морепродуктами	
Томатный соус, чили, анчоусы, шалфей, сливочное масло, белое вино и сыр пармезан (опционально – сливочный соус)	92
Спагетти «а ла помодоро» /розе/сливочный	
Подается с соусом из свежих помидоров, приготовленном на медленном огне, с зеленью	56
Пенне Аррабиата	
Пикантный томатный соус, зелень, чеснок и оливковое масло	58
Спагетти «Болонез»	
Рагу из говядины, корнеплодов, томатов и зелени	76
Феттучини с артишоком	
Грибы и итальянский артишок, поджаренные в оливковом масле с лимонным соком, чесноком, шалфеем, с ароматом трюфеля	82
Равиоли с сырами	
Равиоли с начинкой из 4 видов сыра, подаются с соусом на выбор: сливочным / розе / альфредо	77
Ригатони пьемонтесе	
Кусочки говяжьего филе, чеснок, лук, вяленые помидоры, сливки, говяжий бульон и листья базилика	108
Паппарделле с гусятиной	
Паста паппарделле, брокколи, цветная капуста, конфи из помидоров черри, гусятина и грибы	92
Тортеллини по-охотничьи	
Тортеллини ручной работы с начинкой из говяжьего рагу, соус на основе говяжьего бульона и пармезан	86

Из печи–табун

Каменная печь–табун – это сердце нашей кухни. Здесь пылает огонь и выпекается множество ароматных и аппетитных блюд при температуре 400 градусов.

Фокачча

Свежая фокачча, подается с оливковым маслом и тертыми помидорами–финик _____22

Антипасти (блюдо для двоих)

Сезонные овощи на гриле, салями Милано, моцарелла ди буффало и рикотта Фреска.

Подается с домашним хлебом и пикантным кули из перцев _____86

Ньокки Романа

Ньокки из манной крупы, запеченные в печи со сливочным соусом и сыром пармезан _____49

Лазанья

Слои лазаньи с соусами: помидорным, болонез и бешамель, запеченные в печи

с сыром пармезан _____74

Пицца Маргарита

Томатный соус и сыр моцарелла _____58

Пицца Меланзане

Томатный соус, сыр моцарелла, запеченные баклажаны и свежий острый перец _____60

Пицца Фунги

Томатный соус, сыр моцарелла, ассорти из поджаренных грибов, сыр пармезан

и трюфельное масло _____66

Пицца Пепперони

Томатный соус, сыр моцарелла и ломтики колбасы «пепперони» _____68

Пицца Бьянка Руккола

Крем из лука–поррея, грибы, рикотта–фреска, рукола и пармезан _____64

Закуски

Карпаччо

Тонкие ломтики сырой говядины, приправленные оливковым маслом, морской солью,

черным перцем, листьями аругулы и стружкой пармезана _____72

Инсалата ди руккола

Шпинат бейби, листья рукколы, красные помидоры черри, обжаренная полента, шарики

моцареллы, артишок и стружка из пармезана, заправленные бальзамическим

соусом винегрет _____52

Креветки в лимонном соусе

В лимонном сливочном масле, поджаренные с чесноком, лимонным соком, белым вином

и зеленью _____72

Салат «Миста»

Хрустящие зеленые листья, редис бейби, половинки помидоров черри, римский артишок,

красный лук и стружка из огурца и моркови, заправленные оливковым маслом и свежим

лимонным соком _____52

Моцарелла Боретта

Подается с салатом из помидор черри с базиликом, оливками каламата, сухариками,

лестьями рукколы, каперсами и оливковым маслом _____62

Pâtes

Spaghettis aux fruits de mer Sauce tomate, chili, anchois, sauge, beurre, vin blanc et parmesan (option : sauce à la crème)	92
Spaghetti en sauce pomodoro / rosa / crème Sauce mijotée aux tomates fraîches et aux herbes aromatiques	56
Penne all'arrabbiata Sauce tomate piquante, herbes aromatiques, ail et huile d'olive	58
Spaghetti alla bolognese Spaghettis au ragoût de bœuf haché, légumes racines, tomates et herbes aromatiques	76
Fettuccine aux artichauts Fettuccine aux champignons et artichauts à l'italienne sautés à l'huile d'olive, au citron, à l'ail et à la sauge et parfumés à la truffe	82
Raviolis aux fromages Farcis de quatre fromages, avec la sauce de votre choix : crème / rosa / alfredo	77
Rigatoni alla piemontese Petits morceaux de filet de bœuf, ail, oignon, tomates séchées, crème, bouillon de bœuf et feuilles de basilic	108
Pappardelle à l'oie Pappardelle, brocolis, chou-fleur, tomates cerises confites, oie et champignons	92
Tortellinis des chasseurs Tortellinis faits maison, farcis de ragoût de bœuf, sauce au bouillon de bœuf et parmesan	86

Poissons

Filet de daurade royale Filet de daurade royale grillé à la poêle, servi sur gnocchis, artichauts à l'italienne, champignons et tomates cerises	94
Filet de saumon Servi sur des pâtes noires, avec sauce au citron et champignons frais	94
Risotto aux fruits de mer Crevettes, calamars, moules, bouillon de crabes, asperges et parmesan	96
Risotto aux champignons (végétarien) Sélection de champignons frais, asperges, crème et parmesan	86

Viandes

Pollo ai funghi Jeune poulet doré au four de pierre, en sauce à la crème, gorgonzola et ciboulette	84
Entrecôte Steak cuit sur gril, servi avec des jeunes pommes de terre parsemées de thym	152
Filetto al Gorgonzola Médallions de filet de bœuf dans une sauce au gorgonzola, servis avec des jeunes pommes de terre parsemées de thym	138

Entrées

Carpaccio

Fines tranches de bœuf cru assaisonnées d'huile d'olive, de sel marin, poivre noir et parsemées de feuilles de roquette et de copeaux de parmesan72

Insalata di rucola

Pousses d'épinards, feuilles de roquette, tomates cerises rouges, polenta grillée, perles de mozzarella, artichaut et copeaux de parmesan, assaisonnés de vinaigrette au vinaigre balsamique52

Gamberi al limone

Crevettes au beurre de citron, sautées à l'ail, jus de citron, vin blanc et herbes aromatiques72

Salade Mista

Feuilles vertes croquantes, petit radis, moitiés de tomates cerises, artichauts à la romaine, oignon rouge, lamelles de concombre et de carottes, assaisonnée d'huile d'olive et de citron frais52

Mozzarella burrata

Servie sur une salade de tomates cerises, basilic, olives de Kalamata, croûtons, feuilles de roquette, câpres et huile d'olive62

Moules

Moules au vin blanc, bouillon de crabes, roquefort, crème et parmesan74

Insalata Caprese

Tranches de tomates, mozzarella fraîche, câpres, feuilles de roquette et huile d'olive56

Crevettes et calamars

Cuits dans une fondue de poireaux, avec des tomates séchées, ail, crème et herbes aromatiques fraîches74

Salade de fruits de mer

Sélection de fruits de mer, roquette, pesto, tomates séchées, jeunes artichauts, oignon rouge et radis.....58

Crevettes au beurre de tomate

Vin blanc, ail, chili, persil et huile d'olive72

Minestrone

Soupe de légumes végétarienne48

Soupe du chef

.....42

Juste sorti du taboun

Le feu crépite dans le taboun, four traditionnel qui est le cœur de notre cuisine, dans lequel on cuit à 400 degrés des plats et des gâteaux originaux aux goûts et aux arômes variés.

Focaccia

Focaccia fraîche servie avec de l'huile d'olive et des tomates olivettes râpées22

Choix d'antipasti (plat pour deux personnes)

Légumes de saison, salami Milano, mozzarella di Bufala et ricotta fraîche, servis avec pain maison, et un dip de poivron grillé piquant86

Gnocchis alla Romana

Gnocchis de semoule gratinés au four dans une sauce à la crème et au parmesan49

Lasagne

Feuilles de lasagnes dans une sauce tomate, bolognaise et béchamel, gratinées au taboun avec du parmesan74

Pizza Margherita

Garnie de sauce tomate et de mozzarella58

Pizza alle melanzane

Garnie de sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées et piment frais60

Pizza ai funghi

Garnie de sauce tomate, mozzarella, avec un mélange de champignons grillés, parmesan et huile à la truffe66

Pizza pepperoni

Garnie de sauce tomate, mozzarella et tranches de pepperoni68

Pizza bianca roccola

Crème de poireaux, champignons, ricotta fraîche, roquette et parmesan64

Pasta

Seafood Spaghetti Tomato sauce, chili, anchovies, sage, butter, white wine, and parmesan (optional cream sauce)	92
Spaghetti al Pomodoro / Rosa / Cream In slow-cooked fresh tomato and herb sauce	56
Penne all'Arrabbiata Spicy tomato sauce with mixed herbs, garlic, and olive oil	58
Spaghetti alla Bolognese Beef ragu, root vegetables, tomatoes, and herbs	76
Artichoke Fettuccine Mushrooms and Italian artichoke stir-fried in olive oil, lemon, garlic and sage, with a hint of truffles	82
Ravioli ai Quattro Formaggi A four-cheese filling, served in cream / rosa / Alfredo sauce	77
Rigatoni alla Piemontese Beef fillet chunks, garlic, onion, sun-dried tomatoes, cream, beef broth, and basil leaves	108
Goose Pappardelle Pappardelle with broccoli, cauliflower, cherry tomato confit, goose, and mushrooms	92
Hunters' Tortellini Handmade pasta stuffed with beef ragu, served in beef broth sauce, and topped with parmesan	86

Fish

Sea Bream Fillet Pan-seared sea bream fillet, served on a bed of gnocchi, Italian artichoke, mushrooms, and cherry tomatoes	94
Salmon Fillet Served on a bed of black pasta, with lemon sauce and fresh mushrooms	94
Seafood Risotto Shrimp, calamari, mussels, crab broth, asparagus, and parmesan	96
Mushroom Risotto (Vegetarian) Assorted fresh mushrooms, asparagus, cream, and parmesan	86

Meat

Pollo alla Funghi Browned spring chicken cooked in a stone oven, with cream sauce, gorgonzola cheese, and chives	84
Entrecote Steak Grilled steak served with young potatoes and thyme	152
Filetto al Gorgonzola Beef fillet medallions in gorgonzola sauce, served with young potatoes and thyme	138

Appetizers

Carpaccio

Finely-sliced raw beef in olive oil, sea salt, black pepper, and arugula, topped with grated parmesan72

Insalata di Rucola

Baby spinach leaves, arugula, red cherry tomatoes, seared polenta, mozzarella pearls, artichoke, and parmesan flakes, dressed with a balsamic vinaigrette52

Lemon Shrimp

Shrimp stir-fried in lemon butter, with garlic, lemon juice, white wine, and herbs72

Insalata Mista

Crispy green leaves, baby radishes, halved cherry tomatoes, Romagna artichoke, red onion, and cucumber and carrot ribbons, seasoned with olive oil and fresh lemon52

Mozzarella Boretta

Served on a cherry tomato salad, with basil, Kalamata olives, croutons, arugula, and capers, seasoned with olive oil62

Mussels

Mussels in white wine, crab broth, Roquefort cheese, cream, and parmesan74

Insalata Caprese

Tomato slices with fresh mozzarella, capers, arugula, and olive oil56

Shrimp & Calamari

Served in leek fondue with sun-dried tomatoes, garlic, cream, and fresh herbs74

Seafood Salad

Variety of seafood, arugula, pesto, sun-dried tomatoes, baby artichoke, red onion, and radishes58

Shrimp in Tomato Butter

White wine, garlic, chili, parsley, and olive oil72

Minestrone Soup

Vegetarian vegetable soup48

The Chef's Soup Special

.....42

From the Taboon

Our taboon oven is the heart of our kitchen, where we bake and grill dishes with a variety of mouthwatering flavors and aromas on a 400°C open flame.

Focaccia

Fresh focaccia served with olive oil and grated date tomatoes _____ 22

Antipasti (for two)

Seasonal vegetables, Milano salami, mozzarella di bufala, and ricotta fresca, served with the house bread and spicy pepper coulis dip _____ 86

Gnocchi alla Romana

Semolina gnocchi au gratin in cream sauce and parmesan _____ 49

Lasagna

Lasagna au gratin from the taboon, with tomato, Bolognese, and Béchamel sauce, topped with parmesan _____ 74

Pizza Margherita

Tomato sauce and mozzarella _____ 58

Pizza alla Melanzane

Tomato sauce, mozzarella, roasted eggplant, and fresh hot pepper _____ 60

Pizza ai Funghi

Tomato sauce and mozzarella with assorted roasted mushrooms, parmesan, and truffle oil _____ 66

Pizza ai Peperoni

Tomato sauce, mozzarella, and sliced pepperoni _____ 68

Pizza Bianca con Rucola

Leek puree with mushrooms, ricotta fresca, arugula, and parmesan _____ 64