

Brunch

SOUTHERN ITALIAN BAR
EST. 21

CENA

BY CHEF TOMER AGAY

Brunch Menu

* פיצות *		* קטנות של ברנז' *	
59	פיצטה אדומה בצק של העולמות עם רוטב אדום, בוזליקום טרי ושמן זית פרחוני	24	לחמים - מוגש עם סלסה עגבניות טחינה זיתים וחמאה
64	פיצטה ירוקה תרד בר, גבינת המאירי, צ'ילי ירוק, אורגנו וחלמון ביצה חצי אפויה	55	סלט סלקים צלויים - ג'יבנה שרופה על גריל פחם עם ריגילה ובלסמי לבן
64	פיצטה חריפה מוצרלה, פלפל שושקה וציילי ירוק צלויים, שיפקה וזיתים סורים, עלים טריים ובצל סגול	54	סלט עלים אורגני - חסות פריכות, עגבניות בייף, סלק ספירלה, קשקבל תורכי וויניגרט בוזליקום
69	פיצטה לבנה בשמל, פורציני, מנציגו כמהין ושימאגי מוחמצות בוואקום, פורטובלו טריות ופקוריני רומאנה	59	צלחת ירוקים צלויים - חסה רומית שרופה, ברוקולי אורגני, שעועית רחבה בג'וספר עם יוגורט אמיתי ממחלבות טמרה
		68	קרודו של דג לבן מהים התיכון - שמן פרחוני, חריף אדום מותסס, בצל ירוק וליים
		75	טרטר פיאמונטזי - מפילה בקר על הסכין עם אנשובי ופרמזן
		72	סלט קיסר - חסה רומית, רוטב קיסר, סלמון צלוי בפחם, פרמזן

ניתן להזמין תוספת למתבלים: לאבנה / אבוקדו / טחינה / גבינת פנחס | 8 זיתים | 6

* חמות של ברנז' *	
	ברוסקטה אבוקדו - סלט אבוקדו קלאסי, ביצה רכה, ירקות קשים, רוקט 67
	אגס פלורנטיין - קוראסון חמאה, תרד, ביצה עלומה והולנדז 69
	פפרדלה - על ראגו עגבניות שרי צבעוניות ויין לבן 70
	ברוסקטה סטייק - חלה, סינטה צרובה, ביצת עין, איולי לימון כבוש 82
	שיפוד דגים מקומי - צלוי עם פרי עונתי, בצל ירוק, סלט משווייה חריף ויוגורט 84

* קוטיילים *		* יין *	
41	בליני ישראלי גויאבה, סירופ רימונים, פרוסקו יבש מבעבע, קליל, פירותי	43/175	אנטיליה, דונה פוגטה (סיציליה) לבן יבש, פרחוני ואלגנטי
39	לבנדר שפריץ מרטיני ביאנקו בהשריית פרחי לבנדר, מי טוניק, ביטר סלרי פרחוני ומרענן	41/155	רמולה רוזאטו, פרסקובלדי (טוסקנה) רוזה קליל ופירותי
31	גליפט ברוט סיידר תפוחים יבש	38/175	אסטי N.V. מרטיני (פיימונטה) מבעבע חצי יבש