

SOUTHERN ITALIAN BAR
EST. 21

CENA

BY CHEF TOMER AGAY

* ק ט נ ו ת *

36	מנאיש זעטר לאבנה, סלסה של עגבניות מגי וצ'ילי ירוק חריף
55	סלט סלקים גייבנה מטוגנת, רוקט ובלסמי לבן
54	סלט עלים אורגני חסות פריכות, עגבניות מגי, סלק ספירלה, קשקבל תורכי וויניגרט בויליקום
59	צלחת ירוקים צלויים חסה רומית צלויה, ברוקולי אורגני, שעועית ירוקה בג'וספר עם יוגורט אמיתי ממחלבות תמרה
72	ספייסי טונה קצוצה בסכין, שמנת חמוצה, פפרוצ'יני ובשר חציל מעושן
68	קרודו של דג לבן מהים התיכון, שמן זית פרחוני, חריף אדום מותסס, בצל ירוק וליים
75	טרטר פיאמונטזי פילה בקר, חתוך בסכין, פרמז'ן, אנשובי

* פ י צ ו ת *

59	פיצטה אדומה קלאסית מוצרלה טרייה, בויליקום ושמן זית פרחוני
64	פיצטה ירוקה תרד בר, גבינת המאירי, צ'ילי ירוק, אורגנו וחלמון ביצה
64	פיצטה חריפה שושקה צלויה, מוצרלה, שיפקה, זיתים, עלי טעם ובצל סגול
67	פיצטה לבנה בשמל, פטריות יער, מנצ'גו כמהין ופרמז'ן

* ח מ ו ת *

84	קלמרי טרי צלוי בפחם סלט מלפפון בלאדי, אורגולה, שמיר וגספצ'יו מעגבניות מגי
89	נקניקיית בקר עם שומן טלה, כרוב אדום כבוש וצלוי בטאבון, חרדל קולמנס ואורגולה
78	פפרדלה, ראגו עגבניות שרי, יין לבן, זיתי טסוס, לאבנה
72	פסטה שחורה שרימפס, קלמרי, אפונה טרייה, יין לבן וחמאה
78	ניוקי מהטאבון עבודת יד, ברוטב בר בלאן, תרד וגבינת המאירי המקומית
84	שיפוד דגים מקומי צלוי עם פרי עונתי, בצל ירוק, סלט משאוואיה חריף ויוגורט
104	גמברי רוטו טחינה עמבה, בצל חרוך בגריל פחם, ברוקולי אורגני וקונפי שום
107	סינטה מקומית בטטה צלויה בטאבון, שעועית ירוקה, שמנת פלפלת

