

בקטנה. מהמעדנייה

Piatti

צלחות

29 ₪ **סלמון בכבישה ביתית**
סלק בויניגרט בזיליקום, מסקרפונה
ולחם קלוי בתנור אבן

34 ₪ **ויטלו טונטו**
רוסטבויף סינטה עגל, איולי טונה, צלפים,
קורנישונים ולחם קלוי בתנור אבן

22 ₪ **ארטישוק אלה רומנה**
צלוי בשמן זית, קרם פול ירוק ואפונה,
איולי פרמזן ובזיליקום טרי

19 ₪ **ספיאדיני**
שיפודי תפוח אדמה צלוי בתיבול
טוסקני עם איולי פרמזן

Panini

כריכונים

19 ₪ **לקס**
סלמון בכבישה ביתית, מסקרפונה,
עלי חרדל ובצל סגול

19 ₪ **קמורה**
סלמי איטלקי, עלי חרדל, קורנישונים,
בצל סגול ואיולי פרמזן

19 ₪ **קפונטה**
קרם פול ואפונה, מוצרלה פרסקה
ובזיליקום

38 ₪ **כריך פולפטה בקר קלאסי**
עם איולי פרמזן, מעט צ'ילי
וגבינת פרמזן

Vino



68 ₪ 25 ₪ **אדום**
קיאנטי גוברנטו -
יין עמוק, חמים ומלא פרי

58 ₪ 25 ₪ **לבן**
פרסקאטי פונטנה
קנדידה - בלנד מעט טרופי,
עוצמתי ומאוזן

63 ₪ 25 ₪ **רוזה**
טראמרי סן מרזאנו -
יין פירותי ונעים, מעט פרחוני

Crostini

קרוסטיני | 26 ₪

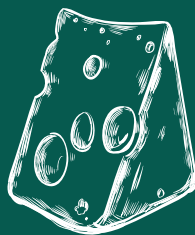
ונציה פטריות
ברוסקטה עם איולי פרמזן, פטריות בטאבון
ובזיליקום טרי

ונציה זוקיני
ברוסקטה עם טפנד זיתים, זוקיני בטאבון ומוצרלה
פרסקה

ונציה סלק וגורגונזולה
ברוסקטה עם פסטו טרי, סלקים, צנוברים וגבינת
גורגונזולה

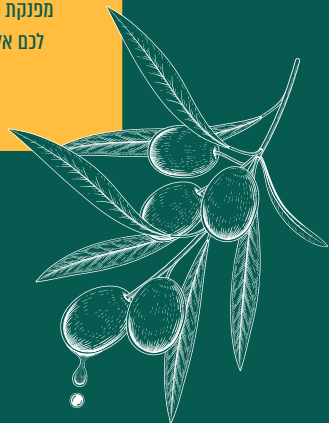


מוגש בימים א' עד ה', בין השעות 10:00-20:00



בבזל... התנהג כרומאי!

הבאנו את האפרטיבו האיטלקי עד אליכם, ועשינו את זה בצורה הכי מפנקת שיש: תפריט "בקטנה מהמעדנייה" תוכנן בקפידה ומציע לכם אלוהול כיפי ומנות טעימות שיעשו לכם שמח בעין ובלב, לאורך כל שעות היממה.



הידעתם*

האפרטיבו הוא מנהג מוכר באיטליה במסגרתו שותים אלוהול ומנשנשים מנות קטנות כהכנה לארוחת הערב, או כבר כארוחת הערב עצמה. המילה Aperitivo מגיעה מהפועל Aprire שמשמעותו "לפתוח". לפתוח מה? את התיאבון, כמובן!

