

٣.٢٠٠	<b>جديد</b> فردوريا الا ميلانيزي <b>VERDURE ALLA MILANESE</b> <i>New!</i> فطائر الخضار المقلية تقدم مع صلصة الطماطم الحارة	
٣.٣٠٠	<b>بادنجان مع الجمبري</b> <b>MELANZANE CON E GAMBERI</b> بادنجان مقلي ومغطى بصلصة الطماطم والجمبري	
١.٩٠٠	<b>باني دي پاني آل أوليو</b> <b>PALLE DI PANE ALL'AGLIO</b> كرات الخبز بعجينة الشيباتا الطازجة، محشوة و مغلقة بزبدة الثوم	
١.٩٠٠	<b>بيتزا آل أوليو</b> <b>PIZZA ALL' AGLIO</b> خبز هش بالثوم مخبوز في فرن الصطب التقليدي	
٣.٩٠٠	<b>تاجياسكا</b> <b>TAGGIASCA</b> زيتون ايطالي مخلل في زيت الزيتون البكر	٧ خ
٣.٦٠٠	<b>أرانشيني</b> <b>ARANCINI</b> كرات الأرز المقلية و المحشوة بجبن الموزاريلا الذائب تقدم مع صلصة الطماطم	
٤.٣٠٠	<b>جمبري باستيلاتي</b> <b>GAMBERI PASTELLATI</b> روبيان مقلي مغلف بخلطة عجین متبلة، تقدم مع صلصة الترتار	
٣.٧٠٠	<b>كالاماري باستيلاتي</b> <b>CALAMARI PASTELLATI</b> حلقات الحبار الصغير المقلية و المغلفة بخلطة عجین متبلة، تقدم مع صلصة الترتار	
٣.٥٠٠	<b>بولپتي نابولي</b> <b>POLPETTE NAPOLI</b> كرات اللحم البقري في صلصة الطماطم و الريحان	
٣.٧٠٠	<b>ميلانزاني آلا بارميجيانا</b> <b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> بادنجان مشوي مع صلصة الطماطم و جبن الموزاريلا	٧ خ
٤.٣٠٠	<b>جمبري آلا كاپري</b> <b>GAMBERI ALLA CAPRI</b> روبيان مقلي مع زيتون اسود في صلصة الطماطم الإيطالية	

## ZUPPA SOUP

## زوبا شوربة

٢.٦٠٠	<b>زوبا دي پومودورو</b> <b>ZUPPA DI POMODORO</b> شوربة خزيمه الطماطم و الغليغلة المشوية مع القليل من البيستو	٧ خ
٢.٩٠٠	<b>زوبا آل فونجي</b> <b>ZUPPA AL FUNGHI</b> شوربة الفطر البري	٧ خ
٣.٨٠٠	<b>زوبا دي مار</b> <b>ZUPPA DI MARE</b> شوربة المأكولات البحرية المميزة	
٢.٦٠٠	<b>ستراشيتلا دي پولو</b> <b>STRACCIATELLA DI POLLO</b> شوربة مرق الدجاج الكلاسيكية مع البيض و جبن البارميزان و البقدونس	
٢.٨٠٠	<b>مينيستروني</b> <b>MINISTRONE</b> شوربة الخضراوات التقليدية مع الرز و شرائح جبن البارميزان	٧ خ

## AMICI DEL VINO Cold cuts

## أميشي ديل فينو لحوم باردة

A SELECTION OF IMPORTED COLD CUTS SERVED ON A WOODEN PLATTER BOARD.

مجموعة مختارة من اللحوم الباردة المستوردة تقدم على طبق خشبي.

٧.٢٠٠	<b>بريزاولا كون بيكورينو</b> <b>BRESAOLA E PECORINO</b> شرائح رقيقة من لحم البريزاولا البقري مع جبن البيكورينو و رشات الليمون و زيت الزيتون البكر.	
٦.٩٠٠	<b>أفيناتي ميستي</b> <b>AFFETTATI MISTI</b> شرائح رقيقة من لحم الخنزير ، سان دانيلي، كوبا ، المرتديلا، بانشيتا وميلانو سلامي ، تقدم على طبق خشبي.	٧ خ
٧.٢٠٠	<b>بريزاولا كون روكولا إي بارميجانو</b> <b>BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> شرائح رقيقة من لحم البريزاولا البقري، تقدم مع سلطة الجرجير و جبن البرميزان و عصير الليمون و زيت الزيتون البكر.	
٧.٦٠٠	<b>فورماجي ايطالياني</b> <b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI</b> طبق من الجبن الايطالي المكون من جبن البيكورينو ، غروغانزولا ، تاليج و جبن البرميزان ، يقدم مع العنب و الجوز و الخبز.	٧ خ
٧.٩٠٠	<b>أفيناتي ميستي كون بارميجانو</b> <b>AFFETTATI MISTI CON PARMIGIANO</b> شرائح رقيقة من لحم الخنزير ، سان دانيلي، كوبا ، المرتديلا، بانشيتا و ميلانو سلامي ، تقدم مع جبن البرميزان.	٧ خ



## INSALATE SALADS

## إنسالاتِ السلطات

- جديدا!** سلطة السلمون والجواكامولي انسالاتا **SALMONE UOVO GUACAMOLE E INSALATA** ٤.٢٠٠ **New!**  
سلطة مع سمك السلمون المدخن، الأفوكادو وبيض مسلوق، يقدم مع صلصة الماسترد بالعسل ومايونيز البيستو
- جديدا!** انسالاتا سالمون لينتيكي نيري وفو إن كاميتشا **INSALATA AL SALMON LENTICCHIE NERE E UOVO IN CAMICIA** ٣.٨٠٠ **New!**  
سلطة الطباخ المميزة تقدمه بسالمون جراًفلاكس الخاص بنا مع العدس الأسود والجوز المشوي بالفلفل الأحمر والملغوف الأحمر والأبيض والبيض المسلوق. تقدم مع صلصة الخل وجبن البارميزان الميشور
- جديدا!** سالمون افوكاتوي ماسكروني آل نينو **SALMONE AFFUMICATO E MASCARPONE ALL ANETO** ٤.٢٠٠ **New!**  
فطيرة سمك السالمون المدخن اللذيذ يقدم مع جبنة مسكرون، ونبات الشبت القبار مع صلصة الفواكه الإستوائية ومايونيز البيستو.
- جديدا!** سلطة الطباخ **CHEF'S SALAD** ٤.٥٠٠ **New!**  
سلطة منعشة تحتوي على الجرجير الصغير، بات الهليون، قطع الخبز المحمص مع شرائح الدجاج الرقيقة والمتبله بصلصة الطباخ الخاصة
- السلطة الخاصة بمطبخنا** **INSALATA DI CUCINA** ٧  
جديدا تشكيلة من الخس مع الشمر ولحم البريزولا والطماطم الكرزية مغطاة بصلصة الخردل والعسل مع خل البلزمك وشرائح البرميزان  
مع الدجاج : ٤.٠٠٠ **With Chicken** مع الروبيان : ٤.٨٠٠ **With prawns** الكلاسيكية : ٣.٥٠٠ **Classic**
- إنسالاتا توسكانا** **INSALATA TOSCANA** ٧  
تشكيلة من الخضراوات المشوية المتبله، تقدم مع خبز الشيباتا الهش و تتوج بصلصة خل البلسمك
- كاراپاتشيو دي مانزو** **CARPACCIO DI MANZO** ٤.٤٠٠  
شرائح رقيقة مطهوه من لحم البقر الطري، يتم تقديمها باردة مع أوراق الجرجير و حبات الشمره و صلصة الخردل بالعسل .
- إنسالاتا ميستا** **INSALATA MISTA** ٣.٢٠٠  
تشكيلة من الخضراوات الورقية الخضراء و الطماطم متوجة بصلصة خل البلسمك
- إنسالاتا دي سيزر** **INSALATA CESARE** ٤.٠٠٠  
سلطة قيصر مكونة من الخس المقرمش ، الفلفل الأحمر الحلو ، جبن البيكورنو ، قطع الخبز المحمص و جبن البارميزان الميشور.  
مع الدجاج : ٣.٦٠٠ **With Chicken** مع الروبيان : ٤.٠٠٠ **With prawns** الكلاسيكية : ٣.٢٠٠ **Classic**
- إنسالاتا كابريزي** **INSALATA CAPRESE** ٣.٢٠٠  
سلطة مكونة من جبن موزاريللا بوفالو مع حبات الطماطم و أوراق الريحان الحلو

## BRUSCHETTE

FRESHLY BAKED HOME-MADE BREAD

## بروشيتا

خبز طازج محلي الصنع

- پومودورو** **POMODORO** ١.٨٠٠  
شرائح الخبز المحمصه يعلوها مزيج من الطماطم الطازجة و البصل الأحمر و الريحان مع زيت الزيتون البكر.
- بروشيتا إي سبونتينى** **BRUSCHETTE E SPUNTINI** ٢.٢٠٠  
بيناشيتا ، برومودورو ، اوليف بزوشيتا.
- بيانكيتا** **BIANCHETTA** ١.٦٠٠  
خبز محلي الصنع محمص مع جبن الموزاريللا الذائب.
- آل أوليف** **ALLE OLIVE** ١.٧٠٠  
شرائح الخبز المحمصه يعلوها غموس الزيتون الأسود.

## SPUNTINI SANDWICHES

WARM FOCACCIA SANDWICHES FROM OUR WOOD FIRED OVEN

## سبونتينى سندويشات

سندويشات ساخنة على شكل كعك من الفرن الخشبي المشتعل

- ماما هوو فيم** **MAMMA HO FAME** ٣.٩٠٠  
كرات اللحم الطرية مع جبن التاليجو و صلصة الطماطم.
- بيتو دي پوليتو** **PETTO DI POLLETTO** ٣.٨٠٠  
صدر الدجاج المشوي مع جبن الموزاريللا ، الجرجير، الطماطم و المايونيز.
- جاردينو دي ميلانزانا** **GIARDINO DI MELANZANA** ٣.٥٠٠  
باذنجان مشوي مع موزاريللا طيب الجاموس و الطماطم و الريحان و صلصة البيستو.

## RISOTTI

OUR RUSTIC RICE BROTHS COOKED TO A CREAMY CONSISTENCY

## ريزوتو

مرق الأرز الريفي المطبوخ

- جديدا!** ريزوتو الدجاج والفطر **RISOTTO CON POLLO E FUNGHI** ٦.٢٠٠ **New!**  
أرز الريزوتو الكريمي المطبوخ مع الفطر و صدر الدجاج، يقدم مع كريمة الخوخ و صلصة التفاح
- جديدا!** ريزوتو لحم الخنزير والفطر **RISOTTO CON MAIALE E CREMA AL FUNGHI** ٧.٢٠٠ **New!**  
أرز الريزوتو الكريمي المطبوخ مع الفطر ولحم الخنزير، يقدم مع كريمة الخوخ و صلصة التفاح
- ريزوتو زوكيني إي جامبري** **RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERI** ٥.٨٠٠  
أرز الريزوتو الغني مع روببان الخليج و الكوسة يتم خلطه مع جبن البرميزان و الزبدة
- ريزوتو آل فونجي** **RISOTTO AI FUNGHI** ٤.٨٠٠  
ارز الاروريو المطبوخ بتأني مع الفطر الأبيض ، يقام خلطه مع الزبدة و جبن البرميزان.
- ريزوتو آل فروتي دي ماري** **RISOTTO AI FRUTI DI MARE** ٥.٨٠٠  
ارز الريزوتو مع روببان الخليج ، بلخ البصر و المحار مع مزيج من الطماطم و الأعشاب.

أكلة تحتوي على لحم الخنزير  
P. CONTAINS PORK

أكلة نباتية  
V. VEGETARIAN

التوصية الطباخ الشخصية  
CHEFS PERSONAL RECOMMENDATION



أطباقنا المنزلية الكلاسيكية تتكون من المعكرونة الطازجة المصنوعة في مطبخنا، التي تجلب لك نكهات فريدة من نوعها و شعور حقيقي بإيطاليا.

٣.٨٠٠

✓ **جديد! لازانيا الخضار** **New! LASAGNE VEGETARIANA**

✕ باستا السبانخ محلية الصنع، مغطاة بطبقات من الكوسة والبطاطس، والباذنجان، وأوراق الريكان مطبوخة بصلصة الطماطم وجبن الموزريلا.

٥.٨٠٠

✕ **فتوتشيني بثلاثة نكهات مع فيليه البقر** **PASTA TRICOLORE E MANZO**

باستا بالالوان الثلاثة مطبوخة مع لحم الفيليه الطري والطماطم الكرزية والسبانخ بصلصة الطماطم

٤.٨٠٠

✕ **لازانيا ألابولونيز** **LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

صلصة لازانيا لحم البقر المعدة على الطريقة المنزلية بين طبقات من شرائح المعكرونة و جبن الموزاريلا الذائب.

٥.٧٠٠

✕ **فوسيلي كون پولو كريمي دي فونجي** **FUSILLI CON POLLO E CREMA DI FUNGHI**

باستا الفوسيلي الملتوية تقدم مع صلصة الدجاج و الفطر البري الغنية.

٥.١٠٠

✕ **سباغيتي كون بولبتين دي كارني** **SPAGHETTI CON POLPETTINE DI CARNE**

الاسباغيتي مع كرات اللحم

٤.٨٠٠

✓ **پيني ألابنورما** **PENNE ALLA NORMA**

✕ باستا البنية مع الباذنجان، موزاريلا طيب البقر و طماطم الشيري في صلصة الطماطم وبيستو الريكان.

٤.٩٠٠

✕ **لينغويني كون بولو إي بومودورو** **LINGUINE CON POLLO E POMODORO**

باستا اللينغويني مع الدجاج و الطماطم

٤.٦٠٠

✓ **پيني ألابابياتا** **PENNE ALLA ARRABBIATA**

✕ باستا البنية في صلصة الطماطم مع الفلفل الحار و الزيتون الاسود

٦.٢٠٠

✕ **فيتوتشيني آل سلمون** **FETTUCINE AL SALMONE**

باستا الفيتوتشيني مع السلمون المدخن في صلصة الطماطم الغنية

٥.٩٠٠

✓ **نوكي دي سبيناتشي آل غورغنزولا إي نوتشي** **GNOCCHI DI SPINACI AL GORGONZOLA E NOCI**

✕ باستا نوكي المصنوعة من السبانخ و البطاطس تقدم في صلصة جبن الغورغنزولا البيضاء مع قليل من حبات الجوز.

٥.١٠٠

✕ **فوسيلي ألابولونيز** **FUSILLI ALLA BOLOGNESE**

باستا الفوسيلي مع صلصة اللحم الغنية

٥.٩٠٠

✕ **لينغويني آل كارتوشيو** **LINGUINE AL CARTOCCIO**

باستا اللينغويني يتم عليها في حساء مكون من الجمبري و بلح البحر و المحار ثم تغلف بعجينة البيتزا و تخبز في فرن الحطب التقليدي.

٥.٦٠٠

✕ **پارپارديلي آل أناترا** **PARPARDELLE AL ANATRA**

باستا شريطية معدة مع لحم البط و فطر الپورتشني البري.

٥.٨٠٠

✕ **فيتوتشيني آل نيرو دي سيبيا** **FETTUCINE AL NERO DI SEPIA**

باستا الفيتوتشيني يتم تقديمها مع الطماطم المهروسة و الجمبري و الكالاماري و بلح البحر و المحار يتم طهؤهم مع صلصة المأكولات البحرية.

## RAVIOLI PASTA

٥.٤٠٠

✓ **رافيوولي السبانخ** **RAVIOLI DI SPINACI**

✕ رافيوولي السبانخ مع الريكوتا و الصلصة البيضاء

٥.٥٠٠

✕ **رافيوولي ثمار البحر** **RAVIOLI DI PESCE**

رافيوولي ثمار البحر مع صلصة الجمبري و الفلفل ثلاثي الالوان



## PIZZA

فطيرتنا البيترزا مصنوعة باستخدام المكونات الطازجة فقط، العجين التقليدي المصنوع يدوياً ومخبوز في الفرن الخشبي لإعطاء الطعم الهش المدخن الأصيل.

13"	11"	9"	
٤.٥٠٠	٣.٤٠٠	٢.٨٠٠	<b>مارغريتا MARGHERITA</b> صلصة الطماطم المتبلّة بالأعشاب الطازجة، زيت الزيتون البكر، الريحان الحلو و جبن الموزاريلا
٥.٩٠٠	٤.٩٠٠	٣.٩٠٠	<b>بيترزا البانديرا PIZZA BANDIERA</b> جبن الموزاريلا البوكونشيني من حليب البقر، اوراق الجرجير، صلصة الطماطم، طماطم الشيري مع جبن البرميزان.
٥.٦٠٠	٤.٧٠٠	٣.٧٠٠	<b>الأكلات النباتية VEGETARIANA</b> صلصة الطماطم المتبلّة بالأعشاب الطازجة، زيت الزيتون البكر، الريحان الحلو، الكوسة و الباذنجان.
٥.٩٠٠	٤.٩٠٠	٣.٩٠٠	<b>فونجي روزا إي موزاريلا FUNGHI ROSA E MOZZARELLA</b> صلصة الطماطم المتبلّة بالأعشاب الطازجة وزيت الزيتون البكر و الريحان الحلو و جبن الموزاريلا والفطر
٦.٦٠٠	٥.٤٠٠	٤.٣٠٠	<b>آل كواترو فورماجي AL QUATTRO FORMAGGI</b> جبن الموزاريلا، البرميزان، ثاليجيو و البيكورينو.
٦.٨٠٠	٥.٨٠٠	٤.٦٠٠	<b>بوسكايولا BOSCAIOLA</b> فطر البورسيني، الفطر الأبيض، جبن الغورغونزولا، الطماطم، و جبن الموزاريلا
٥.٩٠٠	٥.١٠٠	٤.١٠٠	<b>ناپوليتانا NAPOLETANA</b> صلصة الطماطم و جبن الموزاريلا و طماطم الشيري مع الكبر و الأنشوجة و الزيتون الأسود.
٦.٨٠٠	٥.٧٠٠	٤.٥٠٠	<b>بيترزا آل سالمون PIZZA AL SALMONE</b> صلصة الطماطم، جبن الموزاريلا مع الفطر و السلمون المدخن.
٦.٢٠٠	٥.٢٠٠	٤.٢٠٠	<b>بيسكاتورا PESCATORA</b> جبن الموزاريلا وبلح البحر وصغير الحبارو صلصة الطماطم والروبيان
٥.٤٠٠	٤.٩٠٠	٤.١٠٠	<b>مسايا MASSAIA</b> فطيرة البيترزا مع جبن الموزاريلا، الدجاج، الفطر و البروكلي.
٦.٤٠٠	٥.٥٠٠	٤.٣٠٠	<b>كواترو ستاجيوني QUATTRO STAGIONI</b> اربع فطائر بيترزا في واحدة، صلصة الطماطم المتبلّة بالأعشاب الطازجة، زيت الزيتون البكر، الريحان الحلو، جبن الموزاريلا مع الدجاج، اللحم المدخن، و الخرشوف.
٦.١٠٠	٥.١٠٠	٤.٠٠٠	<b>ديافولا DIAVOLA</b> جبن الموزاريلا، الغلغل الحار مع سلامي اللحم البقري المتبل.
٦.١٠٠	٥.١٠٠	٣.٩٠٠	<b>كاپريكسيوزا CAPRICCIOSA</b> صلصة الطماطم المتبلّة بالأعشاب الطازجة، زيت الزيتون البكر، الريحان الحلو، الفطر، اللحم المدخن، البيض، الزيتون الأسود و الخرشوف.
٦.٥٠٠	٥.٥٠٠	٤.١٠٠	<b>مانزو إي فونجي MANZO E FUNGHI</b> فطر، سلامي اللحم البقري، لحم بقري مدخن، الطماطم و جبن الموزاريلا.
٦.١٠٠	٥.١٠٠	٤.١٠٠	<b>روستيكا RUSTICA</b> نقانق لحم الضأن الطازجة مع البطاطا المهروسة و جبن الموزاريلا و صلصة الطماطم مع اكليل الجبل الطازج.
٨.٢٠٠	٦.٦٠٠	٥.٣٠٠	<b>آلا نورشينا ALLA NORCINA</b> جبن الموزاريلا، شرائح البريزاولا، و سلامي الديك الرومي مع صلصة الطماطم الخاصة بنا.
٨.٥٠٠	٦.٩٠٠	٥.٨٠٠	<b>بوسكايولا سان دانيلي BOSCAIOLA SAN DANIELE</b> فطر البورسيني، الفطر الأبيض، جبن الغورغونزولا، الطماطم، جبن الموزاريلا و لحم السان دانيلي.

## CALZONI FOLDED FILLED PIZZA

## كالزوني البيترزا المملوءة المطوية ٤.٣٠٠

**كونتادينا CONTADINA**  
جبن الموزاريلا، الطماطم الشيري و سلامي اللحم البقري.

**تاكشينو TACCHINO**  
جبن الموزاريلا، لحم الديك الرومي المدخن و زيت الزيتون البكر.

**الأكلات النباتية VEGETARIANO**  
بيترزا نباتي مع الكوسة، الفطر، الباذنجان، و الفليفلة، تقدم مع جبن الموزاريلا.

ENJOY OUR MULTI GRAIN PIZZA OF YOUR CHOICE

Charges 9": 0.150 Fils, 11": 0.200 Fils, 13": 0.250 Fils

أكلة تحتوي على لحم الخنزيرة  
CONTAINS PORK

أكلة نباتية  
VEGETARIAN

التوصية الطهاخ الشخصية  
CHEFS PERSONAL RECOMMENDATION



## SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT MAIN COURSES

## سيكوندي بياتي دي كارني

أطباق اللحوم الرئيسية

- ٦.٢٠٠ **جديد!** **Pollo Ripieno alla Parmigiana** بولو ريبينو الا بارميجيانا **New!** جينة البارميزان، والموزاريللا، الريكوتا محشية بصدور الدجاج المخبوزة في صلصة الطماطم وتقدم مع الباستا وزيت الزيتون ونبات الهليون.
- ٧.٨٠٠ **جديد!** **Braciola di Maiale Piccante" alla Fresca** باراتشولا دي ميلاي بيكانتي الا فريسكا **New!** قطعة سميكة من لحم الخنزير، المتبل في صلصة طباخين كوتشينا، يقدم مشوي ومع الصلصة الحارة المميزة. يقدم مع البطاطس الصغيرة ونبات الليون وصلصة الخوخ.
- ٧.١٠٠ **Petto di Pollo e Cream de Funghi** صدر دجاج مع البطاطا المهروسة مع صلصة الفطر دجاج مقلي مع البطاطا المهروسة وصلصة الفطر
- ٩.٦٠٠ **AGNELLO ARROSTITO CON LA Salsa di Brown (Lamb Rack)** أقلنو أروستيتو كون لا سالسا دي براون أضلع لحم الضأن المشوية مع صلصة مرق اللحم الغنية تقدم مع البطاطس و الفاصوليا الخضراء و تغلف بلحم البقر المقدد.
- ٨.٣٠٠ **Manzo Involtini** مانزو إنفولتيني طبق أصلي من باليرمو. يتكون من لفائف اللحم المقلية و المحشية بجبن الموزاريللا و الطماطم المحففة تقدم مع البطاطس المشوية مع صلصة الطماطم.
- ٧.٩٠٠ **Saltimbocca alla Romana** سالتيمبوكا آلا رومانا صدر دجاج مقلي و ملفوف بلحم خنزير سان دانيلي يقدم مع البطاطس المهروسة و صلصة الليمون
- ٩.٩٠٠ **Bistecca Grigliata con Spinaci** بيستكا غريغلياتا كون سبيناتشي ستيك الريب أي المتبل بصلصة أعشاب البحر المتوسط الطازجة، يقدم مع البطاطس المقلية و فتات الخبز بالسبانخ.
- ٩.٩٠٠ **Filetto di Manzo con Rucola** فيلتو دي مانسو كون روكولا لحم بقري طري مشوي ، يقدم مع أوراق الجرجير و صلصة خل البلسمك.
- ٦.٦٠٠ **Polpette Tevisane** بولپتي تيفيساني كرات اللحم في صلصة الطماطم و الريحان ، يقدم مع ريزوتو بجبن البرميزان.
- ٩.٦٠٠ **Bistecca in Guazzetto e Gnocchi** بيستكا ان جوازتو إي غنوتشي ستيك الريب أي المشوي ، يقدم مع ألبوكي.
- ٧.٥٠٠ **Pollo alla Milanese** بولو آلا ميلانيز صدر دجاج مغطى بفتات الخبز يقدم مع البطاطس المبهرة.

## SECONDI DI PESCE

FISH AND SEAFOOD MAIN COURSES

## سكوندي داي بيشي

أطباق المأكولات البحرية الرئيسية

- ٦.٢٠٠ **جديد!** **Pasta all'avena con Salmon** باستا أفينا كون سالمون **New!** باستا البافارديلي المصنوع من الشوفان المجروش محلي الصنع المطبوخ في صلصة المأكولات البحرية مع القليل من صلصة الطماطم ومغطاة بقلبه سمك السالمون المشوي وبلسمك الكافيار
- ٧.٥٠٠ **Cernia del Mediterraneo** كيرنيا ديل ميدترانو هامور مقلي مع صلصة الزبدة بالحامض مع ريزوتو بالكريمة
- ٧.٩٠٠ **Pesce al Cartoccio** بيسي آل كارتوشيو سمك القاروس المشوي بالفرن مع الاعشاب و الليمون و الطماطم الكرزية و الكوسى ثم يقدم مع البطاطا الطازجة وصلصة الزبدة مع الليمون
- ٨.٤٠٠ **Impepata di Cozze** إمپيپاتا دي كوزي بلح البحر المقلي مع رشة من الفلفل الحار و صلصة الطماطم.
- ٧.٩٠٠ **Cernia in Padella** سمك الهامور مع اليزوتو وصلصة ثمار البحر فيليه الهامور المقلي في صلصة المأكولات البحرية، يقدم مع ارز اليزوتو المحمص.
- ٥.٨٠٠ **Vongole in Bianco** فونجول ان بيانكو محار مطهو على البخار يقدم في صلصة النبيذ الأبيض بالفلفل الحار
- ٨.٩٠٠ **Salmone alla Fiorentina** سلمون آلا فيورنتينا فيليه السلمون المشوي يقدم مع السبانخ و صلصة جين البروقولوني.

## CONTORNI SIDE DISHES

## كونتورني الأطباق الجانبية

- ١.٨٠٠ **SPINACHI AL PAN GRATTATO PROFUMATO** سبيناتشي آل بان غراتاتو بروفوماتو أوراق السبانخ الصغيرة مقلية مع فتات الخبز المتبل
- ٢.١٠٠ **ZUCCHINE SALTATE** زوكيني سالتاتي كوسة صغيرة مقلية
- ٢.١٠٠ **PATATE E PEPERONI ALLA CALABRESE** بتاتا إي ببيروني آلا كالابريزي البطاطس و الفلفل البارد على طريقة كلابريا
- ٢.٤٠٠ **PATATE SPADELLATE** بتاتا سپاديلاتي بطاطس بالأعشاب مقلية في زيت الزيتون البكر.
- ٢.٩٠٠ **VERDURE GRIGLIATE** فردور غريغلياتي خضروات متبللة و مشوية.
- ١.٦٠٠ **PURE' DI PATATE** بيور دي بتاتا بطاطس مهروسة مع جبن البرميزان
- ١.٩٠٠ **PATatine Fritte** بتاتين فريتتي بطاطس مقلية
- ٢.٩٠٠ **FUNghi SALTATI** فونجي سالتاتي فطر مقلي

أكلة تحتوي على لحم الخنزير  
CONTAINS PORK

أكلة نباتية  
VEGETARIAN

التوصية الطهاخ الشخصية  
CHEFS PERSONAL RECOMMENDATION