



Aperitivi. Fresh pasta, hand crafted pizza. Weekend sounds.
Vino veritas. Always cocktails. Dolci. Vita

TAZE MAKARNALAR

Makarnalarımızı "al dente" kıvamında pişiriyoruz. "Al dente" kıvamında pişirmek makarnanın dokusunu korur, çiğnenebilirlik sağladığı için makarnanın hamur gibi mideye çökmesini engeller, makarnayı daha doyurucu ve sindirimi daha kolay hale getirir.

PESTO SOSLU MAKARNA V

Paccheri makarnası, taze yeşillikler, tohumlar ve sarımsakla yapılan ev yapımı pesto sosu, baby ıspanak, taze fasulye, kırık karabiber ve Parmesan peyniri ile servis edilir.

420

LİMON SOSLU MAKARNA V

Kremalı ve limon soslu linguine makarnası ve taze rendelenmiş parmesan peyniri ve maydanoz ile servis edilir.

495

ACI DOMATES SOSLU STRACCIATELLA V

Ev yapımı taze makarna ve san marzano domates sosu, acılı domates sosu, kremalı stracciatella peyniri, taze fesleğen, zeytinyağı, kırmızı pul biber ve karabiber ile servis edilir.

445

TRÜF SOSLU MANTARLI MAKARNA V

Ev yapımı Mezzi Paccheri makarnası, siyah trüf sos, kavrulmuş portobello mantarı, kıtır Parmesan peyniri ve maydanoz.

545

ATIŞTIRMALIKLAR

MARİNE EDİLMİŞ ZEYTİN V

Portakal kabuğu ve bitkilerle marine edilmiş zeytin çeşitleri.

125

TRÜFLÜ CİPS

Taze rendelenmiş Parmesan peyniriyle kaplanmış meyve kökü cipsleri. Siyah trüf sosuyla servis edilir.

140

BAŞLANGIÇLAR

STRACCIATELLA V

Krem stracciatella peyniri, bitkilerle marine edilmiş çeri domatesi, fesleğen, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile ev yapımı ekşi mayalı ekmeğe çubuklarıyla servis edilir.

395

BURRATA OLIVADA

Burrata peyniri, olivada rustica (siyah zeytin, kapari, sarımsak, yabani otlar ve zeytinyağı), çeri domates. Üstüne Parmesan peyniri ile servis edilir.

545

BRESAOLA CARPACCIO

İnce dilimlenmiş, roka, beyaz soğan, çeri domatesi ve parmesan peyniri ile Bresaola "carpaccio tarzı" dana bonfile. Üzerine zeytinyağı, nar çekirdeği ve limon kabuğu rendesiyle servis edilir.

645

RICOTTA & BALLI TRÜF

Kremalı ricotta peyniri, trüf balı, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiber. Ekşi mayalı ekmeğe servis edilir.

225

ŞARKÜTERİ TABAĞI

Peynir ve şarküteri tabağı. Manchego peyniri, Brie Danish peyniri, yllandırılmış Cheddar peyniri, olgunlaştırılmış keçi peyniri, bresaola, dana cotto, siyah üzüm, ceviz ve grissini çubuklarıyla servis edilir.

650

SALATALAR

TAVUKLU SEZAR SALATASI

Marul, fırında otlu marine edilmiş tavuk, pastırma gevreği, peynir parçaları, ev yapımı sezar sosu, taze rendelenmiş Parmesan peyniri ve limon kabuğu rendesiyle servis edilir.

445

BURRATA E PESTO VERDE V

Marul, acılı roka, çeri domates, pesto ve ricotta soslu, kırmızı pul biber, gevrek ekmeğe parçaları, parmesan peyniri ve burrata ile servis edilir.

590

PICCOLA V

Ana yemeğinin yanında yiyebileceğiniz, marul, biberli roka ve çeri domatesli. Fesleğenli zeytinyağı sosuyla servis edilir.

75

EKŞİ MAYALI PİZZALAR

Ekşi mayalı pizzalarımız, her gün restoranda elle yapılır. Daha sonra, 48 saat fermente olmasını sağlarız, sonuç olarak benzersiz, hafif bir doku elde ederiz ve Cenova'dan ithal ettiğimiz fırında 400°C'de mükemmel bir şekilde pişiririz.

KLASİK PİZZALAR

MARGARİTA V

Domates sosu, mozzarella peyniri, marine edilmiş çeri domates, fesleğen ve Parmesan peyniri ile servis edilir.

395

MANTARLI DANA FÜME

Domates sosu, mozzarella peyniri, dana cotto, sarımsakla kavurulmuş portobello mantarı, biberiye ve kekik ile servis edilir.

580

DOMATES SOSLU BURRATALI V

Domates sosu, mozzarella peyniri, kokteyl domates, fesleğen yağı, İtalyan Burrata peyniri ve roka ile servis edilir.

695

BAHARATLI SALAMLİ

Domates sosu, mozzarella peyniri, baharatlı Ventricina salamı, kırmızı soğan, biberiye, kekik, ve Parmesan peyniri ile servis edilir.

540

DÖRT PEYNİRLİ V

Sızma zeytinyağı, mozzarella peyniri, gorgonzola peyniri, keçi peyniri, parmesan peyniri, bal ve limon sosu ile servis edilir.

545

TAVUKLU AKDENİZ

Domates sosu, mozzarella peyniri, ince dilimlenmiş ve fırınlanmış tavuk eti, yeşil biber, taze baharatlar ve feta peyniri ile servis edilir.

565

SOSLAR

Pizzanıza eşlik edecek el yapımı lezzetli soslarımız:

Acılı Domates Sosu (50), Siyah Trüf Sosu (50) and Sezar Sosu (50)

TATLILAR

PANNA COTTA V

Ev yapımı vanilyalı panna cotta çikolata parçacıklarıyla servis edilir.

285

BAKLAVA V

Geleneksel antep fıstıklı havuç dilimi baklava.

195

V TIRAMISU V

Mascarpone peynirli ve kakaolu klasik İtalyan lezzeti, karamelli kurabiye parçalarıyla servis edilir.

265

DONDURMA V

Klasik İtalyan lezzetinde dondurma. Dondurma Çeşitleri:

Vanilya, Çikolata, Mevsim Meyveli

155

Hesabımıza %10 servis ücreti eklenir.

Yiyecek ve içeceklerinizi sipariş etmeden önce alerjiniz veya intoleransınız varsa lütfen personelimize görüşün. Çapraz bulaşmayı önleme çabalarımıza rağmen mutfağımızda alerjenler kullanıyoruz ve yemeklerimizden herhangi biri eser miktarda alerjen içerebilir.

V=Vejeteryan