

לחם הבית - 22

Bread & Focaccia

אויסטר ג'ילארדו גרניטת תפוחי עץ וחזרת - 32 לחיידה / 165 לחצי הריסר
Gillardeau oyster sour apple and horseradish granite

ארנצ'יני עם מכרז' מטבליים - 36
Aranchini basket

ברוסקטת מוצרלה באפלו עם אנשובי "אורטיו" - 39
Grilled bruschetta Buffalo mozzarella & anchovies

פרושוטו סאן דניאל - 78
Prosciutto san-danielo

ראשונות | Appetizers

חסות צעירות בווינג'ט טרנגו, שקדים קלויים ובצל סגול מיובש - 48
Young lettuce tarragon vinaigrette, toasted almonds and dried onion

פנולה ירקות גינה בצל סגול וגינה מלוחה - 58
Garden vegetables panzanella red onions and salty cheese

קפליטי זב שור עם פטריות יער עליות ובצלים - 62
Oxtail cappelletti wild mushrooms and onions

שמי טונה בלו פין רומסקו פלפלים אדומים, צ'ילי, כוסברה - 68
Bluefin tuna sashimi red pepper romesco, chili, cilantro

אנילוטי גורגונולה קרם וישטואו, קרמבל פרושוטו ושמן פיסטוק - 69
Gorgonzola agnolotti Vichyssoise cream, prosciutto crumble and pistachio oil

פסטות | Pasta

כל הפסטות תוצרת בית Homemade pastas

ספגטונה ברוטב עגבניות חריף פילה אניטיאס קצוץ בגריל - 115
Spicy tomato spaghetti with grilled and shredded yellowtail

טליוליני טרופו פרמג'אנו, חמאה וכמהין - 94
Tagliolini al tartufo Parmigiano, butter and truffles

ריווטו מה עצם כמיה, שקדי עגל וקרם שום שחור - 115
Bone marrow risotto okra, veal sweetbreads and black garlic purée

ניוקי בחמאה חומה קויל, צנוברים, פטריות שימבי וקרם פרש - 83
Gnocchi in salted butter kale, pine nuts, Shimeji mushrooms and crème fraiche

דגים ובשר | Fish & Meat

מוסר ים בגריל עם תפריא, מנגולד ושעמנת חמוצה - 129
Wild branzino baby potatoes, Swiss chard and sour cream

נהח קצבים פרום עם פולנטה רכה וירוקים - 142
Grilled hanger steak fresh soft polenta and greens

Piatti Classici
pronto
Est. 1988
קלאסי

ראשונות | Appetizers

טרטר אינטיאס ורעי עגבניות, מלפפונים במי מלח,

קרם הדרים, שום ירוק מוחמץ - 58
Yellowtail tartare tomato seeds, brined cucumbers, citrus purée and pickled green garlic

אספרגוס טרי רביולי במילוי תירס ומסקרפונה בחמאת לימון ועודיות - 63
Fresh asparagus ravioli with corn and mascarpone, lemon and chives butter

טרטר פילה בקר חלמון, ציד אנשובי, שום מטוגן, מולסה עגבניות - 76
Beef tartare egg yolk, anchovy stock, fried garlic, tomato molasses

קלאמרי בגריל ארטשווק ירושלמי, ריבת שמן זית וקרם קונפי לימון - 68
Grilled calamari Jerusalem artichoke, olive oil marmalade and lemon confit crème

פסטות | Pasta

קפליטי כבדי ענף שאלוטס מקורמל, קרם בטטה ושמן צ'ילי - 89
Chicken liver cappelletti caramelized shallots, sweet potato puree and chili oil

טליאטלה שחור לבן פירות ים, ציד פרושוטו ואצות מקורמלות - 119
Black and white tagliatelle sea food, prosciutto stock and caramelized seaweeds

טורטליני לחי חזיר קרם חציליים, אספרגוסים וציפס קוקי סן וואק - 117
Pork cheek tortellini eggplant purée, asparagus and scallop chips

דגים ובשר | Fish & Meat

שרימפס קריסטל בגריל - 74 / 100 גרם
Grilled crystal shrimp - 74 / 100 gram

סינטה טלה קרם כרוב סגול, ביבי חסה כאם עליות, וארטשווק ירושלמי - 185
Lamb sirloin purple cabbage cream, grilled lettuce and Jerusalem artichokes

לוקוס וניוקי בחמאה לבנה טורחיות סלק, קרמבל אנגוס ופימון - 178
Grouper and gnocchi in white butter beets candy, nuts and parmesan crumble

אנטריקוט בן 28 יום מח עצם ופירה תפריא - 60 / 100 גרם
28 days aged rib eye bone marrow & potato purée - 60 / 100 gram



פרונטו ספרינג
pronto spring

תפריט השף דייוויד פרנקל משתנה לפי עונות השנה ותומרי הגלם הגדלים ביחיה

Our Chef David Frenkel's menu changes according to the seasons and the fresh ingredients available.