



LA BELLA ITALIA



אירועי שף -



איטלקי



תפריט אירועים

אירוע עם *La bella italia* מתחיל באווירה, טאבון אותנטי וידיים עובדות,
שף רוכן מעל מנות איכותיות מהמטבח האיטלקי, שמח וצבעוני.

קוצצים, מערבבים, בוזקים ומתבלים.

השולחנות ערוכים, מדליקים נרות אחרונים, אורחים נכנסים לחגיגה של יופי
וחוויה קולינרית.

קרשי עץ, סכינים ענקיות, עוד ועוד מנות יוצאות, פיצות, פוקאצ'ות וירקות
מציפים את השולחן, פסטות וגבינות נהדרות, דגים זהובים נפרדים מטאבון אבן,
צלחות מלאות כל טוב עוברות מיד ליד.

ניחוח איטלקי באוויר מתערבב בריח של קינוחים מתוקים מהאטבון, ולסיכום
עמדה מלאה קסם, שוקולד, פירות אפויים, בצק מתוק, שפע ממלא את האירוע
ועמוס בכל טוב, אין רגע דל.



מזל זאמר, וכו'
וצוות אף א'א'א'

התחלה | מנות ראשונות למרכז שולחן

”בואו נצא למסע קולינרי של חגיגת טעמים איטלקית בשילוב ים תיכוני שכולם ידברו עליו..”

שושני כרובית זהובים | פרחי כרובית היישר מהטאבון, שמן זית טהור וטחינה.

בוראטה אהובתי | גבינת בוראטה משובחת לצד עגבניות שרי צבעוניות, עלי רוקט, בלסמי מצומצם.

עגבניות מרקדות | סלט עגבניות שרי ועיגולי מוצרלה, עלי רוקט, שמן זית, מלח ופלפל.

אגדה של חציל | סלט חצילים קלויים בתוספת גבינת שמנת ובזילוף שמן זית, בצל ירוק.

תפו"א מדורה | תפו"א אפוי עם קרם שמנת.

שקשוקה חלומית | השף שלנו יוסיף לה כל מיני דברים טובים, ישר מהטאבון מוגשת עם גבינת פטה ולצד לחמי שום.

פאן קון טומטה | לחם משופשף בעגבניות, שום ובזיליקום.

קלאסיקה איטלקית | סלט קפרזה מושלם מעגבניות עסיסיות, מוצרלה, בזיליקום ושמן זית.

פיצות | טאבון כפרי 450 מעלות

"זה התחיל עוד ב 1889 בנאפולי, כאשר הטבח רפאלה אספוזיטו יצר פיצה מרגריטה בשלושה צבעים אדום, לבן וירוק.."

פיצה מרגריטה עם הפתעות | פיצה מרגריטה עם תוספות מהטאבון: ארטישוק, בטטות היישר מהטאבון, תלתלי בצל סגול, זיתי קלמטה, פרוסות של פטריות שמפיניון, עגבניות שרי, גבינה בולגרית.

פיצה פסטו לא שגרתית | פיצה עם קרם פסטו משובח, טופינג שמנת, מוצרלה. **רפאלה פיצה** | פיצה מרגריטה על מצע עלים ירוקים, בתוספת גבינת בוראטה.

לה בטט | פיצה טופינג שמנת, בטטה מהטאבון, עלי תרד עם רוטב בלסמי מצומצם.

פטריות יער | פיצה קרם שמנת פטריות, בדילוף שמן כמהין איכותי.

ארטישוק מאוהב | פיצה קרם שמנת, גבינת מוצרלה וארטישוק.

ניחוחות מימת סיציליה

“ מכניסים אל האירוע שלך ניחוחות של ים סיצילאיני”

(הזמנה מראש ובתוספת תשלום)

סלמון נימוח ומבושם בתיבול איטלקי | אפוי ומשוח ברוזמרין, תבלין איטלקי,
פלפל שחור, שמן דית ומלח ים.

טוגניי גבינת מוצרלה/עזים/פטה | בציפוי פריך המוגש בזילוף דק של דבש טהור

כוכב המטבח האיטלקי | 3 אופציות לבחירה:

– רביולי סלק ברוטב שמנת.

– רביולי 4 גבינות ברוטב אלפרדו פטריות, שמן כמהין.

– רביולי בטטה ברוטב איטלקי משובח.

קרפצ'יו סלק חגיגי | במתבל השף

פסטות | הפנינה הקולינרית של איטליה

“אצלנו אומרים – ויוה לה פסטה”

מלכת הטעמים והריחות | רוטב שמנת ופטטריות כמהין נדירות.

רוזה קטיפתי | פסטה ברוטב רוזה משובת, המורכב מעגבניות עסיסיות, שום כתוש, שמן זית ומלח גם.

דואט פסטון | פסטה ברוטב מפנק, בדיליקום, שום, צנוברים, גבינת פרמד'ן, שמנת, שמן זית ומלח גם.

קינוחים | לה דולצ'ה ויטה

"בחרנו שמונה מתכונים איטלקים מושלמים לקינוחים, שיהפכו את האירוע שלכם לסעודת מלכים מיוחדת"

קדאיף מסקרפונה | גבינת מסקרפונה ושיערות קדאיף, בנגיעות ריבה/ שוקולד/ שערות קדאיף.

קלצונה מהסרטים | חלווה, בננה, שוקולד נוטלה, שוקלד לבן.

קלצונה בננה | שוקלד נוט לה.

קלצונה לוטוס | שוקלד לבן ואוראו.

וופל בלגי- שהתחפש לאיטלקי | סירופ מייפל וגלידה.

חגיגת מקרונים | במגוון טעמים.

בננות | מקורמלות.

זריקות תמריץ | של שוקלד לבן עם שבירי וופל.

Grazie

תודה!
לחיי רגעים של אושר,
בשמחה שלך.



LA BELLA
ITALIA

