

# MAGAZZINO

◆ TEL AVIV ◆

<p style="text-align: center;"><b>WINES</b> <b>לבן</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DESSERTS</b> <b>חציצו בויתרינה</b> 42ש</p>	
<p>קולומברד-טובניון J.P. Chenet , צרפת 24/78ש</p>		
<p>אורבייטו קלאסיקו קסטלני, איטליה 26/92ש</p>	<p style="text-align: center;"><b>DRINKS</b></p>	
<p>פינו גריגיו E, איטליה 28/108ש</p>	<p>שחיה קלה 12ש</p>	
<p>גוורץ-ריזלינג דה בורטולי, אוסטרליה 28/108ש</p>	<p>אקווה פאנה 750 מ"ל 22ש</p>	
<p>שרדונה לה ג'אמל, צרפת 32/118ש</p>	<p>סן פלגרינו 750 / 250 מ"ל 22/13ש</p>	
<p style="text-align: center;"><b>מבעבעים</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>BEERS</b></p>	
<p>פרוסקו פסקואה, איטליה 26/105ש</p>	<p>אלכסנדר בלונד 330 מ"ל, חבית 24ש</p>	
<p style="text-align: center;"><b>רוזה</b></p>	<p>אלכסנדר חיטה ישראלית 330 מ"ל, חבית 24ש</p>	
<p>גרנאס J.P. Chenet , צרפת 24/78ש</p>	<p>גולדסטאר 330 מ"ל, חבית 21ש</p>	
<p>אקס Maison Saint Aix , צרפת 34/128ש</p>	<p>אלכסנדר בליזר 330 מ"ל 27ש</p>	
<p style="text-align: center;"><b>אדום</b></p>	<p>אלכסנדר גרין 330 מ"ל 26ש</p>	
<p>מרלו J.P. Chenet , צרפת 24/78ש</p>	<p>אלכסנדר אמברה 330 מ"ל 26ש</p>	
<p>קיאנטי רופינו, איטליה 26/92ש</p>	<p style="text-align: center;"><b>COCKTAILS</b></p>	
<p>ריוחה פאוסטינו VII בודגס פאוסטינו, ספרד 28/108ש</p>	<p>אנדראה קמפרי, ג'ין, אשכולית אדומה 42ש</p>	
<p>ריוחה קריאנזה בודגה קלאסיקה, ספרד 32/118ש</p>	<p>רוברטה גרייגוס סיטרון, חמוציות, ליצי 42ש</p>	
<p>רוסו די מונטפולציאנו סאלקטו, איטליה 32/118ש</p>	<p>פטריציה רוס, פסיפלורה, לימון, נענע 42ש</p>	
<p>קוט דה רון רזרב לה דופין, צרפת 32/118ש</p>	<p>גיקלין ג'ק דניאלס דבש, ג'ינג'ר, לימונדה, פסיפלורה 42ש</p>	
<p>גמלא סירה יקבי רמת הגולן, ישראל 36/135ש</p>	<p>סנדי ג'ין, גרנדין, ביטר למון 42ש</p>	
	<p>ג'ולייטה ג'ין, בזיליקום, מלפפון 42ש</p>	
	<p>גרניטה קמפרי, תפוזים 36ש</p>	

# BUSINESS MENU

עסקית צהריים 64 ש"ח

LARGE DISH	SMALL DISH
<b>פיצה</b> ניתן להזמין את כל הפיצות עם בצק ללא גלוטן	<b>סלט ירוק חסה</b> , אורוגולה, בצל סגול, שקדים, ויניגרט חרדל
<b>*מרגריטה / חריפה אש</b> רוטב עגבניות, מוצרלה, בזיליקום / הרבה ציילי	<b>סלט עגבניות</b> בצל סגול, ציילי טרי, כוסברה
<b>אורוגולה ופקורינו</b> רוטב עגבניות, מוצרלה, אורוגולה, פקורינו +ש6	<b>סלט יווני- רומאי</b> ירקות, זיתים, פטה, זעתר
<b>אנשובי</b> רוטב עגבניות, מוצרלה, אנשובי אורטיז +ש8	<b>סלט מגזינו</b> חסה, פרמזן, לימון, פלפל שחור
<b>אספרגוס</b> מוצרלה, אספרגוס, פרמזן +ש6	<b>פריטו ארטישוק</b> איולי ציילי, כוסברה +ש6
<b>פפרוני</b> רוטב עגבניות, מוצרלה, פפרוני בקר, ציילי טרי	<b>פריטו זוקיני</b> איולי נענע, פרמזן
<b>קריספי בייקון</b> מוצרלה, בייקון במיפל, עגבניות צליות, ציילי יבש, פרמזן +ש8	<b>פריטו שרימפס</b> ויניגרט כוסברה +ש8
<b>שרימפס</b> ויניגרט שום, מוצרלה, שרימפס, בצל סגול, ציילי טרי, פטרוזיליה +ש10	<b>פריטו ראשי קלמרי</b> ויניגרט פלפלים +ש8
<b>*חצילים וחריף</b> רוטב עגבניות, מוצרלה, חציל קלוי, ציילי טרי, בזיליקום	<b>מוצרלה ו...</b>
<b>*קרציופי</b> רוטב עגבניות, מוצרלה, ארטישוק, בצל, זיתים, כוסברה	<b>פלפל קלוי</b> שום, בלסמי, אורגנו, פטה
<b>תרד ופטה</b> מוצרלה, תרד, פטה +ש6	<b>קרפציו ארטישוק</b> אורוגולה, פרמזן, לימון
<b>פורטובלו</b> מוצרלה, פורטובלו, פרמזן, ציילי יבש, פטרוזיליה	<b>ברוסקטה משחנה</b> +ש6
<b>סלק, גורגונזולה וצנוברים</b> מוצרלה, חומץ בלסמי, בצל ירוק +ש8	
<b>האם &amp; ציז</b> האם, גאודה, ציילי יבש, פלפל שחור +ש8	
<b>טרטופו</b> מחית כמהין, מוצרלה, פטריות, אגוזי מלך, פטרוזיליה, שמן כמהין +ש10	
*ניתן להזמין עם גבינה טבעונית.	
<b>פסטה</b> ניתן להזמין עם פסטה ללא גלוטן	
<b>ספגטי קישוא ופסטו</b> פירורי לחם, פרמזן	
<b>ספגטי ארביאטה</b> רוטב עגבניות, ציילי, אורוגולה, פרמזן	
<b>פוזילי קישואים, בצל ופטריות</b> שמן זית, שום, ציילי, אורוגולה, פרמזן	
<b>קסרצ'ה א-לה קרבונרה</b> חלמון ביצה, שמנת, בייקון, פלפל שחור, פרמזן +ש8	
<b>בוסיאטה אספרגוס ואנשובי</b> שום, ציילי, שמנת, פרמזן +ש8	
<b>פוזילי 4 גבינות</b> תרד, פירורי לחם	
<b>קסרצ'ה חצילים ועגבניות</b> שמן זית, רוטב עגבניות, שום, ציילי, בזיליקום, פרמזן	
<b>מאצי ריגטוני בולונז</b> בולונז קלאסי, פטרוזיליה	
<b>קציצות עוף ברוטב עגבניות</b> פטרוזיליה, פרמזן, מוגש עם תוספת לבחירה	
<b>לזניה בולונז</b> בשמל, פרמזן +ש10	
<b>ועוד</b>	
<b>שניצל עוף</b> מוגש עם תוספת לבחירה	
<b>עוף סופרים</b> מוגש עם תוספת לבחירה	
<b>שרימפס בורגר</b> איולי ציילי ומיפל, חסה, צלפים, פרוסות עגבניות +ש8	
<b>ציזבורגר וציפס</b> איולי ציילי וחרדל, גבינת צ'דר, חסה, עגבניה, בצל צרוב +ש8	
<b>כבדי עוף ותפוחי אדמה</b> שמן זית, שום, ציילי, פטרוזיליה	
<b>דג היום</b> מוגש עם תוספת לבחירה <small>מחיר השוק</small>	
<b>** תוספות לבחירה:</b> אורז, תפוא"א אפוי, ירקות אפויים, פירה, חבשיל שעועית ומנגולד או סלט ירוק	

# MAGAZZINO

◆ TEL AVIV ◆

DESSERTS		WINES	
42 NIS	Take a Peek at the Desserts Window	<b>White</b>	
		24/78 NIS	<b>Colombard-Sauvignon</b> J.P. Chenet, France
		26/92 NIS	<b>Orvieto Classico</b> Castellani, Italy
		28/108 NIS	<b>Pinot Grigio E</b> , Italy
		28/108 NIS	<b>Gewurz-Riesling</b> De Bortoli, Australia
		32/118 NIS	<b>Chardonnay</b> Les Jamelles, France
DRINKS		Sparkling	
12 NIS	Soft Drinks	26/105 NIS	<b>Prosecco</b> Pasqua, Italy
22 NIS	Acqua Panna 750 ml.		
13/22 NIS	San Pellegrino 250 ml. / 750 ml.	<b>Rose</b>	
		24/78 NIS	<b>Grenache</b> J.P. Chenet, France
		34/128 NIS	<b>Aix</b> Maison Saint Aix, France
BEERS			
24 NIS	Alexander Blonde 330 ml. On Tap	<b>Red</b>	
24 NIS	Alexander Israeli Wheat 330 ml. On Tap	24/78 NIS	<b>Merlot</b> J.P. Chenet, France
21 NIS	Goldstar 330 ml. On Tap	26/92 NIS	<b>Chianti</b> Ruffino, Italy
27 NIS	Alexander Blazer 330 ml.	28/98 NIS	<b>Rioja Faustino VII</b> Bodegas Faustino, Spain
26 NIS	Alexander Green 330 ml.	32/118 NIS	<b>Rioja Crianza</b> Bodega Classica, Spain
26 NIS	Alexander Ambre 330 ml.	32/118 NIS	<b>Rosso di Montepulciano</b> Salcheto, Italy
		32/118 NIS	<b>Cotes du Rhone Reserve</b> Les Dauphins, France
COCKTAILS		36/135 NIS	<b>Gamla Syrah</b> Golan Heights Winery, Israel
42 NIS	Andrea Campari, Bombay Gin, Grapefruit		
42 NIS	Roberta Grey Goose Citron, Cranberries, Lychee		
42 NIS	Patricia Rum, Passionfruit, Lemon, Mint		
42 NIS	Jacqueline Jack Daniel's Honey, Ginger, Lemonade, Passionfruit		
42 NIS	Sandy Gin, Grenadine, Bitter Lemon		
42 NIS	Giulietta Gin, Basil, Cucumber		
36 NIS	Granita Campari, Oranges		

Sunday - Thursday  
From 12:00 to 16:00

# BUSINESS MENU

Menachem Begin 21, Tel Aviv  
www.magazzino.co.il

Business Lunch 64 NIS

SMALL DISH	LARGE DISH
<b>Green Salad</b> Lettuce, Arugula, Red Onions, Almonds, Mustard Vinaigrette	<b>Pizza</b> All pizza dishes may be served with a gluten-free base
<b>Tomato Salad</b> Red Onions, Fresh Chili, Cilantro	<b>*Margherita / Spicy Margherita</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Basil / A lot of Chili
<b>Roman-Greek Salad</b> Vegetables, Olives, Feta Cheese, Hyssop	+6 NIS <b>Arugula &amp; Pecorino</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Arugula, Pecorino
<b>Magazzino Salad</b> Lettuce, Parmesan, Lemon Juice, Black Pepper	+8 NIS <b>Anchovy</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovy Ortiz
+6 NIS <b>Fritto Artichoke</b> Aioli Chili, Cilantro	+6 NIS <b>Asparagus</b> Mozzarella, Asparagus, Parmesan
<b>Fritto Zucchini</b> Mint Aioli, Parmesan	+8 NIS <b>Pepperoni</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni, Fresh Chili
+8 NIS <b>Fritto Shrimps</b> Cilantro Vinaigrette	+8 NIS <b>Crispy Bacon</b> Mozzarella, Maple Glazed Bacon, Roasted Tomatoes, Chili, Parmesan
+8 NIS <b>Fritto Calamari Heads</b> Bell Pepper Vinaigrette	+10 NIS <b>Shrimps</b> Garlic Vinaigrette, Mozzarella, Shrimps, Red Onions, Fresh Chili, Parsley
<b>Mozzarella &amp;... Roasted Peppers</b> Garlic, Balsamic Vinegar, Oregano, Feta Cheese	<b>*Spicy Eggplants</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Eggplants, Fresh Chili, Basil
<b>Artichoke Carpaccio</b> Arugula, Parmesan, Lemon Juice	<b>*Carciofi</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Artichoke, Onions, Olives, Cilantro
+6 NIS <b>Bruschetta of the Day</b>	+6 NIS <b>Spinach &amp; Feta</b> Mozzarella, Spinach, Feta
	<b>Portobello</b> Mozzarella, Portobello, Parmesan, Chili, Parsley
	+8 NIS <b>Beetroot, Gorgonzola &amp; Pine Nuts</b> Mozzarella, Balsamic Vinegar, Scallions
	+8 NIS <b>Ham &amp; Cheese</b> Ham, Gouda, Chili, Black Pepper
	+10 NIS <b>Tartufo</b> Truffle Paste, Mozzarella, Mushrooms, Walnuts, Parsley, Truffle Oil
	*Can be served with vegan cheese
	<b>Pasta</b> All pasta dishes may be served gluten-free
	<b>Spaghetti Zucchini &amp; Pesto</b> Bread Crumbs, Parmesan
	<b>Spaghetti all'Arrabiata</b> Tomato Sauce, Chili, Arugula, Parmesan
	<b>Fusilli Zucchini, Onions &amp; Mushrooms</b> Olive Oil, Garlic, Chili, Arugula, Parmesan
	+8 NIS <b>Casareccia alla Carbonara</b> Egg Yolk, Cream, Bacon, Black Pepper, Parmesan
	+8 NIS <b>Busiate Asparagus &amp; Anchovy</b> Garlic, Chili, Cream, Parmesan
	<b>Fusilli Quattro Formaggio</b> Spinach, Bread Crumbs
	<b>Casareccia Eggplant &amp; Tomato</b> Olive Oil, Tomato Sauce, Garlic, Chili, Basil, Parmesan
	<b>Mezzi Rigatoni Bolognese</b> Classic Bolognese, Parsley
	<b>Chicken Meatballs</b> Parsley, Parmesan, Served with a dish of your choice
	+10 NIS <b>Lasagna Bolognese</b> Béchamel, Parmesan
	<b>And More</b>
	<b>Chicken Schnitzel</b> Served with a dish of your choice
	<b>Chicken Supreme</b> Served with a dish of your choice
	+8 NIS <b>Shrimps Burger</b> Aioli Chili & Maple, Lettuce, Capers, Tomatoes
	+8 NIS <b>Cheeseburger with Fries</b> Aioli Chili & Mustard, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomatoes, Grilled Onions
	<b>Chicken Livers &amp; Potatoes</b> Olive Oil, Garlic, Chili, Parsley
	Market Price <b>Fish of the Day</b> Served with a dish of your choice
	**Side dish of your choice - Rice, Roasted Potatoes, Roasted Vegetables, Mashed Potatoes, Beans & Swiss Chard or Green Salad