



# I NOSTRI ANTIPASTI

## Antipasti Selection

## تشكيلة من المقبلات

### Vitello Tonnato فيتلو توناتو 55

THINLY CUT SLICES OF VEAL DRESSED WITH CREAMY TUNA SAUCE SERVED COLD

شرائح اللحم البتلو المتبله مع صوص التونة الناعمة ويقدم بارد

### Carpaccio di Manzo كاربانشو دي مانزو 60

THIN SLICES OF RAW BEEF FILLET MARINATED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON JUICE

SERVED WITH RUCOLA AND SHAVED PARMESAN CHEESE

شرائح اللحم البقري غير المطهى والمتبل مع زيت الزيتون وعصير الليمون ويقدم مع الجرجير وجبن البارميزان المبشورة

### Carpaccio di bresaola كاربانشو دي بريزاولا 42

DRY BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA, MUSROOM SAUTEE AND PARMESAN

شرائح اللحم البقري المجفف والمقدم مع الجرجير. عيش الغراب السوتيه وجبن البارميزان

### Bruschetta Classica بروسكيتا كلاسيكا 32

CLASSIC ITALIAN BREAD CROUTONS TOPPED WITH TOMATO, BASIL, RUCOLA & GARLIC

الخبز الإيطالي التقليدي والمغطى بالطماطم، الريحان، الجرجير والثوم

### Bruschetta Mista بروسكيتا ميستا 42

SELECTION OF BRUSCHETTA: FRESH TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BLACK OLIVES AND PESTO

تشكيلة من الخبز الإيطالي التقليدي والمغطى بالطماطم وجبن الموتزاريلا والزيتون الأسمر

### Antipasto di Verdure marinate أنتي باستو دي فيردوري ماريناتا 38

MIXED VEGETABLES MARINATED IN HERBS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC AND BASIL

تشكيلة من الخضروات المتبله مع البهارات، زيت الزيتون، الثوم والريحان

### Melanzane alla Parmigiana ميلانزاني ألا بارميغيانا 42

BAKED EGGPLANT WITH MOZZARELLA, TOMATO SAUCE AND PARMESAN CHEESE

الباذنجان المطهو بالفرن مع جبن الموتزاريلا، صلصة الطماطم وجبن البارميزان

## Le nostre Insalate Our Salads السلطات

- Insalata di Mare alla Sarda** إنسلاتا دي ماري ألا ساردا **58**  
FRESH SEAFOOD SALAD WITH FRESH TOMATOES, ONIONS,  
VIRGIN OLIVE OIL, LEMON-GARLIC DRESSING  
سلاطه فواكه البحر الطازجة مع الطماطم، البصل مضافاً إليها زيت الزيتون وصلصة الثوم بالليمون
- Insalata mista** إنسلاتا ميستا **42**  
MIXED SEASONAL SALAD WITH OLIVES, TOMATO, CORN AND A LOT MORE  
تشكيلة من خضروات الموسم مع الزيتون، الطماطم والذرة
- Insalata Italiana** إنسلاتا إيطاليانا **48**  
MIXED SEASONAL SALAD WITH MOZZARELLA CHEESE AND SMOKED TURKEY  
تشكيلة من خضروات الموسم مع جبن الموتزاريلا والديك الرومي المدخن
- Insalata con pollo** إنسلاتا كون بولو **48**  
MIXED SEASONAL SALAD WITH FRIED CHICKEN  
تشكيلة من خضروات الموسم مع شرائح الدجاج المقلية
- Insalata di Rucola e Parmigiano** إنسلاتا دي روكولا إي بارميغيانو **40**  
FRESH RUCOLA AND SHAVED PARMESAN CHEESE WITH VIRGIN OLIVE OIL AND BALSAMICO VINEGAR  
الجرجير الطازج مع شرائح جبن البارميزان مع زيت الزيتون وخل البلسميك
- Insalata Caprese** إنسلاتا كابريزي **40**  
TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE WITH VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL  
الطماطم مع جبن الموتزاريلا وزيت الزيتون والريحان

## Le nostre Zuppe e Creme Our Soups and Cream الحساء والكريمة

- Crema di Formaggi** كريمة دي فورماتجي **45**  
THE CLASSIC ITALIAN CHEESE SOUP  
الحساء الإيطالي التقليدي بالجبن
- Minestrone di verdure della Nonna** مينسترون دي فيردوري ديللا نونا **40**  
THE CLASSIC ITALIAN FARMER SOUP ACCORDING TO THE GRANDMOTHER'S RECIPE  
الحساء الإيطالي التقليدي على وصفة الجدة
- Zuppa di funghi** زوبا دي فانجي **40**  
MUSROOM SOUP  
حساء المشروم بالكريمة على الطريقة الإيطالية
- Zuppa di Pomodoro** زوبا دي بومودورو **40**  
CREAM OF FRESH TOMATO AND HERBS SOUP  
حساء الطماطم بالبهارات الطازجة
- Zuppa di Pesce alla Veneziana** زوبا دي بيشي ألا فينسيانا **60**  
SELECTION OF FRESH SEAFOOD COOKED IN FISH BROTH AND TOMATO SAUCE  
حساء فواكه البحر مع الطماطم على الطريقة الإيطالية

## I nostri piatti di Pasta Our Pasta Plates أطباق الباستا

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** سباجيتي أليو، أوليو إي بيبروتشينو 48

SPAGHETTI WITH GARLIC, VIRGIN OLIVE OIL, FRESH TOMATOES AND CHILI

الإسباجيتي بالثوم مع زيت الزيتون. الطماطم الطازجة والفلفل الحار

**Spaghetti al Pomodoro** سباجيتي أل بومودورو 48

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND FRESH BASIL

الإسباجيتي بصلصة الطماطم والريحان الطازج

**Spaghetti alla Carbonara** سباجيتي ألا كاربونارا 55

SPAGHETTI SAUTEED WITH EGG YOLK, ROASTED BEEF BACON, BLACK PEPPER, PARMESAN CHEESE AND CREAM

الإسباجيتي المسلوق مع صفار البيض واللحم البقري المدخن الروستو. الفلفل الأسود المطحون. جبن البارميزان والكرمة

**Spaghetti della Mamma** سباجيتي ديللا ماما 55

SPAGHETTI WITH VEAL AND FRESH TOMATO

الإسباجيتي مع شرائح اللحم البتلو والطماطم على طريقة الماما

**Linguine ai frutti di Mare** لينجويني أي فروتي دي هاري 70

LINGUINE WITH MIXED FRESH SEAFOOD IN TOMATO SAUCE

اللينجوين مع تشكيلة من فواكه البحر الطازجة وصلصة الطماطم

**Fusilli al Salmone** فوسيللي أل ساطوني 75

HOMEMADE SPIRAL PASTA WITH SMOKED SALMON AND CREAM SAUCE

المكرونه الإيطاليه مع السالمون المدخن وصلصة الكريمة

**Tagliatelle alla boscaiola** طالياتيللي ألا بوسكاويولا 60

TAGLIATELLE WITH FRESH MUSHROOM AND ROSEMARY CREAM SAUCE

طالياتيللي مع عيش الغراب الطازج وصلصة الكريمة بالروزماري

**Lasagna alla Bolognese** لازانيا ألا بولونيزي 65

TRADITIONAL BAKED ITALIAN LASAGNE WITH BEEF SAUCE

عجائن اللازانيا الإيطالية التقليدية بالفرن مع صلصة اللحم البقري المفروم

**Lasagna vegetariana** لازانيا فيجيتارينا 65

VEGETARIAN LASAGNA

عجائن اللازانيا الإيطالية التقليدية بالفرن مع تشكيلة من الخضار الموسمي

ALL PRICES ARE IN EGYPTIAN POUND EXCLUDING 12% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES

الأسعار بالجنيه المصري ولا تشمل 12٪ رسم خدمة و 10٪ ضريبة مبيعات

**Cannelloni alla Fiorentina** كانيلوني أالا فيورنتينا 60

CANNELLONI FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH, BAKED WITH MOZARELLA AND PARMESAN CHEESE

عجائن الكانيلوني المحشوة بجبن الريكوتا والسبانخ والمطهوه فى الفرن مع جبن البارميزان وجبن الموتزاريلا

**Panzerotti al salmone e ricotta** بانزوتي أال سالمون إى ريكوتا 70

HOMEMADE PANZEROTTI FILLED WITH SALMON AND RICOTTA, AURORA SAUCE

اللفائف الإيطالية المحشوة بالسالمون وجبن الريكوتا والمطهوه مع صلصة الطماطم بالكريمة

**Ravioli alla Fiorentina con salsa di Pomodoro e Basilico** 70

رافولي أالا فيورنتينا كون سالتا دى بومودورو إى بازيليكو

HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH

SERVED WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

الرافولي المحشوة بجبن الريكوتا والسبانخ والمطهوه مع الطماطم وصلصة الريحان

**Penne all' Arrabbiata** بيني أالا أرابياتا 50

PENNE PASTA WITH GARLIC, TOMATO SAUCE AND CHILI

البينى مكرونة بالثوم وصلصة الطماطم والفلفل الحار

**Penne Alla Norma** بيني أالا نورما 55

PENNE PASTA WITH TOMATO AND EGGPLANT

البينى مكرونة مع صلصة الطماطم والبادجان

**Penne Alfredo** بيني أال فريدو 70

PENNE PASTA WITH SAUTÉED CHICKEN AND FRESH MUSHROOM, CREAMY SAUCE

مكرونة البينى مع قطع الدجاج وعيش الغراب الطازج والمطهوه مع صلصة الكريمة

**Gnocchi di Patate con gamberi al pomodoro fresco** نيوكي دى باتاتي أالا بومودورو فريسكو 60

HOME MADE POTATO DUMPLING WITH SHRIMPS AND FRESH TOMATO SAUCE

عجينة البطاطس الإيطالية الشهيرة مع الجمبرى والمقدم مع صلصة الطماطم

## RISOTTO - ITALIAN STYLE RICE

### الأرز على الطريقة الإيطالية

**Risotto Cucina** ريزوتو كوتشينا 70

CUCINA SEAFOOD RISOTTO WITH LEMON AND SAFFRON

الأرز الإيطالى بفواكه البحر الخاص بكوتشينا مع الليمون والزعفران

**Risotto dello chef** ريزوتو ديلو شيف 65

RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS, BALSAMIC AND RUCOLA

الأرز الإيطالى مع عيش الغراب الطازج. الجرجير وخل البلسميك

## I NOSTRI PIATTI DI CARNE

### Our Meat and Poultry Specialties

### مختارات من اللحوم والطيور

<b>Sella d'Agnello alle erbe</b> سيلا دي أنيللو ألابي	150
GRILLED LAMB RACKS WITH FRESH HERBS O4 PSC ريش ضأن مشوية مع الأعشاب الطازجة	
<b>Pollo alla cacciatora</b> بولو ألاكاشاتورا	90
PAN-FRIED HALF BABY CHICKEN WITH ROSEMARY AND LEMON SAUCE نصف دجاجة مقلية مع صلصة الروزماري والليمون	
<b>Tagliata di Filetto</b> تالياتا دي فيليتو	185
GRILLED SLICES OF BEEF FILLET ON A BED OF RUCOLA TOPPED WITH PARMESAN FLAKES AND SERVED WITH ROSEMARY POTATOES شرائح الفيليه البقري المشوية والمقدمة على طبقة من الجرجير وجبن البراميزان	
<b>Filetto alla Griglia</b> فيليتو ألاباريليا	200
AUSTRALIAN BEEF FILLET WITH YOUR CHOICE OF GREEN PEPPER CORN SAUCE, GORGONZOLA SAUCE OR PIZZAIOLA SAUCE الفيليه البقري الأسترالي المشوي والمقدم مع اختيارك من (صلصة حبوب الفلفل الأخضر أو صلصة الجورجنزولا أو صلصة بيزيولا)	
<b>Scaloppe alla Milanese</b> سكالوبي ألاميلانيزي	120
BREAD CRUMBS VEAL SCALLOPS شرائح اللحم البتلو المغطاة بالبقسماط والمقدمة على الطريقة الإيطالية	
<b>Scaloppe alla Parmigiana</b> سكالوبي ألابارميجانا	120
VEAL SCALLOPS BAKED WITH SMOKED TURKEY AND MOZZARELLA CHEESE شريحة من اللحم البتلو المغطاة بالبقسماط وشرائح الديك الرومي المدخن وجبن الموتزاريلا والمقدمة على الطريقة الإيطالية	
<b>Scaloppe al Limone</b> سكالوبي ألاليموني	120
VEAL SCALLOPS WITH LEMON SAUCE شرائح اللحم البتلو المطهوه مع الليمون والمقدم على الطريقة الإيطالية	
<b>Scaloppe ai Funghi</b> سكالوبي ألي فونجي	115
VEAL SCALLOPS WITH FRESH MUSHROOM SAUCE شرائح اللحم البتلو المطهوه مع عيش الغراب الطازج والمقدم على الطريقة الإيطالية	
<b>Osso buco alla Milanese</b> أسوبوكو ألاميلانيزي	130
OVEN SLOW COOKED VEAL SHANK WITH FRESH HERBS قصابة البتلو مطهوه بالفرن مع الأعشاب الطازجة	

**I nostri piatti di Pesce**  
**Our Seafood and Crustaceans Specialties**  
**مختارات من المأكولات البحرية والقشريات**

<b>Gamberani di Carbani</b>	<b>200</b>
GRILLED JUMBO PRAWNS "4 PCS." الجمبرى العملاق المشوى على الفحم	
<b>Trancia di Spigola con limone e Capperi</b> ترانشا دي سبيجولا كون ليمونى اى كبرى	<b>115</b>
SEA BASS WITH LEMON AND CAPERS SAUCE فيليه السمك القاروص مع الليمون وصلصة الكابري	
<b>Trancia di salmone ai Ferri</b> ترانشا دي سالمونى اى فيرى	<b>135</b>
GRILLED SALMON CUTLET فيليه السالمون المشوى	
<b>Grigliata mista di pesce</b> جريلاتا ميستا دي باشى	<b>250</b>
SEAFOOD MIXED GRILLED تشكيلة من فواكه البحر المشوية	
<b>Frittura di pesce</b> فريتورا دي باشى	<b>250</b>
MIXED FRIED FISH تشكيلة من السمك المقلى	
<b>Calamari fritti</b> كالىمارى فريتى	<b>100</b>
FRIED CALAMARI كالىمارى مقلى	

# LE NOSTRE PIZZE

## Our Great Pizza's

### البيتزا

<b>Margherita</b> ماجريتا	55
TOMATO, MOZZARELLA AND OREGANO الطماطم، الموتزاريلا والزعتر	
<b>Prosciutto e Funghi</b> بروشوتو إى فونجى	60
TURKEY HAM AND MUSHROOMS الديك الرومى وعيش الغراب	
<b>Pescatora</b> بيسكاتورا	75
ASSORTED FRESH SEAFOOD تشكيلة من فواكه البحر الطازجة	
<b>Hawaii</b> هاواى	60
PINEAPPLE AND SMOKED TURKEY شرائح الديك الرومى المدخن مع الأناناس	
<b>Pugliese</b> بوليزى	60
CHUNKS OF TUNA AND SLICED ONIONS قطع التونة وشرائح البصل	
<b>Diavola</b> ديافولا	60
BEEF SALAMI, MUSHROOMS AND CHILI السلامى البقرى، عيش الغراب والفلفل الحار	
<b>Calzone</b> كالكزوني	65
HALF MOON PIZZA FILLED WITH TURKEY HAM, FRESH MUSHROOMS AND EGGS بيتزا على شكل نصف قمر محشوة بشرائح الديك الرومى المدخن، عيش الغراب الطازج والبيض	
<b>Vegetariana</b> فيجيتارينا	60
FRESH VEGETABLES الخضروات الطازجة	
<b>Napoletana</b> نابوليتانا	60
ANCHOVIES AND CAPERS مع الأنشوجة و الكابرى	
<b>Capricciosa</b> كابرانشوزا	65
TURKEY HAM, BEEF SALAMI, FRESH MUSHROOMS, ARTICHOKE, BLACK OLIVES AND EGG الديك الرومى المدخن، السلامى البقرى، عيش الغراب الطازج، الخرشوف، الزيتون الأسمر والبيض	
<b>4 Formaggi</b> ٤ فورماتجى	70
GORGONZOLA, MOZZARELLA, CREAM CHEESE AND PARMESAN CHEESE جورجونزولا، موتزاريلا، كريمة الجبن والجبن البارميزان	
<b>4 Stagioni</b> ٤ ستاتجوني	65
TURKEY HAM, FRESH MUSHROOMS, BEEF SALAMI AND ARTICHOKE شرائح الديك الرومى المدخن، عيش الغراب الطازج، السلامى البقرى والخرشوف	

# Beverages List

## المشروبات

### Hot Beverages

FRESH FILTER COFFEE	18
NESCAFE	18
DECAFFEINATED COFFEE	18
SELECTION OF TEA	20
CAPPUCCINO	20
ESPRESSO	18
HOT AND COLD CHOCOLATE	20
LATTE MACCHIATO	20

### Cold Beverages

ICED LEMON TEA	18
ICED COFFEE	18
ICED COFFEE LATTE	18
MILK SHAKES (VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY)	22
FRESHLY SQUEEZED JUICES	20

### Soft Beverages

PEPSI COLA, MIRINDA, 7UP,	
SODA, TONIC	16
BARAKA PERRIER	13
SAN PELLEGRINO SMALL	23
LARGE	40
AQUA PANNA MINERAL WATER	40

### Beers

SAKKARA GOLD, STELLA, HEINEKEN	28
LUXORXXX, MEISTER MAX	32
BIRELL (NON ALCOHOLIC)	18
AMSTEL ZERO (NON ALCOHOLIC)	20

### Aperitifs

CAMPARI, MARTINI DRY	45
OR ROSSO OR BIANCO	
RICARD, DUBONNET ROUGE,	
OUZO· PERNOD	

### GIN

GORDON'S, BEEFEATER	48
TANQUERAY, BOMBAY SAPPHIRE	70

### المشروبات الساخنة

قهوة أمريكية طازجة	
نسكافيه	
قهوة بدون كافيين	
تشكيلة متنوعة من الشاي	
كابوتشينو	
اسبريسو	
شيكولاتة ساخنة أو باردة	
قهوة لاتييه	

### المشروبات الباردة

شاي مثلج مع الليمون	
قهوة مثلجة	
قهوة مثلجة لاتييه	
ميلك شيك (بطعم الفانيليا- الفراولة- الشيكولاتة)	
عصائر طازجة	

### المشروبات غير الكحولية

بيبيسي كولا. ميرندا. سفن أب	
صودا. تونيك	
بيريه	
سان بلجرينو صغيرة	
كبيرة	
مياه معدنية - أكوا بانا	

### البيرة

سفارة جولد. ستيللا. هينكين	
الأقصر xxx. مايستر ماكس	
بيريل (بدون كحول)	
أمستل زيرو (بدون كحول)	

### فوايح الشهية

كمباري. مارتيني دراى	
أو رسو أو بيانكو	
ريكارد. دبونيه أحمر.	
أوزو. برنود	

### جن

جورد.نز. بيفيتز	
تانكويراي. بومباي سافير	

### Whiskies

JOHNY WALKER RED, DEWAR'S, J&B	50
JOHNY WALKER BLACK,	75
CHIVAS, DIMPLE	
SCOTCH SINGLE MALT	100
MACALLAN, GLENFIDDICH	
WHISKEY BOURBON	70
JACK DANIELS, KNOB GREEK	

### VODKA

SMIRNOFF, ABSOLUT, FINLANDIA,	48
BELVEDERE, GREY GOOSE	80

### RUM

BACARDI BLANCA OR ORO	48
BACARDI 8 ANOS	70

### After Dinner

AMARETTO DI SARONNO,	48
BAILEYS IRISH CREAM,	
CREAM DE BANANA,	
HARVEST BRISTOL CREAM, KHALUA,	
LIMONCELLO, PEACH SCHNAPPS,	
PIMMS NO 1, SAMBUKA	

### BENEDICTINE, CALVADOS,

70	
CHAMPORD, COINTREU, DRAMBUIE,	
GALLIANO, GRAND MARNIER,	
GRAPPA, FRANGELICO,	
SOUTHERN COMFORT, TIA MARIA	

### Cognacs & Brandies

MARC ARMAGNAC	80
COGNAC VS COURVOISIER	70
OR HENNESSY	
VSOP COURVOISIER	80
OR HENNESSY	
XO HENNESSY OR HINE	300

### Wines & Champagnes

(PLEASE ASK YOUR SERVER FOR OUR EXTENSIVE WINE LIST)	
---	--

### ويسكي

جونى ووكر أحمر ديوارز، جى أند بى	
جونى ووكر أسود.	
شيفاز دمبل	
سكوتش سينجل مالت	
ماكلا. جلينفيدش	
ويسكى بوربون	
جك دنيا. نوب جريك	

### فودكا

سميرنوف. أبسليوت. فنلنديا.	
بلفادير. جراى چوس	

### ٢٩

بكاردي أبيض أو ذهبي	
بكاردي 8	

### بعد العشاء

أماريتو دى سارونو.	
بايليز إيريش كريم.	
كريم دى بنانا.	
هارفيست. بريستول كريم. كالوا.	
ليمونشيلو. شنابس خوخ.	
بيمس # 1. سامبوكا	

### بنديكتن. كالفادوس.

شامبور. كوانتروا. درامبوى.	
جاليانو. جراند مارنير.	
جرا. فراجليكو.	
ساووزرين. كمفورت. تيا ماريا	

### الكونياك والبراندى

مارك أرمانيك	
كونياك فى إس كورفواسير	
أو هينيسى	
فى إس أو بى كورفواسير	
أو هينيسى	
إكس أو هينيسى أو هين	

### النبيذ والشمبانيا

(برجاء سؤال مضيفكم عن قائمة النبيذ)	
--	--