





pane vino

restaurant & terrace

Antipasti / Starters

- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| Buffalo Mozzarella   | 195 | Seasonal Salad   | 160 |
| Heirloom tomatoes, aged balsamic | | Baby leaves, cucumber, cherry tomatoes, radish, orange, citrus vinaigrette | |
| Beef Carpaccio   | 265 | Fried Calamari & Shrimp  | 310 |
| Arugula, parmigiano-reggiano, lemon | | Zucchini, lemon & garlic aioli | |
| Eggplant Parmigiana    | 155 | Veal Meatball  | 240 |
| Mozzarella, parmigiano-reggiano, basil, tomato sauce | | Tomato sugo, parmesan, basil | |

Zuppe / Soup

- | | |
|---|------------|
| Minestrone   | 140 |
| Seasonal vegetables, beans, tomato broth | |
| Seafood Soup   | 250 |
| Seabass, shrimp, mussels, scallops, tomato broth | |

Pasta

- | | |
|---|------------|
| Mushroom Risotto    | 190 |
| Wild mushrooms, parmigiano reggiano | |
| Prawn Risotto   | 245 |
| Lemon, basil, oil | |
| Penne Arrabiata   | 170 |
| Spicy tomato sauce | |
| Chicken Fettuccine Alfredo  | 195 |
| Mushrooms, parmigiano-reggiano, cream sauce | |
| Beef Ravioli   | 190 |
| Parmigiano-reggiano, tomato sauce | |
| Spaghetti Bolognese  | 185 |
| Beef & tomato ragù | |
| Lasagna   | 190 |
| Mozzarella, parmigiano, béchamel sauce, bolognese sauce | |
| Seafood Linguine    | 320 |
| Shrimp, scallops, calamari, mussels, lemon, parsley, garlic, cream sauce | |

Secondi / Main Course

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| Veal Milanese    | 410 | Seabass Filet    | 295 |
| Arugula, cherry tomatoes, parmigiano-reggiano, lemon | | Baby spinach, la ratte potatoes, capers, dill, cherry tomato sauce | |
| Grilled Rib-Eye  | 800 | Beef Tenderloin   | 490 |
| Roasted potatoes, asparagus, pepper sauce | | Arugula, cherry tomatoes, parmigiano, balsamic reduction | |
| Osso Buco   | 410 | Procini Crusted Salmon   | 385 |
| Creamy polenta, confit tomato, gremolata | | Sautéed leek, celery, fennel, potato, dill, mint, warm orange vinaigrette | |
| Grilled Seafood & Fish   | 450 | Roasted Lamb Loin   | 495 |
| Seabass filet, shrimp, scallops, calamari, fingerling potatoes, asparagus | | Roasted garlic, potato puree, green beans, sundried tomatoes, lamb jus | |
| Chicken Piccata  | 255 | | |
| Linguine, parsley, capers, lemon | | | |

Pizze / Pizza

- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| Margherita   | 165 | Smoked Salmon & Caviar   | 325 |
| Mozzarella, basil, tomato sauce | | Roasted garlic, mascarpone cheese, arugula | |
| Vegetarian   | 175 | Roasted Prawn   | 285 |
| Mozzarella, zucchini, eggplant, bell peppers, mushrooms, tomato sauce | | Mozzarella, mushrooms, chili, basil | |
| Capricciosa   | 195 | Spinach & Mushroom   | 195 |
| Mozzarella, beef salami, mushrooms, olives, roasted bell peppers, basil, tomato sauce | | Mozzarella, parmesan, shallots, roasted garlic, truffle oil | |
| Quattro Formaggi  | 210 | | |
| Mozzarella, provolone, smoked gouda, parmesan, tomato sauce | | | |

ME NU

-  Vegetarian
  Contains Dairy
  Contains Beef
  Contains Seafood
  Signature Dish
 Vegan
  Lactose Free
  Low Gluten
  Contains Nuts
  Contains Egg
  Alcohol

Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food













All prices are in Egyptian Pounds
and are subject to 12 % service charge & all governmental taxes







pane vino

restaurant & terrace

المقبلات

- ١٩٥ جبنة موتزاريللا  
مع الطماطم واخل البلساميك
- ١٦٠ سلطة الموسم  
خس، خيار، طماطم شيري، فجل، شمر، برتقال واخل ليمون
- ٣٦٥ كاربانشيو لحم بقري  
مع جرجير، جبنة بارميزان وليمون
- ٣١٠ كالاماري و جمبري مقلي  
يقدم مع كوسة، ليمون وثوم
- ١٥٥ باذنجان مع جبنة بارميزان   
مع ربحان وصوص طماطم
- ٢٤٠ كفتة بتلو 
مع صوص الطماطم و جبنة بارميزان وربحان

الشوربة

- ١٤٠ مينستروني  
تضروات الموسم مع فاصوليا وطماطم
- ٢٥٠ شوربة مأكولات بحرية  
سمك قاروص، جمبري، محار، مع صوص الطماطم

باستا

- ١٩٠ ريزوتو عش الغراب   
مع جبنة بارميزان
- ٢٤٥ ريزوتو جمبري  
مع ليمون و زيت ربحان
- ١٧٠ بنا ارابياتا  
مع صوص الطماطم الحار
- ١٩٥ دجاج الفريبدو مع فيتوتشيني 
مع عش الغراب، جبنة بارميزان و صوص الكريمة
- ١٩٠ رافيولى لحم بقري  
مع جبنة بارميزان و صوص طماطم
- ١٨٥ اسباجتى بولونيز 
مع لحم بقري و صوص طماطم
- ١٩٠ لازانيا  
مع جبنة موتزاريللا، بارميزان، صوص البولونيز و البشاميل
- ٣٢٠ لينجويني مأكولات بحرية   
جمبري، محار، كالاماري، بلح البحر مع ثوم، ليمون، بقونس و صوص الكريمة

الأطباق الرئيسية

- ٤١٠ ميلانيز بتلو   
يقدم مع جرجير، طماطم شيري، جبنة بارميزان و ليمون
- ٢٩٥ فيليه سمك قاروص   
يقدم مع سباتخ، بطاطس، كابر، شبت و صوص طماطم
- ٨٠٠ ريب اي مشوى 
يقدم مع بطاطس روستو، الاسباراجوس و صوص الفلفل
- ٤٩٠ شرائح لحم التندرلويين  
تندرلويين لحم بقري مع جرجير، طماطم شيري، جبنة بارميجيانو و صوص البلساميك
- ٤١٠ أوسو بوكو  
أوسو بوكو بولينتا بالكريمة، طماطم و صوص الجريمولاتا
- ٣٨٥ سمك سالمون مقرمش  
يقدم مع كرات سوتيه، كرفس، شمر، بطاطس، شبت، نعاغ واخل البرتقال
- ٤٥٠ تشكيلة من المأكولات البحرية   
فيلية سمك قاروص مع جمبري، محار، كالاماري يقدم مع أصابع بطاطس و إسباراجوس
- ٤٩٥ لحم ضأن روستو  
يقدم مع بطاطس بيوريه روستو بالثوم، فاصوليا خضراء، طماطم مجففة و عصير لحم الضأن
- ٢٥٥ بيكاتا دجاج 
يقدم مع لينجويني و بقونس، كابر وليمون

بيتزا

- ١٦٥ مارجرينا  
مع جبنة موتزاريللا، ربحان وصوص طماطم
- ٣٢٥ سمك سالمون مدخن مع الكافيار   
مع جبنة ماسكربون، ثوم روستو وجرجير
- ١٧٥ فيجيتريان  
جبنة موتزاريللا، كوسة، باذنجان، فلفل، عش غراب مع صوص الطماطم
- ٢٨٥ جمبري روستو  
مع جبنة موتزاريللا، عش غراب، شيلي وربحان
- ١٩٥ سبانخ و عش غراب  
مع جبنة موتزاريللا، بارميزان، كرات، ثوم روستو وزيت تريفل
- ٢١٠ كواترو فورماجي 
جبنة موتزاريللا، بروفولون، جودة مدخنة، بارميزان مع صوص الطماطم

ME NU

- كحوليات  طبقا الخاص  يحتوي على مأكولات بحرية  يحتوي على لحوم  يحتوي على ألبان  فيجيتريان  يحتوي على بيض  يحتوي على مكسرات  الغلوتين منخفض  خالي من الاكتوز  فيجين 

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة قبل الطلب

جميع الأسعار بالجنيه المصري
وتخضع لرسوم الخدمة بنسبة ١٢% وجميع الضرائب الحكومية