





## Antipasti / Starters

- Buffalo Mozzarella**   475  
Heirloom tomatoes, aged balsamic
- Beef Carpaccio**   785  
Arugula, parmigiano-reggiano, lemon
- Eggplant Parmigiana**    485  
Mozzarella, parmigiano-reggiano, basil, tomato sauce

- Seasonal Salad**   465  
Baby leaves, cucumber, cherry tomatoes, radish, orange, citrus vinaigrette
- Fried Calamari & Shrimp**  680  
Zucchini, lemon & garlic aioli
- Veal Meatball**  575  
Tomato sugo, parmesan, basil

## Zuppe / Soup

- Minestrone**   315  
Seasonal vegetables, beans, tomato broth
- Seafood Soup**   580  
Seabass, shrimp, mussels, scallops, tomato broth

## Pasta

- Mushroom Risotto**    440  
Wild mushrooms, parmigiano reggiano
- Prawn Risotto**   655  
Lemon, basil oil
- Penne Arrabiata**   405  
Spicy tomato sauce
- Chicken Fettuccine Alfredo**  475  
Mushrooms, parmigiano-reggiano, cream sauce
- Beef Ravioli**   485  
Parmigiano-reggiano, tomato sauce
- Spaghetti Bolognese**  425  
Beef & tomato ragù
- Lasagna**   525  
Mozzarella, parmigiano-reggiano, béchamel sauce, bolognese sauce
- Seafood Linguine**    695  
Shrimp, scallops, calamari, mussels, lemon, parsley, garlic, cream sauce

## Secondi / Main Course

- Veal Milanese**    1600  
Arugula, cherry tomatoes, parmigiano-reggiano, lemon
- Grilled Rib-Eye**  2050  
Roasted potatoes, asparagus, pepper sauce
- Osso Buco**   1375  
Creamy polenta, confit tomato, gremolata
- Grilled Seafood & Fish**   915  
Seabass filet, shrimp, scallops, calamari, fingerling potatoes, asparagus
- Chicken Piccata**  575  
Linguine, parsley, capers, lemon
- Seabass Filet**    955  
Baby spinach, la ratte potatoes, capers, dill, cherry tomato sauce
- Beef Tenderloin**   1295  
Arugula, cherry tomatoes, parmigiano-reggiano, balsamic reduction
- Procini Crusted Salmon**   1150  
Sautéed leek, celery, fennel, potato, dill, mint, warm orange vinaigrette
- Roasted Lamb Loin**   2950  
Roasted garlic, potato puree, green beans, sundried tomatoes, lamb jus

## Pizze / Pizza

- Margherita**   420  
Mozzarella, basil, tomato sauce
- Vegetarian**   445  
Mozzarella, zucchini, eggplant, bell peppers, mushrooms, tomato sauce
- Capricciosa**   495  
Mozzarella, beef salami, mushrooms, olives, roasted bell peppers, basil, tomato sauce
- Quattro Formaggi**  515  
Mozzarella, provolone, smoked gouda, parmesan, tomato sauce
- Smoked Salmon & Caviar**   905  
Roasted garlic, mascarpone cheese, arugula
- Roasted Prawn**   745  
Mozzarella, mushrooms, chili, basil
- Spinach & Mushroom**   485  
Mozzarella, parmesan, shallots, roasted garlic, truffle oil

# ME NU

Pane Vino Restaurant proudly serves valuable guests with Makar Farm's hydroponically cultivated and organic certified vegetables and herbs

-  Vegetarian  Contains Dairy  Contains Meat  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 applicable taxes

## المقبلات

- ٤٧٥ **جبنة موتزاريللا** مع الطماطم واخل الباسميك
- ٤٦٥ **سلطة الموسم** خس، خيار، طماطم شيري، فجل، شمر، برتقال واخل ليمون
- ٧٨٥ **كارباتشيو لحم بقري** مع جرجير، جبنة بارميزان وليمون
- ٥٧٥ **كفتة بتلو** مع صوص الطماطم وجبنة بارميزان وريحان
- ٤٨٥ **باذنجان مع جبنة بارميزان** مع ربحان وصوص طماطم

## الشوربة

- ٣١٥ **مينستروني** خضروات الموسم مع فاصوليا وطماطم
- ٥٨٠ **شوربة مأكولات بحرية** سمك قاروص، جمبري، بلح البحر، مع صوص الطماطم

## باستا

- ٤٤٠ **ريزوتو عش الغراب** مع جبنة بارميزان
- ٦٥٥ **ريزوتو جمبري** مع ليمون وزيت ربحان
- ٤٠٥ **بنا ارابياتا** مع صوص الطماطم الحار
- ٤٧٥ **دجاج الفريبدو مع فيتوتشيني** مع عش الغراب، جبنة بارميزان وصوص الكريمة
- ٤٨٥ **رافيولى لحم بقري** مع جبنة بارميزان وصوص طماطم

## الأطباق الرئيسية

- ٩٥٥ **ميلانيز بتلو** يقدم مع جرجير، طماطم شيري، جبنة بارميزان وليمون
- ١٢٩٥ **ربب اي مشوى** يقدم مع بطاطس روستو، الاسباراجوس وصوص الفلفل
- ١٣٧٥ **أوسو بوكو** أوسو بوكو بولينتا بالكريمة، طماطم وصوص الجريمولاتا
- ١١٥٠ **سمك سالمون مقرمش** يقدم مع كرات سوتيه، كرفس، شمر، بطاطس، شبت، نعناع واخل البرتقال
- ٣٩٥٠ **لحم ضأن روستو** يقدم مع بطاطس بيوريه روستو بالثوم، فاصوليا خضراء، طماطم محففة وعصير لحم الضأن
- ١٦٠٠ **فيليه سمك قاروص** يقدم مع سبانخ، بطاطس، كابر، شبت وصوص طماطم
- ١٢٩٥ **شرائح لحم التندرلوين** تندرلوين لحم بقري مع جرجير، طماطم شيري جبنة بارميجيانو وصوص الباسميك

- ٤٢٥ **اسباجتى بولونيز** مع لحم بقري وصوص طماطم
- ٥٢٥ **لازانيا** مع جبنة موتزاريللا، بارميزان، صوص البولونيز والبشاميل
- ٦٩٥ **لينجويني مأكولات بحرية** جمبري، محار، كالاماري، بلح البحر مع ثوم، ليمون، بقدونس وصوص الكريمة

## بيتزا

- ٤٢٠ **مارجرينا** مع جبنة موتزاريللا، ربحان وصوص طماطم
- ٧٤٥ **فيجيتريان** جبنة موتزاريللا، كوسة، باذنجان، فلفل، عش غراب مع صوص الطماطم
- ٤٨٥ **كابريكوزا** مع جبنة موتزاريللا، سلامى بقري، عش غراب، زيتون، فلفل روستو، ربحان مع صوص الطماطم
- ٩٠٥ **سمك سالمون مدخن مع الكافيار** مع جبنة ماسكربون، ثوم روستو وجرجير
- ٧٤٥ **جمبري روستو** مع جبنة موتزاريللا، عش غراب، شيلي وريحان
- ٤٨٥ **سبانخ وعش غراب** مع جبنة موتزاريللا، بارميزان، كرات، ثوم روستو وزيت ترافل
- ٥١٥ **كواترو فورماجي** جبنة موتزاريللا، بروفولون، جودة مدخنة، بارميزان مع صوص الطماطم

# MENU











يفخر مطعم "بان فينو" بالتعاون مع مزارع مفار لتقديم الخضروات والأعشاب العضوية المستخدمة في كافة أنواع السلطات.



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

جميع الأسعار بالجنيه المصري  
وتتخذ لرسوم الخدمة بنسبة 12% وجميع الضرائب المقررة

# Dolci / Dessert

<b>Tiramisu</b>  	<b>495</b>
Espresso, lady fingers, mascarpone mousse	
<b>Vanilla Panna Cotta</b> 	<b>335</b>
Passion fruit, seasonal berries	
<b>Semifreddo Al Pistacchio</b>   	<b>365</b>
Pistachio light and airy mousse	
<b>Chocolate Cake</b>   	<b>395</b>
Hazelnut praline, amarena cherry	
<b>Fruit Sorbet</b> 	<b>335</b>
Strawberry, lemon, Mango	

# Hot Beverages

## DIGESTIFS

<b>EARL GREY</b>	<b>170</b>	<b>PEPPERMINT</b>	<b>170</b>
<b>DARJEELING</b>	<b>170</b>	<b>LEMON</b>	<b>170</b>
<b>JASMINE</b>	<b>170</b>	<b>GREEN TEA</b>	<b>170</b>
<b>ENGLISH BREAKFAST</b>	<b>170</b>	<b>CHAMOMILE TEA</b>	<b>170</b>

## ASSORTED DILMAH TEA SELECTION

<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>235</b>	<b>FRAPPUCCINO</b>	<b>240</b>
Espresso & hot milk, flavoured upon request: Hazelnut, caramel, irish cream, cinnamon, vanilla		Nescafé, vanilla ice cream, cold milk	
<b>MOCHACHINO</b>	<b>235</b>	<b>TURKISH COFFEE</b>	<b>240</b>
Chocolate powder, espresso, milk		<b>FILTERED COFFEE</b>	<b>220</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>235</b>	<b>ESPRESSO</b>	<b>230</b>
Espresso, hot milk		<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>260</b>
<b>ICED MOCHA</b>	<b>240</b>		
Espresso, cold milk, chocolate sauce			



Vegetarian



Contains Dairy



Contains Meat



Contains Seafood



Signature Dish



Vegan



Lactose Free



Low Gluten



Contains Egg



Contains Nuts



Alcohol

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

# الحلويات

٤٩٥	<b>تيرامسو</b> إسبرسو مع موس الماسكروبيون
٣٣٥	<b>بانا كوتا الفانيليا</b> مع فواكه الموسم والتوت الموسمي
٣٦٥	<b>سميفريدو الفستق</b> حلوى إيطالية تقليدية مع كريمة مخفوقة، كستارد والمارينج
٣٩٥	<b>كيكة الشيكولاتة</b> برالين البندق مع الشيري
٣٣٥	<b>شربات الفواكه</b> مع فراولة، ليمون ومانجو

## مشروبات ساخنة

### شاي

١٧٠	<b>إيرل جراي</b>	١٧٠	<b>نعناع</b>
١٧٠	<b>دارجلنج</b>	١٧٠	<b>ليمون</b>
١٧٠	<b>ياسمين</b>	١٧٠	<b>شاي أخضر</b>
١٧٠	<b>شاي انجليزي</b>	١٧٠	<b>شاي بالبابونج</b>

### القهوة

٢٣٥	<b>كافيه لاتييه</b> إسبرسو مع اللبن الساخن واختيارك من: (بندق، كراميل، ابريش كريم، قرفة، فانيليا)	٢٤٠	<b>فرايتشينو</b> نسكافيه مع فانيليا آيس كريم واللبن البارد
٢٣٥	<b>موكاتشينو</b> بودرة الشيكولاتة مع الإسبرسو واللبن	٢٤٠	<b>قهوة تركي</b>
٢٣٥	<b>كابتشينو</b> إسبرسو مع اللبن الساخن	٢٢٠	<b>قهوة مفلتره</b>
٢٤٠	<b>موكا آيس</b> إسبرسو مع اللبن البارد وصوص الشيكولاتة	٢٣٠	<b>إسبرسو</b>
		٢٦٠	<b>دبل إسبرسو</b>



جميع الأسعار بالجنيه المصري  
وتخضع لرسوم الخدمة بنسبة ٢٪ وجميع الضرائب الحكومية