



الشوربة

شوربة مينستروني ٣٤٥
شوربة خضروات طازجة مع فاصوليا كانيليني وبيستو ربحان.

كاشوكو على طريقة ليفورنس ٥٨٥
شوربة مأكولات بحرية على طريقة توسكان بلح بحر، كالاماري، جمبري، إستاكوزا وسمك قاروص مع طماطم، ثوم وشيلي حار.

المقبلات

موتزاريللا مع طماطم ٤٨٥
جبين موتزاريللا كريمي مع طماطم شيري، زيت ربحان وملح بحر.

بيرسولا مدخنة ٦٨٥
شرائح من اللحم البقري مع زيت زيتون، جرجير و جبنة بارميزان.

أخطبوط مطهو مع نبيذ أحمر ٥٩٥
أخطبوط مطهو ببطء يقدم مع بطاطس مهروسة.

كارباتشيو سمك قاروص ٥٧٥
شرائح سمك قاروص متبل بالليمون، زيت الزيتون وصوص أعشاب فيرونا.

تشكيلة من المأكولات البحرية المقلية ٧٠٥
كالاماري، جمبري وكوسة مقلية مع صوص ايولي بالليمون.

الأطباق الرئيسية

تاجلياتا دي مانزو الا فيورنتينا ١٣٥٠
شرائح لحم سيرلوين أمريكي مشوي على طريقة توسكان يقدم مع جرجير، جبنة بارميزان، طماطم شيري وبلساميك تفاح.

فيليه بقرى برايم امريكي ١٢٩٥
يقدم مع صوص عشب غراب بورشيني كريمي مع بطاطس مهروسة وخضار.

سكالوبيني دجاج الا بيتزاايولا ٦١٥
صدر دجاج مع صوص طماطم بالثوم والأوريجانو، مع بطاطس مهروسة.

فيليه سلمون مشوي ١١٥٠
سلمون نرويجي مشوي يقدم مع خضار الموسم مشوي وزبدة ليمون.

طبق من المأكولات البحرية المشكلة ١٢٤٥
تشكيلة مشوية من كالاماري، فيليه سمك قاروص، جمبري، سلمون مع زيت ليمون وأعشاب البحر.

كارتوتشيو سمك ٧٢٠
فيليه سمك قاروص مخبوز مع طماطم شيري، زيتون أسود، محار و ربحان طازج.

بيتزا

بوفالا مع طماطم شيري ٦٠٥
جبنة موتزاريللا طازجة مع طماطم، جرجير، زيتون أسود وخس.

تونو إي تشيبولا ٥٨٥
صوص طماطم، تونة مع زيت الزيتون، بصل أحمر كابر، فلفل حار وجبنة موتزاريللا.

كواترو فورماجي ٥٢٥
صوص طماطم مع جبنة موتزاريللا، جبنة بارميزان، بلو تشيز وجودا.

مارجريتا ٤٣٥
بيتزا كلاسيكية مع صوص طماطم سان مارزانو، جبنة موتزاريللا وربحان طازج.

فيجتريانا ٤٥٠
كوسة، باذنجان مشوي، خرشوف، صوص طماطم، موتزاريللا وجرجير طازج.

كابريكوزا ٤٩٥
صوص طماطم مع لحم بقري مدخن، خرشوف، عشب غراب، زيتون وجبنة موتزاريللا.

يفخر مطعم "بان فينو" بالتعاون مع مزارع مزارع 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
وتخضع لرسوم الخدمة بنسبة ١٢% وجميع الضرائب المقررة

ME NU



Antipasti / Starters

Buffalo Mozzarella & Tomato Medley  **485**
Creamy Campania buffalo mozzarella with heirloom and cherry tomatoes, basil oil and Maldon Sea salt.

House-Cured Bresaola **685**
Thinly sliced homemade air-dried beef, with aged EVO, wild arugula, and Parmigiano Reggiano.

Red Wine Braised Octopus   **595**
Tender Mediterranean octopus slow-braised in red wine, silky potatoes with EVO.

Seabass Carpaccio “Mediterraneo”  **575**
Slices of Mediterranean seabass marinated in citrus and EVO, Verona herbs emulsion and microgreens.

Classic Italian Seafood Fritto Misto   **705**
A crisp selection of calamari, prawns, and zucchini, fried to perfection, with citrus aioli.

Zuppe / Soup

Seasonal Minestrone  **345**
A nourishing soup made with market-fresh vegetables, cannellini beans, and a hint of basil pesto.

Cacciucco alla Livornese  **585**
A rich Tuscan-style seafood stew with mussels, calamari, shrimp, crab, and seabass, simmered in tomato, garlic, and chili broth.

Fresh Homemade Pasta

Pumpkin Gnocchi with Smoked Provola   **445**
Made with roasted pumpkin, finished with smoked Provola cheese fondue and a touch of sage brown butter.

Risotto Funghi Porcini  **565**
Creamy Carnaroli Risotto with Porcini Mushrooms and smoked Provola cheese.

Strozzapreti with Shrimp & Zucchini    **1020**
Rustic pasta Romagna, with prawns, zucchini ribbons, garlic, and lemon zest.

Lasagna alla Bolognese    **550**
Layers of hand-rolled pasta, slow-cooked Bolognese ragù, creamy béchamel and Grana Padano.

Homemade Spinach Ravioli   **405**
Home made ravioli filled with Ricotta cheese and spinach, San Marzano tomato sauce and basil.

Classic Spaghetti Bolognese    **450**
Al dente spaghetti tossed with a rich meat ragù, tomato, soffritto, and Italian herbs.

Spaghetti ai Frutti di Mare   **850**
A coastal Italian classic with prawns, calamari, mussels, and crab in a fragrant garlic and tomato seafood sauce.

Secondi / Main Course

Tagliata di Manzo alla Fiorentina   **1350**
Grilled Tuscan-style sliced US beef sirloin, served with arugula, Parmigiano Reggiano, cherry tomatoes and apple balsamic.

Beef Tenderloin with Porcini Mushrooms  **1295**
US Prime beef filet, velvety porcini mushroom sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.

Scaloppina di Pollo alla Pizzaiola  **615**
Chicken breast, fragrant tomato, garlic, and oregano sauce, mashed potatoes.

Grilled Salmon Fillet  **1150**
Norwegian grilled salmon, served with roasted seasonal vegetables and citrus butter.

Mixed Grilled Seafood Platter  **1245**
A selection of grilled calamari, seabass fillet, tiger prawns, and salmon, finished with lemon oil and herbs.

Seabass al Cartoccio **720**
Fillet of seabass baked en papillote with cherry tomatoes, black olives, clams, fresh basil.

Artisan Pizza / Pizze

Bufala & Cherry Tomato    **605**
Fresh buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula, black olives, and a touch of wild lettuce on a light tomato base.

Tonno e Cipolla    **585**
Tomato sauce, tuna preserved in olive oil, red onions, capers, chili and mozzarella.

Quattro Formaggi    **525**
A rich blend of mozzarella, Parmigiano Reggiano, blue cheese, Gouda and tomato sauce.

Margherita    **435**
Classic pizza with San Marzano tomato sauce and fior di latte mozzarella basil.

Vegetarian    **450**
Zucchini, grilled aubergine, artichokes, tomato sauce, mozzarella, fresh arugula.

Capricciosa    **495**
Tomato base with smoked beef, artichokes, mushrooms, olives and mozzarella.

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

الحلويات

٤٩٥	تيراميسو كلاسيكي	طبقات من البسكويت بالاكسرسو مع كريمة الماسكاربوني المخفوقة و بودرة الكاكاو
٣٢٥	بانتا كوتا بالبرتقال والريحان	بانتا كوتا بالفانيليا مع قشر البرتقال الطازج، مزينة بشراب الريحان و سكر
٣٦٥	بارفيه برالين البندق	بارفيه بندق مع صوص مانجو وبسكويت قهوة
٤٢٥	عجينة الشو المحشوة بالكريمة	تقدم مع صوص شوكولاتة وايس كريم فانيليا

مشروبات ساخنة

شاي

١٧٠	نعناع	١٧٠	إيرل جراي
١٧٠	ليمون	١٧٠	دارجلنج
١٧٠	شاي أخضر	١٧٠	ياسمين
١٧٠	شاي بالبابونج	١٧٠	شاي انجليزى

القهوة

٢٣٥	فرايتشينو	٢٤٠	كافيه لاتيه
	نسكافيه مع فانيليا آيس كريم واللين البارد		إسرسو مع اللبن الساخن واختيارك من: (بندق، كراميل، إيريش كريم، قرفة، فانيليا)
٢٣٥	قهوة تركي	٢٤٠	موكاتشينو
	قهوة مفلتره	٢٢٠	بودرة الشيكولاتة مع الإسبرسو واللبن
٢٣٥	إسبرسو	٢٣٠	كابتشينو
	دبل إسبرسو	٢٦٠	موكا آيس
			إسرسو مع اللبن البارد وصوص الشيكولاتة



فيجنيريان



يحتوي على ألبان



يحتوي على لحوم



يحتوي على مكونات بحرية



أطباق الشيف



فيجنين



حالي من الساكورا



الفولتين منخفض



يحتوي على مكسرات



يحتوي على بيض



كحوليات

جميع الأسعار بالجنه المصري
وتخضع لرسوم الخدمة بنسبة ١٢٪ وجميع الضرائب الحكومية

Dolci / Dessert

Classic Tiramisu  	495
Layered Italian dessert with espresso-soaked ladyfingers, whipped mascarpone cream, and dusted cocoa powder	
Panna Cotta with Orange & Basil  	325
Silky vanilla panna cotta infused with fresh orange zest, garnished with basil syrup and candied peel	
Hazelnut Praline Parfait 	365
Chilled hazelnut parfait with mango coulis and a crisp coffee-flavored tuile	
Profiteroles	425
Choux pastry filled with cream, served with warm chocolate sauce and vanilla ice cream	

Hot Beverages

DIGESTIFS

EARL GREY	170	PEPPERMINT	170
DARJEELING	170	LEMON	170
JASMINE	170	GREEN TEA	170
ENGLISH BREAKFAST	170	CHAMOMILE TEA	170

ASSORTED DILMAH TEA SELECTION

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