

## **Bocca bocca (kacher) 0523913233**

### **Pasta – prix pour 100gr**

Penne a l huile d olive et champignons 6.5 nis

Pate aux broccolis – 6 nis

Spaghetti Bolognese 14 nis

Spagnetti pomodoro 7 nis

Spaghetti arrabiata – sauce tomate piquante 6.5 nis

Lasagna viande – 32 nis la portion (sans fromage)

### **Sauces – prix pour 100 gr**

Sauce pour pate a la Bolognese – sauce viande hache et sauce tomate  
12 nis

Sauce primavera – sauce tomate et legumes 10 nis

Sauce arrabiata – sauce tomate ail et piquant 5 nis

Sauce pomodoro – sauce tomate et basilic 5 nis

### **Soupes**

Minestrone/ Tomate/ flageolet

### **Antipasti e contorni – prix pour 100gr**

Salade froide de pates 5 nis

Salade boulgour avec legumes 4.5 nis

Salade poivrons rouges et jaunes 5 nis

Salade flageolet et oignons verts 5 nis

Haricots verts a la sauce tomate 7 nis

Epignards a la poile 7 nis

Pomme de terre au romarin 4.5 nis

Plat antipasti – assortiment de legumes au four 8 nis

Peperonata – rattatouille de legumes a l italienne 7.5 nis

Concia – curgettes marinees au vinaigrette et menthe 9 nis

Artichot a la romaine – Coeurs d artichots au vin et herbes 7 nis

Champignons sautes a l ail, vin blanc et persil – 8 nis

Riz blanc 4.5 nis

Riz aux legumes et oeuf 6.5 nis

Risotto pesto – 7 nis

Risotto arrabiata (piquant) – 5.5 nis

Arancini – boule de risotto frie au pesto ou piquante 8 nis

Plate frittata (entrée) – mini brochette d omelette farcie aux legumes, tomate et olive 70 nis

### **Viande – prix pour 100 gr**

Polpette Bolognese – boulettes de viande a la sauce Bolognese 12 nis

Roast beef – avec de la sauce pesto au persil 19.80 nis

Brasato – boeuf avec des oignons et vin rouge au four cuit "overnight" 18 nis

Spezzatino con piselli- petits morceaux de boeuf avec petit pois 14 nis

Spezzatino con l Carciofi – petits morceaux de boeuf avec artichaut 15 nis

### **Poulet – prix pour 100gr**

Pollo pizzaiola – morceaux de poitrine de Poulet avec sauce tomate, ail et origan 9 nis

Pollo cacciatora – morceaux de poitrine de Poulet champignons, romarin et vin blanc 9 nis

Pollo al limone – poitrine de Poulet au citrons, vin blanc et persil 9 nis

Pollo alla Milanese – 9 nis

Pollo con peperoni – cuisse de Poulet avec poivrons at sauce tomate  
9 nis

Poulet entire au four 7 nis

Fegato veneziana – foie de Poulet oignons et vin rouge 11 nis

### **Poissons – prix pour 100gr**

Baccala alla livornese – boulettes de bacala avec sauce tomate, olives  
noires et releve 11.50 nis

Filet saint pierre sauce marocaine 14 nis

Saumon aux herbes 16 nis

### **Focaccia fait maison - 10 nis**

### **Desserts**

Mousse au chocolat - 13 nis

Pannacotta cocus et caramel – 13 nis

Saucisse au chocolat – 11 nis

Tarte aux fruits – 11 nis

**Limoncello fait maison – bouteille 85 nis**

\*Reception jusqu' a 100 personnes

\*Plats reception: petits sandwichs au rost beef, focaccia Poulet,  
mini arancini....

