

Menu degustazione 1

Hummus (salsa a base di ceci e sesamo)
 Babaganoush (caviale di melanzane)
 Falafel
 Israeli salad
 Pita
 Sarde in sapor
 Polenta e broccoli
 Burike di melanzane
 Concha di melanzane
 Concha di zucchine

Mejadra (riso all'orientale con lenticchie)

Accompagnato da vino bianco (Origine Israele)

Dolcetti della tradizione giudrica veneziana
 con crema accompagnati da calice di Prosecco



Menu degustazione 2

Hummus (salsa a base di ceci e sesamo)
 Babaganoush (caviale di melanzane)
 Falafel
 Israeli salad
 Pita
 Sarde in sapor
 Polenta e broccoli
 Burike di melanzane
 Concha di melanzane
 Concha di zucchine

Tagliolini limone e bottarga

Carciofi alla giudea

Accompagnato da vino bianco (Origine Israele)

Muhallabia con pistocchi o insalata di frutta calice di Prosecco



Menu vegetariano 1

Hummus (salsa a base di ceci e sesamo)
 Babaganoush (caviale di melanzane)
 Falafel
 Pita
 Burike di melanzane
 Concha di melanzane
 Concha di zucchine
 Insalatina di finocchio
 Latkes (fritelline di patate)

Accompagnato da vino bianco (Origine Israele)

Dolcetti della tradizione giudrica veneziana con crema
 accompagnati da calice di Prosecco kosher



Menu vegetariano 2

Hummus (salsa a base di ceci e sesamo)
 Babaganoush (caviale di melanzane)
 Falafel
 Pita
 Concha di melanzane
 Concha di zucchine
 Zucca sfranta
 Latkes (fritelline di patate)
 Carciofi alla giudea

Orecchiette summo, broccoli e pinoli.

Polpette vegetariane di quinoa e verdure

Accompagnato da vino bianco (Origine Israele)

Tante tatin

