

ITALIAN | 1779
• R I S T O R A N T E •

MENU

CHEF'S JOURNEY;

Italian 1779'un mutfağında hazırlanan her tabak, yalnızca bir yemek değil; İtalya'nın zengin kültüründen süzülen bir hikâyedir.

Şefimiz, İtalya'nın en özel bölgelerinden ilham alarak, Napoli'nin sokak pizzalarından Toscana'nın aromatik mutfaklarına, Roma'nın klasik lezzetlerinden Sicilya'nın güneş kokan sofralarına uzanan bir yolculuğa çıkarıyor sizleri.

Burada hazırlanan her tarif, özgün İtalyan teknikleri ve geleneksel tariflere duyulan saygı ile şekilleniyor. Malzemelerimizi özenle seçiyor, her tabağa hem İtalya'nın ruhunu hem de şefimizin kişisel dokunuşunu katıyoruz.

Bu menü, sadece karın doyurmak için değil; İtalya'ya duyduğumuz aşkı sizinle paylaşmak için hazırlandı. Her lokmada, "autentico" yani gerçek İtalyan lezzetini hissetmeniz dileğiyle...

Benvenuti a tavola!



STARTERS

Bruschetta al Pomodoro - 330₺

Ekşi mayalı ekmek üstünde taze domates, parmesan, fesleğen ve sızma zeytinyağı ile.

Funghi e Aglio - 330₺

Zeytinyağında sotelenmiş mantar ve sarımsak ile lezzetlendirilmiş ekşi mayalı ekmek dilimleri.

Ricotta e Miele - 330₺

Ekşi mayalı ekmek dilimleri üzerinde taze ricotta, bal ve kavrulmuş ceviz ile.

Gamberi alla Bruschetta - 360₺

Ekşi mayalı ekmek üstünde sarımsak, beyaz şarap sirkesi ile zeytinyağında sotelenmiş karides.

Peynir Tabacağı - 690₺

Gorgonzola, ekşi kaşar, guada, böğürtlen ve karadut marmelatı, üzüm, incir, kayısı, roast beef ve kızarmış ekşi mayalı ekmek ile.

CALZONE

Morning Avocado's - 490₺

Ekşi mayalı hamurun içinde avokado sosu, confit domates, endivyen ve hellim peyniri.

La Vita Verde's - 520₺

Ekşi mayalı hamurun içinde mascarpone, roka, endivyen, hellim peyniri, confit domates ve sızma zeytinyağı.

Roast Beef - 690₺

Ekşi mayalı hamurun içinde mascarpone, roast beef, roka, parmesan ve sızma zeytinyağı.



SALAD'S

Carciofo Verde - 630₺

Izgara enginar kalpleri, baby fesleğen yaprakları, kapari ve limon kabuğu rendesi, sızma zeytinyağı ile.

Burrata Bianca Fresca - 740₺

Kremamsı burrata peyniri, karamelize edilmiş nektarin dilimleri, kavrulmuş file badem, balsamik glaze dokunuşu ile.

FETTUCCINE'S

Fettuccine Crema – 590₺

(Handmade fettucini özel krema sos ve parmesan)

Fettuccine Arabiatta – 690₺

(Handmade fettucini, arabiatta sos, siyah zeytin, jalapeno, meksika fasulyesi, parmesan, özel krema sos)

Fettuccine Al Funghi – 690₺

(Handmade fettucini, orman mantarları, karamelize soğan, parmesan, özel krema sos)

Fettuccine Pesto's – 690₺

(Handmade fettucini, pesto sos, krema sos, parmesan, özel krema sos)

Fettuccine Chicken – 740₺

(Handmade fettucini tavuk bonfile, krema sos, parmesan, özel krema sos)

Fettuccine Avocado's – 690₺

(Handmade fettucini, guatemala sos, avokado parçaları, ceviz, özel krema sos)

Fettuccine Bolognese – 740₺

(Özel kıymalı bolognese sos, parmesan)

Fettuccine Alfredo – 790₺

(Handmade fettucini, soğan ,renkli biberler, mantar,tavuk bonfile, özel krema sos)

TASTING MENUS

Pizzas

Quatro, Funghi Crema, Pepperoni ve Dolce Napoli – 890₺

Pastas

Alfredo, Tortellini ve Ravioli – 890₺

PIZZA'S

Margherita – 790₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Marinara – 790₺

Ekşi mayalı pizza hamuru pizza sosu sarımsak püresi config domates ve sızma zeytinyağı ile.

Pesto Vegetariana – 890₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, közlenmiş patlıcan, kabak, orman mantarları, karamelize soğan, pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Pepperoni – 890₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, pepperoni, suda mozerella, pizza sosu, parmesan ve sızma zeytinyağı ile.

Quattro Formaggi – 950₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, parmesan, gorgonzola, eski kaşar, taze fesleğen, bianca sos ve sızma zeytinyağı ile.

Funghi Crema – 950₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, orman mantarları, karamelize soğan, mantarlı kremalı özel sos ve sızma zeytinyağı ile.

Verdura Fresca – 990₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, enginar kalbi, fesleğenli taban sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Cuore di Toscana – 1050₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, bonfile tiftik eti, renkli biberler, pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Frutti di Mare – 1050₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, midye, karides, surumi, sebzeli pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Fico Rosso – 1050₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, bianca sos, suda mozerella, ananas ,füme et, kurutulmuş domates ve sızma zeytinyağı ile

Roast Beef's – 1090₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, tütsülenmiş biftek, roka, pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Kaburga Burrata's – 1299₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, tütsülenmiş biftek eti, burrata peyniri, pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

Carnivoro – 1299₺

Ekşi mayalı pizza hamuru, suda mozzarella, taze fesleğen, tütsülenmiş biftek, tütsülenmiş karabiberli biftek, dana sosis, pepperoni, pizza sosu ve sızma zeytinyağı ile.

RISOTTO

Orman Mantarlı Risotto - 790₺

Vialone Nano pirinci, orman mantarları, beyaz şarap ve özel şef çeşnisiyle hazırlanır.

TORTELLINI & RAVIOLI

5 Peynirli Ravioli - 890₺

Krema sos ve parmesan ile.

Dana Etli Tortellini - 890₺

Krema sos ve parmesan ile.

LAZANYA

El Açması Lazanya -890₺

Beşamel sos, özel kıyma sosu, taze fesleğen ve mozzarella ile.

DOLCE'S (TATLILAR)

Italian Tiramisu – 580₺

Kedi dili, mascarpone, black rom, baileys, karamelize fındık, zabaglione ve kako ile.

La Perla Italiana – 590₺

Fırınlanmış bal kabağı püresi, mascarpone kreması, hand made karamelli manda dondurması, ceviz, tahin ve file Antep fıstığı.

SOFT DRINK'S

Water – 80₺

Coca-Cola – 150₺

Coca-Cola Zero – 150₺

Ice Tea – 140₺

Sprite – 150₺

Fanta - 150₺

Redbull - 200₺

Churcill - 200₺

Turkish Tea – 90₺

Iced Americano – 250₺

Water 1 LT. – 160₺

Uludağ Sade Soda – 100₺

Uludağ Sade Soda 250 CL – 140₺

Uludağ Sade Soda 750 CL – 250₺

ITALIAN 1779 SIGNATURE

Sensual Vibe – 850₺

Gordon's Gin, Kuzukulađı, Triple Sour, Lime ve Lemongrass

Epic Vibes – 850₺

Gordon's Gin, Garrone Triple Sec, Lime

Cosmic Harmony – 850₺

Havana Club, Smirnoff Green Apple, Tarçın, Passion Meyvesi ve Lime

Liu – 850₺

Absolut blue, Chambord, Karadut suyu, Lime, Angostura bitters, Orange bitters, Fesleğen, Varyasyon

Janra – 850₺

Beefeater tarçınlı, Beefeater original, Garrone Rosso, Chambord, Üzüm suyu, Lime, Lavanta bitter

Charm – 850₺

Konyak, Ayva suyu, Lime, Karanfil bitter, Zencefil

Echoel – 850₺

Jameson black barrel, Triple sec, citrus, Baharatlı vişne, Sprite

Big Love – 850₺

Chivas extra, Lime, Bal, Zencefil sos

CLASSIC

Negroni - 790₺

Pornstar Martini - 790₺

Lynchburg Lemonade - 790₺

Whiskey Sour - 790₺ (Vanilya Seçeneđi ile)

Aperol Spritz - 790₺

Margarita - 790₺

Espresso Martini - 790₺

Long Island - 790₺

BEER

Tuborg Gold 33 Cl. – 250₺

Heineken 33 Cl – 300₺

PREMIUM BEER

Petrus Blonde – 350₺

Petrus Trippel – 350₺

Petrus Dubbel – 350₺

Peroni Nastro Azzurro (Italiana) – 350₺



Binlerce yıllık bir geleneğin taşıyıcısı olan şarap, yalnızca bir içki değil; toprağın, güneşin ve emeğin birleştiği bir sanat eseridir. Her üzüm tanesi, mevsimlerin ritmiyle olgunlaşır; bağların kokusunu, toprağın bereketini ve güneşin sıcaklığını içinde saklar. Bir kadeh şarap, işte bu uzun yolculuğun zarif bir özeti gibidir.

Şarap, sofraları sadece lezzetiyle değil; sohbetleri derinleştiren, dostlukları pekiştiren ve anıları güzelleştiren bir yol arkadaşıdır. Birlikte kaldırılan her kadeh, sıradan bir günü özel bir kutlamaya dönüştürür; sessiz bir akşamı ise unutulmaz bir anıya taşır.

Tarih boyunca şarap, farklı kültürlerin ritüellerinde, sofralarında ve kutlamalarında kendine yer bulmuştur. Antik çağların bereket simgesi, Ortaçağ sofralarının baş tacı ve modern zamanların en zarif eşlikçisi olmuştur. Bugün hâlâ, bir kadeh şarap; gelenekten geleceğe uzanan bu köprünün en keyifli hatırlatıcısıdır.

Bu sayfanın ardında yer alan seçkimizde, farklı bölgelerin ruhunu taşıyan, her biri kendi hikâyesini anlatan şaraplarla tanışacaksınız. Kimi hafif ve zarif dokunuşlar sunarken, kimi güçlü ve derin aromalarıyla uzun soluklu bir keşfe davet edecek.

Şimdi sizi, kadehinizdeki yolculuğa çıkmaya davet ediyoruz. Çünkü her şarap, kendi masalını ancak tadıldığında fısıldar.

WINES

Red's

Smyrna (Shiraz, Petit Verdot) – 2390/470₺
Ancyra Cabernet Sauvignon Syrah – 2.690₺
Ancyra Kalecik Karası – 2.690₺
Antre Öküzgözü Boğazkere – 2.950₺
Mon Reve (Tempranillo) – 3650/730₺
Mon Reve Montepulciano – 3.870₺
Consensus (Shiraz) – 4450₺
Maison Chateau Claud Bellevue (Nerlot, Cabernet Franc) – 4.450₺
Meandros (Shiraz, Cab. Sav., Merlot, Marselan) – 4950₺
Uggiano Roccialta Chianti (Sangiovese) – 5600₺
Aurelia Chianti Dochg – 5900₺
L Bernard Chateauneuf Du Pape (Grenache, Syrah, Mourvèdre) – 6.900₺
Michele Chiarlo Barolo (Nebbiolo) – 14.000₺

White's

La Passito – 2390/470₺
Smyrna Sauvignon Blanc Trebbiano – 2.400₺
Smyrna Sauvignon Blanc – 2.700₺
Kavaklıdere Misket – 2.890₺
Antre Primavera (Sauvignon Blanc) – 2950/590₺
Mon Reve (Viognier) – 3750₺ / 750₺
Mon Reve 1779 (Chardonnay, Chenin Blanc) – 3870/770₺
Consensus (Chardonnay) – 4450/890₺

Rosé

Smyrna (Grenache, Shiraz) – 2390/470₺
Antre (Kalecik Karası, Sangiovese) – 2950/590₺
Ancyra Blush – 2690₺
Mediteo Mediterranee Rose – 2.890₺
Mon Reve (Tempranillo, Shiraz) – 4550/890₺

Sparkling & Champagne

Serena Piu Frizzante Prosecco – 2.300₺
Garrone Prosecco – 4500₺
Bottega (Rose, Brut, Gold) – 5500₺

ITALIAN | 1779
• R I S T O R A N T E •