

18	פוקצ'ה עשבי תיבול עבודת יד מוגש עם זיתי קריגלנולה מתובלים	לחם הבית
22	פלפל פדרון ומלחים	נשנושי בר
22	ניוקי ערמונים פריך	
22	פאני פורי סלסה אבוקדו חריפה	
38	אנדיב סגול ולבן, סלק ויניגריט דובדבנים, שקדים פריכים וגבינת גורגונזולה	סלט אנדיב
36	מגוון עגבניות, קרעי מוצרלה, עלי ריחן, צנובר וקראנץ עגבניות ופרמזן	קפרזה באפאלו
36	מוסר ים טרי, ויניגריט ליים, אבקת לימון פרסי, פלפל צ'ילי, צנוניות, פניני פאני פורי ושום שחור	סביצה מוסר
34	מגוון עגבניות שרי, פלפל חריף, זיתי טאסוס, טימין, גבינת פטה עיזים מסורתית, שמן זית ועלי ריחן	סלט עגבניות חצופות
45	קוביות טונה אדומה, שאלוט, פלפל צ'ילי, בצל ירוק, עגבניות מגי, שמן זית איולי ויוזו מונח על פוקצ'ה מלחים ופאף עדשים	ברוסקטה טונה אדומה
47	קוביות טונה אדומה טרייה על קונכיית אייסברג, ליים, פלפל צ'ילי, אבוקדו ובצל ירוק	טרטר טונה
45	סלמון עם ויניגרט, תפוז, שמן שומשום, צ'ילי ג'ינגר, פינגר ליים, מיני מלפפון וצנוניות	שמיני סלמון
48	עלי סיגר ממולא בדג ים, כוסברה, פלפל צ'ילי, לימון כבוש, ואיולי פלפל צ'ומה	סיגר ג'ספר
32	חצילים עשויים על אש גלויה יושבים יוגורט טחינה וגבינת פטה	חצילים אש
62	לבנת מוסר על ידוקים	פילה מוסר ים
62	נתח דג סלמון, איולי לימון ובוקצ'וי	פילה סלמון
52	קוביות דג ים, פלפל צ'ילי, בצל סגול, טחינה יוגורט, צנובר, פטרוזיליה וכוסברה	עראייס דג
38	לחמניות מאודות, טרטור דג ים, צ'ילי, לימון כבוש, כוסברה, איולי לימון ופלפל צ'ומה	באן דג ים
44	סלמון במרינדה של עשבים, ציפוי פריך של פנקו לצד צ'יפס ראטה	פיש אנד צ'יפס
38	רביולי פיסטוק, גבינת ריקוטה ברוטב שמנת ופיסטוק קלוי	פיסטות
38	ניוקי ערמונים ברוטב שמנת, שבבי ערמונים ופרמזן	
38	קפלצו' ארטישוק ירושלמי ברוטב עגבניות וצ'ילי	
34	פיצה ארטישוק זיתים ובצל סגול	פיצות
34	פיצה פומדורו מוצרלה שרי חצויים וזיתי קלמטה	
34	פיצה פונג'י עם שמפיניון, שימאג'י ופרמזן	



House Bread	Herb focaccia/handmade bread/ rye crackers. Served with seasoned Cerignola olives	18
Bar Snacks	Padrón peppers with sea salt	22
	Crispy chestnut gnocchi	22
	Panipuri with spicy avocado salsa	22
Endive Salad	Red and white endives, beets, crunchy almonds, and gorgonzola cheese, dressed with a cherry vinaigrette	38
Buffalo Caprese	Assorted tomatoes, shredded mozzarella, parmesan, basil leaves, and pine nuts	36
Bold Tomato Salad	Assorted cherry tomatoes, hot pepper, Thassos olives, and traditional goat feta cheese, seasoned with olive oil, thyme, and basil leaves	34
Red Tuna Bruschetta	Red tuna cubes, shallots, chili pepper, scallions, and Maggie tomatoes, dressed with olive oil aioli and yuzu, served on a sea salt focaccia with popped lentils	45
Tuna Tartare	Fresh red tuna cubes, served on a leaf of iceberg lettuce with lime, chili pepper, avocado, and scallions	47
Salmon Sashimi	Salmon with chili, ginger, lime, mini cucumbers, and radishes, dressed with orange vinaigrette and sesame oil	45
Jasper's Cigars	Sea fish cigars, cilantro, chili pepper, pickled lemon, and filfel chuma aioli	48
Grilled Eggplan	Eggplant grilled on an open flame, served on a bed of yogurt tahini with feta cheese	32
Sea Bass Fillet	Brick of sea bass served on a bed of green vegetables	62
Salmon Fillet	Salmon with bok choy, seasoned with lemon aioli	62
Fish Arayes	Sea fish cubes, chili pepper, red onion, yogurt tahini, and pine nuts, seasoned with parsley and cilantro, and served in toasted pitas	52
Fish Banh Mi	Steamed buns, sea fish tartare, chili, and pickled lemon, seasoned with cilantro, lemon aioli, and filfel chuma	38
Fish & Chips	Panko-crusted salmon marinated in herbs, served with Ratte fries	34
Pasta	Pistachio ricotta cheese ravioli in cream sauce, with toasted pistachios	38
	Chestnut gnocchi in cream sauce with chestnut flakes and parmesan	38
	Jerusalem artichoke cappellacci in tomato and chili sauce	38
Pizza	Artichoke pizza topped with olives and red onion	34
	Pomodoro pizza topped with mozzarella cheese, sliced cherry tomatoes and Kalamata olives	34
	Funghi pizza with champignon and shimeji mushrooms and mozzarella cheese	34