

INSALATE

Bruschetta "classico" DIY με ψημένη προζυμμένα focaccia, γρανίτα ντομάτα σε ζύμωση, λάδι κάρβουνο, λεμόνι και αντζούγια Petrosian
18

Σαλάτα γαρίδες με πεπόνι, αλμυρίκι και τραγανό προσούτο
19

Πράσινη σαλάτα (mix) με cranberry, κολοκυθόσπορο, φρούτα εποχής, μαύρη κινόα και βαλσάμικο
14

Burrata με ροδάκινο στην σάρα, παλαιωμένο βαλσάμικο και prosciutto crudo
22

Σαλάτα τομάτα μαριναρισμένες σε μυρωδικά, βασιλικός, κρίταμο και παγωτό fior di latte
18

Ψωμί ανα άτομο 3

ANTIPASTI

Καλαμάρι μαριναρισμένο με nduja και ψημένο στα κάρβουνα, σέσκουλα με ιταλική ροτζυ
25

"Vitello tonnato" μαγιονέζα από καπνιστό τόνο, σαλάτα βαλεριάνα με σέλερυ, κάπαρη, κρεμμύδι confit και πούδρα μαϊντανού
26

Crudo τόνου φιλέτο τόνου, γκρέιπφρουτ, κόκκινο κρεμμύδι, τσίλι, πιπεριά και κρέμα αβοκάντο
22

Ψάρι ημέρας carpaccio ελαιόλαδο, λεμόνι, αλάτι και μαϊντανός
22

Beef sliders με κιμά ωρίμανσης κρέμα από πεκορίνο με τρούφα, ρόκα και καραμελωμένο κρεμμύδι
6

Carpaccio μοσχάρι με pecan, pecorino romano, εσαλότ και δεντρολίβανο
24

Επιλογή από premium Ιταλικά αλλαντικά και τυριά
35

PIZZETI

Pizzeti mozzarella buffalo σάλτσα τομάτας και σχοινόπρασο
14

Pizzeti mozzarella buffalo
σάλτσα τομάτας, crudo προσούτο, ρόκα και σχοινόπρασο
18

Pizzeti fungi με άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα
20

Pizzeti με σαλάμι picante provolone και μαρμελάδα chili
17

Pizzeti gorgonzola capocollo, σύκο
19

Pizzeti carpaccio Wagyu τυρί comte και φουντούκι
35

PASTA-RISOTTI

Fettuccini Napoli στον ξυλόφουρνο (2 ατόμων) 32

Cacio e pepe με φρέσκια τρούφα
19

*προσθέστε μοσχαρίσιο tartare

Gnocchi με pecorino romano, σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με σκόρδο-λεμόνι και ζου από guanciale and hazelnut
18

Linguini με φρέσκες γαρίδες
24

Aglio olio vongole με φρέσκα κυδώνια
28

Ριζότο παντζάρι με λιαστές φράουλες, τυρί carpio και κουκουνάρι
20

PESCE-CARNE

Cotè de boeuf τριπλομαγειρεμένες πατάτες με μυρωδικά, ντοματίνια και gremolata με δεντρολίβανο
16 / 100gr

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, φρέσκια τρούφα και σάλτσα από κρασί Brunello
42

Κοτόπουλο μιλανέζ μικρή σαλάτα του Καίσαρα, πράσινο μήλο, σπαράγγια και παρμεζάνα
26

Σφυρίδα: φιλέτο, με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας, βελουτέ κρεμμυδιού και άρωμα από φουντούκι με λεμόνι
48

Ψάρι ημέρας 120 / kg

Αστακός 150 / kg

DOLCI

Tiramisu 12

Namelaka ροδάκινο 12

Semifreddo σοκολάτα 14



Αγορανομικός υπεύθυνος: Διδασκάλου Παναγιώτης

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α 24%, Δημοτικά Τέλη 0,5%, Ποσοστά Σερβιτόρων 13% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

INSALATE

Bruschetta "classico" DIY with sourdough focaccia, fermented tomato granita, smoked olive oil, lemon and Petrosian anchovies
18

Shrimp salad with mellow, sea lettuce and crispy prosciutto
19

Green salad (mix) cranberry, pumpkin seeds, seasonal fruits, quinoa and balsamic vinegar
14

Burrata with grilled peach, aged balsamic and prosciutto crudo
22

Tomato salad marinated with herbs, basil samphire and fior di latte ice cream
18

Bread per person 3

ANTIPASTI

Calamari marinated with nduja, charred grill, cima di rapa with Italian ponzu
25

"Vitello tonnato" with smoked tuna mayo, valerian salad with celery, capers, onion confit and parsley powder
26

Tuna Crudo red onion, chili, grapefruit, peppers and avocado cream
22

Catch of the day carpaccio olive oil, lemon, salt and parsley
22

Beef sliders with aged beef, pecorino truffle cream, rocket and caramelized onion
6

Beef carpaccio pecan, pecorino romano, shallots confit and rosemary
24

Fromazi e salumi board
35

PIZZETI

Pizzeti mozzarella buffalo tomato sauce and chives
14

Pizzeti mozzarella buffalo tomato sauce, crudo prosciutto, rocket and chives
18

Pizzeti fungi with forest mushrooms and truffle
20

Pizzeti salame picante provolone and chili marmalade
17

Pizzeti gorgonzola capocollo, fig
19

Pizzeti carpaccio Wagyu with comte cheese and hazelnut
35

PASTA-RISOTTI

Fettuccini Napoli al forno
(2 persons) 32

Cacio e pepe with fresh truffle
19

*add on beef tartare

Gnocchi pecorino Romano, butter sauce with lemon garlic and guanciale jus
18

Linguini with fresh shrimps
24

Aglio olio vongole with fresh cockles
28

Beetroot risotto with sun dried strawberries, caprine cheese and pine cone nuts
20

PESCE-CARNE

Cotè de boeuf triple cooked chips, cherry tomatoes and gremolata with rosemary
16 / 100gr

Beef fillet with potato purée, fresh truffle and Brunello wine sauce
42

Chichen alla milanese small Caesar salad, green apple, asparagus and parmesan
26

White grouper fillet with caramelized celery root purée, onion velouté and hazelnut foam with lemon aroma
48

Catch of the day 120 / kg

Lobster 150 / kg

DOLCI

Tiramisu 12

Namelaka peach 12

Semifreddo chocolate 14



Marketing manager: Didaskalou Panagiotis

The prices include VAT 24%, Municipal Fees 0.5%, Waiters rates 13% and all legal charges.

"THE CONSUMER IS NOT OBLIGATED TO PAY IF HE DOES NOT RECEIVE THE LEGAL DOCUMENTATION (RECEPTION-INVOICE)"