

INSALATE

Σαλάτα γαρίδες με μαριναρισμένο πεπόνι, baby φασολάκια, τραγανό prosciutto και dressing εσπεριδοειδών με passion fruit
24

Πράσινη σαλάτα cranberry, κολοκυθόσπορο, φρούτα εποχής και dressing από μεσογειακά μυρωδικά
16

Burrata ντοματίνια ωμά και ψημένα, κόκκινα φρούτα, παλαιωμένο βαλσάμικο και δυόσμιο
22

Σαλάτα Καίσαρα με τρυφερά φύλλα μαρουλιού, παλαιωμένη παρμεζάνα, καπνιστό κοτόπουλο και κρουτόν από προζυμένιο ψωμί
18

Ψωμί ανα άτομο 3

ANTIPASTI

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

Καλαμάρι μαριναρισμένο με nduja και ψημένο στα κάρβουνα, σέσκουλα με ιταλική ροτζου
27

Vitello "tonnato" μαγιονέζα από καπνιστό τόνο, σαλάτα βαλεριάνα με σέλερι, κάπαρη, κρεμμύδι confit και πούδρα μαϊντανού
28

Crudo ψάρι ημέρας
ελαιόλαδο, λεμόνι, αλάτι και μαϊντανός
22

Χταπόδι carpaccio καπνιστή ταραμοσαλάτα, κρεμμυδάκι πίκλα, chili και dressing μέλι - ξύδι
24

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

Carpaccio μοσχάρι pecan, τυρί Taleggio, εσαλότ και δεντρολίβανο
25

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
21

Pizzeti με σαλάμι picante provolone και μαρμελάδα chili
18

Pizzeti gorgonzola capocollo, σύκο
19

Pizzeti mortadella με κολοκυθάκι και φιστίκι
18

PASTA-RISOTTI

Fettuccine al forno alla Napolitana (2 άτομα)
34

Fettuccine al forno alla Bolognese
21

Cacio e pepe με φρέσκια τρούφα
22

Gnocchi με pecorino Romano, σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με σκόρδο-λεμόνι και ζου από guanciale
19

Αστακός γιουβέτσι (2 άτομα)
82

Linguini με φρέσκες γαρίδες
26

Calamarata με φρέσκα θαλασσινά και αυγοτάραχο
31

Ριζότο παντζάρι με λιαστές φράουλες, τυρί carpino και κουκουνάρι
22

PESCE-CARNE

Κοτόπουλο μιλανέζε με μικρή σαλάτα, πράσινο μήλο και παρμεζάνα
26

Λαβράκι φιλέτο με πουρέ καραμελωμένης σελινόριζας, χόρτα εποχής, κουκουνάρι και σάλτσα beurre blanc με λεμόνι
32

Ταλιάτα μόσχου με baby πατάτες, φύλλα ρόκας, ντοματίνια και σάλτσα gremolata
36

Χοιρινά σκαλοπίνια με πουρέ γλυκοπατάτας ψημένο kale και σάλτσα porcini με marsala
28

Μοσχαρίσιο φιλέτο Chateaubriand 500gr
76

CONTORNI

Πουρές πατάτας 9

Πράσινη σαλάτα 7

Πατάτες τηγανιτές 7

Σπαράγγια 9

Pepper sauce 6

DOLCI

Tiramisu 12

Namelaka ροδάκινο 12

Semifreddo σοκολάτα 14

Αγορανομικός υπεύθυνος: Διδασκάλου Παναγιώτης

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α 13% και 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

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

INSALATE

Shrimp salad with marinated melon, sugar peas, crispy prosciutto and citrus dressing with passion fruit
24

Green salad cranberry, pumpkin seeds, seasonal fruits and Mediterranean herb dressing
16

Burrata cherry tomatoes raw and roasted, red berries, aged balsamic and mint
22

Caesar salad with tender lettuce leaves, smoked chicken, aged parmesan and croutons made of sourdough bread
18

Bread per person 3

ANTIPASTI

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

Calamari marinated with nduja, charred grill, cima di rapa with Italian ponzu
27

Vitello & "tonnato" with smoked tuna mayo, valerian salad with celery, capers, onion confit and parsley powder
28

Fish of the day Crudo
olive oil, lemon, salt and parsley
22

Octopus carpaccio smoked "taramosalata", pickled onion and honey – vinegar dressing
24

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

Beef carpaccio pecan, Taleggio cheese, shallots confit and rosemary
25

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 funghi with forest mushrooms and truffle
21

Pizzeti salame picante provolone and chili marmalade
18

Pizzeti gorgonzola capocollo, fig
19

Pizzeti mortadella with zucchini and pistachio
18

PASTA-RISOTTI

Fettuccine al forno alla Napolitana (2 persons)
34

Fettuccine al forno alla Bolognese
21

Cacio e pepe with fresh truffle
22

Gnocchi pecorino Romano, butter sauce with lemon, garlic and guanciale jus
19

Lobster with orzo (2 persons)
82

Linguini with fresh shrimps
26

Calamarata with frutti di mare and bottarga
31

Beetroot risotto with sun dried strawberries, caprine cheese and pine cone
22

PESCE-CARNE

Chicken Milanese with small salad, green apple and parmesan
26

Seebass fillet with caramelized celery root puree, seasonal wild greens, pinenuts and lemon beurre blanc
32

Beef tagliata with baby potatoes, rucola, cherry tomatoes and gremolata
36

Pork scaloppine with sweet potato puree, charred kale and porcini sauce with marsala
28

Chateaubriand 500gr
76

CONTORNI

Potato purée 9

Green salad 7

French fries 7

Asparagus 9

Pepper sauce 6

DOLCI

Tiramisu 12

Peach Namelaka 12

Semifreddo chocolate 14

Marketing manager: Didaskalou Panagiotis

The prices include VAT 13% and 24% and all legal charges.

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