



BEST
PIZZERIA
IN THE
CITY!

ΣΑΛΑΤΕΣ:

JULIUS:

Καρφές σαλατικών, ψητό κοτόπουλο, καπνιστή πανσέτα, κρουτόν, καλαμπόκι, φλοιίδες παρμεζάνας και σως Caesar **10.50 €**

CRUSTERIA:

Ρόκα, σπανάκι, παντζύρι, πορτοκάλι, ρικότα, σταφίδες, κάσιους και σως μελιού **9.80 €**

TROPIC THUNDER:

Καρφές σαλατικών, μαριναριαμένο ηλιγούρι, αγγούρι, ντοματίνια, αβοκάντο, σως γιοσουριού, μασκαλέμονο και μυρωδικά **8.00 €**

GREEK FREAK:

Παξιμάδι καρυπιού, ντοματίνια, πιπεριές τρικολόρε, κρεμμύδι, φλοιίδες αγγουριού, ελιές, κάρφη, μοτσαρέλα και κατακίσιο τυρί **9.50 €**

ZAZA:

Βουββαλίσια μοτσαρέλα, ντοματίνια, baby ρόκα και πέστο βασιλικού **9.50 €**

ANTIPASTI:

VEGETARIAN CARPACCIO:

Λωρίδες κολοκυθίου, πιπεριές τρικολόρε, φασόλι borlotti, κάρφη, baby ρόκα, φλοιίδες παρμεζάνας και λαδολέμονο βασιλικού **7.50 €**

SHROOMS:

Διαλογή ψητώνμαντιριών με ρόκα, σπασμένο αμύγδαλο, φλοιίδες καπνιστής scamorza και κρέμα βαλαόμικο **8.50 €**

STROPPIA:

Crostini με σπαράγγια, ρικότα, prosciutto di Parma, φλοιίδες παρμεζάνας, αρωματισμένο παρθένο ελαιόλαδο μπαχαρικών και φρέσκο τσίλι **8.80 €**

TARTAR:

Ελεγκτό φιλέτο μοσάρι αναμειγμένο με παντζύρι, chives, φρέσκο θυμάρι και dressing εσπεριδοειδών **10.50 €**

AUBEROLL:

Ρολάτο μελιτζάνας με γέμιση από ντομάτα, καυκουνάρι, σταφίδα, πέστο βασιλικού κροσταντισμένο με καπνιστή scamorza **8.80 €**

AVOCADO BRUSCHETTA:

Μηρουσέτα με κρέμα φρέσκου αβοκάντο, ρικότα και καπνιστή πάπρικα **7.50 €**

BALLOCKS:

Crostini με μοσχαρίσια κεφτεδάκια σε σάλτσα Νάπολι, ρικότα και λάδι βασιλικού **7.50 €**

GNOCCHI:

Νιόκι με Ιταλικό λουκάνικο salsiccia, πέστο βασιλικού και ψιλοκομμένη ντομάτα **7.50 €**

GARLIC FOCACCIA:

Ιταλικό ζυμάρι με ψητό σκόρδο, μοτσαρέλα, παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη **4.50 €**

CHILLI FOCACCIA:

Ιταλικό ζυμάρι με τσίλι, φρέσκο θυμάρι, Grana Padano, ψιλοκομμένη ντομάτα και παρθένο ελαιόλαδο **4.70 €**

PLATEAU:

Πλάτο Ιταλικών τυριών και αλλαντικών με μαρμελάδες **13.50 €**

PASTA FRESCA:

DE LAURENTIIS:

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτα Pomodoro, ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό και ελαιόλαδο **8.00 €**

SHROOM:

Τελιατέλες με άγριο μανιτάρια, φρέσκο κρεμμύδι, κρέμα μαύρης τρούφας και παρμεζάνα **9.20 €**

SNOW WHITE:

Σπαγγέτι με καπνιστή πανσέτα, μείγμα από Grana Padano και κρόκο αυγού **12.00 €**

DANTE:

Πέννες με καπνιστή πανσέτα, σκόρδο, μείγμα καυτερών μπαχαρικών και ντομάτες pomodoro **10.80 €**

FOGHORN:

Τελιατέλες με μαριναριαμένο κοτόπουλο σε μουστάρδα σιναπόσπορου, πιπεριές τρικολόρε, μανιτάρια, μπρόκολο και κρέμα παρμεζάνας **11.50 €**

PICO DELLA MIRANDOLA:

Σπαγγέτι με κοντροκομμένο μοσχαρίσιο κιμά σιγομαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας και pecorino Romano **12.50 €**

PRIMAVERA:

Τελιατέλες με κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριές τρικολόρε, κρεμμύδι, ψητό σκόρδο και ντοματίνια **10.90 €**

OLIVIA:

Σπαγγέτι με ψητό σκόρδο, peperoncino και βούτυρο αγελάδας **8.00 €**

RAVIOLI SPINACI

Ραβιόλι με βουβαλίσια ρικότα, φρέσκο σπανάκι με ελαφριά σάλτσα πέστο **12.80 €**

RAVIOLI ZANETTI:

Ραβιόλι τεσσάρων τυριών με ελαφριά κρέμα και ακοινόπρασο **12.50 €**

PESCATORI:

Λιγκουίνι με μύδια, γαρίδες, κρεμμύδι, ψητό σκόρδο, σάλτσα ντομάτας οβηγαμένα με κονιάκ **13.90 €**

RISOTTO:

POLLO:

Μαριναρισμένο κοτόπουλο, καπνιστή παναέτα, σάλτσα ψητού, παρμεζάνα και βούτυρο αγελάδος **11.50 €**

SHROOM:

Άγρια μανιτάρια, σάλτσα μούρης τρούφας, παρμεζάνα και βούτυρο αγελάδος **11.50 €**

PIZZA:

RINCON:

Κρέμα παρμεζάνας, ρικτότα, φλοίδες κολοκυθιού και ξίσμα μασχολέμονου **11.00 €**

VEGIE:

Σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, μανιτάρια, ντοματίνια, κρεμμύδι, ελιές, κάρφη και φρέσκια ρίγανη **12.00 €**

LEGHORN:

Μαριναρισμένο κοτόπουλο με πιπεριές τρικαλόρε σιγομαγειρεμένα με μουστάρδα από σιναπόσπορα, κάρυ και μοτσαρέλα **13.50 €**

MAGGIE:

Αρωματική σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα και ντοματίνια **8.90 €**

BUD SPENCER:

Αρωματική σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο crudo, ρόκα και φλοίδες παρμεζάνας **11.20 €**

SHROOM:

Κρέμα παρμεζάνας με τρούφα, φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια, άγρια μανιτάρια και φλοίδες παρμεζάνας **12.50 €**

LAWLESS:

Αρωματική σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, πεπερόνι, σαλάμι calabrese (πικαντικό), κασέρι και τσένταρ **12.00 €**

SMOKER:

Πικάντικη σάλτσα BBQ, φρέσκια μοτσαρέλα, καπνιστό χοιρομέρι, μετσόβονε, καραμελωμένα κρεμμύδια, σούγκλινο μόνιες, πιπεριές και τσένταρ **13.00 €**

LEMMY:

Αρωματική σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, σπασμένο χωριάτικο λουκάνικο (πικάντικο), κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, κασέρι και τσένταρ **12.80 €**

SNOW WHITE:

Κρέμα παρμεζάνας, φρέσκια μοτσαρέλα, άγρια μανιτάρια, ιταλική καπνιστή παναέτα, προσούτο cotto, φλοίδες παρμεζάνας **12.50 €**

FOGHORN:

Κρέμα παρμεζάνας με γάλα καρύδας, φρέσκια μοτσαρέλα, ψητό κοτόπουλο, μαριναρισμένο μπρόκολο, γλυκό κρεμμύδι και φλοίδες παρμεζάνας **13.00 €**

LUCHA LIBRE:

Πικάντικη σάλτσα BBQ, φρέσκια μοτσαρέλα, αρωματικός κιμάς μοσχάρισος, καλαμπόκι, κόκκινο φασόλι, καπνιστό χοιρομέρι, καραμελωμένο κρεμμύδι, πιπεριές και φρέσκια ντομάτα **13.00 €**

SPECIAL C:

Αρωματική σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, καπνιστό χοιρινό καπνιστή παναέτα, μανιτάρια, πιπεριές και σαλάμι μπύρας **13.00 €**

ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ:

SWEET TOOTH:

Pizza με καραμελωμένο espresso, ηραλίνα φουντουκιά, μπισκότο Oreo και σιρόπι σφενδάμου **7.00 €**

WHITE WEDDING:

Pizza με λευκή σοκολάτα, φρούτα του δάσους και καραμελωμένο κροκάν αμυγδάλου **8.00 €**

RISOTTO CIOCCOLATO:

Ριζότο με κρέμα σοκολάτας και εξωτικά φρούτα του δάσους **8.00 €**

SWEET RAVIOLI:

Γεμιστά ραβιόλι με ρικτότα, κροκάν φουντουκιά, κομμάτια μούρης σοκολάτας πασπαλισμένα με ζάχαρη άνηθ και σιρόπι σφενδάμου **9.00 €**

PANNA COTTA:

Panna Cotta αρωματισμένη με Bailey's, granola και καραμέλα βουτύρου **7.00 €**

MOUSSE LEMON:

Αφράτο λευκό moussé λεμονιού με κροκάν καραμελωμένου αμυγδάλου και ξίσμα lime **6.50 €**

CHERRY TIRAMISU:

Παραλλαγή, χωρίς καφέ, του κλασικού ιταλικού γλυκού με cherry **7.50 €**

ΠΟΤΑ:

ΜΠΥΡΕΣ:

Moretti draft 400ml lager **5.00 €**

Heineken 330ml lager **4.00 €**

Heineken 0% 330ml **3.50 €**

Murphy's 500ml stout **5.50 €**

Erdinger 300ml weiss **4.50 €**

Noctua 300ml pale ale **5.50 €**

Μηλοκλέφτης 300ml μπλιτής **3.50 €**

Mamos 300ml pils **3.50 €**

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ:

Coca cola/light/zero 250ml **2.50 €**

Sprite 250ml **2.50 €**

Fanta Red/Blue 250ml **2.50 €**

3 cents Pink Grapefruit Soda / Ginger Beer 200ml **4.00 €**

Ανθρακούχο νερό 330 ml **2.50 €**

Νερό 1lt, **2.00 €**

COCTAILS:

Bellini **6.50 €**

Prosecco, ροδάκινο

Aperol Spritz **6.80 €**

Prosecco, Aperol, σόδα

Strawbery Martini **7.00 €**

Vodka, Vermouth, φρούτες, φύλλα μέντας

Negroni **7.50 €**

Campari, Gin, Vermouth, Angostura

Godfather **7.50 €**

Amaretto, Bourbon

- Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΝΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
- ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ € ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ ΚΑΙ ΦΟΡΟΙ.
- ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.
- ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΜΕΝΟ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ.
- ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΕΛΑΙΟ.
- ΤΑ ΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΡΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΙΝΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.
- ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΜΕ ΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΑΣ ΟΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 1169/2011. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΕΙΣΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΚΟΙ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ, ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.

ΑΓΩΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Γιώργος Μακεδονόπουλος

Tel.: +30 210 34 17 204

 facebook.com/crusteria

 instagram.com/crusteria

 93-95 Κεραμεικού, Κεραμεικός





WINE LIST

ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ:

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ:

Οινοποιητική Μονεμβασιάς (Λευκός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Κυδωνίτσα
Φρεσκάδα με αρωματικό χαρακτήρα λεμονιού, κίτρου, πορτοκαλιού και νότες από γιασεμί. Τονισμένη οξύτητα και επίγευση που διαρκεί για ώρα.
20.00 €

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ:

Οινοποιείο Καμκούτη (Λευκός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Μαλαγουζιά
Γλυκά αρώματα λευκόσαρκων ροδάκινων, ανανά και νότες γιασεμί συνθέτουν ένα δροσιστικό κρασί με ευχάριστη επίγευση που εντυπωσιάζει τον ουρανό.
19.80 €

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ:

Οινοποιείο Σταμάτη (Λευκός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Σαββατιανό
Φρεσκάδα με αρωματικό χαρακτήρα λεμονιού, κίτρου και πορτοκαλιού. Τονισμένη οξύτητα και επίγευση που διαρκεί για ώρα.
4.50 € / 15.00 €

BLANC:

Οινοποιείο Παπαργυρίου, Κορινθία (Λευκός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχούδι-Ασύρτικο
Φρέσκα φρουτώδη αρώματα από βερίκοκο, lime, κυδώνι και πράσινο μήλο με βοτανικές νύξεις τσαγιού και χαμομηλιού. Έντονη οξύτητα και λεμονάτη επίγευση μεγάλης διάρκειας.
27.00 €

ΒΟΛΤΕΣ 2019:

Οινοποιητική Μονεμβασιάς (Λευκός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχοφίλερο, Ροδίτης
Δροσερό, φρέσκο, με ευδιάκριτα αρώματα λουλουδιών. Μέτριο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και καλής διάρκειας επίγευση.
4.50 € / 14.00 €

ΜΟΣΧΑΤΟ:

Κτήμα Χαριτάτου (Λευκός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Μοσχάτο 100%.
Αρώματα ροδάκινου, μήλου και φρυγανισμένου ψωμιού με φόντο μελένιες και ανθικές νότες. Πλούσιο στο στόμα με έντονη οξύτητα και μακρύ λιπαρό και απολαυστικό τελείωμα.
5.50 € / 19.80 €

PROSECCO ΛΕΥΚΟ:

Αρωματικός τύπος αφρώδους οίνου, με φρουτώδη γεύση και ελαφριά γλυκύτητα. Για να επιτύχουν αυτό το στυλ κρασιού, οι παραγωγοί Prosecco πιέζουν απαλά τα σταφύλια Glera για να εξαγάγουν χυμό, ο οποίος μετατρέπεται σε ελαφρύ αρωματικό κρασί, το οποίο στη συνέχεια μεταφέρεται σε ειδικές δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα, όπου η προσθήκη ζύμης και ζάχαρης προάγει δεύτερη ζύμωση.
6.00 € / 16.00 €

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙ:

SAUMON:

Κτήμα Χαρλαύτη (Ροζέ ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Cabernet Sauvignon
Έντονα αρώματα βερίκοκου, μάνγκο με φυτικές νότες.
Απολαυστικό, γεμάτο φρεσκάδα και ιδιαιτερότητα.
20.00 €

ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ:

Μονεμνασία Winery Τιμπίδη (Ροζέ ημίγλυκος οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίκο, Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά
Ζουμερή γλύκα, φρεσκάδα και παιχνιδιάρικο στο στόμα, ταιριάζει απόλυτα σε κάθε γεύση. Δροσιστική οξύτητα με απολαυστική μακριά επίγευση που θυμίζει λουκούμι τριαντάφυλλο.
18.00 €

ΠΕΤΑΛΟΥΔΕΣ:

Κτήμα Χαρλαύτη (Ροζέ ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Shiraz
Με κοσμοπολίτικο στυλ, ζωνρά αρώματα βύσσινου, κερασιού, μύρτιλου και φράουλας. Φινετσάτο σώμα, δροσιστική οξύτητα και φρουτώδες τελείωμα.
4.50 € / 16.50 €

PROSECCO ΡΟΖΕ:

Κομψό, αφρώδες κρασί με απαλό ρόδινο χρώμα και χάλκινες ανταύγειες. Καρδόνι από λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κερασιού, ενώ η διακριτική παρουσία της ζύμης συμπληρώνει το σύνολο. Για την παραγωγή του κρασιού βάσης γίνεται πρώιμος τρυγητός ώστε τα σταφύλια να έχουν χαμηλό εν δυνάμει αλκοολικό τίτλο και υψηλή φυσική οξύτητα. Παραδοσιακή μέθοδος με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.
6.50 € / 17.00 €

ΕΡΥΘΡΟ ΚΡΑΣΙ:

MERLOT ΑΡΜΑΘΟΣ:

Οινοποιείο Λούλη (Ερυθρός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Merlot.
Αρώματα φρεσκοκομμένων κόκκινων φρούτων του δάσους, ισορροπία μεταξύ τανινών και οξύτητας που συνθέτουν ωραίες γεύσεις και απολαυστική επίγευση.
20.00 €

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ:

Οινοποιείο Σταμάτη (Ερυθρός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίτικο
Φράουλα, κεράσι, δαμάσκηνο είναι οι πρώτες νότες που μας θυμίζει η γεύση του. Γεμάτο, πλούσιο και με ισορροπία που ξεχωρίζει. Μεγάλης διάρκειας επίγευση και ωραίο τελείωμα.
4.50 / 16.50 €

ΤΡΙΤΩΝ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ 2018

Οινοποιείο Μαρκογιάννη (Μαυροδάφνη)
Βαθύ πορφυρό χρώμα, με βιολετί ανταύγειες και εντυπωσιακά αρώματα βιολέτας, λεβάντας, δάφνης, βύσσινου, μύρτιλου και κερασιού. Νύξεις βανίλιας, καραμέλας, μπανάνας και δρυός συμπληρώνουν το σύνολο. Ζουμερό στόμα, με μέτριο σώμα, τραγανή οξύτητα και μαλακές τανίνες.
22.00 €

ΒΟΛΤΕΣ 2019:

Οινοποιική Μονεμβασιάς (Ερυθρός ξηρός οίνος)
Ποικιλιακή σύνθεση: Μαυρούδι, Αγιωργίτικο
Δροσερό, φρέσκο, με ευδιάκριτα κόκκινων φρούτων. Μέτριο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και καλής διάρκειας επίγευση.
4.50 € / 14.00 €

Tel.: +30 210 34 17 204
facebook.com/crusteria
instagram.com/crusteria
93-95 Κεραμεικού, Κεραμεικός





**BEST
PIZZERIA
IN THE
CITY!**

SALADS:

JULIUS:

Lettuce hearts, roast chicken, smoked pancetta, croutons, sweet corn, parmesan flakes and Caesar sauce **10.50 €**

CRUSTERIA:

Arugula, spinach, beetroot, orange, ricotta cheese, raisins, cashews and honey sauce **9.80 €**

TROPIC THUNDER:

Lettuce hearts, marinated bulgur wheat, cucumber, cherry tomato, avocado, yogurt sauce with lime **8.00 €**

GREEK FREAK:

Carob crouton, cherry tomato, peppers, onion, sliced cucumber, olives, caper, mozzarella and goat cheese **9.50 €**

ZAZA:

Buffalo mozzarella, cherry tomato, baby arugula and basil pesto **9.50 €**

ANTIPASTI:

VEGETARIAN CARPACCIO:

Sliced zucchini, peppers, borlotti beans, caper, baby arugula, parmesan flakes, basil and lemon oil **7.50 €**

SHROOMS:

Roasted mushrooms with arugula, almonds, sliced smoked scamorza and balsamic cream **8.50 €**

STROPPIA:

Crostini with asparagus, ricotta cheese, prosciutto di Parma, parmesan flakes, flavored spice oil and fresh chilli **8.80 €**

TARTAR:

Fine beef filet with beetroot, chives, fresh thyme and citrus fruits dressing **10.80 €**

AUBEROLL:

Eggplant rolloti stuffed with tomato, pine nuts, raisins, basil pesto and smoked scamorza **8.80 €**

AVOCADO BRUSCHETTA:

Bruschetta with avocado cream, ricotta cheese and smoked paprika **7.50 €**

BALLOCKS:

Crostini with beef meatballs cooked in Napoli sauce, ricotta cheese and basil oil **7.50 €**

GNOCCHI :

Gnocchi Italian sausage salsiccia , basil pesto and sliced tomato **7.50 €**

GARLIC FOCACCIA:

Italian garlic focaccia, mozzarella cheese, olive oil and fresh oregano **4.50 €**

CHILLI FOCACCIA:

Italian chilli focaccia, fresh thyme, grana padano, sliced tomato and olive oil **4.70 €**

PLATEAU:

Italian cheese and cold cuts plateau with jams **13.50 €**

PASTA FRESCA:

DE LAURENTIIS:

Spaghetti with Pomodoro tomato sauce, cherry tomato, basil and olive oil **8.00 €**

SHROOM:

Tagliatelle with wild mushrooms, fresh onion, truffle cream and parmesan cheese **9.20 €**

SNOW WHITE:

Spaghetti with smoked pancetta, mixture of Grana Padano and egg **12.00 €**

DANTE:

Penne with smoked pancetta, garlic, mixture of hot spices and pomodoro tomato **10.80 €**

FOGHORN:

Tagliatelle with mustard marinated chicken, peppers, mushrooms, broccoli and parmesan cream **11.50 €**

PICO DELLA MIRANDOLA:

Spaghetti Bolognese cooked in tomato sauce and pecorino Romano **12.50 €**

PRIMAVERA:

Tagliatelle with zucchini, eggplant, peppers, onion, roasted garlic and cherry tomato **10.90 €**

OLIVIA:

Spaghetti with roasted garlic, peperoncino and cow butter **8.00 €**

RAVIOLI SPINACI

Ravioli with buffalo ricotta cheese, fresh spinach and pesto **12.80 €**

RAVIOLI ZANETTI:

Four cheese ravioli with cream and chives **12.50 €**

PESCATORI:

Linguine with mussels, shrimps, onion, garlic, tomato sauce quenched with brandy **13.90 €**

RISOTTO:

POLLO:

Marinated chicken, smoked pancetta, parmesan cheese and cow butter **11.50 €**

SHROOM:

Wild mushrooms, truffle sauce, parmesan cheese and cow butter **11.50 €**

PIZZA:

RINCON:

Parmesan cream, ricotta cheese, slices zucchini and lime zest **11.00 €**

VEGGIE:

Tomato sauce, peppers, mushrooms, cherry tomato, onion, olives, caper and fresh oregano **12.00 €**

LEGHORN:

Mustard marinated chicken, peppers, cury and mozzarella cheese **13.50 €**

MAGGIE:

Aromatic Tomato Sauce, fresh mozzarella and cherry tomatoes **8.90 €**

BUD SPENCER:

Aromatic Tomato Sauce, fresh mozzarella, Prosciutto crudo, arugula and parmesan flakes **11.20 €**

SHROOM:

Parmesan cream with truffle, fresh mozzarella, chery tomatos, wild mushrooms and parmesan flakes **12.50 €**

LAWLESS:

Aromatic Tomato Sauce, fresh mozzarella, Pepperoni, calabrese sausage (spicy), kasseri cheese and cheddar **12.00 €**

SMOKER:

Spicy BBQ sauce, fresh mozzarella, smoked ham, metsovone cheese, caramelized onions, syglino (smoked pork), peppers and cheddar **13.00 €**

LEMMY:

Aromatic Tomato Sauce, fresh mozzarella, spicy country sausage, goat cheese, caramelized onions, kaseri cheese and cheddar **12.80 €**

SNOW WHITE:

Parmesan cream, fresh mozzarella, wild mushrooms, Italian smoked dry panceta, Prosciutto cotto and parmesan flakes **12.50 €**

FOGHORN:

Parmesan cream with coconut milk, fresh mozzarella, roasted chicken, marinated broccoli, sweet onion and parmesan flakes **13.00 €**

LUCHA LIBRE:

Spicy BBQ sauce, fresh mozzarella, aromatic minced beef, sweetcom, red beans, smoked ham, caramelized onion, peppers and fresh tomato **13.00 €**

SPECIAL C:

Aromatic tomato sauce, fresh mozzarella, smoked ham, smoked bacon, mushrooms, peppers and beer sausage **13.00 €**

DESSERTS:

SWEET TOOTH:

Pizza with ricotta cheese, caramelized espresso, praline, Oreo cookies, maple syrup **7.00 €**

WHITE WEDDING:

Pizza with white chocolate, forest fruits and crunched caramel almonds **8.00 €**

RISOTTO CIOCCOLATO:

Risotto with chocolate cream and forest fruits **8.00 €**

SWEET RAVIOLI:

Ravioli stuffed with ricotta cheese, crunched hazelnut, bitter chocolate and maple syrup **9.00 €**

PANNA COTTA:

Panna cotta flavored with Bailey's, granola and butter caramel **7.00 €**

MOUSSE LEMON:

Lemon mouche with crunched caramel almonds and lime zest **6.50 €**

CHERRY TIRAMISU:

Cherry tiramisu without coffee **7.50 €**

SPIRITS:

BEERS:

Moretti draft 400ml lager **5.00 €**

Heineken 330ml lager **4.00 €**

Heineken 0% 330ml **3.50 €**

Murphy's 500ml stout **5.50 €**

Erdinger 330ml weiss **4.50 €**

Noctua 330ml pale ale **5.50 €**

Milokleftis 330ml cider **3.50 €**

Fischer 330ml pils **4.00 €**

SOFT DRINKS:

Coca cola/light/zero 250ml **2.50 €**

Sprite 250ml **2.50 €**

Fanta Red/Blue 250ml **2.50 €**

3 cents Pink Grapefruit Soda / Ginger Beer 200ml **4.00 €**

Sparkling Water 250 ml **3.00 €**

Water 1lt **2.00 €**

COCKTAILS:

Bellini **6.50 €**

Prosecco, peach

Aperol Spritz **6.80 €**

Prosecco, Aperol, soda water

Strawberry Martini **7.50 €**

Vodka, Vermouth, strawberry, mint

Negroni **8.00 €**

Campari, Gin, Vermouth, Angostura

Godfather **8.00 €**

Amaretto, Bourbon

• CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)
• PRICES ARE IN EURO € - VAT AND ALL OTHER TAXES ARE INCLUDED.
• VALUES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.
• THE RESTAURANT HAS A FORM FOR FILING ANY COMPLAINTS NEXT TO ENTRANCE.
• IN OUR SALADS AND FOODS WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SUNFLOWER OIL FOR FRYING.
• MUSSELS KAI SHRIMPS ARE FROZEN PRODUCTS.
• THE RESTAURANT HAS A CATALOG WITH ALLERGENS IN THE FOOD AS DESCRIBED IN CHAPTER II OR REGULATION 1169/2011. IN CASE YOU ARE ALLERGIC TO AN INGREDIENT PLEASE CONTACT THE STAFF FOR MORE INFORMATION.

ΑΤΟΠΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Γιώργος Μακεδονόπουλος

Tel.: +30 210 34 17 204

 facebook.com/crusteria

 instagram.com/crusteria

 93-95 Kerameikou, Kerameikos

