IL TROVATORE

PROLOGO

Ψωμί από τον ξυλόφουρνό μας με καλωσόρισμα 2.00

Bruschette

BRUSCHETTA CLASSICO CON STRACCIATELLA 9.00
Μπρουσκέτα με ντοματίνια, πέστο βασιλικού, σκόρδο, ελαιόλαδο και στρατσιατέλα μπουράτα

BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO CRUDO 9.30
Μπρουσκέτα με ντοματίνια, προσούτο κρούντο, τριμμένη παρμεζάνα και ρόκα

BRUSCHETTA BIANCANEVE CON PANCETTA AFFUMICATA 10.40
Μπρουσκέτα με πάστα τρούφας, φρέσκια μοτσαρέλα ,
μανιτάρια πορτομπέλο και καπνιστή πανσέτα

Antipasti Freddi

VITELLO TONNATO 15.30
Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου νουά αργοψημένο σε χαμηλή θερμοκρασία , φύλλα βαλεριάνας, κάπαρη, τριμμένο αυγό, δάκρυ κόκκινης πιπεριάς
και σάλτσα vitel tonne

TAGLIERE DI SALUMI 17.30
Πιατέλα με προσούτο κρούντο, προσούτο κότο, μπρεζάολα, σπιανάτα, σπεκ,
κριτσίνι Τορίνο και μαρμελάδα ροδάκινου

TAGLIERE DI FORMAGGI 17.30
Πιατέλα με παρμεζάνα, πεκορίνο, γκοργκοντζόλα, καπρίνο, μπουράτα,
κριτσίνι Τορίνο και μαρμελάδα ντομάτας

TARTARE CLASSICO 17.30
Ψιλοκομμένο μοσχάρι με φρέσκα μυρωδικά, κάπαρη, μαύρο πιπέρι,
αγγουράκι τουρσί, αφρός πεκορίνο αρωματισμένος με τρούφα
και μπισκότο παρμεζάνας

TARTARE DI BRANZINO 17.30
Λαυράκι ψιλοκομμένο με αβοκάντο, μαύρο σουσάμι, πεπεροντσίνι
και αρωματικό λάδι μοσχολέμονου

Antipasti Caldi

CROCCHETTE DI FORMAGGIO 9.30
Κροκέτα τυριού με μαρμελάδα μήλου αρωματισμένη με γλυκάνισο και ζεστό μέλι

RAVIOLACCI FRITTI CON MASCARPONE 9.30
Τηγανητά ραβιολάκια γεμιστά με μασκαρπόνε, λιαστή ντομάτα, βασιλικό, σάλτσα San Marzano και τριμμένη παρμεζάνα

ARANCINI CON SALSICCIA 10.30
Ρυζοκροκέτες γεμιστές με σικελιάνικο ραγού , φρέσκο θυμάρι και μαρμελάδα πιπεριάς

CANNELLONI FRITTI 10.30
Χειροποίητο τηγανητό κανελόνι γεμιστό με μπεσαμέλ καπνιστής μοτσαρέλας
και σάλτσα αματριτσιάνα

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 11.30
Μελιτζάνες ψημένες στον ξυλόφουρνο με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό,
τυρί προβολόνε και τραγανή κρούστα παρμεζάνας

FUNGHI PORTOBELLO RIPIENI 12.30
Πορτομπέλο ψημένα στον ξυλόφουρνο, γεμιστά με ποικιλία μανιταριών, κρέμα παρμεζάνας , γκουαντσιάλε με λάδι λευκής τρούφας και σχοινόπρασο

FRUTTI DI MARE 15.30
Αχνιστά μύδια, αχιβάδες, γαρίδες με σκόρδο, πεπεροντσίνο σβησμένα με κρασί Trebbiano και φρυγανισμένη focaccia

OVERTURA

Pizze

Το ζυμάρι που χρησιμοποιούμε είναι ωρίμανσης 48 ωρών

MARGHERITA 12.00
Σάλτσα ντομάτας, βουτυράτη μοτσαρέλα, ντοματίνια και φρέσκος βασιλικός

CALZONE AL PROSCIUTTO COTTO 14.30
Σάλτσα ντομάτας, βουτυράτη μοτσαρέλα και προσούτο κότο

VEGETARIANO 14.30
Σάλτσα καπνιστής ντομάτας, πολύχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα,
κολοκυθάκι, μανιτάρια και κρεμμύδια

DIAVOLA 14.50
Σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, βουτυράτη μοτσαρέλα,
λάδι τσίλι και σπιανάτα πικάντε

FUNGHI MISTI 15.30
Φρέσκια κρέμα γάλακτος, βουτυράτη μοτσαρέλα, ποικιλία μανιταριών,
και αρωματικό λάδι τρούφας

PROSCIUTTO CRUDO 15.30
Σάλτσα ντομάτας, βουτυράτη μοτσαρέλα, προσούτο κρούντο και φύλλα ρόκας

BIANCANEVE CON GUANCIALE 16.30
Πάστα τρούφας, μανιτάρια πορτομπέλλο, τυρί φοντίνα, βουτυράτη
μοτσαρέλα και τραγανό γκουαντσιάλε

BURRATA CON MORTADELLA 16.30
Σάλτσα ντομάτας, βουβαλίσια μπουράτα, καπνιστά ντοματίνια,
μορταδέλλα, πέστο βασιλικού και φυστίκι

IL TROVATORE 17.30
Σάλτσα ντομάτας, καπνιστό προβολόνε, ραγού από
παραδοσιακό λουκάνικο Ιταλίας, ρόκα και καπνιστά ντοματίνια

CACIO E PEPE AL TARTUFO 17.30
Κρέμα από πεκορίνο ρομάνο με καψαλισμένο πιπέρι
και φλέικς μαύρης τρούφας

NDUJA 17.30
Σάλτσα ντομάτας San Marzano, καυτερό φρέσκο λουκάνικο Καλαβρίας
"Nduja", τυρί ricotta, κίτρινα ντοματίνια,
πολύχρωμες πιπεριές και φρέσκος βασιλικός

INSALATE

INSALATA VERDE 12.80
Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα ανάμεικτα φρούτα, φιλέτο πορτοκάλι,
καρύδια και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

RUCOLA CON PROSCIUTTO CRUDO 13.30
Φυλλώματα νεαρής ρόκας, λιαστή ντομάτα, αχλάδι, βινεγκρέτ από
χαρουπόμελο με βαλσάμικο ξύδι, νιφάδες παρμεζάνας, προσούτο κρούντο και καρύδια

DI CESARE 14.30
Σαλάτα μαρούλι, iceberg, λάχανο, καπνιστή πανσέτα, κοτόπουλο πανέ,
νιφάδες παρμεζάνας, κρουτόν και σάλτσα Cesare

CAPRESE 14.30
Βουβαλίσια μπουράτα, πολύχρωμα ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
πέστο βασιλικού, κουκουνάρι , φύλλα ρόκας
και σιρόπι καπνιστής ντομάτας

SPINACI 14.30
Σπανάκι φρέσκο, νεαρό σπανάκι, τυρί καπρίνο αρωματισμένο με πιπέρι,
ντοματίνια, βινεγκρέτ βαλσάμικου με πετιμέζι, αποξηραμένα σύκα
και κράνμπερι με φοκάτσια ψημένη με δενδρολίβανο

FRANGOLA 15.30
Κέιλ, σπανάκι, φιλέ πορτοκαλιού, φράουλες , καραμέλα φουντουκιού ,
τηγανητό τυρί πριμοσάλε και βινεγκρέτ φράουλας με δυόσμο

GAMBERI 17.30
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα μ'εστραγκόν, ραντίτσιο, γαρίδες σωτέ, πίκλα
φινόκιο, ντοματίνια, αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

PRIMI PIATTI

Τα ζυμαρικά είναι χειροποίητα δικής μας παραγωγής

Pasta Secca

SPAGHETTI AGLIO OGLIO PEPERONCINO 12.50
Σπαγγέτι με σκόρδο, ελαιόλαδο και καυτερή πιπεριά

INTEGRALE AL PESTO GENOVESE 13.50
Σπαγγέτι ολικής άλεσης με πέστο βασιλικού με σκόρδο,
ελαιόλαδο, κουκουνάρι και αφρό παρμεζάνας

SPAGHETTI CACIO E PEPE 13.50
Σπαγγέτι με νερό παρμεζάνας, σπασμένο πιπέρι και πεκορίνο Σαρδηνίας

RIGATONI ALLA CARBONARA 14.50
Ριγκατόνι με καπνιστή πανσέτα, αυγό, πεκορίνο και μαύρο πιπέρι

FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO AFFUMICATO 15.50
Φετουτσίνι με στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο στον ζωμό του με κρέμα γάλακτος,
παρμιτζιάνο ρετζιάνο και ποικιλία μανιταριών σε ελαφρύ κάπνισμα

Pasta Fresca

BUCATINI ALL' AMATRICIANA 14.50
Μπουκατίνι σε κλασική ρωμαϊκή συνταγή με κρεμμύδι, γκουαντσιάλε,
φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, πεπεροντσίνο και πεκορίνο ρομάνο

PENNE AL PISTACCHIO ALLA NORMA 14.50
Πένες φυστικιού με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με βασιλικό, τηγανητούς κύβους
μελιτζάνας, στρατσιατέλα μπουράτα και τριμμένο φυστίκι Αιγίνης

TAGLIATELLE AL RAGU DI CARNE 15.50
Ταλιατέλες σε παραδοσιακό Ναπολιτάνικο ραγού με μοσχάρι, χοιρινό, γκουαντσιάλε,
αργομαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με λαχανικά, φρέσκια ντομάτα
και στρατσιατέλα μπουράτα

PAPARDELLE DEL CAPO 17.50
Παπαρδέλες με φιλετάκια μοσχαρίσια μαγειρεμένα στους ζωμούς τους,
πανσέτα, κρέμα τρούφας, ντοματίνια και παρμεζάνα

TAGLIATELLE AL SALMONE 17.50
Ταλιατέλες με καπνιστό σολωμό σβησμένες με σαμπούκα, κολοκυθάκια,
άνηθο και κρέμα γάλακτος

TAGLIATELLE ALLA BARBABIETOLA CON GAMBERETTI 18.00
Ταλιατέλες παντζαριού με γαρίδες, μοσχολέμονο και εκχύλισμα βανίλιας

LINGUINE ALLA MARINARA 19.50
Λινγκουίνι με μύδια, αχιβάδες, γαρίδες, καραβίδες μαγειρεμένες σε ελαιόλαδο
με σκόρδο, πεπεροντσίνο και λευκό κρασί Trebbiano

Pasta Ripiena

TORTELLINI VEGETARIANO 14.50
Τορτελίνι γεμιστά με κρέμα πεκορίνο, σπανάκι , φρέσκα μυρωδικά
με σάλτσα ψητής ντομάτας και πολύχρωμα ντοματίνια

AGNOLOTTI ALLA BOLOGNESE 15.30
Ανιολότι γεμιστά με μοσχαρίσιο ραγού, σάλτσα παρμεζάνας και σχοινόπρασο

TORTELLONI A LA CARBONARA CON GUANCIALE 15.30
Τορτελόνι γεμιστά με πεκορίνο, ρικότα και σάλτσα καρμπονάρας
με τραγανό γκουαντσιάλε

RAVIOLI AI FUNGI PORCINI ALLA CACCIATORA 16.30
Ραβιόλια γεμιστά με βασιλομανίταρα, ρικότα και ψαχνό από ραγού κόκκορα
με αφρό πεκορίνο και φρέσκια τρούφα

RAVIOLI AUGUSTA 17.30
Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα , γαρίδες και καραβίδες σε σάλτσα μπισκ μασκαρπόνε
με ζύσμα μοσχολέμονου και φύτρες

Risotti

RISOTTO ALLE VERDURE 13.30
Ριζότο με λαχανικά εποχής, ζωμό λαχανικών και σχοινόπρασο

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO 16.00
Ριζότο με μπουκιές από αγρομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι, σαφράν, κρέμα
παρμεζάνας και βούτυρο

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 16.00
Ριζότο με βασιλομανίταρα, παρμεζάνα, βούτυρο, πεκορίνο και φρέσκια τρούφα

RISOTTO CON GAMBERI 17.30
Ριζότο με γαρίδες, βούτυρο οστρακοειδών, μοσχολέμονο και φύτρες βασιλικού

SECONDI PIATTI

Carne e Pesce

COTOLETTA DI POLLO ALLA VALDOSTANA 14.50
Φιλέτο κοτόπουλου με μοτσαρέλλα και χοιρινό ζαμπόν παναρισμένο σε
κρούστα παρμεζάνας με πουρέ πατάτας και πολύχρωμα ντοματίνια

POLLO ALLA SICILIANA 15.30
Φιλέτο κοτόπουλου με μανιτάρια, γλυκό κρασί marsala,
τυρί μασκαρπόνε και νεαρές πατάτες βουτύρου με δενδρολίβανο

SCALOPPINE AL LIMONE CON GNOCCHI 16.30
Φιλετάκια χοιρινά σε σάλτσα λεμονιού με κάπαρη,
φρέσκο θυμάρι και νιόκι παρμεζάνας

FILLETI DI BRANZINO 17.00
Λαυράκι φιλέτο με πουρέ μάραθου

GUANCE DI MAIALE 18.00
Μάγουλα μαύρου χοίρου αργομαγειρεμένα σε μπαρόλο με πουρέ
καπνιστού καρότου και τσιπς από παστινάκι

SALMONE ALL'ARANCIA 18.30
Φιλέτο σολωμού σωτέ με σάλτσα πορτοκαλιού με θυμάρι με
μαύρο ρύζι, κουκουνάρι, σταφίδα και καπονάτα λαχανικών με μελιτζάνα,
κολοκύθι, καρότο, πιπερίες και κρεμμύδι

MACINATA (300 gr.) 19.00
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ωρίμανσης ψημένο στη σχάρα με νεαρές πατάτες,
μανιτάρι πορτομπέλο και τυρί μασκαρπόνε
με άρωμα τρούφας και σιτρονέτ λεμόνι

OSSOBUCO ALLA MILANESE 24.00
Μοσχαρίσιο κότσι αργομαγειρεμένο στους ζωμούς του με
λαχανικά και παπαρδέλες από σπανάκι

TAGLIATA DI MANZO AFFUMICATA(280 gr.) 28.50
Ταλιάτα μοσχαρίσια μ'ελαφρύ κάπνισμα με νεαρές πατάτες βουτύρου,
ψητά λαχανικά και σάλτσα ψητού με μαρσάλα

PIATTI PER DUE (Πιάτα για δύο)

BISTECCA DI MANZO(800GR) 68.50
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα Black Angus με κρέμα πατάτας,
λαχανικά σχάρας και πικάντικη σάλτσα μαϊντανού
με κόλιανδρο και θυμάρι

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ
ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ & ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ. ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΕΙΝΑΙ ΝΩΠΑ, ΕΝΩ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ISO HACPP. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Η ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ. (Ν.3730/2008 & Π.Δ 350\2003). ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΞΥΔΙΟΥ ΓΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΧΡΗΣΗ ΔΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΕ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΧΡΕΩΝΕΤΑΙ.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : Ιωάννης Βουλγαράκης. CHEF : Pino Saccheri