

## MENU

Βουβαλίσια μπουράτα με λάδι τρούφας,τοματίνια,πέστο βασιλικού	12€
Buffalo bourata cheese with truffle oil cherry tomatoes,basil pesto	
Σολομός σουφλέ με λεμόνι και wasabi*	16€
Salmon souffle with lemon and wasabi*	
Μπρουσκέτα μαρμελάδα μπέικον,κατσικίσιο κορμό,νιφάδες κρεμμυδιού	12€
Bruschetta with bacon jam,goat cheese,onion flakes	
Προσούτο crudo	10€
Prosciutto crudo	
Χαμόν Serrano 12 μήνες παλαίωση	10€
Jamon Serrano 12 months aged	
Χαμόν Bellota Pata Negra 42 μήνες παλαίωση	20€
Jamon Bellota Pata Negra 42 months aged	
Κρασογραβιέρα παλαιωμένη σε οινολάσπες	9€
Aged Graviera in wine lees (100gr)	
Πρόβειο μαλακό τυρί με τρούφα	12€
Soft sheep cheese with truffle (100gr)	
Γλώσσα μοσχαρίσια καπνιστή με πέρλες λεμόνι και λάιμ	14€
Beef smoked tongue with lemon and lime pearls	
Καρπάτσιο μοσχαρίσιο,παρμεζάνα,λάδι τρούφας,ανθό αλατιού	15€
Beef Carpaccio with parmesan,truffle oil,fleur de sel	
Πλατώ αλλαντικών τυριών	20€
Plate with cold cuts and cheeses	
Πλατώ τυριών	24€
Plate with cheeses	
Καπνιστό φιλέτο ορτυκιού με μαύρη τρούφα και θυμάρι	20€
Smoked quail fillet with black truffle and thyme (60gr)	
Πάπια κονφί	32€
Duck confit (~500gr)	

### ***Pinsa Romana Traditional***

Pinsa*σάλτσα τοματάς,μανιτάρια,τοματίνια,ελιές,ρόκα	12€
Pinsa*tomato sauce,mushrooms,cherry tomatoes,olives,arugula	
Pinsa*κρέμα παρμεζάνας,μοτσαρέλλα,χαμόν,τοματίνια,ρόκα	12€
Pinsa*parmesan cream,mozzarella,jamon,cherry tomatoes,arugula	
Pinsa*κρέμα παρμεζάνας,μοτσαρέλλα,πάστα τρούφας,μανιτάρια	12€
Pinsa*parmesan cream,mozzarella,truffle paste,mushrooms	
Pinsa*κρέμα παρμεζάνας,μοτσαρέλλα,μπλε τυρί,γλυκό ροδάκινο	12€
Pinsa*parmesan cream,mozzarella,blue cheese,sweet peach	
Pinsa*κρέμα παρμεζάνας,μοτσαρέλλα,τοματίνια,γύρος χοιρινός*	12€
Pinsa*parmesan cream,mozzarella,cherry tomatoes,pork gyros*	

\*Κατεψυγμένο προϊόν/Frozen product