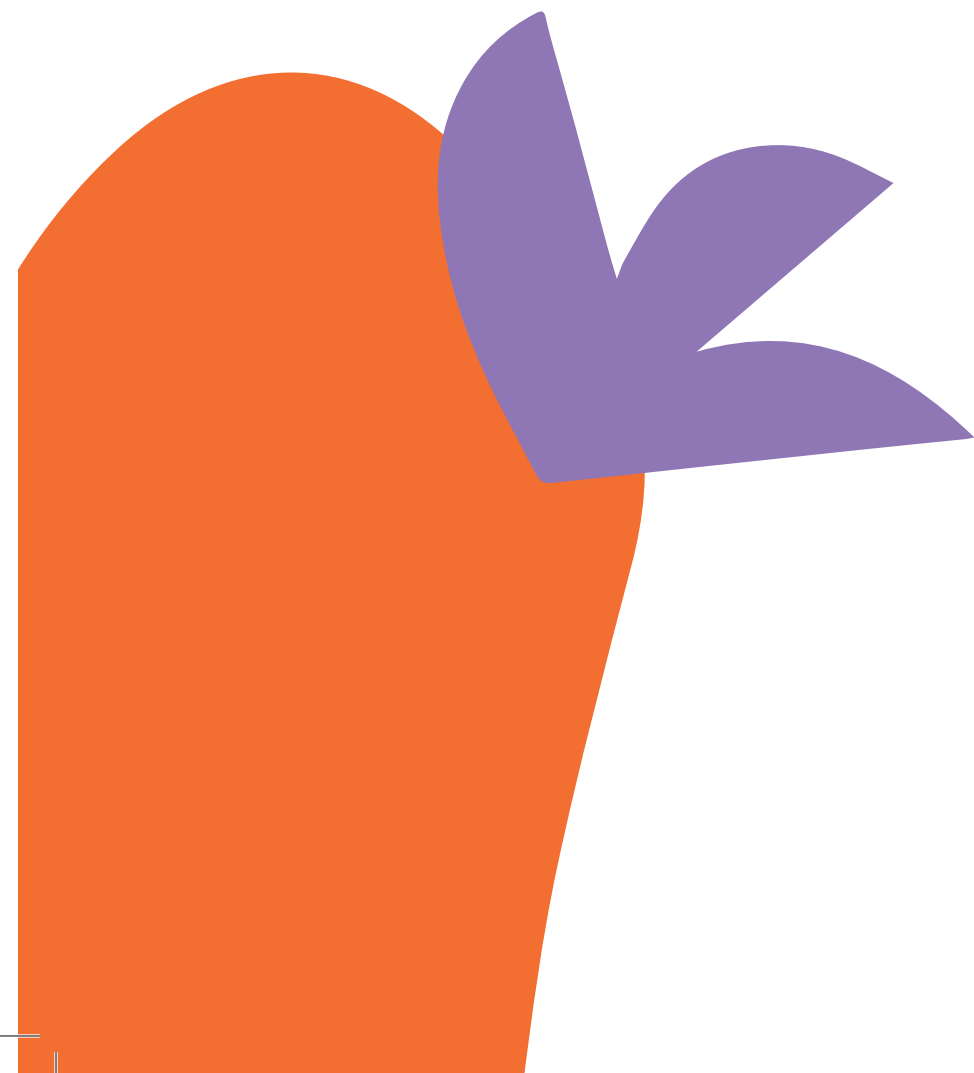
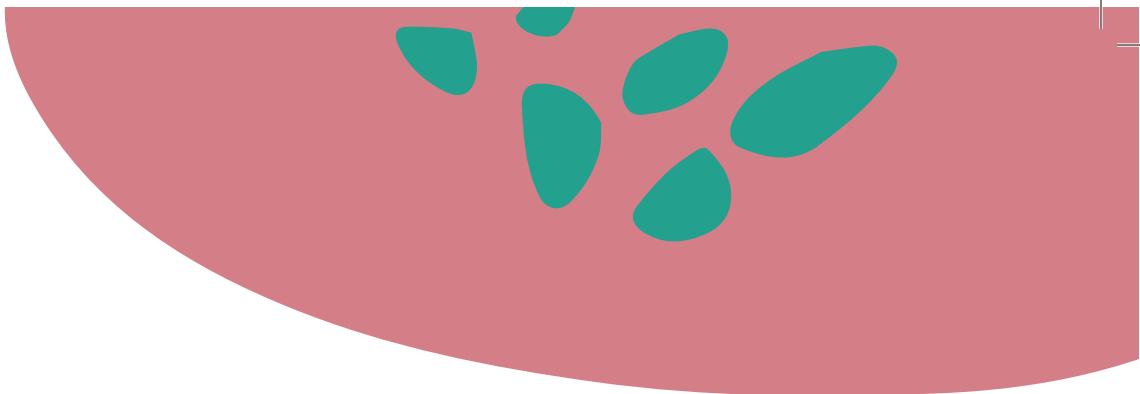



P A S T A
F R E S C A
P I Z Z A
V I N O
& M O R E





ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΤΡΑΤΟΡΙΑΣ
CANARINO
ΕΙΝΑΙ ΒΑΣΙΣΜΕΝΟ
ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ,
ΜΕ ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ
ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ



Antipasti

FUNGHI STUFATI

Μανιτάρια champignon με κρέμα τρούφας, καπνιστή scamorza & κρέμα βαλσάμικου

€9

CIAMBELLE AL PARMIGIANO

Λουκουμάδες παρμεζάνας σε σάλτσα ντομάτας

€8

INVOLTINI DI MELANZANE

Ρολάκια μελιτζάνας με ξηρό ανθότυρο, σάλτσα ντομάτας και δυόσμο, στο φούρνο. Σερβίρεται με ζεστό ζυμωτό ψωμί

€7

FORMAGGI E SALUMI MISTI

Ποικιλία εκλεκτών τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα

€18

BRUSSCHETTA

Φρυγανισμένες μπρουσκέτες με: κρέμα gorgonzola, αχλάδι, prosciutto / stracciatella, δυόσμος, ξύσμα λεμονιού, ελαιόλαδο / πέστο βασιλικού, ντοματίνια

€8

BURATTA FRITA

Τηγανητή buratta σε ζύμη πίτσας τυλιγμένη με μορταδέλα pistacchio, με σάλτσα Νάπολι και λάδι βασιλικού

€10

BURATTA AFFUMICATA

Καπνιστή mozzarella, χρωματιστά ντοματίνια, αρμυρίκια και ελαιόλαδο

€12

LA RICETTA DELLA NONNA

Μελιτζάνα καπνιστή με τριμμένη ντομάτα, γιαούρτι, σχοινόπρασο και ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο

€7

PANE

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί παραγωγής μας
σκόρδο - δεντρολίβανο / chili - θυμάρι / αλάτι - ρίγανη

€3

Insalate

RUCOLA

Ρόκα με φρέσκο αχλάδι, καρύδια, με παλαιωμένη γραβιέρα Σύρου και Ελληνικό προσούτο με ντρέσινγκ βαλσαμικού και σύκο

€10

CANARINO

Ανάμεικτη σαλάτα με καραμελωμένα αμύγδαλα, Κορινθιακές σταφίδες, φλέικς παλαιωμένης γραβιέρας Σύρου και βινεγκρέτ με μέλι και μουστάρδα

€11

ALLA CAPRESE

Μοτσαρέλα μποκοτσίνι με φρέσκα ντοματίνια, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης, πέστο βασιλικού, κουκουνάρια και αρωματικό ελαιόλαδο

€10

CEASAR'S

Ανάμεικτη σαλάτα με μπέικον, κρουτόν, φλέικς παλαιωμένης γραβιέρας Σύρου και ντρέσινγκ Καίσαρα + κοτόπουλο €1,5

€10

PANZANELLA

Αγγούρι, ντοματίνια, κρεμμύδι, κάπαρη, flakes κολοκυθιού, φρέσκο δυόσμο και βασιλικό, φρυγανισμένο ψωμί, λάδι βασιλικού + μπουράτα Κερκίνης €3

€10

BIANCA

Ανάμεικτη σαλάτα με κοτόπουλο, καρέ πράσινου μήλου και σως Canarino με σπασμέλαιο και καβουρδισμένο σουσάμι

€11

Pasta Fresca

POMODORO FRESCA Σπαγγέτι Ναπολιτέν με φρέσκα ντοματίνια και βασιλικό	€8,5
BOLOGNESE Σπαγγέτι ραγού μπολονέζ με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά	€9,5
ALLA CARBONARA Σπαγγέτι αλά καρμπονάρα με σύγκλινο Καλαμάτας, μπέικον και λευκό κρασί	€11
POLPETTE Σπαγγέτι με μοσχαρίσια κεφτεδάκια σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας	€12
FUNGHI CON POLLO Φετουτσίνι με κοτόπουλο σωτέ, φρέσκαμανιτάρια, σκόρδο και ελαφριά κρέμα παρμεζάνας	€14
CANARINO RAGU Παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι σε σάλτσα κόκκινου κρασιού με δεντρολίβανο και θυμάρι	€16
ASPARAGO Φετουτσίνι με σπαράγγια σωτέ με κρέμα παρμεζάνας και stracchino	€15
MARE MARE Φετουτσίνι, γαρίδες, φινόκιο, κολοκυθάκια σωτέ και ντοματίνια, σβησμένα με σαμπούκα	€16
DELLA MONTAGNA Φετουτσίνι με μυρώνια, ξηρό ανθότυρο Κεφαλονιάς, σκόρδο και φρέσκα ντοματίνια	€11
CAPRI Φετουτσίνι με φιλετάκια κοτόπουλου, καρδιά αγκινάρας και ρόκα σε λευκή λεμονάτη σάλτσα	€13
AMATRICIANA Γκαργκανέλι με σάλτσα ντομάτας, μπέικον, μοσχαρίσιο ζαμπόν και μπούκοβο	€9,5
LASAGNA Λαζάνια με μοσχαρίσιο κιμά ραγού, μπεσαμέλ, καπνιστό μοσχαρίσιο ζαμπόν, pecorino romano και mozzarella με κάλυψη σάλτσας caruso	€12
PRIMAVERA Παπαρδέλες με σωτέ λαχανικά, σκόρδο, κρεμμύδι, ντοματίνια, ελαιόλαδο	€11
PESTO PISTACCHIO Spaghetti alla Chitarra, pesto από φυστίκια Αιγίνης, pecorino romano και flakes prosciutto	€13
ALLE VONGOLE Spaghetti alla Chitarra με αχιβάδες, σκόρδο, ελαιόλαδο, μαϊντανό και chili	€16



Gnocchi

GAMBERI

Κρέμα κίτρινης κολοκύθας, σκόρδο, φασκόμυλο, λευκό κρασί και γαρίδες σωτέ

€ 14

GORGONZOLA

Κρέμα παρμεζάνας, πικάντικη gorgonzola και καρύδια

€ 12

NAPOLI

Ντοματίνια, σάλτσα Napoli, ελιές, μους φέτας και φρέσκου βασιλικού

€ 12

Risotto

ALLE VERDURE

Λαχανικά και λευκό κρασί

€ 10

AL FUNGI

Μανιτάρια πορτοσί και κόκκινο κρασί Μερλό

€ 12

GAMBERI

Γαρίδες, φινόκιο, μάραθο και λευκό κρασί

€ 14

ARIANO

Ντοματίνια, δυόσμος, μάραθος, κρεμμύδι, σταφίδες, stracciatella

€ 12

Ravioli Fresca

ANTONELLA

Ravioli tondo με γέμιση προσούτο μοτσαρέλα με βούτυρο, φασκόμηλο και ντοματίνια

€ 15

ROMANELLA

Με γέμιση σπανάκι, ανθότυρο, σως από σπανάκι σωτέ, ντοματίνια confit και φρέσκα μυρωδικά

€ 15

SANTINA

Με γέμιση μανούρι και λιαστή ντομάτα και σως από καρέ μελιτζάνας, ντοματίνια confit, σκόρδο, κρεμμύδι και λευκό κρασί

€ 15

QUATTRO FORMAGGI

Με γέμιση 4 τυριών σε ελαφριά κρέμα παρμεζάνας με πάστα τρούφας, crispy prosciutto και σχοινόπρασο

€ 15

PORCINI

Με γέμιση μανιταριών σε κρέμα παρμεζάνας με ζωμό porcini

€ 15

Pizza Bianco

PARTITE

Gorgonzola, mozzarella, τσάντνεί σύκο και καρύδια

€ 13

SALERNO

Mozzarella, stracchino και μορταδέλα με φυστίκι Αιγίνης

€ 13

SICILIA

Mozzarella, τυρί caprino, ελιές, κρεμμύδι και μαριναρισμένα flakes κολοκυθιού

€ 11

CARBONARA

Mozzarella fior di latte, πανσέτα, σύγλινο και αυγό

€ 14

Pizza Rosso

MARGHERITA

Σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα

€ 10

BRESAOLA

Σάλτσα ντομάτας, μπρεσάολα, μοτσαρέλα και λάδι ελληνικής μαύρης τρούφας

€ 14

PICANTE

Πικάντικη με σάλτσα ντομάτας, πεπερόνι, μοτσαρέλα καιμανιτάρια

€ 11

PROSCIUTTO

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο και πέστο ρόκας

€ 14

SPECK

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, speck και κατσίκισιο τυρί

€ 14

PRIMAVERA

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, ψητά λαχανικά κι ελαιόλαδο

€ 12

Caltzone

SCARPONE

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, καπνιστό ζαμπόν, μπέικον καιμανιτάρια

€ 13

PIRATA

Μοτσαρέλα, μοσχαρίσιο κιμά ραγού, παρμεζάνα και ξερό κρεμμύδι

€ 12

*Τα caltzone μπορείτε να τα παραγγείλετε και ως pizza



Secondi

BERGAMO Μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κιμά 280 γρ., με σώς γκοργκοντζόλας ή μανιταριών	€ 13
POLLO ALLA MAGGIORANA Κοτόπουλο φιλέτο σε σάλτσα μαντζουράνας με σκόρδο και φέτα	€ 13
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Μοσχάρι γάλακτος γεμιστό με ελληνικό προσούτο, μαγειρεμένο με λευκό κρασί και φασκόμηλο	€ 17
VITELLO AL TARTUFO Μοσχάρaki Σωτέ με φρέσκα μανιτάρια και λάδι Ελληνικής μαύρης τρούφας	€ 19
TAGLIATA Μοσχαρίσια ταλιάτα 250γρ., με σάλτσα ρόκας, αρωματικό ελαιόλαδο και ξύσμα από παλαιωμένη γραβιέρα Σύρου	€ 22
POLLO MILANESE Φιλέτο κοτόπουλο πανέ, σάλτσα Napoli και παρμεζάνα. Συνοδεύεται με spaghetti alla chitarra	€ 15
BISTECCA ALLA FIORENTINA Μοσχαρίσια μπριζόλα κόντρα με το φιλέτο της 550gr (T-bone), με σπαστές πατάτες baby, αρωματισμένες με λάδι τρούφας και pecorino romano	€ 28
BRACIOLA DI MAIALE Χοιρινή tomahawk στο grill με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και φρέσκια ρίγανη	€ 22
PANINO DI MAIALE Καρέ χοιρινής μπριζόλας πανέ, γεμιστή με scamorza και prosciutto. Συνοδεύεται με σαλάτα φρέσκιας ρόκας	€ 15
SALMON Φιλέτο σολομού με μαύρο ρύζι και σχοινόπρασο	€ 20

Τα πιάτα της ώρας σερβίρονται με μία από τις παρακάτω επιλογές: Πουρέ από φρέσκες πατάτες με σκόρδο και παρμεζάνα, Ρύζι βουτύρου ή σπαστές πατάτες baby τηγανιτές

Dolci

TIRAMISU	€ 6
CHEESECAKE Σε τρεις γεύσεις: μαρμελάδα φράουλα με ρούμι / σύκο / μανταρίνι με ούισκι	€ 6
CIOCCOLATO SALATO Γκανάζ σοκολάτας με καπνιστό αλάτι και καβουρδισμένο αμύγδαλο	€ 6
NUVOLA DI YOGURT Γλυκιά μους γιαουρτιού φρούτα εποχής	€ 6
PANACOTTA Λευκή panacotta με κεράσι Amarena	€ 6
MILLE FEUILLE Χειροποίητη κρέμα bavaroise, αρωματισμένη με βανίλια και πορτοκάλι	€ 6

Vino

ΛΕΥΚΟ

ΧΡΥΣΟΠΕΤΡΑ	€ 19
Μαλαγουζιά-Ασύρτικο, ARION WINES	
4 ΛΙΜΝΕΣ	€ 35
Chardonnay – Gewurztraminer, ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ	
ERGO	€ 20
Sauvignon Blanc, ΛΑΝΤΙΔΗΣ	
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ	€ 30
Ασύρτικο-Sauvignon Blanc, ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ	
ΘΑΛΑΣΣΙΝΗΣ	€ 50
Ξηρός, ήπιος, Ασύρτικο, GAIA WINES	
CANARINO	€ 19
Ημίγλυκος, ARION WINES	

ΡΟΖΕ

ΛΗΜΝΙΑ ΓΗ	€ 25
Λήμνιο-Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ	
IDYLLE D'ACHINOS	€ 35
Αγιωρίτικο-Grenache-Syrah, LA TOUR MELAS	
MIRAVAl	€ 55
Ξηρός, ήπιος, Cinsaut-Grenache-Rolle-Syrah, CHATEAU DE MIRAVAl	
OTT BY OTT	€ 50
Ξηρός, Cinsaut-Grenache-Rolle-Syrah, DOMAINES OTT	
L'ESPRIT DU LAC	€ 45
Ξινόμαυρο, ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ	
CANARINO	€ 20
Ημίξηρος, ARION WINES	

ΕΡΥΘΡΟ

ΠΑΡΑΓΚΑ	
Ξινόμαυρο-Merlot-Syrah, ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ	€ 20
ΑΚΡΕΣ	
Αγιωρίτικο-Cabernet-Sauvignon, ΣΚΟΥΡΑΣ	€ 20

ΑΦΡΩΔΗ

MOSCATO D'ASTI	ΠΟΤΗΡΙ
	€ 25 / € 5
PROSECCO	€ 25 / € 5
Λευκό, Ξηρό, Ημιαφρώδες	

ΠΟΤΗΡΙ

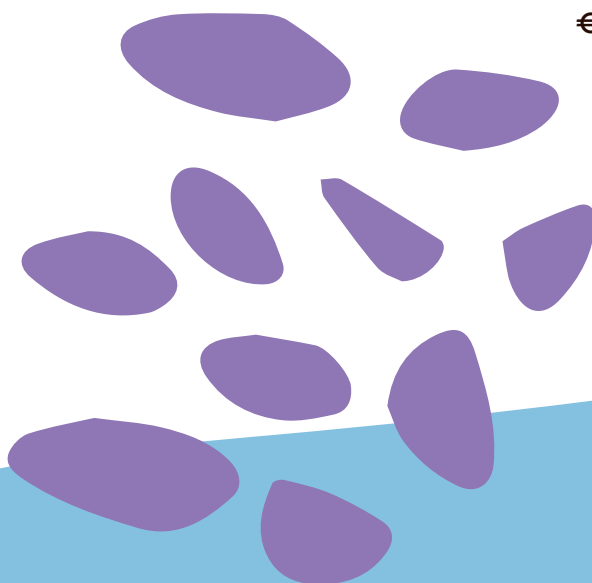
ΚΡΑΣΙ ΤΣΑΚΑΝΙΚΑ ΠΟΤΗΡΙ	€ 6
Λευκό, Μαλαγουζιά-Ροδίτης	
Ροζέ, Cabernet-Syrah	
Ερυθρό Merlot-Syrah	
SANGRIA	€ 6
Ερυθρό ημίγλυκο	

Beers

PERONI NASTRO AZZURRO 330ml Pale Lager, Ξανθιά	€5
ΙΚΑΡΙΩΤΙΣΣΑ 500ml Ale, Ξανθιά	€7
WARSTEINER PILS 500ml Pilsner, Ξανθιά	€6
PAULANER HEFEWEISS 500ml HefeWeissbier, Θολή Ξανθιά	€6
WARSTEINER FRESH 330ml Pilsner, Ξανθιά, Alcohol free 0%	€6
ESTRELLA draft 450ml	€5

Soft Drinks

COCA-COLA / ZERO / LIGHT / SPRITE 330ml	€3
GALVANINA BIO, λεμονάδα / Πορτοκαλάδα 350ml	€4,5
SAN PELLEGRINO, ανθρακούχο Νερό 250ml	€3
NEPO ΚΡΗΤΗΣ, μεταλλικό Νερό 1 Lt	€3
ΕΥΝΟ ΝΕΡΟ 250ml	€3
ΕΥΝΟ ΝΕΡΟ 750ml	€5





ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΚΟΠΕΛΙΤΗ ΜΑΡΙΑ

Οι συνταγές μας ενδέχεται να περιέχουν κάποιες αλλεργιογόνες ουσίες.
Στην περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας επικοινωνήστε με το κατάστημα