



INSALATE

Πράσινη σαλάτα με σπιτικό supermix, φρούτα εποχής, βιολογική κινόα και βαλσάμικο 12€

Μαρούλι baby gem με tartare ψαριού ημέρας, buttermilk, άνηθο και wasabi 21€

Caesar salad με κρουτόν, παλαιωμένη παρμεζάνα και κοτόπουλο ψητό 16€

Burrata με ντοματίνια, μαρμελάδα βατόμουρο, παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού 16€

Κρύα σαλάτα με γαρίδες, πεπόνι, φασολάκια, lime και τραγανό prosciutto 17€

Σαλάτα με πολύχρωμη κινόα και όσπρια, καβουρδισμένα κάσιους, κρέμα αβοκάντο με κόλιανδρο και βατόμουρα 12€

ANTIPASTI

Σούπα ημέρας 9€

Φρεσκοψημένη focaccia με ελαιόλαδο και ανθό αλατιού 7€

Carraiccio μοσχάρι με pecan, pecorino και échalote 17€

Βοδινό tartare με μεσογειακά μυρωδικά 18€

Καπνιστό χέλι ψητό με χόρτα εποχής, παντζάρι, εσπεριδοειδή και βασιλικό 23€

Carraiccio από καπνιστό χταπόδι με κουκουνάρι και κρέμα φάβα με saffron και βερούκοκο 19€

Σαλάτα με πιπεράτη ρόκα, ανανά τουρσί, bresaola και ελαφριά κρέμα κατσικίσιου τυριού 14€

Tartare ψαριού ημέρας με horseradish, αγγούρι και άνηθο 16€

Ποικιλία χειροποίητων ψωμιών από τον ξυλόφουρνο 3€/άτομο

PIZZETI / PINZZETI

Mozzarella, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9,5€

Prosciutto, φρέσκο σπανάκι, βασιλικός, παρμεζάνα 12€

Mortadella, φιστίκι Αιγίνης, κολοκυθάκι και σπιτικό πέστο βασιλικού 12,5€

Gorgonzola, carocollo, σύκο 14€

Άγρια μανιτάρια, κρεμά μανιταριών, σπανάκι και φρέσκια τρούφα 19€

Σαλάμι picante, provolone και μαρμελάδα chili 12€

Amatriciana με καπνιστή πανσέτα και καραμελωμένο κρεμμύδι 12€

Pinsa romana με ντομάτα, λαχανικά εποχής και ξύσμα λεμόνι 9,50€

*Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 8€

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

PASTA / RISOTTI

Cacio e Pepe 12,5€

Mezze rigato Bolognese με gorgonzola 16€

Spaghetti carbonara 15€

Gnocchi πατάτας με σάλτσα ντομάτας, burratina και βασιλικό 16€

Φρέσκα λαζάνια Melanzane a la parmigiana 16€

Paccheri mista di mare με θαλασσινά, ντομάτα και kaffir lime 19€

Linguine βουτύρου με λεμονόχορτο και tartare ψαριού ημέρας 18€

Risotto bianco classico 14€

Επιλογή σε topping

Μανιτάρια 6€ Αυγοτάραχο 9€ Τρούφα 8€ Χαβιάρι 20€

Κριθαράκι με μοσχαρίσιο μάγουλο, demi-glace και φρέσκο θυμάρι 19€

Risotto αστακού 31€

***Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 8€**

PESCE – CARNE

Βιολογικό κοτόπουλο φιλέτο με πουρέ γλυκοπατάτα, λαχανικά και σάλτσα από το ψήσιμό του με ginger 18€

Κοτολέτα μαύρου χοίρου με τραγανή κρούστα, παλαιωμένη παρμεζάνα, λεμόνι και γαρνιτούρα επιλογής 23€

Φιλέτο φρέσκου σολομού ψητό με βιολογική κινόα, χουρμά και σάλτσα lemongrass 22€

Ψητό φιλέτο φρέσκου ψαριού με χόρτα εποχής και oreganata με λεμόνι τουρσί 31€

Tagliata flap steak black angus, baby πατάτες σωτέ με μυρωδικά, ντοματίνια και δεντρολίβανο ρόκα και parmesan flakes 29€

Chateaubriand για δύο άτομα με πουρέ πατάτας, φρέσκια τρούφα και σάλτσα από κρασί Barolo 85€

Tomahawk dry aged (1200γρ) με τηγανιτές πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα από Tasmanian pepper 115€

SIDE DISHES

Πράσινα λαχανικά σωτέ με μυρωδικά 6€

Πουρές πατάτας 6€

Πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα 10€

Καστανό ρύζι ατμού 4€

Τηγανιτές πατάτες bravas 5€

Πράσινη σαλάτα με μήλο και dressing λεμονιού 5€

Σάλτσα demiglace 3,5€

DOLCI

Lemon pie 9€

Tiramisu 9€

Namelaka με φρέσκια βανίλια, φράουλες και sorbet βασιλικού 9€

Υγρό cake bitter σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια 9€

Παγωτά, sorbet 3,5€ / scoop