

PRIMI

CAESAR	vg*, gf*	13.00€
ανάμεικτα σαλατικά, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τραγανή πανσέτα, ζουμερή κροκέτα κοτόπουλου, τρούφα		
CAPRESE	vg, gf	14.00€
burrata, ντοματίνια, πέστο βασιλικού, κουκουνάρι		
MISTICANZA	vg, gf	12.00€
ανάμεικτα σαλατικά, confit φρούτο εποχής, gorgonzola, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή		
QUINOA	vg, gf*	11.00€
quinoa, baby ρόκα, τυρί stracciatella, καρότα, φασολάκια, φουντούκι, βινεγκρέτ λάιμ		
BURRATA	vg, gf	14.00€
μοτσαρέλα burrata, φρούτο εποχής confit με τον αρωματικό ζωμό του, φυστίκια Αιγίνης, λάδι βασιλικού		
CARPACCIO DI BRANZINO	gf	14.00€
λαβράκι, ντοματίνια, κάπαρη, ελαιόλαδο, τσίλι & λεμόνι		

CARPACCIO DI MANZO	gf*	17.00€
μοσχαρίσιο φιλέτο, καλαμπόκι charred, παρμεζάνα, σάλτσα με μαύρη τρούφα & λεμόνι		
VITELLO TONNATO	gf	13.00€
λεπτές φέτες black angus, ρόκα, αφράτη σάλτσα τόνου, τηγανητή κάπαρη, λεμόνι confit		
ARRANCINI		8.00€
τραγανές κροκέτες ρυζιού με λουκάνικο salsiccia, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας		
ITALIAN FRIES		6.00€
τηγανητή πολέντα, σάλτσα ντομάτας, κρέμα ρικότα		
UOVO TARTUFATO		9.00€
αυγά με τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, φρυγανισμένο ψωμί		
BOCCONCINI MILANESE		8.00€
τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα εστραγκόν, καρδιές μαρουλιού baby gem		
SALUMI & FORMAGGI		16.00€
αλλαντικά & τυριά, σάλτσα με αποξηραμένα φρούτα		

PASTA

MEZZELUNE		14.00€
γεμιστά ζυμαρικά με σπανάκι & ρικότα, σάλτσα από μασκαρόνε, λάιμ & καπνιστό σολομό		
LINGUINI GAMBERI		17.00€
λιγκουίνι, γαρίδες, ντομάτα San Marzano, κολοκύθι, φρέσκα βότανα & λεμόνι		
SPAGHETTI NERI		19.00€
σπαγγέτι με μελάνι σουπιάς, αχινός, καλαμάρι, nduja, ψητά ντοματίνια, λεμόνι & τσίλι		

TAGLIATELLE AL RAGÙ		16.00€
σιγομαγειρεμένο μοσχάρι black angus με τον ζωμό του,μανιτάρια, κρέμα ricotta, ψητά ντοματίνια, θυμάρι		
CARBONARA		13.00€
spaghetti alla chitarra, guanciale, pancetta, pecorino romano, παρμεζάνα		

*ρωτήστε μας για vegan επιλογή σε ζυμαρικά

SECONDI

POLLO ALLA MILANESE		14.00€
τραγανό κοτόπουλο, σάλτσα Caesar, παρμεζάνα & baby σαλατικά		
SALTIBOCCA A LA ROMANA	gf	17.00€
λεπτές φέτες μοσχάρι black angus, προσούτο Πάρμας, τηγανητή πολέντα, καβουρδισμένο βούτυρο, φασκόμηλο, λεμόνι		
TAGLIATA DI MANZO	gf	27.00€
flap steak από μοσχάρι black angus (250 γρ.), πουρές μανιτάρι με μαύρη τρούφα, ψητά λαχανικά, φουντούκι, σάλτσα πετιμέζι & λεμόνι		

BISTECCA	gf*	59.00€
Αμερικάνικο rib eye black angus (500 γρ.), Italian fries, baby σαλατικά		
BRANZINO	gf	23.00€
λαβράκι σχάρας, καψαλισμένα λαχανικά, αρωματική σάλτσα με πορτοκάλι, καβουρδισμένο βούτυρο, βασιλικό & φουντούκια		
SALMONE AL FORNO	gf	18.00€
quinoa, ντοματίνια, μαρούλι baby gem, gremolata		

PIZZA

MARGHERITA	vg	12.00€
ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός, ελαιόλαδο		
PROSCIUTTO		16.00€
ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, ρόκα, βασιλικός, ελαιόλαδο		
QUATTRO FORMAGGI		15.00€
μοτσαρέλα, gorgonzola, παρμεζάνα, κρέμα μασκαρόνε		

FUNGHI	vg	17.00€
μανιτάρια, κρέμα τρούφας, κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, θυμάρι		
PEPERONI		14.00€
ντομάτα San Marzano, peperoni, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια		
RAGÙ		16.00€
σιγομαγειρεμένο μοσχάρι black angus, καρότα, ρικότα, δεντρολίβανο		

*ρωτήστε μας για vegan επιλογή σε pizza

PANE

BASTONCINI	
ζεστά sticks ψωμιού, αφράτο βούτυρο με pecorino romano & μέλι	
	5.00€ - vg
FOCACCIA	
κρέμα ricotta, δεντρολίβανο, αρωματικό ελαιόλαδο	
	5.00€ - vg

Chef / Co-owner: Άκης Βαρθαλάμης

ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ 34, 15233, ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 50 745

www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr[alio.restaurant](https://www.facebook.com/alio.restaurant)[alio.restaurant](https://www.instagram.com/alio.restaurant)

vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή

gf= gluten free gf*= πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

PRIMI

CAESAR	vg*, gf*	13.00€
mixed salad greens, charred corn, parmesan cheese, crispy pancetta, chicken croquette, truffle		
CAPRESE	vg, gf	14.00€
burrata, tomatoes, basil pesto, pine nuts		
MISTICANZA	vg, gf	12.00€
mixed salad greens, seasonal fruit confit, gorgonzola, caramelized nuts, citrus vinaigrette		
QUINOA	vg, gf*	11.00€
quinoa, arugula, stracciatella, roasted carrots, haricots, hazelnuts, lime & carrot vinaigrette		
BURRATA	vg, gf	14.00€
burrata, seasonal fruit confit, pistachio nuts, basil oil		
CARPACCIO DI BRANZINO	gf	14.00€
sea bass, sauce vierge with cherry tomatoes, capers, olive oil, chili & lemon		
CARPACCIO DI MANZO	gf*	17.00€
beef tenderloin, charred corn, parmesan cheese, black truffle & lemon sauce		

VITELLO TONNATO	gf	13.00€
thinly sliced black angus, arugula, foamy tuna sauce, fried capers, lemon confit		
ARRANCINI		8.00€
crispy rice croquettes, salsiccia sausage, parmesan cheese, tomato sauce		
ITALIAN FRIES		6.00€
fried polenta, tomato sauce, ricotta cream		
UOVO TARTUFATO		9.00€
eggs with truffle, parmesan cream, toasted bread		
BOCCONCINI MILANESE		8.00€
crispy chicken, tarragon mayonnaise, baby gem lettuce hearts		
SALUMI & FORMAGGI		16.00€
fine Italian cold cuts & cheese, dried fruits sauce		

PASTA

MEZZELUNE		14.00€
spinach & ricotta filled pasta, mascarpone, smoked salmon, lime		
LINGUINI GAMBERI		17.00€
linguini, shrimp, San Marzano tomato sauce, zucchini, fresh herbs & lemon		
SPAGHETTI NERI		19.00€
cuttlefish ink linguine, sea urchin, calamari, nduja, roasted cherry tomatoes, lemon & chili		

TAGLIATELLE AL RAGÙ		16.00€
slow cooked black angus beef, mushrooms, ricotta cream, roasted cherry tomatoes, thyme		
CARBONARA		13.00€
spaghetti alla chitarra, guanciale, pancetta, pecorino romano, parmesan cheese		
*ask your server for a vegan pasta offering		

SECONDI

POLLO ALLA MILANESE		14.00€
crispy chicken, parmesan cheese, baby greens salad		
SALTIBOCCA A LA ROMANA	gf	17.00€
thinly sliced black angus beef, prosciutto di Parma, fried polenta, brown butter, sage, lemon		
TAGLIATA DI MANZO	gf	27.00€
black angus flap steak (250 gr.), mushroom puree with black truffle, grilled vegetables, hazelnut, molasses & lemon		

BISTECCA	gf*	59.00€
US black angus rib eye (500 gr.), fried polenta, baby greens salad		
BRANZINO	gf	23.00€
grilled seabass, vegetables, orange, basil & hazelnuts		
SALMONE AL FORNO	gf	18.00€
quinoa, cherry tomatoes, baby gem lettuce, gremolata		

PIZZA

MARGHERITA	vg	12.00€
San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, basil, olive oil		
PROSCIUTTO		16.00€
San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, prosciutto di Parma, arugula, basil, olive oil		
QUATTRO FORMAGGI		15.00€
mozzarella, gorgonzola, parmesan, mascarpone cream		

FUNGHI	vg	16.00€
mushrooms, truffle cream, goat cheese, parmesan, thyme		
PEPERONI		14.00€
San Marzano tomato sauce, peperoni, fresh mozzarella, caramelized onions		
RAGÙ		16.00€
slow cooked black angus beef, charred carrots, ricotta, rosemary		

*ask your server for a vegan pizza offering

PANE

BASTONCINI

warm bread sticks, creamy pecorino romano & honey butter

5.00€ - vg

FOCACCIA

ricotta cream, rosemary, flavored olive oil

5.00€ - vg

Chef / Co-owner: Akis Varthalamis

34, VASILEOS GEORGIU str., 152 33, HALANDRI - TEL.: +30 210 68 50 745



www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr



[alio.restaurant](https://www.facebook.com/alio.restaurant)



[alio.restaurant](https://www.instagram.com/alio.restaurant)

vg = vegetarian dish vn = vegan dish vn* = vegan with minor changes

gf = gluten free gf* = gluten free with minor changes

Person responsible for market inspections: Varthalamis Meletios. Prices include all legal taxes.

The restaurant provides print forms for the submission of grievances. The oil used in fried dishes is sunflower oil; fresh oil is pure virgin olive oil. Our restaurant provides a specific warning list of allergens. In case of an allergy or intolerance to any of those, please notify your server.

DOLCI

TIRAMISU μασκαρπόνε, port & πραλίνα	11.00€
PANNACOTTA σάλτσα από κόκκινα φρούτα & μπισκότο με φυστίκια Αιγίνης	gf* 8.00€
CIOCCOLATO κρέμα από σοκολάτα γάλακτος, crumble κακάο & σορμπέ κουβερτούρα	gf* 10.00€
LEMONITA αφράτη κρέμα λεμόνι - limoncello, sorbet κόκκινα φρούτα, δυόσμος	gf* 8.00€
GELATO ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες επιλογές - ALIO toppings	μπάλα / 3.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ - Μοσχάτο Αλεξάνδρεια	5.50€/20.00€
MOSCATO D' ASTI PIERO FORNO - Μοσχάτο	6.50€/26.00€
SANTO VINSANTO, SANTO WINES, Ασύρτικο	9.00€/45.00€
BRACHETTO D' ACQUI TENUTA IL FALCHETTO	9.00€/30.00€


DIGESTIVES

60 ml

ΜΑΣΤΙΧΑ SKINOS	5.50€
LIMONCELO ISOLABELLA	5.00€
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	8.00€
GRAPPA BERTA VALDAVO	6.50€
JAGERMEISTER	6.00€
AVERNA	4.00€

ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ 34, 15233, ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 50 745

 www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr

 [alio.restaurant](https://www.facebook.com/alio.restaurant)  [alio.restaurant](https://www.instagram.com/alio.restaurant)

gf* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

Αγορ. Υπεύθ.: Βαρθαλάμης Μελέτιος. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

DOLCI

TIRAMISU mascarpone, port & praline	11.00€
PANNACOTTA red fruit sauce & pistachio biscuit	gf* 8.00€
CIOCCOLATO milk chocolate cremeaux, cocoa sorbet & chocolate crumble	gf* 10.00€
LEMONITA lemon cream flavored with limoncello, red fruit sorbet, mint	gf* 8.00€
GELATO ask us for the available options – ALIO toppings	per scoop / 3.00€

DESSERT WINES


MOSHATO LIMNOS KTIMA HATZIGEORGIOU – Moshato Alexandrias, Greece	5.50€/20.00€
MOSCATO D' ASTI PIERO FORNO – Moscato, Italy	6.50€/26.00€
SANTO VINSANTO, SANTO WINES, Asirtiko, Greece	9.00€/45.00€
BRACHETTO D' ACQUI TENUTA IL FALCHETTO, Brachetto, Italy	9.00€/30.00€



DIGESTIVES

60 ml

MASTIHA SKINOS	5.50€
LIMONCELO ISOLABELLA	5.00€
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	8.00€
GRAPPA BERTA VALDAVO	6.50€
JAGERMEISTER	6.00€
AVERNA	4.00€

34, VASILEOS GEORGIYOU str., 15233, HALANDRI - TEL.: +30 210 68 50 745

 www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr

 [alio.restaurant](https://www.facebook.com/alio.restaurant)  [alio.restaurant](https://www.instagram.com/alio.restaurant)

gf* = gluten free with minor changes

Person responsible for market inspections: Varthalamis Meletios. Prices include all legal taxes.

The restaurant provides print forms for the submission of grievances.

Our restaurant provides a specific warning list of allergens.

In case of an allergy or intolerance to any of those, please notify your server.

WINE BY THE GLASS

180ml

WHITE: ALIO – Malagouzia Asirtiko	Greece	5.50€
WHITE: ALIO – Chardonnay	Greece	6.00€
WHITE: KTIMA ALFA - Sauvignon Blanc	Greece	9.00€
RED: ALIO – Merlot	Greece	6.00€
RED: KTIMA ALFA - Syrah, Merlot, Xinomavro	Greece	11.00€
RED: BRUNELLO DI MONTALCINO ALTESINO – Sangiovese	Italy	26.00€
ROSE: ALIO - Syrah, Agiorgitiko	Greece	6.00€
PROSECCO CA STELLA ANSLELMI, Glera	Italy	6.50€
ROSE SEMI-SWEET: ZELLINA ANSELMI MOSCATO ROSA – Moscato	Italy	6.50€

WHITE WINE

750ml

MIKRI KIVOTOS LANTIDES - Malagouzia, Asirtiko	Greece	25.00€
KTIMA LIKOS – Malagouzia	Greece	26.00€
KTIMA SIGALAS – Asirtiko	Greece	32.00€
KTIMA ALFA - Sauvignon Blanc	Greece	35.00€
VIN SOAVE - Garganega	Italy	36.00€
QUOTIDIANO – Trebbiano, Malvasia, Falanghina	Italy	25.00€
CIELLO BIANCO - Catarrato	Italy	26.00€
FIOR D'ARANCIO SECCO - Moscato giallo	Italy	32.00€
ARNEIS LANGHE TENUTA IL FALCHETTO – Arneis	Italy	32.00€
SANTA MARGHERITA - Pinot Grigio	Italy	34.00€
ALBIA BIANCO DI TOSCANA BARONE RICASOLI - Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia	Italy	36.00€
BEN FATTORIA NITTERDI – Vermentino	Italy	40.00€

RED WINE

750ml

CHRISABELOS LANTIDES – Cabernet Sauvignon	Greece	25.00€
CHATEAU JULIA MERLOT LAZARIDES – Merlot	Greece	35.00€
GI & OURANOS THIMIOPOULOS – Xinomavro	Greece	37.00€
KTIMA ALFA - Syrah, Merlot, Xinomavro	Greece	41.00€
QUODITIANO – Sangiovese, Merlot	Italy	25.00€
CHIANTI BARONE RICASOLI – Sangiovese	Italy	30.00€
BARBERA D'ASTI PIAN SCORRONE IL FALCHETTO – Barbera	Italy	32.00€
LE DIFESE SASSICAIA - Cabernet Sauvignon, Sangiovese	Italy	46.00€
BAROLO MASSOLINO – Nebbiolo	Italy	75.00€
BRUNELLO DI MONTALCINO ALTESINO – Sangiovese	Italy	95.00€

ROSE WINE

750ml

MIKRI KIVOTOS LANTIDES – Moschofilero	Greece	25.00€
KTIMA COSTA LAZARIDI MERLOT – Merlot	Greece	31.00€
STILROSE SANTA MARGHERITA – Groppell, Barbera, Marzemino	Italy	35.00€
ZELLINA ANSELMI MOSCATO ROSA – Moscato	Italy	28.00€

SPARKLING

PROSECCO CA STELLA ANSLELMI - Glera	Italy	25.00€
AKAKIES KIR YIANNIS – Xinomavro	Greece	32.00€
SANTA MARGHERITA SPUMANTE ROSE – Glera, Malbec	Italy	34.00€
MOET E CHANDON BRUT - Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier	France	90.00€

COCKTAILS

Amalfi gin, mastic liqueur, honey syrup, fresh lime juice, kaimaki ice cream, cherry soda	11.00€
Irta San Julio gin, tangerine, ginger, fresh lime juice, lemonade	11.00€
Sovana rum, fig, sherry, honey, spearmint, fresh lime	11.00€
Cetara ottos vermouthe, Campari, diktamo, grapefruit soda	11.00€
Cinque Terre vodka flavored with fig & tonka, strawberry, passion fruit, tangerine & bergamot soda	11.00€
Portofino aperol, dissaronno, fresh orange juice, grapefruit soda	11.00€
Positano mastiha flavored with basil, pepper, olive oil, ginger	11.00€
Margarita tequila, triple sec, house lemonade, salted rim	11.00€
Mojito rum, brown sugar, lime, mint	11.00€
Mai Tai rum, triple sec, lime, hazelnut, mint bitters	11.00€

BEERS

DELPHI DARK ALE 330ml	6.50€
CRETAN KINGS LAGER 330ml	6.50€
STELLA ARTOIS 330ml	6.50€
DELPHI PILSNER 750ml	14.00€
PAULANER 330ml	6.50€
PERONI 330ml	6.50€
FRESH CHIOS BEER PALE ALE 330ml	6.50€
URQUELLE PILSNER 330ml	6.50€

DESSERT WINES

MOSHATO LIMNOS KTIMA HATZIGEORGIOU - Moshato Alexandrias	Greece	5.50€/20.00€
MOSCATO D' ASTI PIERO FORNO - Moscato	Italy	6.50€/26.00€
SANTO VINSANTO, SANTO WINES, Asirtiko	Greece	9.00€/45.00€
BRACHETTO D' ACQUI TENUTA IL FALCHETTO, Bracchetto	Italy	9.00€/30.00€

DIGESTIVES
60ml

MASTIHA SKINOS	5.50€
LIMONCELO ISOLABELLA	5.00€
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	8.00€
GRAPPA BERTA VALDAVO	6.50€
JAGERMEISTER	6.00€
AVERNA	4.00€

WATER / SOFT DRINKS

STILL WATER ZAGORI (1lt)	2.50€
SPARKLING WATER ZAGORI (750ml)	5.00€
SPRITE, GREEN ORANGADE, GREEN LEMONADE (250ml)	3.00€
COCA COLA / LIGHT / GREEN COLA (250ml)	3.00€
THREE CENTS (200ml) / GENTLEMEN'S / PINK GRAPEFRUIT / CHERRY / LEMON SPARKLING	4.50€

COFFEE

ESPRESSO	2.50€
ESPRESSO DOUBLE	3.50€
CAPUCCINO	3.00€
CAPUCCINO DOUBLE	4.00€

34, VASILEOS GEORGIOU str., 15233, HALANDRI - TEL.: +30 210 68 50 745

www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr[alio.restaurant](https://www.facebook.com/alio.restaurant)[alio.restaurant](https://www.instagram.com/alio.restaurant)