

# LA PIAZZA

pizzeria • spaghetteria



since 1985

[lapiazza.gr](http://lapiazza.gr)

# ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>Σεφ</b> Ντομάτα, αγγούρι, μαρούλι, ζαμπόν, τυρί, αυγό, σως του σεφ	7,20
<b>La Piazza</b> Λόλα πράσινη & κόκκινη, iceberg, ραντίτοιο, ντοματίνια, μπουκίτσες κοτόπουλο, καλαμπόκι, παρμεζάνα, με σως από ελαιόλαδο, balsamico & μέλι	7,70
<b>Ceasar's</b> Λόλα πράσινη & κόκκινη, iceberg, ραντίτοιο, ντοματίνια, ψιλοκομμένο μπέικον, κρoutόν, ceasar's σως, κεφαλοτύρι (με κοτόπουλο +0,80€)	7,50
<b>Καπρέζε</b> Ροδέλες ντομάτας καλυμμένες με φρέσκια μοτσαρέλα & πέστο βασιλικού	7,20
<b>Χαλούμι</b> Λόλα πράσινη & κόκκινη, iceberg, ραντίτοιο, χαλούμι φρεσκοψημένο στη σχάρα μας, λιαστή ντομάτα, ελαιόλαδο & balsamico	7,20
<b>Ρόκα Παρμεζάνα</b> Ρόκα, σπανάκι, ντοματίνια, παρμεζάνα & ελαφριά σως από ελαιόλαδο & balsamico	7,20
<b>Ρόκα Μοτσαρέλα</b> Ρόκα, σπανάκι, ντοματίνια, φρέσκια μοτσαρέλα & ελαφριά σως από ελαιόλαδο & balsamico	7,20
<b>Κρητική</b> Τραγανά παξιμάδια Κρήτης από κριθάρι, ψιλοκομμένη ντομάτα, φέτα, ροδέλες ελιάς, παρθένο ελαιόλαδο & ρίγανη	7,20
<b>Χοιρινά Φιλετίνια</b> Ρόκα, λόλα πράσινη & κόκκινη, iceberg, ραντίτοιο, φιλετάκια χοιρινά ψημένα στη σχάρα μας, λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα, σως από ελαιόλαδο & balsamico	7,70
<b>Super Passion</b> Λόλα πράσινη & κόκκινη, iceberg, ραντίτοιο, γραβιέρα Νάξου, αποξηραμένα σύκα, cranberries, κολοκυθόσπορο, σως από ελαιόλαδο, balsamico & μέλι	7,70
<b>Ψωμί ανά άτομο με βούτυρο &amp; ελιά</b>	0,80

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Μανιτάρια αλα κρεμ</b> Με κρέμα γάλακτος	6,90
<b>Μοτσαρέλα Πανέ</b> Παναρισμένες φέτες από φρέσκια μοτσαρέλα με πέστο βασιλικού ή ντομάτα	6,90
<b>Κοτορπουκίές</b> Παναρισμένες μπουκίτσες από φρέσκο φιλέτο κοτόπουλου με σωσ μουστάρδας	7,30
<b>Μανιτάρια Σωτέ</b> Λάδι, σκόρδο	5,90
<b>Πατάτες 4 τυριά</b> Περιχύνεται με κρέμα γάλακτος & 4 τυριά	6,90
<b>Πατάτες Carbonara</b> Περιχύνεται με κρέμα γάλακτος, ζαμπόν, μπέικον	6,90
<b>Σκορδόψωμο</b> Με πεπερόνε & λιωμένο τυρί γκούντα	3,80
<b>Σκορδόψωμο</b> Με φέτα, ντομάτα, ρίγανη	3,80
<b>Σκορδόψωμο</b> Με φρέσκια μοτσαρέλα, ντομάτα & βασιλικό	3,80

# PIZOTΟ

<b>Λαχανικών</b> Μανιτάρια, κρεμμυδάκι, κολοκυθάκι, πιπεριά, καροτάκι & παρμεζάνα	7,50
<b>Μίx μανιταριών</b> Mix μανιταριών, κρεμμυδάκι, ελαφριά κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, αρωματισμένο με λάδι τρούφας	8,50
<b>Κοτόπουλο</b> Μπουκίτσες κοτόπουλου, κρεμμυδάκι, πολύχρωμες πιπεριές, ελαφριά κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα	8,50

# ΠΙΤΣΑ

<b>Μαργαρίτα</b> Τυρί, σάλτσα	8,40
<b>Απλή</b> Ζαμπόν, μπέικον, σάλτσα, τυρί, πιπεριά	9,40
<b>Σπέσιαλ</b> Ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνες, μανιτάρια, σάλτσα, τυρί, πιπεριά	10,40
<b>La Piazza</b> Ζαμπόν, μπέικον, καπνιστό, μπύρας, σάλτσα, τυρί, πιπεριά	10,40
<b>Χωριάτικη</b> Ζαμπόν, καπνιστό, φέτα, ελιές, μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα, σάλτσα, τυρί, πιπεριά	10,80
<b>Χωρίς Αλλαντικά</b> Φέτα, ελιές, μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα, σάλτσα, τυρί, πιπεριά	10,00
<b>3 Τυριά</b> Γκούντα, φέτα, μοτσαρέλα, σάλτσα, πιπεριά	9,50
<b>Πικάντικη</b> Σουτζούκι, λουκάνικο, ελιές, πιπεριά κόκκινη, πιπεριά πράσινη, σάλτσα, τυρί	9,80
<b>3 Τυριά &amp; 2 Αλλαντικά</b> Γκούντα, φέτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, καπνιστό, φρέσκια ντομάτα	10,00
<b>Κοτόπουλο</b> Γκούντα, μπουκίτσες κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, ντομάτα, μπέικον, πιπεριά	10,80
<b>Light</b> Μοτσαρέλα, γαλοπούλα, ντομάτα, σάλτσα	9,40
<b>Χαλούμι</b> Συνδυασμός γκούντα και μοτσαρέλας με τυρί χαλούμι, χοιρινό καπνιστό & φρέσκια ντομάτα	10,40
<b>Παρμεζάνα</b> Γκούντα, παρμεζάνα, φρέσκια ντομάτα, βασιλικός, πέστο βασιλικού	10,80

<b>Μεξικάνια</b>	<b>10,00</b>
Λουκάνικο, μπέικον, κόκκινες πιπεριές, κρεμμύδι, peperoncini, σάλτσα & τυρί	
<b>Προσούτο</b>	<b>10,40</b>
Γκούντα, μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα, σάλτσα	
<b>Barbeque</b>	<b>10,40</b>
Γκούντα, σως BBQ, κοτόπουλο, μπέικον	
<b>Carbonara</b>	<b>10,00</b>
Γκούντα, παρμεζάνα, μανιτάρια, μπέικον, κρέμα γάλακτος, φρεσκοτριμμένο πιπέρι	
<b>Philadelphia</b>	<b>10,80</b>
Γκούντα, σάλτσα, μοτσαρέλα, τυρί Philadelphia, μπέικον, πράσινη πιπεριά	
<b>El Greco</b>	<b>10,40</b>
Γκούντα, σάλτσα, φέτα, λουκάνικο, μπέικον, κρεμμύδι, ρίγανη	
<b>Pepperoni Classic</b>	<b>10,00</b>
Γκούντα, μοτσαρέλα, διπλό πεπερόνι	

*Εμείς σας προτείνουμε 20 διαφορετικές γεύσεις.  
Εσείς μπορείτε να δημιουργήσετε τη δική σας γεύση στην πίτσα με τα παρακάτω υλικά: ζαμπόν, μπέικον, καλυνιστό, μπύρας, πεπερόνε, σουτζούκι, λουκάνικο, μανιτάρια, φέτα, εγλίση, κρεμμύδι, ντομάτα, γκούντα, μοτσαρέλα, πράσινη πιπεριά, κόκκινη πιπεριά, προσούτο, καζαμπόκι, ρίγανη.*

To ζαμπόν είναι χοιρινή ομογενήτη, τα μανιτάρια είναι φρέσκα, το ροκφόρ είναι μηχελέ Δανίας, ο κιμάς είναι φρέσκος χοιρινός και μοσχαρίσιος, το κοτόπουλο είναι φρέσκο και ντόπιο, τα θαψασσινά είναι κατεψυγμένα. Το λάδι στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο και στις φρυτέζες είναι ημιέλαιο.

**Κάθε έξιτρα υλικό χρεώνεται με 0,50€ | Κάθε έξιτρα τυρί χρεώνεται με 0,80€**  
**Προσούτο 1,50€ Κοτόπουλο 1,00€**

# ΚΑΛΤΣΟΝΕ

<b>Ζαμπόν</b>	<b>8,90</b>
Ζαμπόν, τυρί, σάλτσα	
<b>3 τυριά</b>	<b>9,40</b>
Γκούντα, φέτα, μοτσαρέλα, πιπεριά, σάλτσα	
<b>Σπέσιαλ</b>	<b>9,90</b>
Ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, πεπερόνες, πιπεριά, τυρί, σάλτσα	

# ZYMAPIKA

<b>Ναπολιτέν</b> Σάλτσα ντομάτας	6,70
<b>Μπολονέζ</b> Κιμάς, σάλτσα ντομάτας	7,40
<b>Καρπονάρα</b> Ζαμπόν, μπέικον, κρέμα γάλακτος	7,90
<b>Αμαρτισιάνα</b> Ζαμπόν, μπέικον, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας	7,90
<b>Σπέσιαλ Φουρνού</b> Κιμάς, ζαμπόν, σάλτσα ντομάτας, γκούντα	8,50
<b>Πικάντικο</b> Σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια, πιπεριά, ζαμπόν, μπέικον, ελιές	7,90
<b>Σεφ</b> Φρεσοκομμένα αλλαντικά & μυρωδικά, σάλτσα ντομάτας με κρέμα γάλακτος	8,10
<b>Κοτόπουλο</b> Κοτομπουκίές σε σάλτσα ντομάτας, μπέικον, κρεμμυδάκι, πιπεριές & μανιτάρια	8,50
<b>Πριμαβέρα</b> Σάλτσα ντομάτας, κολοκυθάκια, καρότο, ελιές, μανιτάρια, πιπεριά	7,70
<b>Al Pesto</b> Πέστο βασιλικού, ελαφριά κρέμα γάλακτος	7,90
<b>El Greco</b> Σάλτσα ντομάτας, φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο, φέτα, ελιές, ρίγανη	7,90
<b>Πουτανέσκα</b> Σάλτσα ντομάτας, κάπαρη, ελιές	7,20
<b>Κοτόπουλο αλα κρεμ</b> Κοτομπουκίές με κρέμα γάλακτος, μπέικον & μανιτάρια	8,50
<b>Αλα κρεμ</b> Κρέμα γάλακτος	7,70
<b>Σπέσιαλ</b> Ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος	8,50
<b>Ροκφόρ</b> Κρέμα γάλακτος, ροκφόρ	7,90

<b>4 Τυριά</b>	<b>8,20</b>
Μείγμα τυριών από γκούντα, φέτα, κεφαλοτύρι, μοτσαρέλα που λιώνουν σε κρέμα γάλακτος	
<b>Παεζάνα</b>	<b>8,40</b>
Ζαμπόν, μπέικον, κρεμμύδι, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, σάλτσα ντομάτας & κρέμα γάλακτος	
<b>Μαφιόζο</b>	<b>8,40</b>
Μοτσαρέλα, μπουκίτος από χοιρινά φιλετάκια, κόκκινες & πράσινες πιπεριές, σάλτσα ντομάτας & κρέμα γάλακτος	
<b>Γαρίδες</b>	<b>8,70</b>
Υπέροχα μαγειρεμένες σε σάλτσα ντομάτας με ελαφριά κρέμα γάλακτος	
<i>Επιλέξτε: οπαγγέτι, πέννες, οπαγγέτι ομικής</i>	

## ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

<b>Αλα κρεμ</b>	<b>8,30</b>
Κρέμα γάλακτος	
<b>Φούρνου</b>	<b>8,90</b>
Σάλτσα ντομάτας, γκούντα, ζαμπόν, μπέικον	
<b>4 Τυριά</b>	<b>9,10</b>
Κρέμα γάλακτος, γκούντα, φέτα, κεφαλοτύρι, μοτσαρέλα	
<b>Σπέσιαλ</b>	<b>9,10</b>
Ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος	

## ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ

*Διαμελεxtά χοιρινά φιλετάκια σε 4 διαφορετικές σάλτσες.*

<b>Λεμονάτα</b>	<b>9,30</b>
Σε διάφανη σάλτσα με διακριτική γεύση λεμονιού	
<b>Φιορεντίνα</b>	<b>9,90</b>
Καλομαγειρεμένα φιλετάκια χοιρινού με κρέμα γάλακτος & μανιτάρια	
<b>Maestro</b>	<b>9,90</b>
Πραγματική μαεστρική σάλτσα με μουστάρδα & κρέμα γάλακτος	
<b>Μοτσαρέλα</b>	<b>10,30</b>
Χοιρινά φιλετάκια βουτηγμένα σε κρέμα γάλακτος & καλυμμένα με φρέσκια μοτσαρέλα	

# ΤΗΣ ΩΡΑΣ

<b>Κοτόπουλο</b> Φιλέτο από σπίθος κοτόπουλου στη σχάρα	8,50
<b>Κοτόπουλο Πανέ</b> Φιλέτο κοτόπουλου παναρισμένο	9,00
<b>Κοτόπουλο Σουβλάκι</b> Κοτόπουλο σουβλάκι με μπέικον	8,50
<b>Κοτόπουλο Φιλέτο λεμονάτο</b> Σιγοφύνεται με κρασί & λεμόνι	9,10
<b>Κοτόπουλο Φιλέτο Φιορεντίνα</b> Περιχύνεται με κρέμα γάλακτος & μανιτάρια	9,70
<b>Μπιφτέκι Κοτόπουλο</b> Από κιμά κοτόπουλου & μυρωδικά	8,50
<b>Κοτόπουλο 4 τυριά</b> Φιλέτο σπίθους κοτόπουλου με μείγμα 4 τυριών σε κρέμα γάλακτος	9,80
<b>Μπιφτέκι</b> Μπιφτέκι χωριάτικο με ντομάτα & φέτα	8,50
<b>Μπιφτέκι Φιορεντίνα</b> Περιχύνεται με κρέμα γάλακτος & μανιτάρια	9,70
<b>Μπιφτέκι 4 τυριά</b> Μείγμα 4 τυριών λιωμένα σε κρέμα γάλακτος	9,80
<b>Μποτέκα</b> Μπιφτέκι φτιαγμένο με παραδοσιακή Ιταλική συνταγή. Συνοδεύεται με πέννες παεζάνα	10,30
<b>Σνίτσελ</b> Παναρισμένο χοιρινό φιλέτο	9,10
<b>Χοιρινό Φιλέτο Πιπεράτο</b> Περιχύνεται με πιπεράτη σάλτσα	9,90
<b>Σουβλάκι Χοιρινό</b> Από ψαρονέφρι, το καλύτερο κομμάτι χοιρινού κρέατος	9,30
<b>Επιμέζτε γαρνιτούρα: πατάτες τηγανισές, ρύζι, βραστά ψαλανικά, πουρές πατάτας, σαλάτα</b>	

# ΓΛΥΚΑ

<b>Πανακότα</b>	<b>3,40</b>
Με σιρόπι καραμέλα ή σοκολάτα	
<b>Σουφλέ</b>	<b>3,80</b>
<b>Μπλόπιτα</b>	<b>4,00</b>
<b>Brownie</b>	<b>3,80</b>

# ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

<b>Coca Cola 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Coca Cola Light 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Coca Cola Zero 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Fanta 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Sprite 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Soda 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Σουρωτή 250ml</b>	<b>2,20</b>
<b>Νερό Αύρα 1lt</b>	<b>1,50</b>

# ΠΟΤΑ

<b>HEINEKEN ποτήρι 300ml</b>	<b>2,50</b>
<b>HEINEKEN ποτήρι 500ml</b>	<b>4,00</b>
<b>AMSTEL 500ml</b>	<b>3,20</b>
<b>FIX 500ml</b>	<b>3,20</b>
<b>FISCHER 500ml</b>	<b>3,50</b>
<b>KAISER 500ml</b>	<b>3,50</b>
<b>Χύμα κρασί “Ζίτσα” Μετσόβου</b>	
<b>Λευκό 500ml</b>	<b>4,00</b>
<b>Požé 500ml</b>	<b>4,00</b>
<b>Κόκκινο 500ml</b>	<b>4,50</b>
<b>Ποτήρι κρασί</b>	<b>1,80</b>

# WINE LIST

## ΛΕΥΚΑ

**Μοοχοφίλερο ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ (750ml)** 17,00

*Π.Γ.Ε. Πεζλοπόννησος, από την ποικιλία Μοοχοφίλερο.*

Το χρώμα είναι απαλό, αρώματα λευκών λουλουδιών, το στόμα  
έχει μέτριο προς γεμάτο οώμα, η οξύτητα δίνει δροσιά.

**Thema ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ (750ml)** 24,00

*Π.Γ.Ε. Δράμα, από τις ποικιλίες Sauvignon Blanc & Ασύρτικο.*

Αρώματα εσπεριδοειδών, μάνγκο, πεπονιού & βοτάνων. Ελαιώδης  
γεύση & δροσιστική οξύτητα.

**Στροφιλιά (750ml)** 14,00

*Π.Γ.Ε. Πεζλοπόννησος, από τις ποικιλίες Roditis, Sauvignon Blanc.*

Φρέσκος & ζωηρός αρωματικός χαρακτήρας με αρώματα εσπεριδοειδών,  
ευχάριστη οξύτητα & απαλή επίγευση βοτάνων.

## POZE

**Άκρες ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ (750ml)** 14,00

*Π.Γ.Ε. Πεζλοπόννησος, από τις ποικιλίες Αγιαργύτικο & Μοοχοφίλερο.*

Κερασένιο χρώμα, μύτη πλούσια σε κόκκινου φρούτου ισορροπεί την  
βελούδινη & στρογγυλή γεύση του.

**Κατώγι Αβέρωφ Ημίξηρος (750ml)** 14,00

*Π.Γ.Ε. Μακεδονίας από την ποικιλία Ξινόμανρο.*

Έντονο τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα λουλουδιών & κόκκινων φρούτων.  
Ισορροπημένη γεύση του με ευχάριστη επίγευσή του.

## ΕΡΥΘΡΑ

**Κατώγι Αβέρωφ (750ml)** 17,00

*Ποικιλιακός οίνος, από τις ποικιλίες Cab. Sauvignon, Merlot & Αγιαργύτικο.*

Διαυγές ερυθρό χρώμα. Απαλή γεμάτη αίσθηση στο στόμα με πλούσια  
αρωματικά χαρακτηριστικά

**Portes MERLOT ΣΚΟΥΡΑ (750ml)** 18,00

*Π.Γ.Ε. Πεζλοπόννησος από την ποικιλία Merlot.*

Βαθύ ρουμπινένιο χρώμα, μύτη γεμάτη από αρώματα φρούτων  
& ππεριού. Στόμα εκφραστικό, μαλακό & γεμάτο.

**Ραψάνη ΝΤΟΥΤΚΟΣ (750ml)** 20,00

*Π.Ο.Π.. Ραψάνη, από τις ποικιλίες Ξινόμανρο, Κρασάτο, Σταυρωτό.*

Διαυγές ερυθρό χρώμα, μια παλέτα αποξηραμένου κερασιού & φρέσκιας  
φράουλας. Το σώμα γεμάτο με μακρύ & οξύ τελείωμα.

# ΙΤΑΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

## ΛΕΥΚΑ

**PINOT GRICIO LA TUNELLA (750ml)** 27,00

*D.O.C. Colli Orientali del Friuli, από την ποικιλία Pinot Grigio.*

Χρώμα απαλό χρυσαφί. Αρώματα τροπικών φρούτων, στο στόμα, πάχος & φρεσκάδα. Επίγευση με διάρκεια & καθαρότητα.

**FRASCATI DE NOTARI DI CANTINE SAN MARKO (750ml)** 17,00

*D.O.C.G. Frascati Superiore, από τις ποικιλίες Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Grechetto & Bellone.*

Ανθικό, βοτανικό αλλά & φρουτώδη χαρακτήρα, ενώ το στόμα είναι συναρπαστικά πυκνό & λιπαρό.

## ΕΠΥΘΟΠΑ

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE (750ml)** 28,00

**ROBERTO MAZZI** (750ml)

*D.O.C. Valpolicella από τις ποικιλίες Corvina, Molinara, Rondinella.*

Βαθύ χρώμα, πλούσιο αρωματικό προφίλ, ταννίνες ώριμες, αλλά παρούσες, ενώ το βαρέλι γράφει με σεβασμό στις ποικιλίες.

**CHIANTI CLASSICO CASTELLARE DI CASTELLINA (750ml)** 30,00

*D.O.C.G. Chianti Classico, από τις ποικιλίες Sangiovese & Canaiolo Nero.*

Αρώματα φρούτων (κεράσι, δαμάσκηνο). Κομψή αίσθηση στο στόμα, με μέτριο σώμα, ξηρές αλλά πικάντικες ταννίνες.

# LA PIAZZA

pizzeria • spaghetteria



Η ιστορία ξεκινάει το 1985 από την παραλία Ραχών στη Φθιώτιδα. Το 1993 συναντάμε το La Piazza και στη Λαμία, στην πλατεία Αθανασίου Διάκου. Μετά την επιτυχημένη παρουσία του στην επαρχία, το La Piazza λειτουργεί από το 1998 και στο Μαρούσι, δημιουργώντας μια πραγματική Piazza γεύσης. Η κουζίνα του ανανεώνεται και εμπλουτίζεται με νέες συνταγές που τις απολαμβάνετε σε έναν όμορφο χώρο με ξύλινο διάκοσμο και καταπράσινη πρασιά. Από το 2004 το La Piazza λειτουργεί και στο Χαλάνδρι.

**lapiazza.gr**