TUTTITALIA

Menu

Antipasti

BRUSCHETTA CLASSICA 4,10 €
τομάτα, σκόρδο, ελαιόλαδο, βασιλικός
tomato, garlic, basilic, olive oil

BRUSCHETTA CAPRESE 4,90 €
τομάτα, σκόρδο, μοτσαρέλλα, ελαιόλαδο, βασιλικός
tomato, garlic, basilic, mozzarella, olive oil

MISTO DI PROSCIUTTO E PARMIGIANO 8,50 €
φρεσκοκομμένο προσούτο και παρμεζάνα
prosciutto and parmesan cheese

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI 8,50 €
επιλογή από ιταλικά αλλαντικά και τυριά
selection of italian cold cuts

VERDURE MISTE GRIGLIATE AL BALSAMICO 6,40 €
ποικιλία λαχανικών εποχής στη σχάρα με κρέμα μπαλσάμικο
variety of grilled seasonal vegetables with balsamic cream

PIZZA FRITTA 4,00 €
πίτσα τηγανητή με σάλτσα τομάτο και παρμεζάνα
fried pizza with tomato sauce and parmesan cheese

OLIVE ALL' ASCOLANA 4,30 €
ελιές* πανέ γεμιστές με χοιρινό, μαγιά μπύρας, κρασί, καρότο, κρεμμύδι, σέλινο, σως μπολονέζ
olives stuffed with pork, beer yeast, wine, carrot, onion, celery, sauce

SUPPLÍ 4,50 €
κροκέτες ρυζιού σε σάλτσα ναπολιτάνα, μοτσαρέλλα, πεκορίνο, κρασί, κρεμμύδι, αυγό, ελαιόλαδο
sauce napolitana, mozzarella, pecorino, rice, wine, onion, olive oil

PIATTO DI ANTIPASTI MISTI PER DUE 15,00 €
ποικλία ορεκτικών δύο ατόμων, με suppli, olive all' ascolana, προσούτο, παρμεζάνα και φοκάτσια
variety of antipasti for two (suppli, olive all' ascolana, prosciutto, parmesan and focaccia)

PATATE FRITTE 3,20 €
φρέσκες πατάτες τηγανιτές
fresh french fries

FOCACCIA 1,60 €
καλαθάκι με focaccia και συνοδευτικά κατ' άτομο
bascet with focaccia and dips per person

Insalate

VERDE 5,90 €
πράσινη σαλάτα εποχής
green salad

CAPRESE 7,30 €
τομάτα, σάλτσα πέστο, φρέσκια μοτσαρέλλα, ελαιόλαδο
tomato, pesto sauce, fresh mozzarella, olive oil

RUCOLA, PARMIGIANO E PROSCIUTTO 7,50 €
ρόκα, παρμεζάνα, προσούτο, σως
arugula, parmesan, prosciutto, sauce

CAESAR'S 7,50 €
λόλα, μπέικον, παρμεζάνα, καλαμπόκι, κρουτόν, σως
lola salad, bacon, parmesan, corn, croutons, sauce

CAESAR'S (CON POLLO) 8,20 €
λόλα, κοτόπουλο φιλέτο, παρμεζάνα, καλαμπόκι, κρουτόν, σως
lola salad, chicken fillet, parmesan, corn, croutons, sauce

TUTTITALIA 9,80 €
κοτόπουλο, λιαστή τομάτα, λόλα, τοματίνια, κουκουνάρι, καλαμπόκι, παρμεζάνα, κρουτόν, σως με μουστάρδα, μέλι και ελαιόλαδο
chicken, sundried tomatoes, lola salad, cherry tomatoes, pine nuts, corn, parmesan, croutons, mustard sauce with honey and olive oil

Risotti

AI FUNGHI DEL BOSCO 9,80 €
ριζότο με μανιτάρια του δάσους και άρωμα τρούφας
risotto with forest mushrooms and truffle flavour

RISOTTO ZUCCA E PROSCIUTTO 9,80 €
ριζότο με κολοκύθα και προσούτο Πάρμας
risotto with pumpkin and prosciutto di Parma

RISOTTO IN CREMA DI ASPARAGI E PECORINO CON BACON CROCCANTE 10,50 €
ριζότο σε κρέμα από σπαράγγια, πεκορίνο, τραγανό μπέικον και μπούκοβο
risotto in asparagus cream, pecorino cheese, crispy bacon and chilli flakes

Pizze

	Ατομική (4 pcs)	Μεγάλη (8 pcs)
MARINARA σάλτσα τομάτα, αντζούγια, ρίγανη, σκόρδο, μπούκοβο, ελαιόλαδο tomato sauce, anchovies, oregano, garlic, chilli flakes, olive oil	4,80 €	8,90 €
ROSSA AI FUNGHI σάλτσα τομάτα, μανιτάρια, ελαιόλαδο tomato sauce, mushrooms, olive oil	4,90 €	9,20 €
MARGHERITA σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα tomato sauce, mozzarella	5,20 €	9,60 €
HOT DOG σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, λουκάνικο φρανκφούρτης, τηγανητές πατάτες* tomato sauce, mozzarella, frankfurter sausage, french fries*	5,60 €	10,30 €
AI PEPERONI σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, πιπεριές πολύχρωμες tomato sauce, mozzarella, multi colored peppers	6,00 €	11,20 €
AL TACCHINO AFFUMICATO σάλτσα τομάτα, καπνιστή γαλοπούλα, μοτσαρέλλα tomato sauce, smoked turkey, mozzarella	6,00 €	11,20 €
AI QUATTRO FORMAGGI έμενταλ, μοτσαρέλλα, γκοργκοντσόλα, παρμεζάνα, ρόκα emmental, mozzarella, gorgonzola, parmesan, arugula	6,20 €	11,60 €
MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, προσούτο tomato sauce, mozzarella, prosciutto	6,30 €	11,80 €
AL PARMIGIANO E MELANZANA σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, μελιτζάνα φλάσκα, παρμεζάνα, ελαιόλαδο tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan, olive oil	6,30 €	11,80 €
BIANCA AI FUNGHI μοτσαρέλλα, μανιτάρια mozzarella, mushrooms	6,30 €	11,80 €
ALLE ZUCCHINE E PROSCIUTTO COTTO μοτσαρέλλα, κολοκύθι, ζαμπόν mozzarella, zucchini, ham	6,40 €	11,80 €
CON PROSCIUTTO COTTO E PANCETTA σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, ζαμπόν, μπέικον tomato sauce, mozzarella, ham, bacon	6,50 €	12,10 €
ALLE ZUCCHINE E PROVOLONE μοτσαρέλλα, κολοκύθι, προβολόνε, ελαιόλαδο mozzarella, zucchini, provolone, olive oil	6,50 €	12,10 €

Pizze fredde

	Ατομική (4 pcs)	Μεγάλη (8 pcs)
FREDDA CON MOZZARELLA FIORDILATTE σάλτσα τομάτα, φρέσκια μοτσαρέλλα, τοματίνια, φρέσκος βασιλικός, ελαιόλαδο tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh basilic, olive oil	6,10 €	11,40 €
FREDDA CON PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA σάλτσα τομάτα, προσούτο, φιλαδέλφεια, ρόκα tomato sauce, prosciutto, philadelphia, arugula	6,50 €	12,10 €
FREDDA AL SALMONE σάλτσα τομάτα, φιλαδέλφεια, σολωμός, ρόκα tomato sauce, philadelphia, smoked salmon, arugula	7,20 €	13,20 €

Calzoni

ALLE VERDURE σάλτσα τομάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια, ελαιόλαδο tomato sauce, eggplant, zucchini, mushrooms, olive oil	5,70 €
AI FUNGHI σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, μανιτάρια, ελαιόλαδο tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olive oil	5,70 €
PICCANTE AI PEPERONI σάλτσα τομάτα, μοτσαρέλλα, πιπεριές πολύχρωμες, τσίλλι σκόνη tomato sauce, mozzarella, multi colored peppers, chilli powder	5,70 €
HOT DOG σάλτσα τομάτα, λουκάνικο φρανκφούρτης, μοτσαρέλλα tomato sauce, frankfurter sausage, mozzarella	6,30 €
CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO σάλτσα τομάτα, ζαμπόν, μοτσαρέλλα tomato sauce, ham, mozzarella	6,80 €

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 6,30 €
ζυμαρικά με ελαιόλαδο, σκόρδο, μαιντανό και μπούκοβο
pasta with olive oil

SPAGHETTI INTEGRALLI AL PESTO 8,90 €
ζυμαρικά ολικής αλέσεως με σάλτσα από φρέσκο βασιλικό, κουκουνάρι, παρμεζάνα, πεκορίνο, σκόρδο και ελαιόλαδο
pasta integral with fresh basil, parmesan, pecorino, pine nuts, garlic and olive oil

SPAGHETTI AL PESTO 8,50 €
ζυμαρικά με σάλτσα από φρέσκο βασιλικό, κουκουνάρι, παρμεζάνα, πεκορίνο, σκόρδο και ελαιόλαδο
pasta with fresh basil, parmesan, pecorino, pine nuts, garlic and olive oil

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 7,30 €
ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας, σκόρδο, βασιλικό και ελαιόλαδο
pasta with tomato sauce, garlic, basil and olive oil

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 8,80 €
ζυμαρικά με αυγό, μπέικον, πεκορίνο, παρμεζάνα και ελαιόλαδο
pasta with eggs, bacon, pecorino, parmesan and olive oil

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE 9,80 €
ζυμαρικά με αυγό, γκουαντσιάλε, πεκορίνο, παρμεζάνα και ελαιόλαδο
pasta with eggs, guanciale, pecorino, parmesan and olive oil

PENNE ALL' ARRABBIATA 7,60 €
ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας, σκόρδο, μπούκοβο, καυτερές πιπεριές, μαιντανό και ελαιόλαδο
pasta with tomato, garlic, chilli flakes, spicy peppers, parsley and olive oil

TAGLIATELLE ALL' AMATRICIANA 8,90 €
ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας, μπέικον, μπούκοβο, κρασί και ελαιόλαδο
pasta with tomato, bacon, chilli flakes, wine and olive oil

RIGATONI QUATTRO FORMAGGI 9,10 €
ζυμαρικά με γκοργκοντζόλα, πεκορίνο, μοτσαρέλλα, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος
pasta with gorgonzola, pecorino, mozzarella, parmezan and sour cream

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 9,80 €
ζυμαρικά με σάλτσα μπολονέζ
pasta with sauce bolognese

CASARECCE TUTTITALIA 11,30 €
ζυμαρικά με τοματίνια, κοτόπουλο φιλέτο, μπέικον, ρόκα και παρμεζάνα
pasta with cherry tomatoes, chicken fillet, bacon, arugula and parmesan cheese

PAPPARDELLE TARTUFATE 11,80 €
ζυμαρικά με κρέμα γάλακτος και mix μανιταριών με τρούφα
pasta with sour cream and mushrooms mix with truffle

Carni

POLLO AL SUCCO DI LIMONE 9,80 €
φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα λεμόνι με πατάτες φούρνου
fresh chicken fillet in lemon sauce and baked potatoes

POLLO GRIGLIATO CON PATATE AL FORNO 10,30 €
φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα. Συνοδεύεται από πατάτες φούρνου και σαλάτα λόλα
fresh grilled chicken fillet, served with baked potatoes and lola salad

COTOLETTA ALLA MILANESE 11,50 €
φρέσκο μοσχάρι πανέ με πατάτες φούρνου
fresh breaded beef and baked potatoes

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA 12,50 €
φρέσκο μοσχάρι σβησμένο με κρασί μαρσάλα, σαλάτα ρόκα και τοματίνια
fresh beef cooked with marsala wine, arugula salad and cherry tomatoes

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI E RUCOLA 16,00 €
φρέσκια κόντρα μοσχαρίσια άνευ οστού, ρόκα, τοματίνια, παρμεζάνα και σως μπαλσάμικο
fresh boneless sliced beef steak, arugula, cherry tomatoes, parmesan and balsamic dressing

Dolce & Gelati

TIRAMISU 4,80 €

PANNACOTTA 4,80 €

CHEESE CAKE 4,40 €

FREDDA DI NUTELLA (1 ~ 8 TEM.) 3,00 €
μοτσαρέλλα, νουτέλα, φουντούκι, σιρόπι σοκολάτας, ζάχαρη άχνη 13,50 €
mozzarella, haselnut praline, haselnuts, chocolate syrup, sugar

GELATI VANILLA / CIOCCOLATO / MISTO (1 - 2 BALLS) 2,50 / 3,50 €

GELATI STRACCIATELLA (1 - 2 BALLS) 3,00 / 4,00 €

Χρησιμοποιούμε τις καλύτερες και μόνο φρέσκες πρώτες ύλες / We use the best and only fresh ingredients
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο / We use extra virgin olive oil and for frying sunflower oil
Τα κρεατικά μας είναι φρέσκα / all meats are fresh
Όλα τα ζυμαρικά μας είναι Barilla, εκτός από τα casarecce και pappardelle που είναι De Cecco
Όλες οι φιάλες των κρασιών είναι 750 ml και όσα προσφέρονται σε ποτήρι είναι 150 ml
* κατεψυγμένο / frosen
Στις τιμές περιέχονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις / prices include all legal charges
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο) /
The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice)
Το εστιατόριο διαθέτει δελτίο παραπόνων / Complaint forms are available
Αγορανομικός υπεύθυνος: Μανιατόπουλος Γεώργιος / Manager: George Maniatopoulos

Birre

FIX 330ML	2,50 €
HEINEKEN 330ML	2,70 €
KAIZER 330ML	2,70 €
AMSTEL FREE ALCOHOL 330ML	2,60 €
FIX DARK 330ML	3,50 €
MYTHOS DRAUGHT 300 ML	3,50 €
MYTHOS DRAUGHT 500 ML	4,50 €
BUD 330ML	4,00 €
CORONA 355ML	4,00 €
MORETTI 330ML	4,00 €
PERONI 330ML	4,00 €
ERDINGER WEISS 330ML	4,00 €

Bibite

COCA COLA - LIGHT - ZERO 330ML	1,90 €
LEMONADE - ORANGE 330ML	1,90 €
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ FRESH ORANGE JUICE	2,80 €
ΣΟΔΑ 330ML SODA WATER	1,80 €
LIPTON ICE TEA 330ML	2,20 €
SAN PELLEGRINO 250 ML / 750ML	2,50 / 3,90 €
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1000ML BOTTLED WATER	1,80 €

TUTTITALIA

Wine List

Vini Spumante

PROSECCO DOC EXTRA DRY

- **Extra dry Veneto Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης**
- **Ποικιλία σταφυλιών** : 100% Glera
- **Τύπος κρασιού** : Αφρώδες VSAQ 5,5 Atm CO2
- **Θέση και τύπος εδάφους** : Επίπεδο, χαλικώδες, λασπώδες, αργιλούχο.
- **Συγκομιδή** : Σταφύλια μέτριας ωρίμανσης. Διαλογή στο οινοποιείο.
- **Χαρακτηριστικά** : Χρώμα κιτρινωπό με πρασινωπές αποχρώσεις. Αρώματα φρούτων με έμφαση στο μήλο και το αχλάδι. Γεύση εύγευστη, διαρκής, ευχάριστα ζωηρή.
- **Ωρίμανση** : Σε βαρέλια
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 11% vol.

- **Extra dry Veneto. Controlled Designation of Origin**
- **Grape Varietes** : 100% Glera
- **Wine Type** : Sparkling VSAQ 5,5 Atm CO2
- **Location and soil type** : Level, gritty, silty, clay.
- **Harvest** : Grapes ripening moderate. Sorting at the winery.
- **Tasting notes** : Color yellow with greenish hues. Fruit flavors with an emphasis on apple and pear. Taste delicious, lasting, pleasantly lively.
- **Ageing** : In barrels
- **Alcohol content** : 11% vol.

€ 20,00

€ 4,50

MOSCATO D' ASTI DOCG

- **Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης και εγγύησης** .
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Λευκό Μοσχάτο από το Cuneo, το Asti και την Αλεξάνδρεια του Πιεμόντε
- **Τύπος κρασιού** : Αφρώδης ημίγλυκος
- **Χαρακτηριστικά** : Χρώμα κιτρινωπό του σταχιού. Αρώματα τριαντάφυλλου και μόσχου ροδάκινου.
- **Αρμονία γεύσεων** : Ιδανικό με τάρτες φρούτων, φρούτα ελαφρώς όξινα, γλυκά με λευκές κρέμες
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 6-8°C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 5,5% vol.

- **Controlled Designation of Origin and guarantee** .
- **Grape Varietes** : White Moscato from the Cuneo, Asti and Alessandria area
- **Wine Type** : Sparkling, semi sweet
- **Tasting notes** : Color straw yellow. Delicately aromatic with notes of roses and peach.
- **Pairing** : Perfect to accompany fruit tarts, slightly acidic fruits, sweets with white cream
- **Alcohol content** : 5,5% vol.

€ 20,00

Vini Bianchi

FRASCATI DOC

- **Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης**.
- **Ποικιλία σταφυλιών**: Trebbiano Toscano 20-30%, Malvasia di Candia 20-40%, Malvasia del Lazio 20-30%, Bonvino 10%.
- **Θέση εδάφους**: Περιοχή Frascati του Δήμου της Ρώμης, Σε μέσο υψόμετρο 200 μέτρα.
- **Χαρακτηριστικά**: Χρώμα σταχιού με πράσινες ανταύγειες. Λεπτά, ήπια, φρουτώδη αρώματα. Γεύση ξηρή, ντελικάτη, ευχάριστη.
- **Ωρίμανση**: Για σχεδόν 2 μήνες σε δοχεία inox.
- **Αρμονία γεύσεων**: Εξαιρετικό με ψάρια, ζυμαρικά, ριζότα και λευκά κρέατα.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος**: 8-10 ° C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ**: 12% vol

- **Controlled Designation of Origin**.
- **Grape varietes**: Trebbiano Toscano 20-30%, Malvasia di Candia 20-40%, Malvasia del Lazio 20-30%, Bonvino 10%.
- **Production area**: Frascati DOC zone of the Municipality of Rome, at 200 m. avg. altitude.
- **Tasting notes**: Colour: Light straw colour. Aroma: Fine, delicate, fruity, persistent. Flavour: Dry, flavoursome, winy, elegantly harmonic and well-balanced.
- **Ageing**: For about 2 months in inox barells
- **Food pairing**: Excellent with fish, pasta dishes, risottos, white meat.
- **Serving temperature**: 8 - 10° C
- **Alcohol content**: 12% vol.

€ 16,00

€ 3,80

PINOT GRIGIO IGP

- **Προστατευόμενη ένδειξη γεωγραφικής προέλευσης**.
- **Ποικιλία σταφυλιών**: Pinot Grigio 100%
- **Περιοχή παραγωγής**: Κοινότητα Codevilla - Ακτή Torrazza
- **Χαρακτηριστικά**: Φρέσκο και φρουτώδες, με ελαφρύ χρώμα άχυρου και ενίοτε αποχρώσεις του χαλκού. Γεύση λεπτή, έντονη και επίμονη με νότες ώριμου μήλου. Άρωμα απαλό και πολύ ευχάριστο που σχετίζεται με την έντονα φρουτώδη επίγευση.
- **Αρμονία γεύσεων**: Ελαφριά πιάτα όπως σαλάτα caprese με μοτσαρέλα, ντομάτα και φρέσκο βασιλικό, ψητά μανιτάρια και ψητές πατάτες ή μόνο με αμύγδαλα.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος**: 5-7°C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ**: 12% vol

- **Protected geographical indication**.
- **Grape varietes**: Pinot Grigio 100%
- **Production area**: Community Codevilla - Torrazza Coast
- **Tasting notes**: Fresh and fruity, with a light straw color and sometimes copper shades. Taste delicate, intense and persistent with notes of ripe apple. Aroma soft and very pleasant associated with intensely fruity aftertaste.
- **Food pairing**: Llight dishes like caprese salad with mozzarella, tomatoes and fresh basil, baked mushrooms and roasted potatoes or sole with almonds
- **Serving Temperature**: 5-7°C
- **Alcohol content**: 12% vol.

€ 18,00

€ 4,20

CUSORA CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGT

- **Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης**.
- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη**: Sicilia
- **Ποικιλία σταφυλιών**: Chardonnay 100%
- **Χαρακτηριστικά**: Φρέσκο και φρουτώδες, με κίτρινο χρώμα άχυρου. Γεύση λεπτή, έντονη και τέλεια ισορροπημένη. Μπουκέτο αρωμάτων αρμονικό, πολυεπίπεδο και πολύ περίπλοκο, που θυμίζει βερίκοκο, ροδάκινα και βιολέτες.
- **Αρμονία γεύσεων**: Είναι το κρασί είτε για ένα απεριτίφ είτε για ένα πλήρες γεύμα. Ιδανικά με ψάρι στον ατμό ή στη σχάρα, κοτόπουλο ή λαχανικά και ζυμαρικά ή ριζότο.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος**: 10-12°C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ**: 13% vol

- **Controlled Designation of Origin.**
- **Typical Geographical Indication**: Sicily.
- **Grape varietes**: Chardonnay 100%
- **Tasting notes**: Fresh and fruity, with a straw yellow color. Taste delicate, intense and perfectly balanced. Bouquet harmonious, multi-layered and very complex, reminiscent of apricot, peaches and violets.
- **Food pairing**: It's the wine either for an aperitif or a full course meal. Perfect with steam or grilled fish, chicken or vegetable terrines and pasta or risotto.
- **Serving Temperature**: 10-12°C
- **Alcohol content**: 13% vol.

€22,00

€ 4,80

CATARRATTO SICILIA DOC

- **Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης**
- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη**: Sicilia
- **Ποικιλία σταφυλιών**: Catarratto 100%
- **Οινοποίηση**: Κρυοσυντήρηση χωρίς στελέχη σταφυλιών σε ανοξείδωτες δεξαμενές, στους 4° C για 12-24 ώρες. Μαλακή συμπίεση των σταφυλιών, βαρυτικός διαχωρισμός του μούστου και ζύμωση στους 16-18 ° C σε ανοξείδωτες δεξαμενές επί 20 ημέρες. Ωρίμανση στη φιάλη για τουλάχιστον 2 μήνες.
- **Χαρακτηριστικά**: Κομψό λευκό κρασί βιολογικής καλλιέργειας.. Χρώμα άχυρου, χρυσό, ελαφρύ, με ανοιχτοπράσινες αντανακλάσεις. Μπουκέτο πλούσιο σε νότες ώριμων φρούτων, ειδικά ανανά και μάνγκο, με μια λεπτή νότα μελιού. Η γεύση είναι ισορροπημένη, ξηρή με πολύ μεταξένια υφή. Μια εξαιρετική αλατότητα και μια μεταλλική αίσθηση στο τελείωμα μπορεί να μετατραπεί σε ένα ελαφρώς πικρό κλείσιμο.
- **Αρμονία γεύσεων**: Ιδανικό με ψάρια και οστρακόδερμα, κοτόπουλο, φρέσκα ζυμαρικά, τέλειο ως απεριτίφ.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος**: 10-12°C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ**: 13% vol

- **Controlled Designation of Origin**
- **Typical Geographical Indication**: Sicily.
- **Grape varietes**: Catarratto 100%
- **Vinification**: Cryopreservation without grape stems n stainless steel tanks at 4° C for 12-24 hours. Soft grape pressing, gravity separation of must and then fermentation at 16-18 ° C in stainless steel tanks for 20 days. Aging occurs in the bottle for a minimum of 2 months.
- **Tasting notes**: Elegant white BIO-logical / organic wine. Straw color, golden, light, with light green reflections. Bouquet rich with notes of ripe fruit, especially pineapple and mango with a delicate hint of honey. The taste is balanced, dry with a very silky texture. An excellent salinity and a mineral feeling on the finish may turn into a slightly bitter closure.
- **Food pairing**: Perfect with fish and crustaceans, chicken, fresh pasta and excellent as an aperitif.
- **Serving Temperature**: 10-12°C
- **Alcohol content**: 13% vol.

€ 27,00

Vini Rosati

BARDOLINO CHIARETTO DOC

- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη** : Veneto.
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Valpolicella
- **Χαρακτηριστικά** : Ευχάριστο ελαφρά ροζέ χρώμα. Λεπτό αρωματικό μπουκέτο, με γεύση φρουτώδη και στρογγυλή στον ουρανίσκο
- **Αρμονία γεύσεων** : Ιδανικό συμπλήρωμα για καλοκαιρινά πιάτα, άριστο ως απεριτίφ ή για να συνοδεύει ελαφρά πρώτα πιάτα.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 10-12 ° C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 12% vol.

- **Typical Geographical Indication** : Veneto.
- **Grape varietes** : Valpolicella
- **Tasting notes** : Pleasant light rose color. Delicate fragrant bouquet, on the palate it is fruity and round.
- **Food pairing** : Ideal compliment to summer dishes, perfect as an aperitif or to match light entries.
- **Serving temperature** : 10-12 ° C
- **Alcohol content** : 12% vol.

€ 16,00

€ 3,80

ώρες.
οξείδωτες

οπράσινες
μελιού. Η
ση στο

ρ.

Soft
for 20

of honey.
finish

PINOT GRIGIO ROSATO

- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη** : Veneto.
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Pinot Grigio 100%
- **Χαρακτηριστικά** : Ζωηρό ροζέ χρώμα. Αρώματα λουλουδιών και εξωτικών φρούτων. Γεύση κομψή, γεμάτη και ισορροπημένη.
- **Αρμονία γεύσεων** : Πρώτα πιάτα, ριζότα και θαλασσινά
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 10-12 ° C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 12% vol.

- **Typical Geographical Indication** : Veneto.
- **Grape varietes** : Pinot Grigio 100%
- **Tasting notes** : Vivid bright rose color. Floral and exotic fruits nose. Taste elegant, full and harmonious
- **Food pairing** : Starters, risotto and shellfish
- **Serving temperature** : 10-12 ° C
- **Alcohol content** : 12% vol.

€ 18 ,00

Vini Rossi

CHIANTI DOCG

- **Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης και εγγύησης**.
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Sangiovese, Canaiolo & Colorino
- **Περιοχή παραγωγής** : Τοσκάνη
- **Χαρακτηριστικά** : Έντονο κόκκινο ρουμπινί χρώμα. Άρωματα βιολέτας και μούρου. Ελαφρά ταννικό με βελούδινες ταννίνες
- **Αρμονία γεύσεων** : Πρώτα πιάτα με έντονες γεύσεις, κόκκινα κρέατα με ερυθρές σάλτσες, ψητό και κίτρινα τυριά.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 16-18 ° C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 12% vol.

- **Controlled Designation of Origin and guarantee**.
- **Grape varietes** : Sangiovese, Canaiolo & Colorino
- **Production area** : Tuscany
- **Tasting notes** : Intense red ruby color. Violet and berry aromas. Slightly tannic with velvety tannins
- **Food pairing** : Starters with intense flavors, red cooked or grilled meats and yellow cheeses.
- **Serving temperature** : 16-18 ° C
- **Alcohol content** : 12% vol.

€ 16,00

€ 3,80

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

- **Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης και εγγύησης**.
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Sangiovese, Canaiolo
- **Περιοχή παραγωγής** : Τοσκάνη
- **Χαρακτηριστικά** : Έντονο κόκκινο ρουμπινί χρώμα. Άρωματα βιολέτας και μούρου. Ελαφρά ταννικό με βελούδινες ταννίνες
- **Αρμονία γεύσεων** : Πρώτα πιάτα με έντονες γεύσεις, κόκκινα κρέατα με ερυθρές σάλτσες, ψητό και κίτρινα τυριά.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 18 ° C
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 12,5% vol.

- **Controlled Designation of Origin and guarantee**.
- **Grape varietes** : Sangiovese, Canaiolo
- **Production area** : Tuscany
- **Tasting notes** : Intense red ruby color. Violet and berry aromas. Slightly tannic with velvety tannins
- **Food pairing** : Starters with intense flavors, red cooked or grilled meats and yellow cheeses.
- **Serving temperature** : 18 ° C
- **Alcohol content** : 12,5% vol.

€ 20,00

SALICE SALENTINO DOP 4/20

- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη** : Apulia.
- **Περιοχή παραγωγής** : Στους αμπελώνες της περιοχής Salice Salentino και San Donaci. Επαρχία του Λέτσε και Μπρίντιζι - Απουλία. στη νοτιοδυτική Ιταλία.
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Negroamaro 90%, Black Malvasia 10%.
- **Χαρακτηριστικά** : Χρώμα: έντονο κόκκινο με πορφυρές ανταύγειες. Μπουκέτο: ενδιαφέρουσα φρουτώδη αρώματα δαμάσκηνου και βατόμουρου με νότες μπαχαρικών. Γεύση: έντονη, μεστή, ισορροπημένη και ζεστή.
- **Ωρίμανση** : Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, το κρασί διατηρείται για επιπλέον 8 μήνες σε χαλύβδινες δεξαμενές.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 18 ° C
- **Αρμονία γεύσεων** : Ψητό, κόκκινα κρέατα και πικάντικα τυριά.
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 14% vol.

- **Typical Geographical Indication** : Apulia
- **Production Area** : Vineyards in the area of Salice Salentino and San Donaci. Province of Lecce and Brindisi – Apulia. in South-West Italy.
- **Grape varietes** : Negroamaro 90%, Black Malvasia 10%.
- **Tasting notes** : Colour: intense red with purple reflections. Bouquet: nteresting fruity aromas of plum and blackberry with hints of spices. Flavour: the strong, full bodied taste is balanced and warm.
- **Ageing** : Once the malolactic fermentation is completed the wine is conserved for further 8 months in steel tanks.
- **Serving temperature** : 18 ° C
- **Food pairing** : Roast, red meat and spicy cheese
- **Alcohol content** : 14% vol.

€ 22,00

BARBERA D' ASTI CEPPI STORICI

- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη** : Piemonte.
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Barbera
- **Θέση εδάφους** : Λόφοι Monferrato στο νότιο τμήμα της επαρχίας του Asti
- **Χαρακτηριστικά** : Χρώμα βαθύ κόκκινο ρουμπινί. Ζεστό, πικάντικο άρωμα από βατόμουρα και δαμάσκηνα, με λεπτές καπνιστές νότες. Πλούσια και γενναιόδωρη παλέτα από ζουμερά κεράσια και περισσότερα σαρκωμένα δαμάσκηνα και πικάντικες νότες. Οι τανίνες από το μαλακό ξύλο βελανιδιάς, προσφέρουν μια επιπλέον διάσταση στην υφή. Μια αναζωογονητική επίγευση από φρουτώδη οξύτητα στο τελείωμα , καθορίζει τα ώριμα φρούτα.
- **Ωρίμανση** : Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι από παλαιά αμπέλια και υφίσταται ζύμωση σε ανοξείδωτα δοχεία. Στη συνέχεια ωριμάζει σε γαλλικά καθώς και παραδοσιακά μεγάλα δρύινα βαρέλια Piemonte για 12 μήνες.
- **Αρμονία γεύσεων** : Εξαιρετικό με κρεατικά, κυνήγι, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και τυριά ωρίμανσης.
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 14% vol.

- **Typical Geographical Indication** : Piemonte.
- **Grape varietes** : Barbera
- **Vineyard altitude** : Monferrato hills in the south of of Asti province.
- **Tasting notes** : Deep ruby red color. Warm, spicy aromas of blueberries and plums, with subtle, smoky notes. The palate is rich and generous with juicy cherry and more plum fruit and meaty, spicy notes beneath. Soft oak tannins offer an extra dimension to the texture. A refreshing smack of fruity acidity on the finish gives plenty of definition to the ripe fruit.
- **Ageing** : The fruit is harvested by hand from old vines and fermented in stainless steel. It is then matured in a mixture of French and traditional large Piemonte oak vats for 12 months..
- **Food pairing** : Excellent with meats, game, pasta with red sauces and matured cheeses.
- **Alcohol content** : 14% vol.

€ 24,00

NEBBIOLO D'ALBA DOC

- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη** : Piemonte.
- **Περιοχή παραγωγής** : Στους λόφους Άλμπα του Piemonte, στη βορειοδυτική Ιταλία.
- **Ποικιλία σταφυλιών:** Nebbiolo 100%. Αμπέλια μεσαίου-μεγάλου μεγέθους, πυραμιδοειδούς σχήματος, με ελαφρώς οβάλ μοβ-κόκκινα σταφύλια.
- **Χαρακτηριστικά:** Ρουμπινί χρώμα με πορτοκαλί αποχρώσεις. Τυπική, ελαφριά και λεπτή μύτη, που θυμίζει βιολέτες και άγριες φράουλες. Αξιόλογο σώμα και αρμονία, ξηρό, σωστά δομημένες τανίνες και βελούδινη υφή. Η ωρίμανση το ενισχύει και το βελτιώνει.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 20-22 ° C
- **Αρμονία γεύσεων:** Ιδανικό με κόκκινα κρέατα και κυνήγι.
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 13,5% vol.

- **Typical Geographical Indication** : Piemonte.
- **Production Area** : Alba hills of Piemonte in North-West Italy.
- **Grape varietes** : Nebbiolo 100%. The fruit is medium-large and pyramidical in shape, with slightly oval purple red grapes.
- **Tasting notes** : Ruby red color with orange tones. Typical, light and delicate nose, reminding of violetes and wild strawberries. Remarcable body and harmony, dry, rightly tannic and velvety. Ageing enhances and refines it.
- **Serving temperature** : 20-22 ° C
- **Food pairing** : Ideal with red meat and game.
- **Alcohol content** : 13,5% vol.

€ 28,00

BAROLO DOCG

- **Τυπική γεωγραφική ένδειξη** : Πιεμόντε - βορειοδυτική Ιταλία
- **Ποικιλία σταφυλιών** : Nebbiolo 100%
- **Περιοχή παραγωγής** : Στην περιοχή Barolo του Piemonte. που βλέπει νοτιοδυτικά, σε υψόμετρο μεταξύ 250 και 400μ. Εδάφη ασβεστολιθικά και αργιλώδη.
- **Ωρίμανση** : Σε παραδοσιακές δρύινες δεξαμενές Piemonte (χωρητικότητας 8.000 λίτρων) για 24 μήνες. Στη συνέχεια εκλέπτυνση σε φιάλη για ακόμη 12 μήνες.
- **Χαρακτηριστικά** : Χρώμα ρουμπινί με αντανάκλαση γρανάδας. Κλασική μύτη Barolo με μεταλλική ποιότητα και νότες λουλουδιών. Καλή πολυπλοκότητα με μια ελαφρά νότα ξύλου. Πολύπλοκη και ισορροπημένη παλέτα γεύσης μπαχαρικών, κόκκινων φρούτων και μεταλλικής υφής. Κρασί αιθέριο, με ένα επίμονο πουκέ λουλουδιών να δίνει τη θέση του σε μια μακρυά και αρμονική επίγευση.
- **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 18-20 ° C
- **Αρμονία γεύσεων** : Εξαιρετικό με κρέατα σχάρας, τυριά ωρίμανσης, βαριά ζυμαρικά και πλούσια ριζότα.
- **Περιεκτικότητα σε αλκοόλ** : 14% vol.

- **Typical Geographical Indication** : Piemonte.
- **Grape varietes** : Nebbiolo 100%
- **Production Area** : The Barolo area of Piemonte. South West aspects at altitudes between 250 and 400m. Limestone-clay soil.
- **Tasting notes** : Ruby red with garnet reflection. A classic Barolo nose with mineral quality and floral notes. Good complexity with a light touch of wood. Complex and balanced palate of spice, red fruit and mineral texture. Wine ethereal, floral and persistent giving way to a long straightforward and harmonious finish.
- **Serving temperature** : 18-20 ° C
- **Ageing** : For 24 months in oak barrels and refinement in bottles for at least 12 months.
- **Food pairing** : Excellent with grilled meat, matured cheeses, heavy pastas and rich risottos.
- **Alcohol content** : 14% vol.

€ 34,00

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης και εγγύησης .

- ***Οινοποιείο:*** *COL D'ORCIA S.r.l.*
- ***Χρονιά τρύγου:*** *2011*
- ***Ποικιλία σταφυλιών:*** *Ιδιαίτεροι κλώνοι του Sangiovese, που επιλέγονται από την Col d'Orcia. Συγκομιδή με τα χέρια, με αυστηρή επιλογή αρχικά των καλύτερων τσαμπιών στον αμπελώνα και στη συνέχεια σε ένα τραπέζι επιλογής στο κελάρι.*
- ***Περιοχή παραγωγής:*** *Montalcino - Σιένα - στο λόφο με θέα τον ποταμό Orcia, που βλέπει Νότια / Νοτιοδυτικά, με έκθεση σε ολοήμερη ηλιοφάνεια και μέσο υψόμετρο 300 m.*
- ***Καιρικές συνθήκες:*** *Οι καταρρακτώδεις βροχές της άνοιξης και οι υψηλές θερμοκρασίες μετατόπισαν την βλαστική ανάπτυξη κατά δέκα με δεκαπέντε ημέρες νωρίτερα, προκαλώντας μια πρόωρη έναρξη του σταδίου ωρίμανσης στο δεύτερο δεκαήμερο του Ιουλίου. Ανάμεσα στα τέλη Αυγούστου και στις αρχές Σεπτεμβρίου, οι θερμοκρασίες ήταν υψηλές. Ο τρύγος ήταν πρώιμος για πάνω από μια εβδομάδα, με πολύ χαμηλές αποδόσεις, αλλά καλή ποιότητα των σταφυλιών.*
- ***Οινοποίηση:*** *Ζύμωση των στέμφυλων για 18-20 ημέρες περίπου, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 28 ° C, σε 150 εκατόλιτρες πλατιές και ρηχές δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα , σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με σκοπό την αποτελεσματική αλλά απαλή εξαγωγή των τανίνων και του χρώματος.*
- ***Ωρίμανση:*** *4 χρόνια, 3 εκ των οποίων σε 25-50 και 75 εκατόλιτρα δρύινα βαρέλια από τη Σλοβενία και το Allier και στη συνέχεια εκλέπτυνση για τουλάχιστον 12 μήνες σε φιάλες αποθηκευμένες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.*
- ***Χρώμα:*** *Κόκκινο ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες.*
- ***Μπουκέτο:*** *Άφθονο, πολύπλοκο με τεράστιες νότες από ώριμα κόκκινα βατόμουρα και δαμάσκηνο, καλά ισορροπημένα με τα δρύινα αρώματα.*
- ***Γεύση:*** *Καλά δομημένη με μαλακές ώριμες τανίνες, τέλεια ισορροπημένη με τις νότες που προέρχονται από τη μακρυά ωρίμανση στο ξύλο. Πλήρης και επίμονη επίγευση.*
- ***Αρμονία γεύσεων:*** *Άριστο με κρέατα σχάρας και σχεδόν απαραίτητο με "μπιστέκα αλλά Φιορεντίνα", τυριά ωρίμανσης, ιδανικό με παρμεζάνα και πεκορίνο και βαριά ζυμαρικά.*
- ***Θερμοκρασία σερβιρίσματος:*** *18° C*
- ***Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:*** *14,5% vol.*

€ 65,00