

Sourdough Pizza

Μαργαρίτα

βουβαλίσια μοτσαρέλα, παλαιωμένη παρμεζάνα,
τομάτα San Marzano & βασιλικός / 14€

Μανιτάρι

άγρια μανιτάρια εποχής, βουβαλίσια μπουράτα, σπανάκι,
παλαιωμένη γραβιέρα σππλιάς / 16€

Kermes

βιολογικό σαλάμι ωρίμανσης από μαύρο χοίρο,
guanciale, κυανό, κολοκύθα & φασκόμυλο / 17€

‘Nduja

bresaola, τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα,
καραμελωμένα κρεμμύδια & Σαν Μιχάλη / 15€

Bread

προζυμένιο με κεχρί & παπαρουνόσπορο, focaccia,
flatbread, βούτυρο με κατσικίσιο τυρί, πέστο μυρωδικών
& άγριο σκόρδο / 3€

Starters

Μαγιάτικο

φινόκιο, yuzu kosho, μανταρίνι & αυγοτάραχο / 18€

“Vitello Tonnato”

γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου & κάπαρη Σύρου / 15€

Καπνιστή Burrata

ψητά παντζάρια, crumble καρυδιού & βινεγκρέτ παντζάρι / 14€

Καλαμάρι

ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα μυρωδικών, λεμόνι
& γαλάκτωμα από το μελάνι του / 18€

Ανάμεικτη σαλάτα

κατσικίσιο τυρί, τραγανά λαχανικά, φουντούκι
& βινεγκρέτ agrodolce / 12€

Pasta - Risotto

Spaghetti

πιπέρι Szechuan, βιολογικό guanciale, Αρσενικό Νάξου & εστραγκόν / 14€

Linguine

μανταρίνι, κρόκος Κοζάνης, tartare γαρίδας Κοιλιάδας
& χαβιάρι πέστροφας / 20€

Tagliatelle

"Bolognese" με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι γάλακτος
& βιολογικό guanciale / 18€

Risotto Carnarolli

τυρί κυανό, κασίς & φραγκοστάφυλα / 15€

Main

Μπακαλιάρος

torinambur, μύδια & σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών
& colatura di alici / 24€

Κοτόπουλο

ελευθέρας βοσκής, πασινάκι, άγρια μανιτάρια, σπανάκι
& σάλτσα espresso / 23€

Μαύρος Χοίρος (Kermes)

σικορέ, κρέμα μήλου granny smith & chutney bacon / 25€

Black Angus beef cuts

Tagliata

Black Angus tri-tip στα κάρβουνα & σάλτσα από καμένο βούτυρο
& φασκόμυλο / 29€

Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα
& σάλτσα από καμένο βούτυρο & φασκόμυλο / 75€

με επιλογή συνοδευτικών

πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα / 6€

broccolini στα κάρβουνα / 5€

Sourdough Pizza

Μαργαρίτα

(εμπνευσμένη από τον *Franco Pepe*)

βουβαλίσια μοτσαρέλα, παλαιωμένη παρμεζάνα, φέτα, τομάτα San Marzano & κρέμα βασιλικού / 15€

Μανιτάρι

άγρια μανιτάρια εποχής, βουβαλίσια μπουράτα, σπανάκι, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς & μαύρη τρούφα / 19€

Kermes

βιολογικό σαλάμι ωρίμανσης από μαύρο χοίρο, guanciale, κυανό, κολοκύθα & φασκόμπλο / 17€

‘Nduja

bresaola, τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια & Σαν Μιχάλη / 16€

Bread

προζυμένιο με κεχρί & παπαρουνόσπορο, focaccia, flatbread, βούτυρο με κατσικίσιο τυρί, πέστο μυρωδικών & άγριο σκόρδο / 3€

Starters

Μαγιάτικο

φινόκιο, yuzu kosho, μανταρίνι & αυγοτάραχο / 18€

“Vitello Tonnato”

γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου & κάπαρη Σύρου / 15€

Καπνιστή Burrata

ψητά παντζάρια, crumble καρυδιού & βινεγκρέτ παντζάρι / 14€

Γαρίδες Κοιλιάδας

ποσέ, κολοκύθα Hokkaido, ασπρομύτικα Λήμνου & ‘nduja / 19€

Καλαμάρι

ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα μυρωδικών, λεμόνι & γαλάκτωμα από το μελάνι του / 18€

Νιόκι

πατάτας, κάστανα, καπνιστή κρέμα πατάτας, Σαν Μιχάλη & σάλτσα μαύρης τρούφας / 16€

Σελινόριζα “Bolognese”

παπαρδέλες από σελινόριζα, gremolata & παρμεζάνα 24 μηνών / 17€

Pasta - Risotto

Spaghetti

πιπέρι Szechuan, βιολογικό guanciale, Αρσενικό Νάξου
& εστραγκόν / 15€

Linguine

μανταρίνι, κρόκος Κοζάνης, tartare γαρίδας Κοιλιάδας
& χαβιάρι πέστροφας / 20€

Cappelletti

μοσχαρίσια ουρά, караβίδα & dashi από βασιλομανίταρα / 19€

Risotto Carnaroli

τυρί κυανό, κασίς & φραγκοστάφυλα / 15€

Main

Μπακαλιάρος

torinambur, μύδια, σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών
& colatura di alici / 24€

Κοτόπουλο

ελευθέρας βοσκής, παστινάκι, άγρια μανιτάρια, σπανάκι
& σάλτσα espresso / 23€

Μαύρος Χοίρος (Kermes)

μαγειρεμένα σικορέ, κρέμα μήλου Granny Smith
& chutney bacon / 25€

Μοσχαρίσια μάγουλα

λαζάνι, πέστο ρόκας & καπνιστή κρέμα πολέντας / 24€

Αρνί

λαχανάκι Βρυξελλών, μαρούλι, kohlrabi, lardo di colonnata
& σάλτσα caesar / 25€

Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα,
πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, broccolini στα κάρβουνα
& σάλτσα από καμένο βούτυρο & φασκόμυλο / 80€