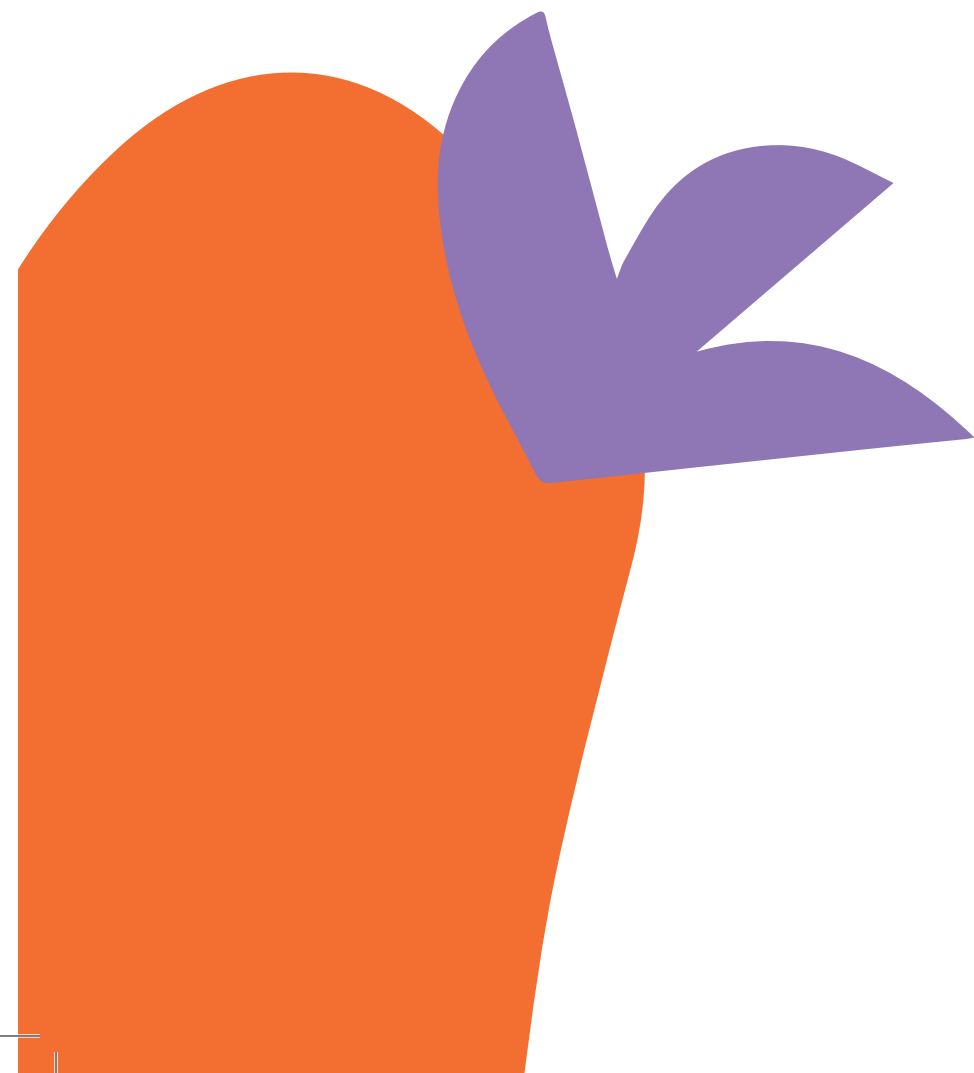
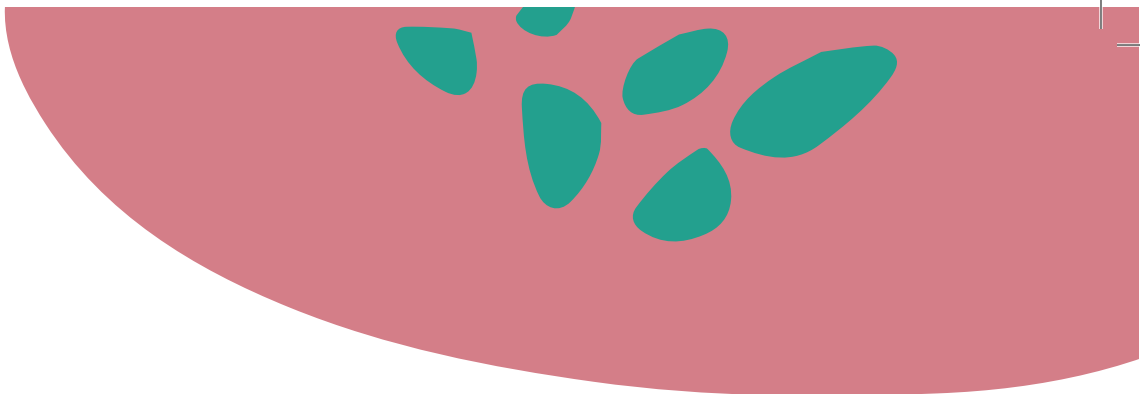



PASTA
FRESCA
PIZZA
VINO
& MORE





ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΤΡΑΤΟΡΙΑΣ
CANARINO
ΕΙΝΑΙ ΒΑΣΙΣΜΕΝΟ
ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ,
ΜΕ ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ
ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ



Antipasti

FUNGHI STUFATI

Μανιτάρια champignon με κρέμα τρούφας, καπνιστή scamorza & κρέμα βαλσάμικου

€ 12

CIAMBELLE AL PARMIGIANO

Λουκουμάδες παρμεζάνας σε σάλτσα ντομάτας

€ 8

INVOLTINI DI MELANZANE

Ρολάκια μελιτζάνας με ξηρό ανθότυρο, αρωματική σάλτσα ντομάτας και δυόσμο, στο φούρνο. Σερβίρεται με ζεστό ζυμωτό ψωμί

€ 7

FORMAGGI E SALUMI MISTI

Ποικιλία εκλεκτών τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα

€ 20

BRUSSCHETTA

Τρία τεμάχια από φρυγανισμένες μπρουσκέτες με: κρέμα gorgonzola, αχλάδι, prosciutto / stracciatella, δυόσμος, ξύσμα λεμονιού, ελαιόλαδο / πέστο βασιλικού, ντοματίνια

€ 9

BURATTA FRITA

Τηγανητή buratta σε ζύμη πίτσας τυλιγμένη με μορταδέλα pistacchio, με σάλτσα Νάπολι και λάδι βασιλικού

€ 10

LA RICETTA DELLA NONNA

Δροσερό άλειμμα γιαουρτιού με καπνιστή μελιτζάνα, ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο και κάλυψη από φρέσκια ψιλοκομμένη ντομάτα & σχοινόπρασο

€ 7

CARCIOFI FRITTI

Καρδιές αγκινάρας πανέ σε σάλτσα γιαουρτιού με ταχίни, μυρωδικά & μαρμελάδα ντομάτας

€ 9

COZZE AL VAPORE

Μύδια αχνιστά με σκόρδο, τσίλι, ελαιόλαδο και λεμόνι

€ 12

Insalate

RUCOLA

Ρόκα με φρέσκο αχλάδι, καρύδια, με παλαιωμένη γραβιέρα Σύρου και Ελληνικό προσούτο με ντρέσινγκ βαλσαμικού και σύκο

€ 10

CANARINO

Ανάμεικτη σαλάτα με καραμελωμένα αμύγδαλα, Κορινθιακές σταφίδες, φλέικς παλαιωμένης γραβιέρας Σύρου και βινεγκρέτ με μέλι και μουστάρδα

€ 11

ALLA CAPRESE

Μοτσαρέλα μποκοτσίνι με φρέσκα ντοματίνια, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης, πέστο βασιλικού, κουκουνάρια και αρωματικό ελαιόλαδο

€ 10

CEASAR'S

Ανάμεικτη σαλάτα με μπέικον, κρουτόν, φλέικς παλαιωμένης γραβιέρας Σύρου και ντρέσινγκ Καίσαρα + κοτόπουλο € 1,5

€ 10

PANZANELLA

Αγγούρι, ντοματίνια, κρεμμύδι, κάπαρη, flakes κολοκυθιού, φρέσκο δυόσμο και βασιλικό, φρυγανισμένο ψωμί, λάδι βασιλικού + μπουράτα Κερκίνης € 3

€ 10

MILAZZO

Ζέστη ρεβυθοσαλάτα με ψητό χταπόδι, φρέσκο κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπεριές, λαδολέμονο & φύλλα φρέσκου δυόσμου

€ 10

Pasta Fresca

CACIO E PEPE Spaghetti με Pecorino Romano & πιπέρι	€ 12
BOLOGNESE Spaghetti ραγού μπολονέζ με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά	€ 12
ALLA CARBONARA Spaghetti αλά καρμπονάρα με σύγκλινο Καλαμάτας, μπέικον, Pecorino Romano	€ 12
LEMONE Fettuccine, κρέμα βουτύρου με λεμόνι, καβουρδισμένο αμύγδαλο φιλέ, ρικότα, τσίλι, δυόσμο	€ 14
FUNGHI CON POLLO Fettuccine με κοτόπουλο σωτέ, φρέσκαμανιτάρια, σκόρδο και ελαφριά κρέμα παρμεζάνας	€ 14
PIEMONTE Pappardelle με πάστα μαύρης τρούφας, κρέμα,μανιτάρια,μανιτάρια porcini,σκόρδο, κρεμμύδι	€ 16
CANARINO RAGU Pappardelle με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι σε σάλτσα κόκκινου κρασιού με δεντρολίβανο και θυμάρι	€ 16
ASPARAGO Fettuccine με σπαράγγια σωτέ με κρέμα παρμεζάνας και τυρί stracchino	€ 15
MARE MARE Fettuccine με γαρίδες, φινόκιο, κολοκυθάκια σωτέ και ντοματίνια, σβησμένα με σαμπούκα	€ 18
DELLA MONTAGNA Strozzapreti με μυρώνια, ξηρό ανθότυρο Κεφαλονιάς, σκόρδο και φρέσκα ντοματίνια	€ 11
PUTTANESCA / CON TONO Spaghetti με ντοματίνια, κάπαρη, σκόρδο, κρεμμύδι, ελιές & σάλτσα Napoli	€ 13 € 16
AMATRICIANA Garganelli με σάλτσα ντομάτας, μπέικον, μοσχαρίσιο ζαμπόν καπνιστό με δενδρολίβανο, μπούκοβο	€ 12
LASAGNA Λαζάνια με μοσχαρίσιο κιμά ραγού, μπεσαμέλ, μοσχαρίσιο ζαμπόν καπνιστό με δενδρολίβανο, Pecorino Romano και mozzarella με κάλυψη σάλτσας caruso	€ 12
PRIMAVERA Pappardelle με σωτέ λαχανικά, σκόρδο, κρεμμύδι, ντοματίνια, ελαιόλαδο	€ 11
ALLE VONGOLE Spaghetti alla Chitarra με αχιβάδες, σκόρδο, ελαιόλαδο, μαϊντανό και chili	€ 18
CRABINO Strozzapreti με ψύχα καβουριού, σκόρδο, τσίλι, τυρί stacchino, bisk και σχοινόπρασο	€ 17

Gnocchi

GAMBERI

Κρέμα κίτρινης κολοκύθας, σκόρδο, φασκόμυλο, λευκό κρασί και γαρίδες σωτέ

€ 15

GORGONZOLA

Κρέμα παρμεζάνας, πικάντικη gorgonzola και καρύδια

€ 13

SPECK CROCCANTE

Speck croccante, κρέμα γάλακτος με σαφράν, κρασί & λάδι εστραγκόν

€ 14

Risotto

VERDE

Φρέσκα σπαράγγια, Pecorino Romano Κρεμμύδι, σκόρδο, λευκό κρασί

€ 14

AL FUNGI

Άγρια μανιτάρια, μανιτάρια porcini και κόκκινο κρασί Μερλό

€ 14

GRANCHIO

Ψίχα καβουριού, πανέ soft crub, κρεμμύδι, σκόρδο, σαφράν, λεμόνι & λάδι εστραγκόν

€ 14

ARIANO

Ντοματίνια, δυόσμος, μάραθος, κρεμμύδι, σταφίδες, stracciatella

€ 12

Ravioli Fresca

ANTONELLA

Ravioli tondo με γέμιση προσούτο μοτσαρέλα και σάλτσα βουτύρου με φασκόμηλο

€ 15

ROMANELLA

Με γέμιση σπανάκι, ανθότυρο, σπανάκι σωτέ, ντοματίνια confit και φρέσκα μυρωδικά και τριμμένο ξηρό ανθότυρο

€ 15

SANTINA

Με γέμιση μανούρι και λιαστή ντομάτα, καρέ μελιτζάνα, ντοματίνια confit, σκόρδο, κρεμμύδι και λευκό κρασί

€ 15

QUATTRO FORMAGGI

Με γέμιση 4 τυριών σε ελαφριά κρέμα παρμεζάνας, πάστα τρούφας, crispy prosciutto και σχοινόπρασο

€ 15

PORCINI

Με γέμιση μανιταριών σε κρέμα παρμεζάνας με ζωμό porcini

€ 15

Pizza Bianco

PARTITE

Gorgonzola, mozzarella, τσάντει σύκο και καρύδια

€ 14

SALERNO

Mozzarella, stracchino και μορταδέλα με φυσίκι Αιγίνης

€ 14

FINOCCHIONA

Σαλάμι finocchiona, κολοκυθοανθοί, mascarpone, mozzarella

€ 16

BARLETTA

Πατάτα, Pecorino Romano, salsiccia, mozzarella, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη

€ 12

Pizza Rosso

MARGHERITA

Σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα

€ 10

BRESAOLA

Σάλτσα ντομάτας, μπρεσάολα, μοτσαρέλα και λάδι ελληνικής μαύρης τρούφας

€ 16

PICANTE

Πικάντικη με σάλτσα ντομάτας, πεπερόνι, μοτσαρέλα καιμανιτάρια

€ 14

PROSCIUTTO

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο και πέστο ρόκας

€ 16

COPPA

Coppa, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, φύλλα βασιλικού

€ 16

PRIMAVERA

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, ψητά λαχανικά κι ελαιόλαδο

€ 12

Caltzone

SCARPONE

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μοσχαρίσιο ζαμπόν καπνιστό με δενδρολίβανο, μπέικον καιμανιτάρια

€ 14

PIRATA

Μοτσαρέλα, μοσχαρίσιο κιμά ραγού, παρμεζάνα και ξερό κρεμμύδι

€ 12

*Τα caltzone μπορείτε να τα παραγγείλετε και ως pizza



Secondi

BERGAMO

Μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κιμά 280 γρ., με σώς γκοργκοντζόλας ή μανιταριών
Συνοδεύεται από σπαστές πατάτες τηγανιτές

€ 14

POLLO ALLA MAGGIORANA

Κοτόπουλο φιλέτο σε σάλτσα μαντζουράνας με σκόρδο και φέτα
Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας

€ 16

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Μοσχάρι γάλακτος γεμιστό με ελληνικό προσούτο, μαγειρεμένο
με λευκό κρασί και φασκόμηλο. Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας

€ 17

STINCO IN FORNO

Χοιρινό κότσι σιγομαγειρεμένο σε ξύλα. Συνοδεύεται από ριζότο milanese

€ 24

TAGLIATA

Μοσχαρίσια ταλιάτα black angus 250γρ., με σάλτσα ρόκας, αρωματικό ελαιόλαδο
και ξύσμα από παλαιωμένα γραβιέρα Σύρου. Συνοδεύεται από σπαστές πατάτες τηγανιτές

€ 24

POLLO MILANESE

Φιλέτο κοτόπουλο πανέ και παρμεζάνα.
Συνοδεύεται με σπαγγέτι alla chitarra με σάλτσα Napoli

€ 15

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Μοσχαρίσια μπριζόλα κόντρα με το φιλέτο της 550gr (T-bone),
με σπαστές πατάτες, αρωματισμένες με λάδι τρούφας και pecorino romano

€ 28

BRACIOLA DI MAIALE

Χοιρινή tomahawk στο grill με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και φρέσκια ρίγανη

€ 22

PANINO DI MAIALE

Καρέ χοιρινής μπριζόλας πανέ, γεμιστή με τυρί scamorza και prosciutto.
Συνοδεύεται από σαλάτα φρέσκιας ρόκας

€ 15

SALMON

Φιλέτο σολομού με μαύρο ρύζι και σχοινόπρασο

€ 20

Συνοδευτικά + €4:

Σπαστές τηγανιτές πατάτες
Πουρές με σκόρδο & παρμεζάνα
Ψητά λαχανικά

Dolci

TIRAMISU / Canarino signature

€ 7

CHEESECAKE

Σε τρεις γεύσεις: μαρμελάδα φράουλα με ρούμι / σύκο / μανταρίνι με ούισκι

€ 7

CHOCOLATE CHEESECAKE

Με πραλίνα φυστικιού και φυστίκι Αιγίνης

€ 7

MILLE FEUILLE

Χειροποίητη κρέμα bavaroise, αρωματισμένη με βανίλια και πορτοκάλι

€ 6

GELATO / 2 scoops

Βανίλια Ταϊτής / Σοκολάτα Domori / Φυστίκη Σικελίας / Sorbet Λάιμ, βασιλικός / Stracciatella

€ 6

Vino

BLANCO

ΠΑΡΑΓΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Ροδίτης, Γιαννακοχώρι

Glass
€6 / 23

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ CHATEAU NICO LAZARIDI

Sauvignon Blanc, Δράμα

€53

4 ΛΙΜΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Gewurztraminer-Chardonnay, Γιαννακοχώρι

€37

ΕΛΙΧΥΡ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΕΜΕΛΗ

Gewurztraminer, Νεμέα

€40

ERGO ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΝΤΙΔΗΣ

Sauvignon Blanc, Νεμέα

€27

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΙΑ

Ασύρτικο, Σαντορίνη

€52

PINOT GRIGIO BORGIO MOLINO

Pinot Grigio, Vento-Italy

€24

CERVARO DELLA SALA MARCHESI ANTINORI

Chardonnay, Umbria-Italy

€126

ROSATO

ΠΑΡΑΓΚΑ FLOWERS ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Merlot-Syrah, Γιαννακοχώρι

€6 / 23

ERUPTION ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΟΕΜΑ

Ξινόμαυρο, Αμύνταιο

€31

IDYLLE LA TOUR MELAS

Grenache-Αγιωργίτικο, Φθιώτιδα

€42

ESPRIT DU LAC ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Ξινομαυρο, Γιαννακοχώρι

€45

MINUTY M CHATEAU MINUTY

Provence Blend, Saint Tropez

€50

BANDOL DOMAINE OTT

Provence Blend, Provence-France

€77

ORANGE

ΜΥΘΙΚΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΑΝΗΣ

€34

ROSSO

ΠΑΡΑΓΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Ξινόμαυρο-Merlot-Syrah, Γιαννακοχώρι

€6 / 22

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ

Cabernet Sauvignon, Αχαΐα

€79

ΜΑΥΡΟΥΔΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ

Μαρούδι, Ξάνθη

€39

ΝΕΜΕΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΑΧΑΡΙΑ

Αγιωργίτικο, Νεμέα

€26

CHIANTI ABBAZIA WINES

Sangiovese, Chianti-Italy

€29

ΣΙΤΟ MORESCO ANGELO GAJA

Nebbiolo, Piemonte

€119

SPUMANTE

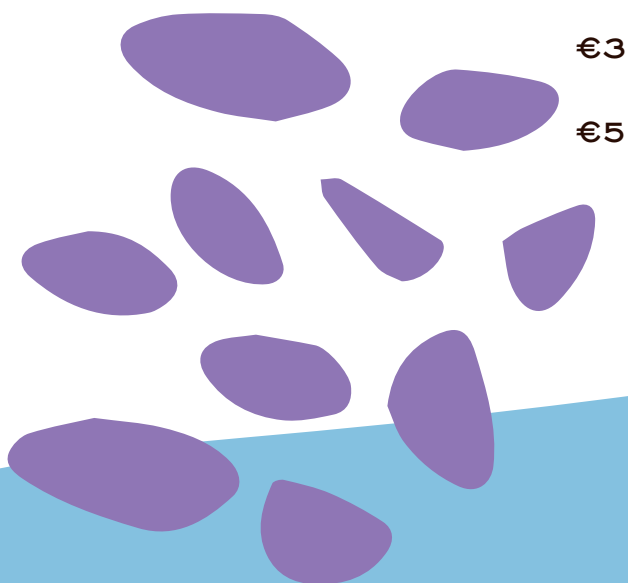
MOSCATO D ASTI MIRAVENTO ROSE	€6 / 26
Moscato, Asti-Italy	
PROSECCO MIRAVENTO	€6 / 26
Glera, Veneto-Italy	

Beers

PERONI NASTRO AZZURRO 330ml	€5
Pale Lager, Ξανθιά	
ΙΚΑΡΙΩΤΙΣΣΑ 500ml	€7
Ale, Ξανθιά	
WARSTEINER PILS 500ml	€6
Pilsner, Ξανθιά	
PAULANER HEFEWEISS 500ml	€6
HefeWeissbier, Θολή Ξανθιά	
WARSTEINER FRESH 330ml	€6
Pilsner, Ξανθιά, Alcohol free 0%	
ESTRELLA draft 400ml	€5

Soft Drinks

COCA-COLA / ZERO / LIGHT / SPRITE 330ml	€3
SAN PELLEGRINO, ανθρακούχο Νερό 250ml	€3
NEPO ΚΡΗΤΗΣ, μεταλλικό Νερό 1 Lt	€3
ΕΥΝΟ ΝΕΡΟ 250ml	€3
ΕΥΝΟ ΝΕΡΟ 750ml	€5

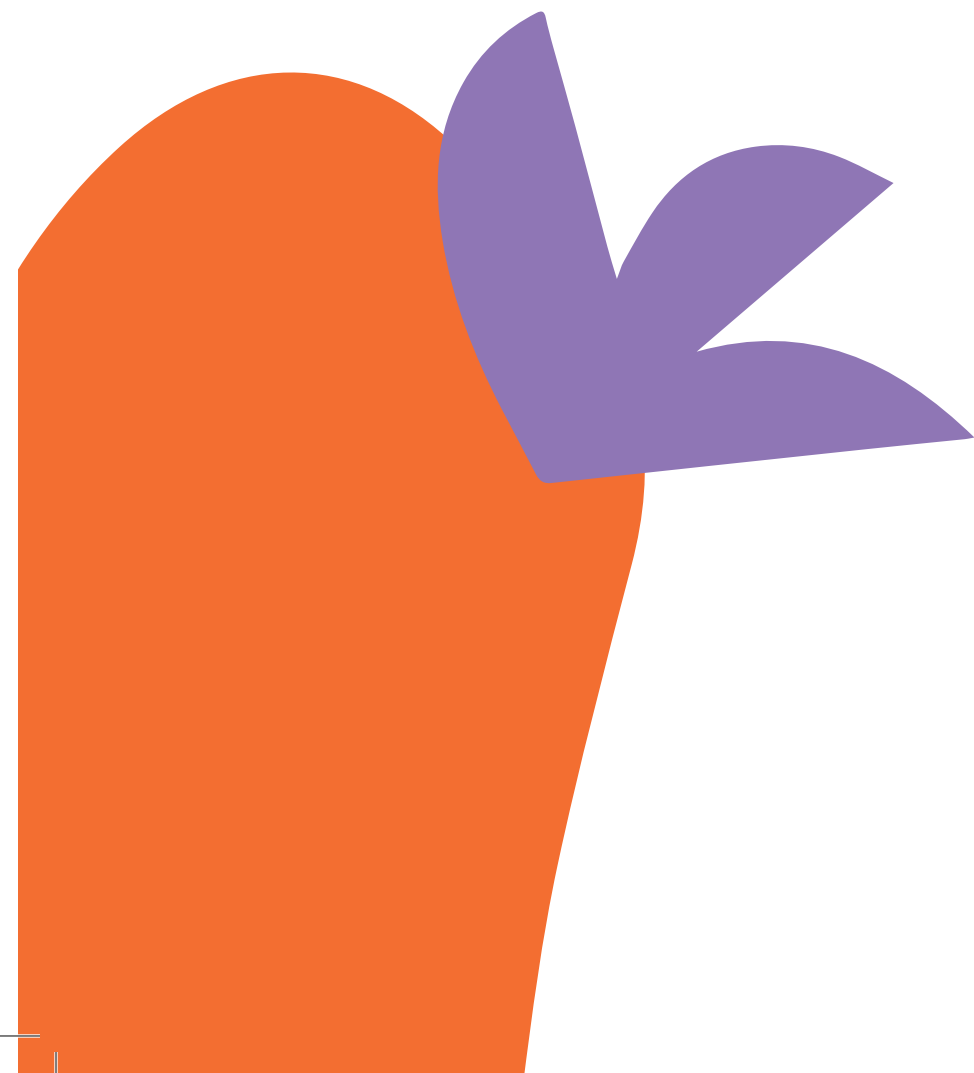




ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΚΟΠΕΛΙΤΗ ΜΑΡΙΑ


Οι συνταγές μας ενδέχεται να περιέχουν κάποιες αλλεργιογόνες ουσίες.
Στην περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας επικοινωνήστε με το κατάστημα

PASTA
FRESCA
PIZZA
VINO
& MORE





CANARINO TRATTORIA
MENU IS BASED
ON THE ITALIAN CUISINE
WITH MAIN FEATURES
THE FRESH PASTA
AND THE RAW MATERIALS
FROM GREEK FOOD PRODUCERS



Antipasti

FUNGHI STUFATI	€ 12
Champignon stuffed with truffle cream, smoked scamorza cheese & balsamic cream	
CIAMBELLE AL PARMIGIANO	€ 8
Parmesan cheese savory doughnut balls served with tomato sauce	
INVOLTINI DI MELANZANE	€ 7
Baked eggplant rolls with cure-dried Mediterranean cottage cheese, aromatic tomato sauce and spearmint. Served with warm kneaded bread	
FORMAGGI E SALUMI MISTI	€ 20
A variety of quality cheese and smoked and cured meat for two persons	
BRUSCHETTA	€ 9
A variety of three Bruschettas: Gorgonzola cream, pear, prosciutto / Stracciatella, mint, lemon zest, olive oil / Basil pesto, cherry tomatoes	
BURATTA FRITA	€ 10
Fried buratta in pizza dough wrapped in pistacchio mortadella, with Napoli sauce & basil oil	
LA RICETTA DELLA NONNA	€ 7
Yogurt spread with smoked eggplant, olive oil with garlic and covered with fresh chopped tomato & chives	
CARCIOFI FRITTI	€ 9
Breaded artichoke hearts in yogurt sauce with tahini, herbs & tomato jam	
COZZE AL VAPORE	€ 12
Steamed mussels with garlic, chili, olive oil & lemon	

Insalate

RUCOLA	€ 10
Rocket with fresh pear, walnuts, gruyere cheese from the island of Syros and Greek prosciutto topped with a balsamic and fig dressing	
CANARINO	€ 11
A mixed salad with caramelized almonds, raisins, flaked gruyere cheese from the island of Syros and vinaigrette with honey and mustard	
ALLA CAPRESE	€ 10
Small mozzarella cheese balls with fresh tomato, Thessalonian bagel croutons, basil pesto, pine nuts and aromatic olive oil	
CEASAR'S	€ 10
A mixed salad with bacon bits, croutons, aged flaked gruyere cheese from the island of Syros and Caesar's dressing + chicken bits € 1,5	
PANZANELLA	€ 10
Cucumber, cherry tomatoes, onion, caper, courgette flakes, fresh mint and basil, toasted bread, basil oil + buratta cheese from Kerkini Greek village € 3	
MILAZZO	€ 10
Warm chickpea salad with grilled octopus, spring onion, peppers, lemon & fresh mint leaves	

Pasta Fresca

CACIO E PEPE Spaghetti, Pecorino Romano, pepper	€ 12
BOLOGNESE Spaghetti ragout Bolognese with fresh ground beef	€ 12
ALLA CARBONARA Spaghetti carbonara with cured meat from Mani, bacon, Pecorino Romano	€ 12
LEMONE Fettuccine, butter cream with lemon, roasted almond, ricotta, chili, mint	€ 14
FUNGHI CON POLLO Fettuccine pasta with sauteed chicken, fresh mushrooms, garlic and a light parmesan cream	€ 14
PIEMONTE pappardelle with black truffle paste, cream, mushrooms, mushrooms porcini, garlic, onion	€ 16
CANARINO RAGU Pappardelle with slow-cooked beef in red wine sauce with rosemary and thyme	€ 16
ASPARAGO Fettuccine pasta with sauteed asparagus and stracchino cheese	€ 15
MARE MARE Fettuccine pasta with shrimps, fennel, sautéed courgette and cherry tomatoes with sambuca	€ 18
DELLA MONTAGNA Strozzapreti pasta with chervil parsley, Kefalonian dried cottage cheese, garlic and fresh cherry tomatoes	€ 11
PUTTANESCA / CON TONO	€ 13 € 16
Spaghetti with cherry tomatoes, capers, garlic, onion, olives & Napoli sauce	
AMATRICIANA Garganelli with tomato sauce, bacon, smoked beef ham with rosemary, chili flakes	€ 12
LASAGNA With beef minced ragout, béchamel, smoked beef ham with rosemary, pecorino romano & mozzarella with caruso sauce	€ 12
PRIMAVERA Pappardelle with sautéed vegetables, garlic, onion, cherry tomatoes, olive oil	€ 11
ALLE VONGOLE Spaghetti alla Chitarra with clams, garlic, olive oil, parsley and chili	€ 18
CRABINO Strozzapreti pasta with crab crumb, garlic, chili, stacchino cheese, bisk & chives	€ 17

Gnocchi

GAMBERI

Yellow squash sauce, garlic, sauteed shrimp and white wine

€ 15

GORGONZOLA

Parmesan cream, spicy gorgonzola chesse and walnuts

€ 13

SPECK CROCCANTE

Speck croccante, Cream with saffron, wine & tarragon oil

€ 14

Risotto

VERDE

Fresh asparagus, Pecorino Romano, onion, garlic, white wine

€ 14

AL FUNGI

Porcini mushrooms and Merlot red wine

€ 14

GRANCHIO

Crab crumb, breaded soft crub, onion, garlic, saffron, lemon & tarragon oil

€ 14

ARIANO

Cherry tomatoes, mint, fennel, onion, raisins, stracciatella

€ 12

Ravioli Fresca

ANTONELLA

Ravioli tondo with prosciutto mozzarella filling and butter sauce with sage

€ 15

ROMANELLA

Filled with spinach, ricotta cheese, sautéed spinach sauce, confit cherry tomatoes and fresh herbs & grated dry anthyro cheese

€ 15

SANTINA

Stuffed with manouri cheese and sun-dried tomatoes and eggplant loins, confit cherry tomatoes, garlic, onion, white wine

€ 15

QUATTRO FORMAGGI

With filling of 4 cheeses in light Parmesan cream, truffle paste crispy prosciutto and chives

€ 15

PORCINI

With mushroom filling in Parmesan cream with porcini broth

€ 15

Pizza Bianco

PARTITE Gorgonzola cheese, mozzarella, fig chutney and walnuts	€ 14
SALERNO Mozzarella, stracchino cheese and mortadella with peanuts from the island of Aegina	€ 14
FINOCCHIONA Finocchiona, zucchini flowers, mascarpone, mozzarella	€ 16
BARLETTA Potato, Pecorino Romano, salsiccia, mozzarella, olive oil, fresh oregano	€ 12

Pizza Rosso

MARGHERITA Tomato sauce and mozzarella cheese	€ 10
BRESAOLA Tomato sauce, Italian air dried salted beef, mozzarella and Greek black truffle oil	€ 16
PICANTE Spicy with tomato sauce, pepperoni, mozzarella and mushrooms	€ 14
PROSCIUTTO Fresh tomato sauce, mozzarella, prosciutto and arugula pesto	€ 16
COPPA coppa, fresh tomato sauce, mozzarella, basil leaves	€ 16
PRIMAVERA Fresh tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables and olive oil	€ 12

Caltzone

SCARPONE Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, bacon and mushrooms	€ 14
PIRATA Mozzarella, beef minced ragout, parmesan and dried onion	€ 12

*Caltzone could also be ordered as pizza



Secondi

BERGAMO

280 gr. of ground beef with gorgonzola sauce or mushroom sauce.
Served with crushed potato fries

€ 14

POLLO ALLA MAGGIORANA

Chicken fillet with marjoram sauce, garlic and feta cheese.
Served with mashed potatoes

€ 16

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Veal stuffed with Greek prosciutto prepared together
with sage and white wine. Served with mashed potatoes

€ 17

STINCO IN FORNO

Pork shank slow-cooked on wood. Served with risotto milanese

€ 24

TAGLIATA

250 gr. black angus beef cuts, rocket sauce, aromatic olive oil and grated aged
gryere cheese from the island of Syros. Served with crushed potato fries

€ 24

POLLO MILANESE

Breaded chicken fillet, Napoli sauce and parmesan.
Served with spaghetti alla chitarra

€ 15

BISTECCA ALLA FIORENTINA

T-Bone 550 grams with crushed potatoe fries flavoured
with truffle oil and parmesan

€ 28

BRACIOLA DI MAIALE

Tomahawk pork chop on the grill with fresh french fries and fresh oregano

€ 22

PANINO DI MAIALE

Pork steak breaded frame, stuffed with scamorza cheese and prosciutto.
Served with fresh arugula salad

€ 15

SALMON

Salmon fillet with black rice and chives

€ 20

Sides + €4:

Crushed potato fries

Mashed potatos with garlic & parmesan

Grilled vegetables

Dolci

TIRAMISU / Canarino signature

€ 7

CHEESECAKE

In three flavors: Strawberry marmalade with rum / Fig / Tangerine with whiskey

€ 7

CHOCOLATE CHEESECAKE

With pistachio praline and pistachio

€ 7

MILLE FEUILLE

With handmade bavaroise cream, flavored with vanilla and orange

€ 6

GELATO / 2 scoops

Vanilla / Domori Chocolate / Pistachio / Lime, basil Sorbet, / Stracciatella

€ 6

Vino

BLANCO

PARAGA KYR-YIANNI WINERY	Glass €6 / 23
Roditis, Giannakochori	
MAGIC MOUNTAIN CHATEAU NICO LAZARIDI	€53
Sauvignon Blanc, Drama	
4 LAKES KIR-YIANNI WINERY	€37
Gewurztraminer-Chardonnay, Giannakochori	
ELIXYR SEMELI WINERY	€40
Gewurztraminer, Nemea	
ERGO LANTIDES WINERY	€27
Sauvignon Blanc, Nemea	
SANTORINI THALASSITIS GAIA WINERY	€52
Assyrtiko, Santorini	
PINOT GRIGIO BORGIO MOLINO	€24
Pinot Grigio, Vento-Italy	
CERVARO DELLA SALA MARCHESI ANTINORI	€126
Chardonnay, Umbria-Italy	

ROSATO

PARAGA FLOWERS WINERY KIR-YIANNI	€6 / 23
Merlot-Syrah, Giannakochori	
ERUPTION NOEMA WINERY	€31
Xinomavro, Amyntaio	
IDYLLE LA TOUR MELAS	€42
Grenache-Agiorgitiko, Fthiotida	
ESPRIT DU LAC KIR-YIANNI WINERY	€45
Xinomavro, Giannakochori	
MINUTY M CHATEAU MINUTY	€50
Provence Blend, Saint Tropez	
BANDOL DOMAINE OTT	€77
Provence Blend, Provence-France	

ORANGE

MYTHICAL KINGDOM GANIS WINERY	€34
-------------------------------	-----

ROSSO

ΠΑΡΑΓΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ	€6 / 22
Xinomavro-Merlot-Syrah, Giannakochori	
TRILOGY ΚΤΙΜΑ ΔΙΟ ΗΨΙ	€79
Cabernet Sauvignon, Αχαΐα	
MAVROUDI VOURVOUKELI WINERY	€39
Mavroudi, Xanthi	
NEMEA ZACHARIAS WINERY	€26
Agiorgitiko, Nemea	
CHIANTI ABBAZIA WINES	€29
Sangiovese, Chianti-Italy	
SITO MORESCO ANGELO GAJA	€119
Nebbiolo, Piemonte	

SPUMANTE

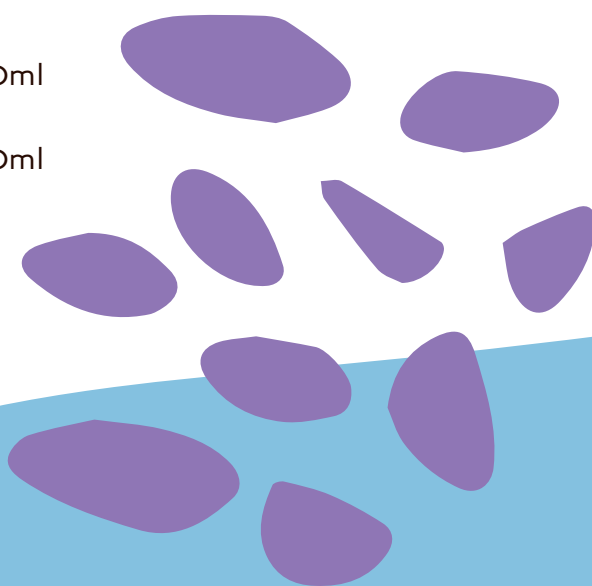
MOSCATO D ASTI MIRAVENTO ROSE Moscato, Asti-Italy	€6 / 26
PROSECCO MIRAVENTO Glera, Veneto-Italy	€6 / 26

Beers

PERONI NASTRO AZZURRO 330ml Pale Lager, Blonde	€5
ICARIOTISSA 500ml Ale, Blonde	€7
WARSTEINER PILS 500ml Pilsner, Blonde	€6
PAULANER HEFEWEISS 500ml HefeWeissbier, blur Blonde	€6
WARSTEINER FRESH 330ml Pilsner, Blonde, Alcohol free 0%	€6
ESTRELLA draft 400ml	€5

Soft Drinks

COCA-COLA / ZERO / LIGHT / SPRITE 330ml	€3
SAN PELLEGRINO, Sparkling Mineral Water 250ml	€3
NEPO ΚΡΗΘΗΣ, Mineral Water 1 Lt	€3
KSINO NERO, Sparkling Mineral Water 250ml	€3
KSINO NERO, Sparkling Mineral Water 750ml	€5





CANARINO
BARRA E PIATTI

REGULATORY COMPLIANCE OFFICER: SKOPELITI MARIA

Our recipes may contain allergenic ingredients.

In case of an allergic reaction or intolerance, inform the establishment immediately