

ENJOY WITH DRINKS

APERIO

cucina e vino

SERVING | 3:00 — 00:00

ANTIPASTI

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΙΤΑΛΙΚΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ..... € 15 / € 23

με σαλάμι Napoli, προσούτο San Daniele, μορταδέλα, μπρεσάολα, κόπα

🍷 ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΙΚΛΕΣ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ + ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΙΤΑΛΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ..... € 15 / € 23

παρμεζάνα, πεκορίνο με τρούφα, προβολόνη, γκοργκοντζόλα

🍷 ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ + ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ

ARANCINI..... € 8

παραδοσιακές ριζοκροκέτες, γκουαντσιάλε, πεκορίνο, μαιντανός, πέστο λιαστής τομάτας, φύλλα ρόκας

BEEF CARPACCIO..... € 14

φλοίδες μοσχαρίσιου φιλέτου αρωματισμένες με πιπέρια, βαλεριάνα, καπνιστή σάλτσα πιπεριάς, άνθος αλατιού και λάδι τρούφας

MELANZANE ALLA PARMIGIANA..... € 8

μελιτζάνα ψητή με σάλτσα τομάτας, προσούτο βραστό, μοτσαρέλα, βασιλικό και παρμεζάνα

VITELLO TONNATO..... € 11

φέτες μόσχου γάλακτος, σάλτσα τόνου, τηγανιτή κάρπη, φρέσκο κρεμμύδι, ξύσμα λεμονιού και τηγανιτό πράσο

PORTOBELLO ALLA GRIGLIA..... € 9

μανιτάρια πορτομπέλο με κρέμα προβολόνη και αρωματισμένο ελαιόλαδο με μυρωδικά

BRUSCHETTA..... € 9

ΤΡΕΙΣ ΤΥΠΟΙ ΜΠΡΟΣΚΕΤΑΣ

1 μοτσαρέλα, τομάτα και βασιλικός

2 τοματίνια και προσούτο

3 ποικιλία μανιταριών με πάστα τρούφας

SALADS

PANZANELLA..... € 10

ιταλική 'χωριάτικη' σαλάτα με τομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, λιαστή τομάτα, μοτσαρελάκια και κρουτόν

BURRATA..... € 12

σαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, πέστο βασιλικού και μπουράτα

INSALATE DI POLLO..... € 11

πράσινη σαλάτα με σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλου σε κενό αέρος, αβοκάντο, τοματίνια, βραστό αυγό και μασκαρπόνε

CAESAR GAMBERI..... € 13

σαλάτα Κάισαρα με γαρίδες ψητές, προσούτο San Daniele, παντζάρια, φλοίδες παρμεζάνας και κρουτόν

GORGONZOLA..... € 9

ανάμεικτη σαλάτα με αχλάδι κονφί, γκοργκοντζόλα και φυστίκι

NEPO 1LT
€ 1.8ΨΟΜΙ / ΑΤΟΜΟ
€ 1.8PIZZA

MARGHERITA..... € 9.5

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, τοματίνια, φύλλα βασιλικού

AMATRICIANA..... € 12

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, γκουαντσιάλε, πεκορίνο, κρεμμύδι και τσίλι

CAPRESE..... € 12

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, pesto βασιλικού, μπκοτσιόνη και πολύχρωμα τοματίνια

PROSCIUTTO..... € 13

μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, προσούτο Πάρμας, ρόκα, flakes παρμεζάνας

BIANCA..... € 14

μοτσαρέλα, λευκή σάλτσα τυριού, σκόρδο, μανιτάρια και λάδι τρούφας

SCAMORZA..... € 12

μοτσαρέλα, scamorza, σαλάμι Νάπολι και κόκκινη πιπεριά



APERIO

cucina e vino

RISOTTI & PASTA

ZUCCA..... € 12
ριζότο κολοκύθας, προσούτο San Daniele, μασκαρπόνε

PORCINI TRUFFLE € 13
ριζότο με μανιτάρια, πάστα τρούφας, μαϊντανό,
μπισκότο παρμεζάνας

GNOCCHI..... € 12
νιόκι πατάτας με 4 τυριά, καρύδια και σταφίδες

RAVIOLI € 13
ραβιόλι γεμιστά με σπανάκι-ρικότα,
κρέμα παρμεζάνας και ξύσμα lime

PAPPARDELLE ALLA NORCINA € 15
παπαρδέλες με λουκάνικο, μανιτάρια, σκόρδο,
κρεμμύδι, μαϊντανό, πάστα τρούφας και τοματίνια

RAGU ALLA BOLOGNESE..... € 13
λαζάνια με αυθεντική συνταγή μπολονέζ
με κομμάτια κρέατος μόσχου και χοιρινού

GAMBERI..... € 17
μαύρο ταλιολίνι με γαρίδες, όστρακα, σπαράγγια,
σαφράν, φινόκιο και λεμόνι

classics

NAPOLI..... € 10
κλασική σάλτσα τομάτας με βασιλικό

CARBONARA..... € 12
παραδοσιακή καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό,
πεκορίνο και κρόκο αυγαού

MAIN COURSES

POLLO ALLA GRIGLIA..... € 13
κοτόπουλο μαγειρεμένο σε κενό αέρος, με ψητές πατάτες,
ψητή πιπεριά, μους παρμεζάνας και τσιμισσούρι

COTOLETTA ALLA MOZZARELLA..... € 16
μοσχάρι γάλακτος παναρισμένο, με μοτσαρέλα,
σάλτσα τομάτας και ζυμαρικά πάκερι al olio

SALMONE € 16
φιλέτο σολομού σχάρας με χόρτα, παντζάρι,
πουρέ καρότου και brown butter

OSSOBUCO..... € 16
ossobuco αργομαγειρεμένο σε κρασί
με πουρέ πατάτας, gremolata και τηγανιτό κρεμμύδι

TAGLIATA DI MANZO € 24
black Angus outside skirt ψημένο και κομμένο σε φέτες
με μικρές πατάτες κονφί, ψητά μανιτάρια king oyster,
τοματίνια και κρέμα κρεμμυδιού

SIDE DISHES

GRILLED VEGETABLE... € 3.5

ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ..... € 3.5

BABY POTATOES..... € 3.5

SAUCES

BEARNAISE..... € 2

PEPPER..... € 2

GORGONZOLA..... € 2

DESSERTS

TIRAMISU..... € 7
παραδοσιακή συνταγή tiramisù με σαβουαγιάρ και τουίλ σοκολάτας

PANACOTTA..... € 7
πανακότα βανίλιας με σμέουρα και μύρτιλο, μπισκότο με lemon grass και φυστίκι

FONTANA DI CIOCCOLATO € 8
choco fondant με crumble ξηρών καρπών, σιρόπι σοκολάτας
και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

CHOCO CALZONE..... € 8
καλτσόνε με σοκολάτα, κρέμα ρικότα και berries

Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι extra παρθένο ελαιόλαδο. / Οι γαρίδες μας είναι κατεψυγμένες / Σε περίπτωση αλλεργίας να ενημερώνετε το σερβιτόρο. / Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπο δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται φόο 24%, δημοσικός φόοος 0.5% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Υγειονομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Οικονόμου

COCKTAILS

MEDITERRANEAN SEA	€ 8
Mastiha, Martini Ambratto, celery bitters, 3cents tonic, lime	
ITALIAN SMASH	€ 8
Bombay gin, Limoncello, lemon, simple syrup, basil leaves	
ITALIAN RIVIERA	€ 8
Aperol, Italicus, Mastiha, lime, 3cents grapefruit soda	
CHOCO NEGRONI	€ 9
Bombay gin, Campari, Martini Rosso, cocoa nibs, chocolate, agave	
BUBBLY GOOSE	€ 9
Greygoose vodka, Campari, Otto's, 3cents grapefruit soda	
MEZCALITA	€ 10
Cazadores tequila Blanco / Reposado mix, Mezcal, Cointreau blood orange, agave, firewater, lime	

VODKA

RUSSIAN STANDARD	€ 7
SERKOVA CRYSTAL PURE	€ 8
CIROC	€ 10
GREY GOOSE	€ 12
GREY GOOSE DUCASSE	€ 16

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	€ 7
OPHIR	€ 9
HENDRICK'S	€ 10
GASTRO	€ 10
NOLLET'S	€ 16

TEQUILA & MEZCAL

CAZADORES BLANCO	€ 7
CAZADORES REPOSADO	€ 7
PATRON SILVER	€ 12
MEZCAL	€ 8

SHOTS

SHOT	€ 3
PREMIUM SHOT	€ 5



WHISKEY & COGNAC

DEWAR'S	€ 7
JIM BEAM	€ 7
TULLAMORE DEW	€ 7
GLENFIDDICH 12Y	€ 9
DEWAR'S 12Y	€ 10
TALISKER	€ 10
OBAN	€ 14
NIKKA	€ 14
LAGAVULIN 16Y	€ 16
HENNESSY VSOP	€ 14

RUM & CACHACA

BACARDI BLANCA	€ 7
BACARDI 4Y	€ 8
BACARDI OAKHEART	€ 8
BACARDI 8Y	€ 9
SAILOR JERRY	€ 7
DIPLOMATICO EXCLUSIVA	€ 11
ZACAPA SOLERA	€ 14
CACHACA	€ 8

BEERS

PERONI DRAFT	300ML	€ 4.5
PERONI DRAFT	500ML	€ 6.5
MARY ROSE	330ML	€ 6
PAULANER WEIS	500ML	€ 7
SEPTEM 8TH DAY	330ML	€ 7.5
ESTRELLA INEDIT	750ML	€ 20
VELTINS	330ML	€ 4.5
NO ALCOHOL		

VERMOUTH

OTTO'S	€ 7
MARTINI BIANCO	€ 7
MARTINI ROSSO	€ 7
MARTINI AMBRATTO	€ 7
MARTINI RUBINO	€ 7
NOILY PRATT	€ 7
ANTICA FORMULA	€ 9

BITTER

CAMPARI	€ 7
APEROL	€ 7

LIQUER & DIGESTIF

GRAN MARNIER	€ 7
ITALICUS	€ 7
FRANGELICO	€ 7
DISARONNO	€ 7
MASTIHA	€ 7
LIMONCELLO	€ 7
SAMBUCA	€ 7
FERNET BRANCA	€ 7
AMARO AVERNA	€ 7

GRAPPA

NONINO	€ 8
ARTIGIANALE	
NONINO	€ 9
MOSCHATO	
NONINO	€ 9
CHARDONNAY	