

# Menu





*Buon appetito!*

## Antipasti e Insalate

Ορεκτικά & σαλάτες

### **Prosciutto di "San daniele" e parmigiano reggiano**

Prosciutto "San daniele", με παλαιωμένη παρμεζάνα  
18,00

### **Carne salada carpacciata con rucola scaglie di parmigiano e biscotti salati**

Μαριναρισμένο φιλέτο από μοσχάρακι γάλακτος με μπαχαρικά,  
νιφάδες παρμεζάνας, ρόκα baby και αλμυρό κουλούρι brezel  
15,00

### **Antipasto all'italiana con salumi formaggi e sott'olio**

Ιταλική ποικιλία αλλαντικών και τυριών με σπιτικά λαχανικά σε βάζο  
21,00

### **Carpaccio di manzo con sedano rucola pomodorini e parmigiano croccante**

Carpaccio μοσχαρίσιου φιλέτου με σέλερυ, ρόκα, ντοματίνια  
και τραγανή παρμεζάνα  
18,00

### **Caprese di bufala con speck stagionato**

Βουβαλίσια mozzarella σερβιρισμένη με speck, ρόκα και ντοματίνια  
16,00

### **Scamorza affumicata alla pizzaiola**

Καπνιστή μοτσαρέλα scamorza στο τηγάνι με σάλσα πιτσαϊόλα  
12,00

### **Vitello tonnato aromatizzato al tartufo bianco**

Νουά γάλακτος ψημένο στο φούρνο, κομμένο σε λεπτές φέτες  
με σάλτσα τόνου και λευκής τρούφας  
16,00

### **Terrina d anatra rucetta noci e pomodori secchi**

Τερρίνα από χύνα, με πανσέτα, ρόκα baby, λιαστή ντομάτα και καρύδια  
16,00

## Antipasti e Insalate

Ορεκτικά & σαλάτες

### **Insalata Pr1amo con rucola formaggio stagionato e straccetti di manzo al balsamico**

Ανάμεικτη σαλάτα με ρόκα, παλαιωμένο τυρί και ψιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού  
σωταρισμένο με μπαλσάμικο  
12,00

### **Insalata mista di stagione con caprino gratinato in crosta di frutta secca dressing all' arancio**

Ανάμεικτη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί γκρατινέ παναρισμένο  
με φουντούκια και σως πορτοκάλι  
10,00

### **Insalata di gamberi cassius mango dressing al martini dry e basilico**

Ανάμεικτη σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο, κάσιους  
και ντρέσινγκ με μαρτίνι & βασιλικό  
14,00

### **Insalata tiepida con quinoa salmone scottato e ananas caramellato salsa al melograno e rum**

Χλιαρή σαλάτα με κινόα, σωταρισμένο σολομό, καραμελωμένο ανανά  
& σώς από ρόδι με ρούμι  
16,00

### **Carpaccio di pesce del giorno**

Carpaccio ψαριού ημέρας  
16,00

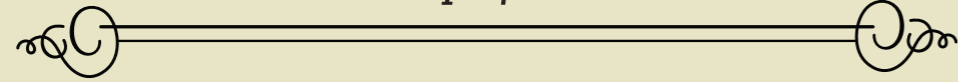
### **Potage parmantiere**

Βελουτέ σούπα πατάτας  
9,00

### **Zuppa di pomodoro melanzane affumicate e basilico**

Σούπα ντομάτας με καπνιστή μελιτζάνα και φρέσκο βασιλικό  
11,00

**La pasta secca**  
Ζυμαρικά



**Spaghetti al pomodoro "nostro" e mozzarella**

Spaghetti με φρέσκα ντοματίνια, σπιτική σάλτσα ντομάτας και mozzarella  
12.00

**Spaghetti al cartoccio**

Spaghetti με θαλασσινά και σάλτσα ντομάτας  
21.00

**Penne al pesto di basilico pomodorini e mozzarella**

Πέννες με πέστο βασιλικού, ντοματίνια & μοτσαρέλλα  
14,00

**Spaghetti vera carbonara con pancetta guanciale  
uovo parmigiano e tartufo**

Spaghetti carbonara, με καπνιστή πανσέτα, παρμεζάνα και κρέμα τρούφας  
14,00

**Spaghetti all' amatriciana**

Spaghetti all amatriciana, με σωταρισμένο κρεμμύδι, καπνιστή πανσέτα & παρμεζάνα  
14,00

**Penne con spek porcini e crema di noci**

Πέννες με κρέμα καρυδιού, σπέκ και μανιτάρια πορτοσίνι  
16,00

**Paccheri napoletani con salsiccia funghi porcini e pomodoro**

Paccheri με φρέσκια salsiccia, μανιτάρια πορτοσίνι και σάλτσα ντομάτας  
16,00

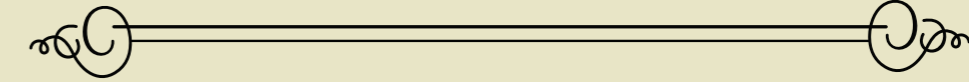
**Assaggini della casa (minimo 2 persone)**

Ποικιλία ζυμαρικών με τρεις γεύσεις (για δυο άτομα)  
36,00

**Risotto del giorno**

Ριζότο ημέρας  
16.00

**La nostra pasta fresca**  
Χειροποίητα & φρέσκα ζυμαρικά



**Scialatielli al nero di seppia con scampi e pomodorini**

Scialatielli με μελανι σουπιάς χειροποίητο, караβίδες και ντοματίνια  
21.00

**Fettuccine con salmone fresco, marsala, panna e pistacchi**

Fettuccine με φρέσκο σολωμό, κρασί μαρσάλα και φυστίκι  
17,00

**Pappardelle al ragù di funghi e tartufo**

Παπαρδέλλες με μιξ μανιταριών, πορτοσίνι, πορτομπέλο, πλευρώτους και ταρτούφο  
16,00

**Pappardelle al ragù di cinghiale**

Παπαρδέλλες με ραγού από αγριογούρουνο  
18,00

**Gnocchi al gorgonzola**

Νιόκι με σώς γκοργκονζόλα  
15,00

**Cappellacci d' arosto di vitella in salsa di pomodoro**

Σπιτικά καπελλάτσι, με γέμιση ραγού από μοσχαράκι, ψημένο στο φούρνο, με σάλτσα ντομάτα  
18,00

**Ravioli dello chef**

16,00

## Secondi Piatti

Κυρίως πιάτα

**Filetto di salmone all arancia con verdure di stagione**  
Φιλέτο σολωμού με σως πορτοκάλι και λαχανικά εποχής  
22,00

**Filetto di branzino, pomodorini e basilico**  
Φιλέτο λαβράκι με ντοματίνια και βασιλικό  
19,00

**Pescato del giorno alla moda dello chef**  
Ψάρι ημέρας  
.....

**Filetto di manzo giovane in salsa di gorgonzola**  
Φιλέτο από νεαρό μοσχάρι με σάλτσα gorgonzola  
29,00

**Filetto di manzo giovane al pepe verde**  
Φιλέτο από νεαρό μοσχάρι με σάλτσα πράσινο πιπέρι  
29,00

**Ossobuco alla Milanese con risotto allo zafferano**  
Αργομαγειρεμένο οσομπούκο με σάλτσα ντομάτας, σερβιρισμένο με ριζότο σαφράν  
22,00

**Cotoletta alla milanese**  
Παναρισμένη μπριζόλα από νεαρό μοσχάρι, ψημένη στο φούρνο  
22,00

**Petto di pollo al marsala**  
Φιλέτο κοτόπουλο με κρασί μαρσάλα  
18,00

## Dalla griglia

Στη σχάρα

**Tagliata di filetto al limone**  
Tagliata από φιλέτο μοσχάρι με άρωμα λεμονιού  
27,00

**Filetto di manzo giovane**  
Φιλέτο από νεαρό μοσχάρι  
27,00

**T-bone di vitello marinato in segreto**  
T-bon γάλακτος (500 gr.) σε καπνιστή μαρινάδα  
28,00

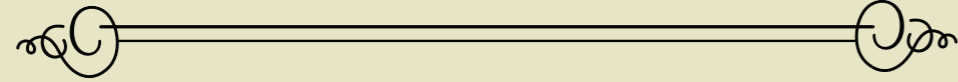
**T-bon black angus USA**  
Bistecca από μοσχάρι black angus (1000 gr.)  
68,00

**Rib-eye di blak-angus**  
Rib-eye από μοσχάρι black angus  
28,00

**\*I nostril secondi sono accompagnati  
da verdure di stagione e contorni dello chef**

\*Τα κυρίως πιάτα σερβίρονται με λαχανικά εποχής  
και γαρνιτούρα του chef

**La pasticceria**  
Γλυκά



**Tiramisù della casa**

Σπιτικό τираμισού  
6,00

**Soufflé all arancio**

Σουφλέ πορτοκάλι  
6,50

**Tartufo bianco croccante in salsa calda di gianduia e caffè**

Παρφέ σφαίρα, με παστέλι από φουντούκι και ζεστή σως gianduia με espresso  
6,50

**Mielizia al drambuie in salsa di fragole**

Parfet με μέλι, drambuie, σταφίδες και σως φράουλας  
7,00

**Pannacotta con salsa di caramello**

Πανακότα με σως καραμέλας  
6,00

**Dolce del giorno**

Γλυκό ημέρας  
6,00



*Roberto Izzo*



Τα αλλαντικά και τα τυριά είναι επιλεγμένα από μικρούς παραγωγούς αποκλειστικά για το εστιατόριο μας.  
Το ψωμί είναι φρέσκο και παρασκευάζεται από την αρτοποιία «Χαράς Γεύσεις».  
Οι τιμές είναι τελικές τιμές πώλησης.

**Αγορανομικός Υπεύθυνος:**  
Γιώργος Λιόμας