

## PROLOGO

Ψωμί από τον ζυλόφουρνό μας με καλωσόρισμα € 2.00

## BRUSCHETTE

BRUSCHETTA CLASSICA €8.30

Ντομάτα, βασιλικός, σκόρδο, ελαιόλαδο και τριμμένη παρμεζάνα

BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO CRUDO €9.30

Ντομάτα, προσούτο κρούντο και τριμμένη παρμεζάνα

BRUSCHETTA BIANCA NEVE CON PANCETTA AFFUMICATA €9.80

Πάστα τρούφας, μοτσαρέλα, μανιτάρια πορτομπέλο και καπνιστή πανσέτα

## ANTIPASTI FREDDI

VITELLO TONNATO €17.30

Κλασική συνταγή με αργομαγειρεμένο μοσχάρι γάλακτος, κρέμα τόνου, κρεμμυδάκι τουρσί, ψητή πιπεριά, φυλλώματα ρόκας και κάπαρη

TAGLIERE DI SALUMI €17.30

Πιατέλα με προσούτο κρούντο, προσούτο κόττο, μπρεζάολα, σπιανάτα και μορταδέλα

TAGLIERE DI FORMAGGI €17.30

Πιατέλα με παρμεζάνα, γκοργκοντζόλα, φοντίνα, πεκορίνο Σικελίας και μοτσαρέλα

TARTARE CLASSICO €17.30

Ψιλοκομμένο μοσχάρι με φρέσκα μυρωδικά, κάπαρη, μαύρο πιπέρι, παρμεζάνα και αφρό από πεκορίνο αρωματισμένο με τρούφα

CARPACCIO DI BRANZINO €18.30

Λαυράκι μαριναρισμένο με μοσχολέμονο και ελαιόλαδο, με φύτρες και αγιολί μυρωδικών

## ANTIPASTI CALDI

TARTA ALLE VERDURE €9.30

Τάρτα λαχανικών με σάλτσα παρμεζάνας

RAVIOLACCI FRITTI CON MASCARPONE €9.30

Τηγανητά ραβιολάκια γεμιστά με μασκαρπόνε, λιαστή ντομάτα, βασιλικό, σάλτσα San Marzano και τριμμένη παρμεζάνα

CANNELLONI FRITTI CON POLLO €10.30

Χειροποίητο τηγανητό κανελόνι γεμιστό με κοτόπουλο, καπνιστή μοτσαρέλα και σάλτσα αματρισιάννα

ARANCINI DI RISO CON SALSICCIA €10.30

Ρυζοκροκέτες γεμιστές με σικελιάνικο ραγού πάνω σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας και κρέμα παρμεζάνας

MELANZANE ALLA PARMIZIANA €12.30

Μελιτζάνες ψημένες στον ζυλόφουρνο με παρμεζάνα, σκαρμόζα, μοσχάρι ραγού και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

FUNGHI MISTI AL MARSALA €12.30

Ποικιλία σωτέ μανιταριών με κρασί Μαρσάλα και κρέμα από πεκορίνο Σικελίας

## PIZZE

Το ζυμάρι που χρησιμοποιούμε είναι ωρίμανσης 48 ωρών

MARGHERITA €11.50

Σάλτσα ντομάτας, βασιλικός και βουτυράτη μοτσαρέλα

CALZONE AL PROSCIUTTO COTTO €13.80

Σάλτσα ντομάτας, προσούτο κόττο και βουτυράτη μοτσαρέλα

VEGETARIANO €14.30

Σάλτσα καπνιστής ντομάτας, πολύχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκυθάκι, μανιτάρια, κρεμμύδια

DIAVOLA CON SALAME PICCANTE €14.30

Σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, βουτυράτη μοτσαρέλα, λάδι τσίλι και σπιανάτα πικάντε

FUNGHI MISTI €15.30

Ποικιλία μανιταριών, φρέσκια κρέμα γάλακτος, βουτυράτη μοτσαρέλα και αρωματικό λάδι τρούφας

PROSCIUTTO CRUDO €15.80

Σάλτσα ντομάτας, βουτυράτη μοτσαρέλα, παρμεζάνα βασιλικού, προσούτο κρούντο, νιφάδες παρμεζάνας και φύλλα ρόκας

BURRATA CON MORTADELLA €16.80

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella burrata, μορταδέλα, καπνιστά ντοματίνια, φουτίκι και πέστο βασιλικού

SALSICCIA €16.80

Σάλτσα ντομάτας, παραδοσιακό λουκάνικο Σικελίας, ντοματίνια και καπνιστό τυρί σκαρμόζα

BIANCA NEVE CON GUANCIALE €17.80

Πάστα τρούφας, μανιτάρια πορτομπέλλο, τυρί φοντίνα, βουτυράτη μοτσαρέλα και τραγανό γκουαντσιάλε

## INSALATE

INSALATA VERDE €13.00

Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα ανάμεικτα φρούτα, φιλέτο πορτοκάλι και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

RUCOLA CON PROSCIUTTO CRUDO €13.30

Φυλλώματα ρόκας, λιαστή ντομάτα, βινεγκρέτ από χαρουπόμελο, νιφάδες παρμεζάνας, παξιμάδι από χαρούπι, προσούντο κρούντο και καρύδια

DI CESARE €14.30

Φυλλώματα μαρουλιών & iceberg με κοτόπουλο σχάρας, σως Καίσαρα, πούδρα καπνιστής πανσέτας, νιφάδες παρμεζάνας και κρουτόν με μαύρο σκόρδο

CAPRESE BURRATA €14.80

Μοτσαρέλα μπουράτα, πολύχρωμα ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, πέστο βασιλικού, κουκουνάρι, φύλλα ρόκας και σιρόπι καπνιστής ντομάτας

SPINACI CON FORMAGGIO €14.80

Νεαρό σπανάκι, ψητή γλυκοπατάτα, κάσιους, αβοκάντο, καλαμπόκι, κατοκίσιο τυρί παναρισμένο με ψωμί σίτου, ντοματίνια και βινεγκρέτ από κουμ κουάτ

## RISOTTI

RISOTTO MILANESE CON OSSOBUCO €17.30

Αργομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι, σαφράν και τριμμένη παρμεζάνα

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI €17.30

Βασιλομανίταρα, παρμεζάνα, βούτυρο,  
πεκορίνο & φρέσκια τρούφα

RISONE CON GAMBERI €17.80

Κριθαράκι με γαρίδες, φρέσκια σάλτσα ντομάτας,  
βασιλικός, πεκορίνο, βούτυρο και μπίσκ

## PRIMI PIATTI

### PASTA

 SPAGHETTI AGLIO OGLIO PEPERONCINO €12.80

Σκόρδο, ελαιόλαδο και καυτερή πιπεριά

PACCHERI AL PESTO GENOVESE €13.30

Σκόρδο, πεκορίνο, βασιλικός και κουκουνάρι

SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE €13.80

Σωταρισμένο σπασμένο πιπέρι, σκόρδο και πεκορίνο ρομάνο

 BUCATINI ALL' AMATRICIANA €13.80

Κλασική ρωμαϊκή συνταγή με γκουαντσιάλε, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σκόρδο,  
πεπεροντσίνο και πεκορίνο ρομάνο

RIGATONI ALLA CARBONARA €14.30

Γκουαντσιάλε, αυγό, πεκορίνο, σκόρδο και μαύρο πιπέρι

PACCHERI AL RAGU SICILIANO €15.80

Σικελιάνικο ραγού αργομαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με λαχανικά, σκόρδο,  
φρέσκια ντομάτα και τυρί στρατοιατέλα

PAPARDELLE DEL CAPO €17.30

Φιλετάκια κοτόπουλου σ'ελαφρύ κάπνισμα μαγειρεμένα στους ζωμούς τους, πανσέτα,  
σκόρδο, μανιτάρια και παρμεζάνα

TAGLIATELLE AL SALMONE €18.30

Ταλιατέλες με φρέσκο & καπνιστό σολωμό, κολοκύθια,  
άνηθο, σκόρδο και κρέμα γάλακτος

TAGLIATELLE ALLA BARBABIETOLA CON GAMBERI €19.30

Ταλιατέλες παντζαριού με γαρίδες, ντοματίνια κονφί, βασιλικό και παρμεζάνα

## PASTA RIPIENA

RAVIOLI VEGETARIANI €15.30

Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα, σπανάκι, φρέσκα μυρωδικά  
και σάλτσα ψητής ντομάτας

AGNOLOTTI ALLA BOLOGNESE €16.30

Ζυμαρικά γεμιστά με μπολονέζ μαγειρεμένα στον ζωμό τους  
με κρέμα παρμεζάνας

RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI ALLA CACCIATORA €17.30

Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα και βασιλομανίταρα,  
ψαχνό κόκκορα και αφρό από πεκορίνο με τρούφα

RAVIOLI AUGUSTA €18.80

Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα, γαρίδες και καραβίδες, ντοματίνια κονφί σε σάλτσα μπίσκ,  
μασκαρπόνε, σκόρδο, ζύσμα μοσχολέμονου και φύτρες



## SECONDI PIATTI

### CARNE E PESCE

COTOLETTA DI POLLO ALLA VALDOSTANA €14.80

Φιλέτο κοτόπουλου με σκαρμόζα και χοιρινό ζαμπόν  
παναρισμένο σε κρούστα παρμεζάνας με πουρέ πατάτας

POLLO ALLA SICILIANA €15.30

Φιλέτο κοτόπουλο με μανιτάρια, γλυκό κρασί Μαρσάλα,  
τυρί μασκαρπόνε και νεαρές πατάτες βουτύρου με δένδρολίβανο

SCALOPPINE AL LIMONE €16.30

Φιλετάκια ψαρονέφρι με σάλτσα λεμονιού και νιόκι με κρέμα παρμεζάνας

MACINATA (300GR) €18.30

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ωρίμανσης ψημένο στη σχάρα με  
νεαρές πατάτες, μανιτάρι πορτομπέλο, άρωμα τρούφας και σιτρονέτ λεμόνι

GUANCE DI MAIALE €18.30

Μάγουλα μαύρου χοίρου αργομαγειρεμένα σε μπαρόλο  
με πουρέ καπνιστού καρότου

SALMONE CON SALSA ALL'ARANCIA €18.80

Φρέσκος σολωμός με μαύρο ρύζι, λαχανικά  
και σάλτσα πορτοκάλι με μπίσκ

BRANZINO AL LIMONE €19.30

Φιλέτο λαυράκι με μοσχολέμονο και πουρέ σελινόριζας

TAGLIATA REALE AFFUMICATA (280GR) €29.00

Ταλιάτα μοσχαρίσια σ'ελαφρύ κάπνισμα, νεαρές πατάτες βουτύρου  
με δένδρολίβανο και ψητά λαχανικά

## PIATTO PER DUE

BISTECCA DI MANZO (800GR) €68.50

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα Black Angus με πουρέ πατάτας,  
αρωματισμένο με τρούφα και ψητά λαχανικά



ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ ΣΤΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΚΑΙ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ. ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΕΝΩ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ISO HACCP. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ «Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΒΕΙΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)». ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Ή ΚΗΘΕΜΟΝΕΣ (Ν.3730/2008 & ΠΔ 350/2003). Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΞΥΔΙΟΥ ΓΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΧΡΗΣΗ ΔΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΕ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΧΡΕΩΝΕΤΑΙ.

EXECUTIVE CHEF : PINO SACCHERI  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΑΚΗΣ