

DEL
POSTO
RESTO | BAR

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλώ, ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας"
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΙΣΤΩΤΙΚΗΣ, ΧΡΕΩΣΤΙΚΗΣ Η' ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΚΑΡΤΑΣ".
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.
Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει,
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Αγορανομική διάταξη αριθ. 04/2012 |

MENU

CHEF ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΤΟΥΝΕΤΑΣ

και η ομάδα του σας προτείνουν...

ANTIPASTI/OPEKTIKA

ΟΛΑ ΤΑ ΨΩΜΙΑ ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΜΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

ΚΑΛΑΘΑΚΙ PANE E CRISSINI

2,5

STRACCINO

Ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για να συνοδεύσετε τα ψωμιά σας.

10

ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

Γεμιστό με κινόα/ αβοκάντο /εσπεριδοειδή/ ντοματίνια/ παγωτό μοσχολέμονο-τζίντζερ /σάλτσα μεαφρέσκο λεμόνι-μέλι και τζίντζερ

16,5

ΒΟΔΙΝΟ CARPACCIO

Μαριναρισμένα μανιτάρια/ κρέμα παρμεζάνας/ λάδι chilli/ λεμόνι/ κρέμα μουστάρδας/ρόκα/ τρούφα

16,5

SALMONE MARINATO ET TARTARE

Σολομός/ τартάρ/ κρέμα αγριοράπανου / λεμόνι / μιλφέιγ μήλου-πεπονιού/ φρούτα του πάθους/ σάλτσα μουστάρδας-μελιού-άνηθου

16

CARPACCIO DI PECHATO DEL GIORNO

Ψάρι ημέρας/ μαριναρισμένο φινόκιο/ ελαφριά κρέμα αγινάρας/ chilli/ σχοινόηρασο/ αυγοτάραχο/ λαδολέμονο αρωματικών

15.5

ASPARAGI BIANCO E VERDI AL TARTUFO

Άσπρα και πράσινα σπαράγγια/ κρέμα και τартάρ σπαραγγιών/ φοντούτα παρμεζάνας/ τρούφα

14.5

FUNGHI TRIFOLATI

Πλευρώτους/ βαλσάμικο/ σκάρδο/ δεντρολίβανο/ κροκέτες παρμεζάνας/ πραλίνα φουντουκιού

13.5

FIORI DI ZUCCA FARCITI

Κολοκυθοσάνθοι γεμιστοί με ρικότα και κατσικίσιο τυρί / καπονάτα Siciliana/ σάλτσα ντομάτας- βασιλικού

14.5

MELANGANE ET CALAMARETTI STUFATI CON PROVOLA AFFUMACATTO

Steak μελιτζάνας/ καλαμαράκια σάρας γεμιστά με ντομάτα και καπνιστή πρόβολα/ ρόκα/ πικάντικη σάλτσα λεμονιού-κάπαρης/ πέστο λεμονιού με φουντούκια Πιεμόντε

15.5

“FESTA” DI MARE

Αστακός / караβιδοουρές/ γαριδοουρές/ βούτυρο αστακού/ όξινος ζωμός πατάτας/ λαχανικά/ λεμόνι

24

ΣΑΛΑΤΕΣ/INSALATE

PANZANELLA

Σερβιρισμένη σε ζεστό ψωμί / ντομάτες και ντοματίνια/αγγούρι/ ελιές/ πιπεριές/νκάρπη/νρόκα/νελαιόλαδο/νρίγανη και πεκορίνο Ρομάνο

12

INSALATA JARDINIERE ESTIVO

Ντοματίνια του καλοκαιριού / κρέμα τυριού straccino / χωριάτικο ψωμί/ κρέμα αβοκάντο/ φρέσκο κρεμμύδι/ πίκλα μελιτζάνας/ ελαιόλαδο/ βασιλικός

12

ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑΣ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Σορμπέ λεμονιού/ τραγανό φύλλο/ κρέμα παρμεζάνας/ βινεγκρέτ balsamico

12

MUSTICANZA σαλατικων

Μοτσαρέλα βουβάλου/ αβοκάντο/ ντοματίνια/ ελιές/ ραπανάκια/ λάδι βασιλικού

13

MESCLUN

Με ψητό κατσικίσιο τυρί/ προσούτο san Daniele/ κόκκινα φρούτα του δάσους/ μπισκότα τυριών/ βινεγκρέτ βατόμουρου

12

ΠΑΣΤΑ/RIZOTTO

ΟΛΑ ΜΑΣ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΜΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

RAVIOLI A ROVESCIO, RIPIENI “ALLA CARBONARA” CON ZUCCHINI, IN BRODO DI PECORINO

Ραβιόλι γεμιστά «ανάποδη καρμπονάρα» / σάλτσα με guanciale/ κολοκυθάκια/ ζωμός πεκορίνο

19

SACCOTINI DI ASPARAGI ET CREMA DI ASPARAGI CON GAMBERI

Σακοτίνι γεμιστά με σπαράγγια/ γαρίδες/ σάλτσα σπαραγγιών

22

TRENNETTE PAGLIA E FIENO CON RAGU’ALLA BOLOGNAISE TRADIZIONALE E MODERNO

Άσπρες και πράσινες τρενέτες σε κρέμα παρμεζάνας / ραγγού από μοσχαράκι γάλακτος/ ψητό μεδούλι

18

TAGLIOLINI VERDI IN CARPACCIO DI PECHE

Πράσινα ταλιολίνι/ τυλιγμένο σε carpaccio ψαριού/ σάλτσα με γαρίδες, μύδια, ξύσμα λεμονιού, ντοματίνια και βασιλικό

24

LINGUINE al tomate e pesto estivo

Λινγκουίνι ντομάτας/ πέστο του καλοκαιριού με βασιλικό-δυόσμο-αρωματικά/ φασολάκια/ αρακά/ ντοματίνια/ molluca di rape/πεκορίνο

18

TAGLIATELLE AL NERO CON SALMONE FRESCO E PESTO DI RUCOLA

Μαύρες ταλιατέλλες με φρέσκο σολομό/ κρέμα/ πάπρικα/ βότκα/ παρμεζάνα/ πέστο Ρόκας

18

PAPARDELLE CON POLLO E NDUJA CALABRESE

Παπαδέλλες με κοτόπουλο/ μανιτάρια/ ντομάτα/ nduja calabrese/ ζωμός κοτόπουλου /pecorino etiketa nera Σερβίρετε μπροστά στα μάτια σας, από τον σερβιτόρο σας

19

RISOTTO CON FUNGHI DI BOSCO

Ριζότο με μανιτάρια του δάσους/ κρέμα μανιταριών πορτσίνι/ αφρός πεκορίνο

18

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI MODERNO

Λινγκουίνι με βόνγκολε/ κυδώνια/ γλυκό σκάρδο/ σε σάλτσα λευκού κρασιού/ μαϊντανός /αφρός aglio-olio- peperoncino

19

LINGUINE BIANCO E VERDE ALL’ ARAGOSTA-DEL PESCATORE

(per due persone, 500-550 gr.)

Αστακομακαρονάδα με άσπρα και πράσινα λινγκουίνι για 2 άτομα (αστακός 500-550 γρ.)/λιγότερο ή περισσότερο καυτερή, όπως προτιμάτε

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/SECONTI PIATTI

SALMONE

Σολομός/ κροκέτες πατάτας/ μπρόκολο σάρας- αμύγδαλα / όξινη κρέμα πατάτας/ κρέμα αγριοράπανου/ μαύρη μαγιονέζα/ πέστο ρόκας

20

BORETO DI BRANZINO

Λαβράκι/ αμπελοφάσουλα, κολοκυθάκια/ πουρές αγκινάρας Ιερουσαλήμ/ τортίνο μανιταριών/ ζωμός ψαριού-ελαιολάδου με ξύσμα εσπεριδοειδών και άρωμα βασιλικού

25

PETTO DI POLLO

Στήθος κοτόπουλου γεμιστό με ρικότα/ παρμεζάνα/ λαχανικά/ μαύρο ρύζι/ λάδι βασιλικού

18

COSTOLETTA DI MAILE ALLA VENEZIANA

Πανέ σε κρούστα παρμεζάνας-λεμονιού-αρωματικών/ ρόκα/ κρέμα μουστάρδας/ ελαφροπικάντικη σάλτσα πάπρικας.

19,5

FILETTO DI MAIALE

Μενταγιόν χοιρινού φιλέτου/ γεμιστά μανιτάρια με φυστίκια/ τραγανή κροκέτα πατάτας / τραγανό προσούτο/ σάλτσα Μιλαναίζ

19

FILETTO DI MANZO

Βοδινό φιλέτο σε μενταγιόν/ αφρός πατάτας/ τортίνο με μανιτάρια/ σπαράγγια/ σάλτσα κρασιού Μαρσάλα

34

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

Ταλιάτα φιλέτο/ λεμόνι/ παρμεζάνα/ ανθός αλαπιού/ μανιτάρια σοτέ με σκάρδο και balsamico/ baby ψητές πατάτες/ ρόκα

32

OSSO BUCCO

(900 γρ.) από μοσχαράκι γάλακτος στον φούρνο Με cassarecci/ ντομάτα/ αφρός παρμεζάνας/ gremolata

28

BISTECCA RIB-EYE

Μελιτζάνα/ καρύδι/ ψητά καρότα/ σπαράγγια/ πατάτες/ σάλτσα μουστάρδας

35

ITALIAN FAMILY STYLE

BISTECCA BLACK ANGUS STYLE FIORENTINA

Scrocchiarella με χοντρό αλάτι, straccino-burratta, βασιλικός/ πατάτες με παρμεζάνα/ ψητά καρότα/ σπαράγγια/ καυτερή ιταλική σάλτσα ψητής ντομάτας/ λάδι σκάρδου- δενδρολίβανου

110/ΚΙΛΟ

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

75/ΚΙΛΟ

FRAGOLA SARDA

Ντομάτα/ ντομάτα κονφί/ αρωματικά. Ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο σας για το ψάρι ημέρας

75/ΚΙΛΟ

CHATEAU BRIAND

Για 2 ή περισσότερα άτομα/ πατάτες σπαστές/ γεμιστά μανιτάρια/ ψητά λαχανικά/ μπεαρναίζ/ πιπεράτη σάλτσα με αρωματισμένη με αρωματικό μίγμα κακαοπίπερου-βατόμουρου

85/ΚΙΛΟ

«COTE DE BOEUF»

Ωριμασμένου αμερικάνικου βοδινού/ πατάτες με παρμεζάνα/ πιτάκι μανιταριών/ ψητά καρότα/ σπαράγγια/ καυτερή ιταλική σάλτσα ψητής ντομάτας/ λάδι σκάρδου-δενδρολίβανου

85/ΚΙΛΟ

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

CHEF ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΤΟΥΝΕΤΑΣ
και η ομάδα του σας προτείνουν...

ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΓΛΥΚΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΝΟΝΤΑΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΔΕΙΠΝΟ
ΚΑΘΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΟΥΝ 35 ΛΕΠΤΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
THE FOLLOWING DESSERTS SHOULD SELECTED BEFORE YOUR DINNER
BECAUSE THEY NEED 35 MINUTES FOR PREPARATION

ΖΕΣΤΟ CHEESE CAKE

Κόκκινα φρούτα του δάσους / παγωτό μασκαρπόνε

WARM CHEESE CAKE

Red forest fruits / mascarpone ice cream

10

ΣΦΑΙΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Χλιαρό moelleaux σοκολάτας /κρέμα και καραμελωμένα φουντούκια / παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης/
ζεστή σάλτσα σοκολάτας

CHOCOLATE SFAIRE

Chocolate moelleaux /cream and caramelized hazelnuts / Madagascar vanilla ice cream/
hot chocolate sauce

10.5

ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΓΛΥΚΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΘΟΥΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΣΑΣ
THE FOLLOWING DESSERTS MAY BE ORDERED AFTER THE DINNER

ΜΟΝΤΕΡΝΟ TIRAMISU

Μπισκότα σαβαγιάρ / Μαρσάλα / κακάο

MODERN TIRAMISU

Savoyard biscuits/ Marsala / cocoa

7.5

ΠΑΒΛΟΒΑ

Μαρέγγα / σαντιγύ μασκαρπόνε / μαρμελάδα φράουλας / φρέσκες φράουλες / φυστίκια /
σορμπέ φράουλα - βατόμουρο

PAVLOVA

Meringues / mascarpone whipped cream /strawberry marmalade / strawberries / pistachios /
strawberry - raspberry sorbet

9

ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Γη μπισκότου / μαρέγκες /κόκκινα φρούτα του δάσους/ λεμόνι γεμιστό «έκπληξη»

MODERN LEMON CREAM

bisquits / meringues / red forest fruits / stuffed lemon "surprice"

9.5