

## ANTIPASTI

### Vitello Tonnato

Roasted beef / Tuna terrine / Radish 'caviar' / Capers  
**14,00E**

### Carpaccio di Vitello

Italian mayo / Fresh truffle / Baby rocket / Crunchy quinoa  
**16,00E**

### Mozzarella Buratta

Bufalo mozzarella / Grapefruit gel /  
Fermented cherry tomatoes / Parsley cake  
**11,00E**

### Bruschetta Pomodoro e Prosciutto di Anatra

Bruschetta with peppered mascarpone /  
Tomato variety / Handmade duck prosciutto  
**15,00E**

### Arancini di Pollo

Rice croquettes / Chicken / Caesar dressing  
**7,50E**

### Sushi di Mozzarella

Mozzarella rolls / Prosciutto / Rocket /  
Truffle oil / Wasabi pesto  
**12,00E**

### Salmone Marinato e Barbabietola

Handmade marinated salmon / Beetroots /  
Horseradish 'snow' / Cucumber ketchup  
**12,50E**

### Pizzetti Fritta!

Mini fried pizzas / Bufalo ricotta /  
Fresh tomato sauce / Italian herbs  
**13,00E**

### Minestrone di Verdure

Vegetable italian soup / Prosciutto broth /  
Tortellini / Basil pesto  
**7,50E**

### Tartare di Vitello

Beef tartar / Capers / Cornisons /  
Fried mayonnaise / Fresh truffle  
**16,00E**

## INSALATE

### Caprese

Cherry tomatoes / Mozzarella buratta /  
Basil crumble / Basil oil  
**14,00E**

### Caesar

Iceberg salad / Croutons / Original caesar  
dressing / Parmesan / Chicken  
**11,50E**

### Quinoa di Verdure

Quinoa salad / Vegetables /  
Pumpkin seeds / Ginger vinaigrette  
**10,50E**

### Rucola e Canollo

Baby rocket / Cherry tomatoes / Prosciutto /  
Canolli filled with goat cheese mousse  
**13,00E**

### Insalata di Formaggio Cassata

Endive / Radicchio / Mache salad / Marinated  
figs / Cheese parfait with nuts and dried fruits  
**13,50E**

## RISOTTI - ORZO

### Risotto al Funghi

Mushroom risotto / Porcini broth /  
Truffle oil / Parmesan bisquit  
**14,00E**

### Risotto e Piselli

Risotto with peas / Pea puree /  
Mascarpone / Crispy porchetta  
**15,00E**

### Orzo Guance di Vitello

Rice pasta / Veal cheeks ragu / Thyme / Fresh truffles  
**19,00E**

### Orzo Aragosta

Rice pasta / Lobster / Mushrooms / Ginger / Lemon  
**24,00E**

## PIZZA

### Margherita

Tomato sauce / Mozzarella cheese / Basil  
**8,00E**

### Carbone Vegetale

Black dough / Tomato sauce /  
Mozzarella / Mushrooms / Courgette /  
Peppers / Baby rocket  
**8,50E**

### Diavoliccio

Tomato sauce / Mozzarella / N' duja /  
Ventricina / Pepperoni /  
Roasted onion / Parsley  
**13,50E**

### Corona

Pizza roll / Tomato sauce / Mozzarella /  
Peppers / Pepperoni / Rocket / Porchetta  
**13,50E**

### Funghi al Tartuffo

Parmesan cream / Mozzarella / Parmesan  
flakes / Fresh mushrooms / Truffles  
**16,00E**

### Prosciutto e Bufala

Tomato sauce / Bufalo mozzarella /  
Rocket / Prosciutto San Daniel  
**14,00E**

## PASTA

### Troffie al Ragu Bianco

Troffie pasta / Handmade sausage ragu /  
Thyme / Truffle flavored parmesan cream  
**14,00E**

### Gnocchi Ripieni con Crema di Pomodorini

Fresh gnocchi stuffed with tomato and herbs / Fontina  
cheese cream / Roasted cherry tomatoes / Focaccia crumbs  
**15,00E**

### Carbonara Originale

Spaghetti / Guanciale / Handmade bacon / Egg yolk  
**12,50E**

### Black Angus Bolognese

Black angus ragu / Fresh garlic tagliolini /  
Garlic tagliolini / Tomato pesto / Pecorino foam  
**14,50E**

### Casarecce al Funghi

Sort pasta / Pancetta / Wild mushrooms /  
Cream / Parmesan flakes  
**12,00E**

### Spaghetti al Tartufo

Spaghetti chitarra / Aged parmesan flakes /  
Truffle cream / Parsley / Fresh truffles  
**15,50E**

### Agnolotti di Gamberi con Crema di Mais

Handmade agnolotti stuffed with ricotta and pepperoni /  
Shrimps / Baby corn / Corn cream  
**15,00E**

### Linguine Mare

Linguine with shrimps / Mussels / Calamari /  
Tomato / Basil / Garlic / Lemon confit  
**16,50E**

## SECONDI PIATTI

### Tagliata Toscana

Black angus flank steak / Polenta cream /  
Roasted carrots / Rosemary rub  
**28,00E**

### Filetto di Pollo

Chicken fillet / Mushroom puree /  
Marsala sauce / Porcini crumble  
**14,00E**

### Manzo Arrosto con Gremolata di Cipolla

12 hours slow cooked veal sort rib / Jerusalem  
artichokes puree / Onion gremolata / Potato 'pop corn'  
**19,00E**

### Filetto di Orata

Crispy sea bream fillet / Herbs / Parsley coulis /  
Baby potato with saffron / Black garlic aioli  
**15,00E**

### Filetto di Salmone

Salmon fillet / Pea cream / Betroot ravioli /  
Romanesco / Pistacchio  
**19,00E**

## DESSERTS

### Decostruito Tiramisu

Deconstructed tiramisu / Mascarpone cream /  
Chocolate-espresso sauce / Marsala crème anglaise /  
Cocoa sponge  
**7,50E**

### Yuzu Panna Cotta

Yuzu flavored pana cotta / White chocolate /  
Ginger bisquit / Coconut meringue  
**7,50E**

### Black Forest

Brownies / Chocolate delice / Sour cherries / Cassis sorbet  
**7,50E**

### Baba au Rum

Savarin / Rum -passionfruit syrup /  
Vanilla chantilly / Mixed berries fruit salad with basil  
**7,50E**

# RAMINO

ramino[ra-mi-no] s.m.

A small utensil made of copper in the form  
of a coffee pot with a spout and a side handle  
used to warm up water

A large copper perforated ladle to collect  
the foam created on the surface of milk

A card game of Italian origin  
played by more than 2 players consisted  
of 2 decks of 52 cards and 4 jokers

The purpose of the game is to try and form  
sets or sequences with your cards selecting or  
rejecting from the bunch lying on the table

All prices include municipal taxes, service, VAT.  
The restaurant is obliged to provide complaint forms  
in a special location near the entrance.

Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour  
les clients dans une position spéciale à côté de la sortie.

Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden  
zu sonderstellung neben dem Ausgang.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received(receipt-invoice)

Please be so kind as to inform us for any allergies.  
We use extra virgin olive oil.

chef/Vasilis Kafaloukos

market regulation responsible/Kostas Papatheodorou

## ANTIPASTI

### Vitello Tonnato

Μοσχάρι γάλακτος / Κρέμα τόνου /  
Χαβιάρι ραπανάκι / Καπαρόμηλα

14,00€

### Carpaccio di Vitello

Italian mayo / Φρέσκες τρούφες / Φύλλα ρόκα / Τηγανιτή κινόα

16,00€

### Mozzarella Burrata

Βουβαλίσια μοτσαρέλα / Grapefruit gel /  
Οσμωμένα τοματίνια / Κέικ μαιντανού

11,00€

### Bruschetta Pomodoro e Prosciutto di Anatra

Μηρουσκέτα με mascarpone πιπεριού /  
Ψφές από ντοματίνια / Χειροποίητο προσούτο πάπιας

15,00€

### Arancini di Pollo

Ρυζοκροκέτες / Κοτόπουλο / Caesar dressing

7,50€

### Sushi di Mozzarella

Ρολλάκια μοτσαρέλας / Προσούτο / Ρόκα /  
Λάδι τρούφας / Wasabi pesto

12,00€

### Salmone Marinato e Barbabietola

Χειροποίητος μαρινάτος σολομός / Παντζάρι /  
Ήλιος αγριοράπανο / Κέτσαπ αγγουριού

12,50€

### Pizzetti Fritta!

Μίνι τηγανιτή πίτσα / Βουβαλίσια ρικότα /  
Σάλτσα ντομάτας / Μυρωδικά

13,00€

### Minestrone di Verdure

Σούπα λαχανικών / Ζυμό προσούτο /  
Τορτελίνια / Πέστο βασιλικού

7,50€

### Tartare di Vitello

Ταρτάρ μόσχου / Κάπαρη /  
Τηγανιτή μαγιονέζα / Φρέσκια τρούφα

16,00€

## INSALATE

### Caprese

Πολύχρωμα ντοματίνια / Mozzarella buratta /  
Χώμα βασιλικού / Ελαιόλαδο βασιλικού

14,00€

### Caesar

Σαλάτα με iceberg / Κρουτόν / Original caesar  
dressing / Παρμεζάνα / Κοτόπουλο

11,50€

### Quinoa di Verdure

Σαλάτα κινόα / Χειμερινά λαχανικά /  
Σπόροι κολοκύθας / Βινεγκρέτ τζίντζερ

10,50€

### Rucola e Canollo

Σαλάτα με baby ρόκα / Τοματίνια / Προσούτο /  
Canolli γεμισμένα με μους κακτσικίσου τυριού

13,00€

### Insalata di Formaggio Cassata

Σαλάτα με αντίβ / Ραντίτσιο / Βαλεριάνα / Μαριναρισμένα  
σύκα / Τερίνα τυριών με ξηρούς καρπούς

13,50€

## RISOTTI - ORZO

### Risotto al Funghi

Ριζότο με άγρια μανιτάρια / Ζυμός μανιταριών /  
Λάδι τρούφας / Μπισκότο παρμεζάνας

14,00€

### Risotto e Piselli

Ριζότο αρακά / Πουρέ αρακά /  
Μασκαπόνε / Τραγανή porchetta

15,00€

### Orzo Quance di Vitello

Κριθαρώτο με μοσχάρισμα μάγουλα ραγού /  
Θυμάρι / Φρέσκες τρούφες

19,00€

### Orzo Aragosta

Κριθαρώτο με αστακό / Φρέσκα μανιτάρια /  
Λεμόνι / Τζίντζερ

24,00€

## PIZZA

### Margherita

Σάλτσα τομάτας / Μοτσαρέλα / Βασιλικός

8,00€

### Carbone Vegetale

Μαύρο ζυμάρι / Σάλτσα τομάτας / Μοτσαρέλα /  
Μανιτάρια / Κολοκύθι / Πιπεριά / Ρόκα

8,50€

### Diavollicio

Σάλτσα ντομάτας / Μοτσαρέλα / N' duja /  
Ventricina / Πεπερόνι /  
Ψητό κρεμμύδι / Μαϊντανό

13,50€

### Corona

Σάλτσα ντομάτας / Μοτσαρέλα / Πιπεριά /  
Πεπερόνι / Ρόκα / Porchetta

13,50€

### Funghi al Tartufo

Λευκή σάλτσα τυριών / Μοτσαρέλα /  
Flakes παρμεζάνας / Μανιτάρια /  
Φρέσκες τρούφες

16,00€

### Prosciutto e Bufala

Σάλτσα ντομάτας / Βουβαλίσια μοτσαρέλα /  
Ρόκα / Prosciutto San Daniel

14,00€

# RAMINO

### ramino[ra-mi-no] sm.

Μικρό σκεύος από χαλκό σε μορφή μπρικιού,  
με στόμιο και πλάγιο χερούλι,  
που χρησιμοποιείται για ζέσταμα νερού

Χάλκινη κουτάλα τρυπητή για να μαζεύει τον αφρό  
που σχηματίζεται πάνω στο γάλα

Παιχνίδι που παίζεται με χαρτιά  
ανάμεσα σε περισσότερους από 2 παίκτες,  
με 2 πακέτα 52 χαρτιών συν 4 μπαλαντέρ.  
Ο σκοπός είναι να προσπαθήσεις  
να ενώσεις τις κάρτες σου  
σύμφωνα με καθορισμένους συνδυασμούς  
απορρίπτοντας ή επιλέγοντας  
από το πακέτο που έχει μείνει στο τραπέζι

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημ Φόρο, service & ΦΠΑ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει  
έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο.  
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.  
Χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.

chef/Vasilis Kafaloukos

αγορανομικός υπεύθυνος/Kostas Papatheodorou

## PASTA

### Troffie al Ragù Bianco

Troffie pasta / Ραγού από χειροποίητο λουκάνικο /  
Θυμάρι / Κρέμα παρμεζάνας / Λάδι τρούφας

14,00€

### Gnocchi Ripieni con Crema di Pomodorini

Νιόκι γεμιστά με ντομάτα / Κρέμα φοντίνας /  
Τοματίνια ψητά / Crumble φοκάτσιας

15,00€

### Carbonara Originale

Spaghetti / Guanciale /  
Χειροποίητη καπνιστή πανσέτα / Κρόκος αυγού

12,50€

### Black Angus Bolognese

Ραγού από μοσχάρι Black Angus / Ταλιολίνι σκόρδου /  
Αφρός πεκορίνο / Πέστο ντομάτας

14,50€

### Casarecce al Funghi

Πανσέτα / Άγρια μανιτάρια / Κρέμα / Flakes παρμεζάνας

12,00€

### Spaghetti al Tartufo

Spaghetti chitarra / Flakes παρμεζάνας /  
Κρέμα τρούφας / Φρέσκες τρούφες / Μαϊντανός

15,50€

### Agnolotti di Gamberi con Crema di Mais

Χειροποίητα agnolotti / Ρικότα / Πεπερόνι /  
Γαρίδες / Κρέμα καλαμποκιού

15,00€

### Linguine Mare

Λιγκουίνι με γαρίδες / Μύδια / Καλαμάρι /  
Ντομάτα / Βασιλικό / Σκόρδο / Λεμόνι

16,50€

## SECONDI PIATTI

### Tagliata Toscana

Black Angus flank steak / Κρέμα πολέντας /  
Ψητά καρότα / Verde δενδρολίβανου

28,00€

### Filetto di Pollo

Κοτόπουλο φιλέτο / Πουρές μανιταριών /  
Μπισκότο πορτσίνι / Σάλτσα marsala

14,00€

### Manzo Arrosto con Gremolata di Cipolla

Μοσχάρι μαγειρεμένο για 12 ώρες / Πουρές τοπιναμπούρ /  
Γκρεμολάτα κρεμμυδιού / Ποπ κορν πατάτας

19,00€

### Filetto di Orata

Φιλέτο τσιπούρας / Κρούστα μυρωδικών / Κρέμα μαιντανού /  
Πατάτες σε σαφράν / Αγιολί μαύρου σκόρδου

15,00€

### Filetto di Salmone

Φιλέτο σολομού / Κρέμα αρακά / Ραβιόλια πατζαριού /  
Μηρόκολο romanesco / Ψυστίκι

19,00€

## DESSERTS

### Decostruito Tiramisu

Αποδομημένο τираμισού / Κρέμα μασκαπόνε / Σάλτσα  
σοκολάτας / Marsala anglaise / Cocoa sponge

7,50€

### Yuzu Panna Cotta

Πανακότα λευκής σοκολάτας / Yuzu / Μπισκότο ginger /  
Πουρές μάνγκο / Μαρέγκα καρύδας

7,50€

### Black Forest

Brownies / Delice σοκολάτας / Σάλτσα βύσσινο / Cassis sorbet

7,50€

### Baba au Rum

Σαβαρέν / Σιρόπι ρούμι / Chantilly βανίλιας /  
Σαλάτα φρούτα του δάσους / Βασιλικός

7,50€