



## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Σούπα ημέρας</b> Διαφορετική πρόταση κάθε εβδομάδα	<b>6,5 €</b>
<b>Ρολάκια Μελιτζάνας</b> Με ανάμεικτα λαχανικά, μαλακό κατσικίσιο τυρί και coulis τομάτας	<b>7,5 €</b>
<b>Bocconcini Κοτόπουλο</b> Μπουκίτσες από μπούτι κοτόπουλο με άγρια μανιτάρια, μαγειρεμένο με γλυκό κρασί Marsala και παλαιωμένο ξύδι elixir	<b>8,5 €</b>
<b>Caraccio Μόσχου</b> Λεπτές φέτες από μοσχαρίσιο φιλέτο, μαριναρισμένο με διάφορα πιπέρια, flakes παρμεζάνας 18μηνης ωρίμανσης και φύλλα ρόκας.	<b>13,0 €</b>
<b>Patate con Crema al Tartuffo</b> Πατάτες country style με κρέμα di pecorino, αρωματισμένη με τρούφα	<b>6,5 €</b>
<b>Ceviche Λαυράκι</b> Μαριναρισμένο με μοσχολέμονο και τρυφερά φύλλα baby σαλατικών	<b>14,5 €</b>
<b>Μπρουσκέτα με Τοματίνια</b> Χειροποίητη, με τοματίνια & βουβαλίσια mozzarella	<b>7,5 €</b>
<b>Μπρουσκέτα με Μανιτάρια</b> Χειροποίητη, με άγρια μανιτάρια, κρέμα di pecorino και καπνιστή πρόβολα	<b>7,5 €</b>

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

<b>Ποικιλία Ιταλικών Τυριών &amp; Αλλαντικών</b> Διαλεχτά ιταλικά τυριά & αλλαντικά	<b>21,0 €</b>
<b>Gourmet ποικιλία Τυριών</b> Premium ιταλικά τυριά	<b>24,0 €</b>

## PIZZE ME PARADOΣIAKH NAPONETANIKH ZYMH

<b>Margherita</b> Ντομάτα, mozzarella, βασιλικό	9,5 €
<b>Cacciatore</b> Ντομάτα, mozzarella, prosciutto cotto,μανιτάρια Champignon & φρέσκα ντοματίνια	11,0 €
<b>Prosciutto</b> Ντομάτα, mozzarella, prosciutto crudo, παρμεζάνα, ρόκα και πινελιές τρούφας	13,5 €
<b>Raffinata</b> Mozzarella, πάστα τρούφας και speck	13,0 €
<b>Spianata</b> Ντομάτα, mozzarella, spianata romana και chilli πιπεριές	11,0 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>Pollo e Avocado</b> Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας με φιλέ αμυγδάλου, avocado, σιγομαγειρεμένο φιλέτο κοτόπουλου και dressing εσπεριδοειδών και mango	12,5 €
<b>Κινόα με Λαυράκι</b> Δίχρωμη κινόα με λαχανικά, μαριναρισμένο φρέσκο λαυράκι και dressing κίτρου	13,5 €
<b>Terra Rossa</b> Δροσερή σαλάτα με φρέσκα παντζάρια, prosciutto crudo, κατσικίσιο λευκό τυρί, καραμελωμένα καρύδια και dressing από ξύδι balsamico	13,0 €
<b>Buratta Caprese</b> Τρίχρωμα τοματίνια, λάδι αρωματισμένο με pesto και φρέσκια burrata 330gr	14,5 €

## PASTA & RISOTTO

<b>Casarecce ai Pomodorini</b>	9,5 €
Casarecce με τοματίνια confit και φρέσκο βασιλικό	
<b>Μαύρες Tagliatelle alla Siciliana</b>	15,0 €
Μαύρες tagliatelle alla siciliana με φρέσκο τόνο, κάπαρη και μαύρη ελιά	
<b>Pappardelle osso bucco</b>	14,5 €
Φρέσκιες παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο osso bucco	
<b>Tagliatelle Bianche</b>	12,0 €
Φρέσκιες ταλιατέλες με κρέμα di pecorino και φρέσκα μυρωδικά	
<b>Risotto misto funghi</b>	13,5 €
Risotto με άγρια μανιτάρια του δάσους και flakes τρούφας	
<b>Risotto di Mare</b>	15,0 €
Risotto με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και bisque караβίδας αρωματισμένη με βανίλια μαγαδασκάρης, πορτοκάλι και κρόκο Κοζάνης	

## ΚΥΡΙΩΣ

<b>Pollo</b>	15,0 €
Κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής αργοψημένο με σελινόριζα και με μικρές πατάτες saute	
<b>Flank Steak</b>	19,5 €
Tagliata flank steak με κρέμα πατάτας, αρωματισμένη με τρούφα και flakes από μαύρο αλάτι Χαβάης.	
<b>Bistecca alla fiorentina</b>	47,0 €
Λευκής αγελάδας, 800-900 gr, συνοδεύεται με baby λαχανικά, πατάτες βουτύρου	

## ΓΛΥΚΑ

<b>Panna Cotta</b> Με λευκή σοκολάτα και πάστα φιστικιού	<b>6,5 €</b>
<b>Fondue με φρούτα εποχής</b> Φρέσκα φρούτα εποχής με fondue σοκολάτας	<b>12,0 €</b>
<b>Calzone Doppio Cioccolato</b> Γεμιστό με mascarpone, πραλίνα φουντουκιού & λευκή σοκολάτα	<b>9,5 €</b>
<b>Τάρτα αλμυρής σοκολάτας</b> Με compote φρούτων του δάσους και παγωτό βανίλιας Μαγαδασκάρης	<b>9,5 €</b>