

menu



| | |
|----------------------------|-----------|
| Νερό 1Lt | 2.5 |
| San Pellegrino 250 / 750ml | 3.5 / 5 |
| Χειροποίητο Ψωμί | άτομο / 2 |

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Focaccia con Stracciatella luma focaccia, taralli, δενδρολίβανο, τοματίνια, ελιά, σάλτσα τομάτας, stracciatella | 11 |
| Polpette della Nonna ιταλικοί κεφτέδες από μοσχαρίσιο κιμά μαγειρεμένοι σε σάλτσα τομάτας, guanciale, βασιλικός, πεκορίνο | 13 |
| Arancini al Tartufo e Ragù κροκέτες με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι και ρύζι, κρέμα παρμεζάνας με μαύρη τρούφα, σάλτσα τομάτας, φρέσκια τρούφα | 12 |
| Tartare di Manzo φιλέτο μοσχαριού ταρταρ, παρμεζάνα, πέστο ρόκας, κρέμα ψητής τομάτας, φρυγανισμένη φοκάτσια, φρέσκια τρούφα | 17 |
| Pappa al Pomodoro con Burrata burrata, σπιτική σάλτσα τομάτας με ψωμί, βασιλικός | 11 |
| Carpaccio di Manzo φέτες μοσχαριού, pecorino, μαγιονέζα λεμόνι, ρόκα, φουντούκι, τρούφα, chips πατάτας | 17 |
| Selection of Salumi & Formaggi | 19 |

INSALATE

| | |
|---|----|
| Insalata Trevigiana al Gorgonzola μαρούλι little gem, ραντίτσιο, καρότο, γκοργκοντζόλα, μαρμελάδα πράσινο μήλο και berries, φουντούκια | 13 |
| Insalata di Pollo κοτόπουλο με πούδρα guanciale, iceberg, καλαμπόκι, καπνιστή πανσέτα, κρέμα παρμεζάνα, κουκουνάρι, σάλτσα αντζούγιας | 15 |
| Giardino con Prosciutto πράσινη σαλάτα εποχής, prosciutto San Daniele, μοτσαρέλα di bufala, dressing λεμόνι με μέλι, φυστίκι, φρούτα εποχής | 16 |
| Caprese τοματίνια, μοτσαρέλα di bufala, pesto βασιλικού, κουκουνάρι | 14 |

PIZZA

| | |
|---|----|
| Margherita μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας, pecorino, βασιλικός + burrata | 11 |
| Amatriciana μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας, guanciale, pecorino, κρεμμύδι, τσίλι, μαϊντανός | 14 |
| Peperoni μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας με 'nduja, πικάντικο peperoni, φρέσκια ρόκα, stracciatella, καυτερό μέλι | 15 |
| Prosciutto μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας, prosciutto San Daniele, ρόκα, flakes παρμεζάνας | 16 |
| Prosciutto Cotto μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας, pecorino, prosciutto βραστό, βασιλικός | 14 |
| Porchetta μοτσαρέλα fior di latte, porchetta, τυρί κρέμα, μαρμελάδα πράσινου μήλου, αρωματική κρέμα τομάτας | 15 |
| Napoletana σάλτσα τομάτας, σκόρδο, ρίγανη, κάπαρη, βασιλικός | 10 |
| Bianca μοτσαρέλα fior di latte, κρέμα bianca, ραγού μανιταριών, σχινόπρασο, λάδι τρούφας + φρέσκια τρούφα | 14 |
| Mortadella è Pistachio μοτσαρέλα fior di latte, τυρί κρέμα, μορταδέλα, πέστο βασιλικού, φυστίκι | 16 |
| Quattro Formaggi è Pera φέτες αχλάδι, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, πεκορίνο, γκοργκοντζόλα, καρύδι | 13 |

RISOTTI

| | |
|--|----|
| Risotto Zucca ριζότο κολοκύθας, σπεκ, ψητή κολοκύθα, γκοργκοντζόλα, κολοκυθόσπορος, οξύμελι spicy, σχινόπρασο | 15 |
| Risotto Funghi κρέμα μαύρης τρούφας, μαϊντανός, πεκορίνο Romano, βασιλομανίταρα, μανιτάρια porcini, νιφάδες τηγανισμένου ψωμιού + φρέσκια τρούφα | 15 |

vegetarian • Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι extra παρθένο ελαιόλαδο. • Οι γαρίδες μας είναι κατεψυγμένες. • Σε περίπτωση αλλεργίας ή διατροφικής ιδιαιτερότητας να ενημερώνετε το σερβιτόρο. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). • Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας. • Όλες μας οι τιμές είναι σε ευρώ € και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (ΦΠΑ και Δημοτικός Φόρος).
Υγειονομικός Υπεύθυνος: Κώστας Παπαδόπουλος

PRIMI PIATTI

| | |
|---|----|
| Pappardelle con Gamberi τάρταρ γαρίδας, nduja, πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι, σπαράγγια, στρατσιατέλα, φυστίκι | 16 |
| Rigatoni Pomodoro e Basilico σάλτσα τομάτας, πέστο βασιλικού, stracciatella, τοματίνια | 13 |
| Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe pecorino, πιπέρι | 13 |
| Lasagna alla Bolognese μοσχάρι ραγού, κρέμα παρμεζάνας, ταρτάρ τομάτας, λάδι βασιλικού | 14 |
| Vegan Lasagna κιμάς σόγιας - μανιταριού, μπεσαμέλ αμυγδάλου, σάλτσα νάπολι | 14 |
| Paccheri Carbonara κρόκος αυγού, παρμεζάνα, pecorino, guanciale, πιπέρι, chives | 14 |
| Spaghetti Amatriciana σάλτσα τομάτας, peperoncino, guanciale, μαϊντανός, pecorino romano | 13 |
| Casarecce Pollo e Funghi κοτόπουλο, μανιτάρια, λιαστή τομάτα, σκόρδο, μαϊντανός, λεμόνι | 14 |
| Gnocchi con Guance di Vitello νιόκι πατάτας σε κρέμα pecorino sardo, σιγομαγειρεμένα μάγουλα μοσχαριού σε κρασί, ξύσμα λεμονιού | 18 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|----|
| Cotoletta alla Milanese μοσχάρι γάλακτος πανάρισμενο, crushed πατάτες baby | 26 |
| Tagliata di Manzo black angus, κρεμμύδι, crushed πατάτες baby, μαγιονέζα με σχινόπρασο | 32 |
| Tagliata di Secreto Iberico μαύρος χοίρος, μανιτάρια σοτέ με λεμόνι, ψητό καλαμπόκι, spicy μέλι με θυμάρι | 26 |
| Pollo al Romesco ψητό φιλέτο κοτόπουλο, βουτυράτος πουρές ψητής πατάτας, σπαράγγια, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς, λάδι λεμονιού | 17 |
| Pesce di Meniere φαγκρί φιλέτο σοτέ, σάλτσα βουτύρου με λεμόνι, πουρές καρότο, σαλάτα από ψητά παντζάρια και σελινόριζα | 23 |

wine



ΑΦΡΩΔΗ

| | |
|---|--------|
| Glera Prosecco, Martini — Italy | 7 — 28 |
| Moscato Moscato D'asti, Petri Forno — Italy | 7 — 28 |
| Moscato • Brachetto Truffle Hunter, Bosio — Italy | 7 — 28 |

ΛΕΥΚΑ



- ΦΡΕΣΚΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

| | |
|---|----------|
| Sauvignon Blanc • Ασύρτικο Τέχνη Αλυπίας, Τέχνη Οίνου — Δράμα | 35 |
| Sauvignon Blanc Wild Rock — New Zealand | 8.5 — 36 |
| Inzolia • Catarrato • Grecianico • Chardonnay Regaleali Bianco, Tasca d'Almerita — Sicilia, Italy | 36 |
| Garganega Soave Classico Zenato, Veneto — Italy | 7.5 — 29 |
| Μοσχοφίλερο Μαντινεία Τομή, Τρουπής — Μαντινεία | 30 |
| Pinot Grigio Torresella, Veneto — Italy | 28 |
| Riesling DR.L, Loosen — Germany | 29 |
- ΛΙΠΑΡΑ

| | |
|--|--------|
| Μαλαγουζιά Μαλαγουζιά, Βουρβουκέλης — Ξάνθη | 36 |
| Marsanne • Viogner The Hermit Crab, D'Arenberg — Australia | 44 |
| Chardonnay Χρυσάμπελο, Λαντίδης — Νεμέα | 7 — 27 |
- ΒΑΡΕΛΑΤΑ

| | |
|---|--------|
| Chardonnay Lapis Luna Chardonnay, Lapis Luna — California | 44 |
| Ασύρτικο Ήδυσμα Δρυός, Κτήμα Τέχνη Οίνου — Δράμα | 9 — 41 |
| Viura Monopole Clasico, CVNE — Spain | 51 |

ΡΟΖΕ

- ΕΛΑΦΡΙΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ

| | |
|---|--------|
| Grenache • Αγιωργίτικο • Syrah Nautilus, La Tour Melas — Φθιώτιδα | 7 — 28 |
| Sauvignon Blanc • Μούχταρο Amuse, Κτήμα Μουσών — Βοιωτία | 36 |
| Μοσχούδι • Merlot • Syrah • Ασύρτικο Papargyriou Rose, Παπαργυρίου — Κορινθία | 31 |
- ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ

| | |
|--|--------|
| Εινόμαυρο Rosé de Xinomavro, Θυμιόπουλος — Νάουσα | 8 — 33 |
| Grenache • Cinsault • Syrah • Rolle Eau de Provence — France | 45 |

ΚΟΚΚΙΝΑ

- ΝΤΕΛΙΚΑΤΑ & EASY GOING

| | |
|--|--------|
| Sangiovese Chianti Classico Brolio, Cantine Barone Ricasoli — Italy | 44 |
| Merlot Bicicleta, Cono Sur — Chile | 7 — 28 |
| Pignolo Reguta — Italy | 8 — 34 |
| Εινόμαυρο Γη & Ουρανός, Θυμιόπουλος — Νάουσα | 40 |
| Corvina • Corvinone • Rondinella Valpolicella Superiore, Zenato — Italy | 38 |
- ΠΛΗΘΩΡΙΚΑ & ΠΛΟΥΣΙΑ

| | |
|---|----------|
| Zinfandel Lapis Luna Zinfandel — California | 42 |
| Nebbiolo Barolo Massolino — Italy | 75 |
| Sangiovese Brunello di Montalcino Altesino — Italy | 85 |
| Cab. Sauvignon • Merlot • Carmenere Terre di San Leonardo, San Leonardo — Italy | 9.5 — 41 |
| Sangiovese • Merlot Rosso di Montepulciano, Poliziano — Italy | 39 |

NATURAL

| | |
|--|----|
| Moscatoel Natural La Marchigiana, Nicolas Catena — Argentina | 37 |
| Μαλαγουζιά Aiora Αμφορέας, Moschopolis — Θεσσαλονίκη | 38 |
| Negoska Carbonic, Κτήμα Χατζηβαρύτη — Κιλκίς | 41 |

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ



| | | |
|---|-------|----------|
| Ασύρτικο • Αηδάνι Vinsanto, Santo Wines — Σαντορίνη | 75ml | 15 — 60 |
| Verduzzo Reguta — Italy | 150ml | 8.8 — 35 |

beers



| | | |
|------------------------------|-------|-----|
| Stella Artois Draught | 400ml | 5.5 |
| Franziskaner | 500ml | 7 |
| Estrella Inedit | 750ml | 20 |
| Lefte Brune | 330ml | 7.5 |
| Lefte Blonde | 330ml | 7.5 |
| Stella Artois 0% | 330ml | 5 |

cocktails

| | |
|---|----|
| Limoncello Spritz limoncello, lemon, prosecco, soda | 9 |
| Rose Spritz truffle hunter rose wine, prosecco, orange bitters | 9 |
| Hugo Spritz st.germain, prosecco, soda water, basil leaves | 9 |
| Negroni bombay sapphire gin, campari, antica formula, orange bitter | 10 |
| Italian Smash bombay sapphire gin, limoncello, lemon juice, basil leaves | 10 |
| Italian Riviera aperol, italicus, mastiha, lime, 3cents grapefruit soda | 10 |
| Mezcalita cazadores tequila blanco / reposado mix, mezcal, cointreau blood orange, agave, firewater, lime | 10 |
| Mocktail tanqueray 0%, lime, peach syrup, martini vibrante | 9 |

| | |
|--------------------|--------|
| DRINKS | 8 — 15 |
| SOFT DRINKS | 3.5 |