



## Ορεκτικά

### Μπρουσκέτα 11.50

Φοκάτσια σερβιρισμένη με 4 επικαλύψεις: πάστα μαύρης ελιάς, τοματίνια και βασιλικό, πατέ κοτόπουλου & ρικότα και νιφάδες παρμεζάνας  
(Ιδανικό για τη μέση)

### Αυθεντική καπρέζε (χ) 13.00

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα, τομάτες, βασιλικός, κρουτόν σπανάκι & ντρέισινγκ ελαιόλαδο.

### Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο 16.00

Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο με σαλάτα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας, περιχυμένο με σως μουστάρδας, σπιτικά στικς πατάτας

### Ιταλικό ορεκτικό 17.00

Παραδοσιακό ορεκτικό με ποικιλία αλλαντικών και τυριών με σπιτικές πίκλες  
(Ιδανικό για τη μέση)

## Σαλάτες

### Σαλάτα Κινόα (χ) 16.00

Με λαχανικά, πεπόνι, ροδάκινο και τσιπούρα

### Panzanella (χ) 11.50

Κλασική σαλάτα "panzanella" με τοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, φύλλα βασιλικού, κρουτόν, bocconcini, πέστο βασιλικού, ξύδι

### Σαλάτα ρόκας 13.00

Σαλάτα ρόκας με καρύδια, ψητές πιπεριές, αλλαντικό Coppa, βινεγκρέτ σκόρδου βασιλικού

### Σαλάτα σπανάκι 13.00

Σαλάτα baby σπανάκι με ωμά μανιτάρια, τηγανητές αγκινάρες, speck & βινεγκρέτ μηλόξυδου



COSTA NAVARINO, NAVARINO DUNES, MESSINIA, GREECE

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

Πιάτα Χορτοφάγων (Χ). Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των επισκεπτών μας οι οποίοι επιθυμούν να μάθουν κατά πόσον τα πιάτα μας περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.  
Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

## Ζυμαρικά και Ριζότο

Σπαγγέτι αματρισιάνια 13.50

Με τομάτα, καπνιστό χοιρινό μάγουλο & τυρί pecorino romano

Λιγκουίνι με γαρίδες και χτένια (χ) 19.50

Με γαρίδες, χτένια, τομάτα, κονφί σκόρδου, βασιλικό, αρωματισμένα με γκράπα

Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι (χ) 13.50

Ραβιόλι γεμιστά με τυρί ρικότα και σπανάκι, σάλτσα φρέσκιας τομάτας με σκόρδο & βασιλικό

Ριγκατόνι καρμπονάρα 13.50

Μαγειρεμένο με παραδοσιακό τρόπο με αυγά, τυρί pecorino romano και παρμεζάνα, καπνιστό χοιρινό μάγουλο και μαύρο πιπέρι

Ταλιατέλες με τομάτα (χ) 11.50

Φρέσκιες ταλιατέλες με σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με βασιλικό

Ριζότο μεμανιτάρια πορτσίνι (χ) 17.50

Ριζότο μεμανιτάρια πορτσίνι αρωματισμένα με λάδι τρούφας και μαϊντανό

Ριζότο με σπαράγγια (χ) 16.50

Ριζότο με σπαράγγια, καρπάτσιο γαρίδας σερβιρισμένο με φέτες μαριναρισμένου γλυκόξινου τζίντζερ

## Κυρίως Πιάτα

Μοσχάρακι στρατσέτι 24.00

Μοσχάρισιο φιλέτο "straccetti" με σαλάτα ρόκας, τοματίνια, παρμεζάνα

Τηγανητή Τσιπούρα (χ) 26.00

Φιλέτο τσιπούρας. Σερβίρεται με πουρέ καρότου αρωματισμένο με δυόσμο, μελιτζάνα, κονφί τομάτας και gremolata

Κοτόπουλο με μάραθο και πορτοκάλι 21.00

Στήθος κοτόπουλου με ψητές πιπεριές, σάλτσα γάλατος σερβιρισμένο με μάραθο Σικελίας και φέτες πορτοκαλιού

Φέτες βοείου κρέατος 27.50

Φέτες μοσχάρισιας σπαλομπριζόλας με σοτέ πουρέ πατάτας αρωματισμένο με φρέσκια ρίγανη, αρακά, τοματίνια κονφί και τοπικό θαλασσινό αλάτι

## Πίτσα & Φοκάτσια

Μαργαρίτα (χ) 11.50

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας και βασιλικό

Biancaneve (χ) 14.00

Μοτσαρέλα, τυρί κρέμα, σκόρδο, λάδι τρούφας καιμανιτάρια porcini

Σκαμόρτσα και Σαλάμι 13.50

Μοτσαρέλα, φέτες τομάτας, τυρί καπνιστό σκαρμότσα, σαλάμι

Πεπερόνι 13.50

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, σαλάμι πεπερόνι

Ρικότα και πέστο βασιλικού (χ) 12.50

Μοτσαρέλα, τομάτα, τυρί ρικόττα, και σάλτσα από πέστο βασιλικού

Φοκάτσια με ρόκα και προσούτο 14.00

Ρόκα, προσούτο πάρμα, τοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας

Καλτσόνε με ελιές και κάπαρη (χ) 13.50

Καλτσόνε ψημένο στον φούρνο γεμιστό με μοτσαρέλα, λόλα, ελιές, κάπαρη και αγκινάρες και ελαιόλαδο

## Γλυκά

Τόρτα καπρέζε 7.00

Παραδοσιακό κέικ σοκολάτας ονοματισμένο από το νησί Κάπρι συνοδευμένο από παγωτό βανίλια και σάλτσα δυόσμου.

Τιραμισού 7.00

Μπισκότα σαβαγιάρ, τυρί μασκαπόνε, επικαλυμμένο από αφρό καφέ

Τάρτα με κρέμα από φιστίκι 8.00

Τάρτα με κρέμα φιστίκι αρωματισμένη με λεμοντσέλο και φράουλες.

Σεμιφρέντο με κρέμα ζαμπαγιονέ 7.50

Σεμιφρέντο zabaione επικαλυμμένο με κρέμα φουντουκιού.

Πανακότα αμυγδάλου 7.00

Πανακότα αμυγδάλου με τραγανή μαρέγκα και coulis από φρούτα του δάσους