



Ορεκτικά

Μπρουσκέτα 17.00

Φοκάτσια σερβιρισμένη με 4 επικαλύψεις: πάστα μαύρης ελιάς, τοματίνια και βασιλικό, πατέ κοτόπουλου & ρικότα και νιφάδες παρμεζάνας

Ιταλικό ορεκτικό 22.50

Παραδοσιακό ορεκτικό με ποικιλία αλλαντικών και τυριών με σπιτικές πίκλες

Μελιτζάνα Parmigiana 16.00

Τηγανητή μελιτζάνα, rustic σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα, μοτσαρέλα

Καλαμάρι 19.00

Καλαμάρι, μελάνι, κολοκύθια, τοματίνια, μάραθο, πουρές από αρακά και φάβα

Η πρώτη ύλη

Μοσχάρισιο Καρπάτσιο 21.00

Μοσχάρισιο Καρπάτσιο, σαλάτα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας, σως μουστάρδας, τομάτα

Ταρτάρ τόνου 21.00

Ταρτάς από κόκκινο τόνο, πουρές αβοκάντο, πράσινο μήλο, "kewpie" μαγιονέζα, χαβιάρι σολομού, νεροκάρδαμο, μπαγκέτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Σαλάτες

Πεπόνι και Προσούτο 16.00

Σπανάκι, προσούτο, σύκα, πεπόνι, καρύδια πεκάν, μέλι και βινεγκρέτ λευκού βαλσάμικου

Burrata 17.00

Καρπούζι, τυρί burrata, παντζάρια τουρσί, πορτοκάλι, μαρούλι, ξύδι από βατόμουρο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Caprese 16.00

Τομάτες San Marzano και kumato, βουβαλίσια μοτσαρέλα, κουκουνάρι, βασιλικός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Ρόκα 16.00

Φύλλα ρόκας, φακές, λιαστή τομάτα, σπαράγγια, κατσικίσιο τυρί, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι

Panzanella 16.00

Τομάτες, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, κρουτόν "ciabatta", μοτσαρέλα, κάπαρη, ξύδι κόκκινου κρασιού, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βασιλικός

Ζυμαρικά και Ριζότο

Σπαγγέτι αματρισιάνα 14.50

Με τομάτα, καπνιστό χοιρινό μάγουλο & τυρί pecorino romano

Λιγκουίνι με γαρίδες και χτένια (χ) 22.00

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

Ραβιόλι με ρικότα και σπανάκι (χ) 15.00

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

Ριγκατόνι καρμπονάρα 15.00

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

Ταλιατέλες με τομάτα (χ) 12.50

Φρέσκοι ταλιατέλες με σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με βασιλικό

Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι (χ) 19.00

Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι αρωματισμένα με λάδι τρούφας και μαϊντανό

Ριζότο με σπαράγγια (χ) 21.00

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

Κυρίως Πιάτα

Μοσχαράκι στρατσέπι 27.00

Μοσχαρίσιο 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 24.00

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

Φέτες βοείου κρέατος 29.00

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

Πίτσα

Μαργαρίτα (χ) 13.75

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας και βασιλικό

Biancaneve (χ) 15.50

Μοτσαρέλα, τυρί κρέμα, σκόρδο, λάδι τρούφας και μανιτάρια porcini
Προσθέστε Φρέσκες Ελληνικές Τρούφες 7.00

Σκαμόρτσα και Σαλάμι 15.00

Μοτσαρέλα, φέτες τομάτας, τυρί καπνιστό σκαμόρτσα, σαλάμι

Πεπερόνι 15.50

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, σαλάμι πεπερόνι

Ρικόττα και πέστο βασιλικού (χ) 13.50

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

Προσούτο και Πεκορίνο 15.00

Ρόκα, προσούτο Πάρμας, τοματίνια, πεκορίνο

Calzone Diavola 15.00

Μοτσαρέλα, σως τομάτας, πικάντικο πεπερόνι, μανιτάρια, μπούκοβο

Βουβαλίσια μοτσαρέλα και Corra 15.00

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, corra, μαύρο πιπέρι