



PEROVINO

BY ANDREA FUSCO

THE TIMELESS STARTER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

The Hill 19

Mixed salads, pecan nuts,
Robiola cheese and lychees

The Country 21

Potato with vanilla foam,
black truffle and chicken broth

Prawns Skewers 27

In phyllo dough with
mortadella mousse

Sea Scallops 35

In cuttlefish ink tempura,
coconut milk and bacon

Quail 29

Bread, quail egg and broccoli

The Abyss 25

Marinated shrimps, sea water
and seaweed

The Hill 19

Ανάμεικτη σαλάτα, καρύδια πεκάν,
τυρί Robiola και λίτσι

The Country 21

Πατάτα με αφρό βανίλιας,
μαύρη τρούφα και ζωμό κοτόπουλου

Γαρίδες σουβλάκια 27

Σε φύλλο με μους μορταδέλας

Θαλασσινά χτένια 35

Σε tempura μελανιού σουπιάς,
γάλα καρύδας και μπέικον

Ορτύκι 29

Ψωμί, αυγό ορτυκιού και μπρόκολο

Η άβυσσος 25

Μαριναρισμένες γαρίδες,
θαλασσινό νερό και φύκια

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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

PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Spaghetti 19

Pecorino cheese, black pepper, mussels powder and fried mint

Ravioli 24

Filled with chicken cacciatora style, broccolo sauce and anchovies from cantabrico sea

Fagotto 29

Filled with potatoes, asparagus and anchovies with asparagus sauce and bottarga

Cappelletti 27

Stuffed with pork and duck, strawberries and raspberries jelly

Pine essence risotto and fried snails 27

Snails, trumpet mushroom powder, porcini mushroom powder

Σπαγγέτι 19

Τυρί Pecorino, μαύρο πιπέρι, μύδια σε σκόνη και τηγανισμένη μέντα

Ravioli 24

Γεμιστά με κοτόπουλο, σάλτσα από μπρόκολο και αντσούγιες από την θάλασσα Cantabrico

Fagotto 29

Γεμιστά με πατάτες, σπαράγγια και αντσούγιες με σάλτσα από σπαράγγια και αυγοτάραχο

Cappelletti 27

Γεμιστά με χοιρινό και πάπια. Με φράουλες και ζελέ από raspberry

Ριζότο με άρωμα πεύκου και τραγανά σαλιγκάρια 27

Σαλιγκάρια, σκόνη απόμανιτάρια trumpet, σκόνη απόμανιτάρια porcini

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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

MAIN COURSES

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Codfish 37

Pil-pil and soused onion

Grouper 40

Aon barbeque with culatello
ham fresilla, smoked seaweeds
and vegetables

Marinated Veal 35

Crunchy cauliflower and raspberry
vinegar onions

Lamb 35

With torched asparagus,
pecorino cream and
salted baked onion

Μπακαλιάρος 37

Pil Pil με πίκλα κρεμμυδιού

Σφυρίδα 40

Ψητή με ζαμπόν culatello,
καπνιστά φύκια και λαχανικά

Μαριναρισμένο μοσχάρι 35

Τραγανό κουνουπίδι και κρεμμύδια
με ξύδι βατόμουρου

Αρνί 35

Με σπαράγγια, κρέμα από τυρί πεκορίνο
και παστό, ψητό κρεμμύδι

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Tonka crème with “Ivoire” chocolate ganache 20

Crumble of citrus, zest lychee,
coriander mayonnaise, mango coulis,
passion fruit & ginger sorbet

“Banoffee” 19

Banana mousse, Caramelia & Dulce
chocolate cremeux, dulce de leche,
hazelnut crumble & sponge,
banana coulis, fresh strawberries,
biscuit ice cream

“Stones and Mushrooms” 21

Yuzu crème, white chocolate &
chamomile namelaka, dry meringue
of Aloe Vera, soil, black sesame &
Tahitian vanilla ice cream.

Trilogy of sorbet and ice creams 14

Please ask our associate for
the available flavors

Fruit platter 15

Seasonal, sliced fruits and berries

Κρέμα Tonka με “Ivoire” ganache σοκολάτας 20

Εσπεριδοειδή, ξίσμα λίτσι, μαγιονέζα
κόλιανδρου, μάνγκο coulis,
φρούτα πάθους & sorbet τζιντζερ

“Banoffee” 19

Μους μπανάνας, κρέμα σοκολάτας
Caramelia & Dulce, Dulce de leche,
θρυμματισμένο φουντούκι, μπανάνα coulis,
φρέσκες φράουλες, παγωτό μπισκότο

“Stones and Mushrooms” 21

Κρέμα Yuzu, λευκή σοκολάτα &
namelaka χαμομήλι, ξηρή μαρέγκα αλόης,
χώμα, παγωτό μαύρου σουσαμιού &
ταιϊτιανής βανίλιας

Τριλογία σορμπέ & παγωτών 14

Παρακαλώ ρωτήστε για
τις διαθέσιμες γεύσεις

Πλατώ φρούτων 15

Εποχιακά φρούτα σε φέτες και μούρα

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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

5 COURSES

5 ΠΙΑΤΑ

The Country

Potato with vanilla foam, black truffle and chicken broth

Quail

Bread, quail egg and broccoli

Cappelletti

Stuffed with pork and duck, strawberries and raspberries jelly

Codfish

Pil-pil and soused onion

“Stones and Mushrooms”

Yuzu crème, white chocolate & chamomile namelaka, dry meringue of Aloe Vera, soil, black sesame & Tahitian vanilla ice cream

The Country

Πατάτα με αφρό βανίλιας, μαύρη τρούφα και ζωμό κοτόπουλου

Ορτύκι

Ψωμί, αυγό ορτυκιού και μπρόκολο

Cappelletti

Γεμιστά με χοιρινό και πάπια. Με φράουλες και ζελέ από raspberry

Μπακαλιάρος

Pil Pil με πίκλα κρεμμυδιού

“Stones and Mushrooms”

Κρέμα Yuzu, λευκή σοκολάτα & namelaka χαμομήλι, ξηρή μαρέγκα αλόης, χόμα, παγωτό μαύρου σουσαμιού & ταϊτιανής βανίλιας

Price per guest

Τιμή ανά άτομο
85.00

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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

7 COURSES

7 ΠΙΑΤΑ

The Hill

Mixed salads, pecan nuts, Robiola cheese and lychees

Sea Scallops

In cuttlefish ink tempura, coconut milk and bacon

Prawns Skewers

In phyllo dough with mortadella mousse

Spaghetti

Pecorino cheese, black pepper, mussels powder and fried mint

Cappelletti

Stuffed with pork and duck, strawberries and raspberries jelly

Lamb

With torched asparagus, pecorino cream and salted baked onion

Tonka crème with "Ivoire" chocolate ganache

Crumble of citrus, zest lychee, coriander mayonnaise, mango coulis, passion fruit & ginger sorbet

The Hill

Ανάμεικτη σαλάτα, καρύδια πεκάν, τυρί Robiola και λίτσι

Θαλασσινά χτένια

Σε tempura μελανιού σουπιάς, γάλα καρύδας και μπέικον

Γαρίδες σουβλάκια

Σε φύλλο με μους μορταδέλας

Σπαγγέτι

Τυρί Pecorino, μαύρο πιπέρι, μύδια σε σκόνη και τηγανισμένη μέντα

Cappelletti

Γεμιστά με χοιρινό και πάπια. Με φράουλες και ζελέ από raspberry

Αρνί

Με σπαράγγια, κρέμα από τυρί πεκορίνο και παστό, ψητό κρεμμύδι

Κρέμα Tonka με "Ivoire" ganache σοκολάτας

Εσπεριδοειδή, ξίσμα λίτσι, μαγιονέζα κόλιανδρου, μάνγκο coulis, φρούτα πάθους & sorbet τζίντζερ

Price per guest

Τιμή ανά άτομο
105.00

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

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