



menu

It is our pleasure to present to you our range of savory prepared, modern and traditional, Italian dishes, designed by our executive chef, Grigoris Politakis.

Με ευχαρίστηση σας παρουσιάζουμε το μενού των ειδικά προετοιμασμένων, σύγχρονων και παραδοσιακών, ιταλικών πιάτων μας, που σχεδιάστηκε από τον executive chef μας, Γρηγόρη Πολιτάκη.

starters | ορεκτικά

BRUSCHETTA

with tomato & fresh basil leaves
με τομάτα & φρέσκα φύλλα βασιλικού

BRUSCHETTA MILANESE

with salami Milan, zucchini, mushrooms, rocket lettuce & gorgonzola cheese
με σαλάμι Μιλάν, κολοκύθι, μανιτάρια, ρόκα & τυρί γκοργκοντζόλα

BURRATA

with baked vegetables & focaccia bread
με λαχανικά φούρνου & ψωμί φοκάτσια

CARPACCIO

with beef fillet*, rocket lettuce & parmesan cheese
με μοσχάρι φιλέτο*, ρόκα & παρμεζάνα

VITELLO TONNATO

veal chuck* with tuna, mayo & capers
μοσχαρίσια σπαλομίτα* με τόνο, μαγιονέζα & κάπαρη

PRAWNS

grilled prawns* with lime, citrus fruit juice & olive oil
γαρίδες σχάρας* με εσπεριδοειδή & ελαιόλαδο

salads | σαλάτες

CHICKEN SALAD

with green salad, grilled chicken breast fillet*, anchovies,
parmesan flakes & avocado
με πράσινη σαλάτα, κοτόπουλο στήθος σχάρας*, αντζούγια,
flakes παρμεζάνας & αβοκάντο

CAPRESE SALAD

with mozzarella di bufala, tomato & extra virgin olive oil
με βουβαλίσια μοτσαρέλα, τομάτα & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

SALAD RADICCHIO

with beef fillet stripes sautéed*, grapefruit, portobello mushrooms,
radicchio, French lettuce salad, pecorino & honey dressing
με φιλετάκια μοσχάρι σοτέ*, γκρέιπφρουτ, πορτομπέλο μανιτάρια,
radicchio, γαλλικό μαρούλι, τυρί πεκορίνο & ντρέσινγκ μέλι

SALAD PROSCIUTTO

with spinach leaves, valerian leaves, prosciutto, asparagus
& yellow cherry tomatoes
με σπανάκι, φύλλα βαλεριάνας, προσούτο, σπαράγγια & κίτρινα τοματίνια

risotto | ριζότο

RISOTTO GUANCIALE

arborio rice, guanciale, saffron & parmesan
αρπόριο ρύζι, γκουαντσιάλε, κρόκος Κοζάνης & παρμεζάνα

RISOTTO MUSHROOM

arborio rice, porcini mushrooms, parmesan & truffle cream
αρμπόριο ρύζι, μανιτάρια πορτσίνι, παρμεζάνα & κρέμα τρούφας

pasta | ζυμαρικά

PAPPARDELLE CHICKEN

with chicken *, porcini mushrooms, fresh thyme & truffle oil
με κοτόπουλο *,μανιτάρια πορτσίνι, φρέσκο θυμάρι & λάδι τρούφας

LINGUINI

with fresh tuna, tomato, parmesan, garlic & parsley
με φρέσκο τόνο, τομάτα, παρμεζάνα, σκόρδο & μαϊντανό

RIGATONI CARBONARA

with egg, guanciale & pecorino
με αβγό, γκουαντσιάλε & πεκορίνο

SPAGHETTI

with minced beef* & tomato sauce
με μοσχαρίσιο κιμά * & σάλτσα τομάτας

fresh pasta | φρέσκα ζυμαρικά

PAGNOLOTTI

with tomato sauce, spinach, garlic, anchovies & black olives
με σάλτσα τομάτας, σπανάκι, σκόρδο, αντζούγια & μαύρες ελιές

RAVIOLI

with porcini mushrooms & goat cheese
με μανιτάρια πορτσίνι & κατσικίσιο τυρί

FRESH GNOCCHI

with veal ragout*, pecorino & tomato sauce
με μοσχάρι ραγού*, πεκορίνο & σάλτσα τομάτας

from the sea | της θάλασσας

SEABASS

grilled seabass with carrot & zucchini
λαυράκι σχάρας με καρότο & κολοκύθι

SALMON

grilled salmon with warm vegetable salad
σολομός σχάρας με ζεστή σαλάτα λαχανικών

from the land | της γης

CHICKEN

grilled chicken breast fillet* with wild greens sautéed & grilled vegetables
φιλέτο κοτόπουλο στήθος σχάρας* με χόρτα σοτέ & λαχανικά σχάρας

LAMB

baked French cut lamb chops* with black eyed beans & vegetables
αρνίσια παιδάκια γαλλικής κοπής φούρνου* με μαυρομάτικα φασόλια & λαχανικά

VEAL

veal rib eye tagliata* with goat cheese & rocket lettuce
μοσχαρίσια ταλιάτα γάλακτος rib eye* με κατσικίσιο τυρί & ρόκα

p i z z a | π ί τ σ α

PIZZA MARGHERITA

mozzarella cheese, tomato sauce & fresh basil leaves
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας & φύλλα βασιλικού

PIZZA VEGAN

plant based cheese, tomato sauce, zucchini, mushrooms & bell pepper
φυτικό τυρί, σάλτσα τομάτας, κολοκύθι, μανιτάρια & πιπεριά

PIZZA BUFALA

tomato sauce, cherry tomatoes & fresh mozzarella di Bufala
σάλτσα τομάτας, τοματίνια & βουβαλίσια μοτσαρέλα

PIZZA PEPPERONE

pepperoni, mozzarella cheese & tomato sauce
πεπερόνι, μοτσαρέλα & σάλτσα τομάτας

PIZZA HAM

mozzarella cheese, tomato sauce, ham & mushrooms
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, ζαμπόν & μανιτάρια

PIZZA PROSCIUTTO

mozzarella cheese, rocket lettuce, tomato sauce, prosciutto & mushrooms
μοτσαρέλα, ρόκα, σάλτσα τομάτας, προσούτο & μανιτάρια

PIZZA TARTUFO

mozzarella cheese, tomato sauce, parmesan,
portobello mushrooms & truffle oil
μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα, μανιτάρια πορτομπέλο
& λάδι τρούφας

PIZZA POLLO AROSTO

chicken *, bell pepper, tomato, tomato sauce & mozzarella cheese
κοτόπουλο *, πιπεριά, τομάτα, σάλτσα τομάτας & μοτσαρέλα

d e s s e r t s | ε π ι δ ό ρ η ι α

PAVLOVA | ΠΑΒΛΟΒΑ

CREM BRULEE | ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ

CHOCOLATE SOUFFLE | ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

TIRAMISU | ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

FRESH FRUIT PLATTER | ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Below is the list of officially recognized food allergens.
If you have an allergy to any of the following, kindly inform our service team
so they can assure the safety of your meal:

Cereal | Crustaceans | Eggs | Fish | Peanuts | Soy | Milk | Nuts
Celery | Mustard | Sesame | Lupine | Sulfites | Mollusks

Items with * are frozen.
Pasta ** is gluten free available.

Παρακάτω θα βρείτε μία λίστα με τα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα.
Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο από αυτά, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας
ώστε να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα του γεύματός σας:

Δημητριακά | Καρκινοειδή | Αυγά | Ψάρια | Αραχίδες | Σόγια | Γάλα | Καρποί
Σέλινο | Μουστάρδα | Σουσάμι | Λούπινο | Θειώδη | Μαλάκια

Υλικά με * είναι κατεψυγμένα.
Τα ζυμαρικά ** διατίθενται και χωρίς γλουτένη.