

ANTIPASTI

FOCACCIA

4.00€

ψημένη στον ξυλόφουρνο, δίρ ταραμά με μαύρη τρούφα

ARANCINI
DI GAMBERETTI

12.50€

κροκέτα ρυζιού, γαρίδες, sour cream, μαγιονέζα βασιλικού

BOMBOLONE

10.00€

αλμυρός λουκουμάς, τυρί Caciocavallo, τυρί Asiago, πικάντικη μαρμελάδα ντομάτας

BRUSCHETTA CAPRESE

9.00€

τραγανή focaccia, ντοματίνια, τυρί Bocconcini, pesto βασιλικού

BRUSCHETTA
CON PERE

10.50€

τραγανή focaccia, μαρμελάδα αχλάδι, ρόκα, prosciutto, τυρί Gorgonzola

PANE ALL AGLIO

6.00€

σκορδόψωμο, αρωματικό ελαιόλαδο, extra mozzarella +2,00€

CARPACCIO DI MANZO

15.50€

μοσχαρίσιο φιλέτο, baby ρόκα, παρμεζάνα, χαβιάρι, ελαιόλαδο, λεμόνι, ανθός αλατιού

BURRATA
E MELANZANA

15.00€

ψητή μελιτζάνα, burrata, μαρμελάδα βερύκοκο, ντοματίνια confit, λάδι βασιλικού

CEVICHE DI
PESCE SPADA

17.00€

φιλέτο ξιφία, mango, avocado, lime, μυρωδικά

INSALATA

BURRATA

13.50€

ντοματίνια, baby ρόκα, pesto βασιλικού, focaccia croutons

RUCOLA

13.00€

baby ρόκα, φρούτο εποχής, αμύγδαλο φιλέ, κατσικίσιο τυρί, dressing μελιού-βασιλικού

POLLO

14.00€

κοτόπουλο, τραγανή pancetta, κρουτόν, flakes παρμεζάνας, caesar dressing, pudding αντζούγιας

BABY GEM

12.50€

καρδιές μαρουλιού, κουκουνάρι, flakes παρμεζάνας, dressing παλαιωμένο βαλσάμικο

NOLIO

14.00€

σαλάτα mesclun με φουντούκι, φρούτο εποχής, chips prosciutto, gorgonzola, dressing λευκό βαλσάμικο

RISOTTI

ZUCCA E GAMBERI

17.00€

κρέμα γλυκοκολοκύθας, γαρίδα, spianata, chives, lime

FUNGHI

15.00€

κρέμα παρμεζάνας, πάστα τρούφας, ποικιλίαμανιταριών

SECONDI

FILETTO DI POLLO

16.00€

κοτόπουλο φιλέτο ψημένο σε κενό αέρος με σαλάτα farro, αβοκάντο, ντομάτα, αγγούρι, μυρωδικά και φρέσκο κρεμμύδι

TAGLIATA

28.00€

flap creekstone, baby ρόκα, carpaccioμανιταριού, παρμεζάνα, dressing τρούφας

ITALIAN BURGER

15.00€

ψωμάκι στον ξυλόφουρνο, μπιφτέκι γαλοπούλας, mozzarella, ρόκα, flakes παρμεζάνας, ντοματίνια confit, mayo βασιλικού, τραγανές πατάτες

PESCE SPADA
ALLA GRIGLIA

26.00€

φιλέτο ξιφία, ψητά baby λαχανικά, αρωματικό λαδολέμονο

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA

11.00€

σάλτσα San Marzano, mozzarella fior di latte, φρέσκος βασιλικός

BUFALINA

13.50€

σάλτσα San Marzano, mozzarella di bufala, ντοματίνια confit, pesto βασιλικού

SAN DANIELE

16.00€

σάλτσα San Marzano, baby ρόκα, παρμεζάνα Reggiano, λάδι λευκής τρούφας, prosciutto San Daniele

COTTO

14.00€

κρέμα παρμεζάνας, mozzarella, ντοματίνια confit, τυρί provolone, prosciutto cotto

PEPPERONI

14.00€

σάλτσα San Marzano, mozzarella, pepperoni, σαλάμι picante, chilly honey

FUNGHI E PANCETTA

14.50€

κρέμα παρμεζάνας, mozzarella, τυρί provolone,μανιτάρια, pancetta, θυμάρι, λάδι τρούφας

TARTUFO

17.00€

mozzarella fior di latte, κρέμα τρούφας,μανιτάρια, παρμεζάνα Reggiano, baby ρόκα, carpaccio μοσχαριού

MORTADELLA
PISTACCHIO

15.00€

κρέμα παρμεζάνας, mozzarella di bufala, pesto φυστικιού, μορταδέλα di Bologna

MILANO

14.00€

κρέμα παρμεζάνας, mozzarella, scarmoza, salame milano, ντοματίνια confit, ρίγανη

VEGETERIANA

12.50€

σάλτσα San Marzano,μανιτάρια, μελιτζάνα, κολοκύθι, βασιλικός, baby ρόκα

PATATE E SALSICCIA

15.00€

κρέμα παρμεζάνας, mozzarella, salsiccia, θυμάρι, chips πατάτας, κρέμα τρούφας

PASTA FRESCA

CARBONARA

14.50€

rigatoni, καπνιστή pancetta, κρόκος αυγού, κρέμα πεκορίνο

BOLOGNESE

14.50€

rappardelle, σιγομαγειρεμένος μοσχ/ος κιμάς, κρέμα παρμεζάνας

GAMBERI SAFFRON

16.50€

linguine, γαρίδες, κολοκυθάκι, lime, chilli, κρέμα παρμεζάνας-saffron

ALFREDO CON POLLO

15.50€

linguine, κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, pancetta, chives, ντοματίνια

RAGOUT

16.50€

rappardelle,μανιτάρια, μοσχαράκι σιγομαγειρεμένο με τρούφα, κρέμα πεκορίνο

PAPPARDELLE AI FUNGHI

15.50€

rappardelle, shiitake, portobello, king oyster, κρέμα παρμεζάνας, πάστα τρούφας, μαιντανός, ξύσμα λεμονιού

GNOCCHI SALSICCIA

14.00€

gnocchi, ιταλικό λουκάνικο, σάλτσα San Marzano, mozzarella di bufala

AL PESTO

14.50€

spaghetti chitarra, pesto βασιλικού, ντοματίνια confit, κουκουνάρι, straciatella

PASTA AL GRANCHIO

17.00€

linguine, ελληνικό μπλε καβούρι, μυρωδικά, σκόρδο, τσίλι, κρέμα παρμεζάνας, lime

CONCHIGLIE CON
ZUCCA E PANCETTA

15.00€

ζυμαρικό κοχύλι με κρέμα γλυκοκολοκύθας, καπνιστή pancetta, straciatella, nduja, chives, ξύσμα λεμόνι

GARLIC CHILLI
CACIO E PEPE

14.00€

spaghetti chitarra, σκόρδο, chilli, mix πιπεριών, πεκορίνο, μυρωδικά, ξύσμα lime

GNOCCHI AL TARTUFO
E ASPARAGI

14.50€

gnocchi, κρέμα παρμεζάνας, σπαράγγια, τρούφα

DOLCI

BROWNIE TIRAMISU

10.00€

κρέμα mascarpone, espresso brownie, crumble καρυδιού, gel caffe, tuile caffe

CALZONE

13.00€

πραλίνα φουντουκιού, bueno, mascarpone, μπισκότο, παγωτό vanilla

MANGO-PASSION
BURNT CHEESECAKE

12.00€

παγωτό fiore di latte, coulis mango-passion

LEMON PIE

10.00€

sablé αμυγδάλου, lemon curd, lime gel, μαρέγκα

VINO BIANCO

KTHMA ΑΛΦΑ

7.00€ / 32.00€

Μαλαγουζιά - ΠΓΕ Φλώρινα

SERENISSIMA

6.00€ / 26.00€

Pinot Grigio - IGT Veneto

ΛΗΜΝΙΑ ΓΗ ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

6.50€ / 29.00€

Μοσχάτο Αλεξάνδρειας - Π.Ο.Π Λήμνος

KTHMA ΑΛΦΑ

41.00€

Sauvignon Blanc - ΠΓΕ Φλώρινα

MASSOLINO

50.00€

Chardonnay - Langhe DOC

VILLA ANTINORI BIANCO

32.00€

Trebbiano, Riesling, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Malvasia - Toscana IGT

SAN GIOVANNI DELLA SALA

40.00€

Pinot Blanc - Grechetto - Procanico Viognier - DOC Orvieto

TORMARESCA

7.00€ / 30.00€

Chardonnay - IGT Puglia

NATUREO BIANCO 0,0

6.50€ / 25.00€

Muscat d Alexandrie - Catalunya

FEUDI DI SAN GREGORIO GRECO DI TUFO

43.00€

Greco di Tufo, Greco di Tufo DOCG - Campania

VINO ROSATO

KTHMA ΑΛΦΑ

7.50€ / 35.00€

Ξινόμαυρο - ΠΟΠ Αρμόνταιο

ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ VENERATA ROSA

6.50€ / 29.00€

Μοσχάτο Σπίνας, Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Grenache Rouge - Π.Γ.Ε ΚΡΗΤΗ

ANTINORI SANTA CRISTINA GIARDINO

31.00€

Merlot, Sangiovese

ANSELMi ZELLINA

7.00€ / 32.00€

Moscato Rosa - Friuli

VINO ROSSO

KTHMA ΑΛΦΑ

7.50€ / 35.00€

Syrah - ΠΓΕ Φλώρινα

KTHMA ΑΛΦΑ SMX

53.00€

Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο - ΠΓΕ Φλώρινα

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

44.00€

Sangiovese, Canaiolo - Peppoli Estate, Antinori

ZONIN VALPOLICELLA CLASSICO DOC

7.00€ / 31.00€

Corvina, Rondinella, Molinara

KTHMA ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ NEMEA UNOAKED

6.50€ / 29.00€

Αγιωργίτικο - Π.Ο.Π Νεμέα

ANTINORI NEPRICA PRIMITIVO

33.00€

Primitivo - Tormaresca estate, Antinori IGT PUGLIA

FRIZZANTE

GANCIA MOSCATO D’ASTI

6.50€ / 26.00€

GANCIA PROSECCO ROSE

6.50€ / 28.00€

GANCIA PROSECCO

6.50€ / 26.00€

VIN DOUX

5.00€

Μοσχάτο λευκό Μικρόρωγο Π.Ο.Π Σάμος (Vegan) ΕΟΣ Σάμου

BEVANDE

Coca cola, light, zero, fanta red, blue, sprite, soda

3.50€

(0,25lt)

Aqua Panna

3.50€

Νερό (1lt)

San Pellegrino

3.50€ / 5.00€

Ανθρακούχο νερό (0,25lt / 0,75lt)

Three Cents

5.00€

Pink grapefruit, sparkling lemonade, cherry, mandarin and bergamot soda (0,20lt)

BIRRA

Draught | Bottle

Stella Artois Lager

5.50€ / 5.50€

(0,33lt)

Stella Artois χωρίς αλκοόλ

5.00€

(0,33lt)

COCKTAIL

MARITO FIZZ

9.00€

Marito Verde, Lime, Aegean Tonic

NEGRONI

9.00€

London Dry Gin, Luxardo bitter Rosso, Cocchi Storico

APEROL SPRITZ

9.00€

Aperol, Prosecco, Sparkling water

PINK APERITIVO

10.00€

Aperol, Pink Grapefruit Soda

GIMLET VERDE

11.00€

London Dry Gin, Lime, Ginger, Apple Syrup, Cucumber, St. germain, Lillet Blanc

LIMONCELLO SPRITZ

10.00€

Limoncello, Lime, Aegean Tonic, Prosecco

ITALIAN PALOMA

10.00€

Amaro Montenegro, Select Aperitivo, Cocchi Rosa, Lime, Pink Grapefruit Soda

ROSSINI

11.00€

Μαστίχα, Strawberry puree, Bitters, Lime, Ginger, Mint, Pink Grapefruit Soda

ITALIAN PEACH SPRITZ

10.00€

Aperol, Peach, Prosecco, Sparkling water

PORN STAR SPRITZ

11.00€

Serkova Crystal Pure, Homemade Vanilla Syrup, Passion Fruit, Lime, Prosecco Rose

WATERMELON APEROL SPRITZ

10.00€

Watermelon, Aperol, Prosecco, Sparkling water