

## INSALATE - ANTIPASTI

Σούπα ημέρας 8 €

Πράσινη σαλάτα (mix) cranberry, κολοκυθόσπορο, φρούτα εποχής, μαύρη κινόα και βαλσάμικο 12€

Burrata, ποικιλία από ντομάτες, μαρμελάδα βατόμουρο και χειροποίητο προζυμένιο ψωμί 16€

Κρύα σαλάτα με γαρίδες, πεπόνι, φασολάκι και τραγανό προσούτο 17€

Καρπάτσιο μοσχαριού, πεκάν, πεκορίνο και εσαλότ 18€

Βοδινό ταρτάρ με μεσογειακά αρώματα 19€

Σασίμι ψαριού ημέρας με γκρέιπφρουτ, αγγούρι, πιπεριά, finger lime και νερό Bloody Mary 14€

Καλαμάρι ψητό με ροδάκινο, άγρια ρόκα και κίτρινο κολοκύθι 19€

## PIZZETI

Pizzeti μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9€

Pizzeti με mozzarella di bufala, προσούτο San Daniele και baby ρόκα 15€

Pizzeti gorgonzola, carocollo και κρέμα σύκου 15€

Pizzetti με άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα 17€

Pizzeti με σαλάμι picante, κρεμμύδι, provolone και μαρμελάδα chili 12€

Pizzetti μασκαρπόνε, καπνιστή πανσέτα και πράσο 12€

Pizzetti με πέστο άνηθου, κολοκυθάκι, mortadella Bologna και φυστίκι Αιγίνης 12€

## PASTA - RISOTTI

Cacio e pepe με ελαφρύ άρωμα τρούφας 9€ /14€

Gnocchi carbonara 12€

Linguine με φρέσκιες γαρίδες, λαχανικά και μυρωδικά 19€

Ριζότο με κίτρινα παντζάρια, πραλίνα από πεκάν και αφρό κατσικίσιου τυριού 16€

Spaghetti vongole aglio olio 19€

Ριζότο αστακού 31€

Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα και μυρωδικά 21€

\* Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 6€

## PESCE-CARNE

Σολομός φρέσκος φιλέτο με baby σπανάκι και σάλτσα εσπεριδοειδών 23€

Σφυρίδα φιλέτο, χόρτα εποχής, πουρέ κολοκυθάκι και βασιλικός 32€

Φρέσκος μπακαλιάρος φιλέτο μαγειρεμένος σε ελαιόλαδο, τσίλι, καμμένα φασολάκια

και κρέμα παρμεζάνας με σαμπούκο 27€

Κοτόπουλο φιλέτο, baby καρότα, σπαράγγια και μπροκολίνι 17€

Tagliata rib-eye, baby πατάτες σοτέ με μυρωδικά, ντοματίνια,

φρέσκο κρεμμύδι και vinaigrette δεντρολίβανο 29€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, φρέσκια μαύρη τρούφα και σάλτσα από κρασί Brunello 34€

Vitello tonato από καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου, καμμένο εσαλότ και baby καρότα 23€

## DOLCI

Lemon pie 9€

Tiramisu 9€

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος με αλμυρή καραμέλα 9€

Ναμελάκα λευκής σοκολάτας με φράουλες και σορμπέ βασιλικού

## FORMAGGI - SALUMI

Πλατό ιταλικών αλλαντικών, πίκλες, μουστάρδα Dijon, κριτσίνια 16€

Πλατό ιταλικών τυριών, μαρμελάδα (φρούτο εποχής), μιξ ηρώων καρπών, κριτσίνια 16€

Charcuterie Board 29€

-Σπιτικό ψωμί & ντιπ 2,5€-

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

## INSALATE - ANTIPASTI

Soup of the day 8€

Green salad (mix), cranberry, pumpkin seeds, seasonal fruit, black quinoa and balsamic 12€

Burrata, variety of tomatoes, raspberry jam and handmade sourdough bread 16€

Cold salad with shrimp, melon, green beans and crispy prosciutto 17€

Beef carpaccio, pecan, pecorino and shallot 18€

Beef tartar with Mediterranean aromas 19€

Fish of the day sashimi with grapefruit, cucumber, pepper, finger lime and Bloody Mary water 14€

Grilled squid with peach, wild rocket and yellow zucchini 19€

## PIZZETI

Pizzetti mozzarella, tomato sauce and chives 9€

Pizzetti με mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele and baby rocket 15€

Pizzetti gorgonzola, capocollo and fig cream 15€

Pizzetti with wild mushrooms and fresh truffle 17€

Pizzetti with salami picante, onion, provolone and chili jam 12€

Pizzetti mascarpone, smoked pancetta and leek 12€

Pizzetti with dill pesto, zucchini, mortadella Bologna and pistachio 12€

## PASTA - RISOTTI

Cacio e pepe with light truffle aroma 9€ / 14€

Gnocchi carbonara 12€

Linguine with fresh shrimp, vegetables & herbs 19€

Risotto with yellow beets, pecan praline and goat cheese foam 16€

Spaghetti vongole aglio olio 19€

Lobster risotto 31€

Orzo with veal cheeks and herbs 21€

\* Extra fresh black truffle 6€

## PESCE-CARNE

Fresh salmon fillet with baby spinach and citrus sauce 23€

Grouper fillet, seasonal greens, zucchini purée and basil 32€

Fresh cod fillet cooked in olive oil, chili, burnt beans

and Parmesan cream with elderberry 27€

Chicken fillet, baby carrots, asparagus and broccolini 17€

Tagliata rib-eye, baby potatoes sauteed with herbs, cherry tomatoes,

spring onion and rosemary vinaigrette 29€

Beef fillet with potato purée, fresh black truffle and Brunello wine sauce 34€

Vitello tonato from veal fillet heart, burnt shallot and baby carrots 23€

## DOLCI

Lemon pie 9€

Tiramisu 9€

Milk chocolate cream with salted caramel 9€

White chocolate namelaka with strawberries and basil sorbet 9€

## FORMAGGI - SALUMI

Board of Italian cold cuts, pickles, Dijon mustard, bread sticks 16€

Board of Italian cheeses, seasonal fruit jam, mix of dry nuts, bread sticks 16€

Charcuterie Board 29€

-homemade bread & dip 2,5€-

Please inform us of any food allergies