

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, αχλάδι, φασολάκι και προσούτο 18€

Σαλάτα με παντζάρια, gorgonzola, πορτοκάλι και καραμελωμένο καρύδι 14€

Καρπάτσιο μοσχαριού, πεκάν, πεκορίνο και εσαλότ 18€

Βοδινό ταρτάρ με μεσογειακά αρώματα 19€

Ceviche ψαριού ημέρας με πράσινο μήλο, χρένο και νεροκάρδαμο 17€

PIZZETI

Pizzeti μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9€

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

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

Pizzeti amatriciana με guanciale, πεκορίνο και καραμελωμένο κρεμμύδι 12€

Pizzeti gorgonzola, caroccolo και κρέμα σύκου 15€

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

Pizzetti με άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα 17€

PASTA - RISOTTI

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

Gnocchi carbonara 14€

Linguine με φρέσκιες γαρίδες, λαχανικά και μυρωδικά 19€

Ριζότο με μανιτάρια εποχής, τοπιναμπούρ και φουντούκι 18€

Ριζότο με γλυκιά κολοκύθα, μανταρίνι και μαριναρισμένη караβίδα 21€

Raccheri με καμμένο βούτυρο, κουνουπίδι και βοδινό ταρτάρ 18€

Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα και μυρωδικά 21€

* Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 6€

PESCE-CARNE

Σολομός φιλέτο με σπανάκι, φινόκιο και σάλτσα εσπεριδοειδών με σιναπόσπορο 23€

Σφυρίδα φιλέτο ψητή με σελινόριζα και ολλανδέζ Λουίζας 32€

Φιλέτο κοτόπουλο cacciatore με γλυκοπατάτα και σάλτσα από το ψήσιμό του 17€

Tagliata flap black Angus, baby πατάτες σοτέ με μυρωδικά, ντοματίνια,

φρέσκο κρεμμύδι και vinaigrette δεντρολίβανο 31€

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 24€

DOLCI

Lemon pie 9€

Tiramisu 9€

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος με αλμυρή καραμέλα 10€

Τάρτα panagegio με bitter σοκολάτα giotte, καρπό του κακάο και σαντιγί 10€

FORMAGGI - SALUMI

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

Πλατό ιταλικών τυριών, μαρμελάδα (φρούτο εποχής), μιξ ξηρών 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, pear, green beans and crispy prosciutto 18€

Salad with beetroot, gorgonzola, orange and caramelized walnut 14€

Beef carpaccio, pecan, pecorino and shallot 18€

Beef tartar with Mediterranean aromas 19€

Fish of the day ceviche with green apple, horseradish and watercress 17€

PIZZETI

Pizzetti mozzarella, tomato sauce and chives 9€

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

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

Pizzetti amatriciana with guanciale, pecorino and caramelized onion 12€

Pizzetti gorgonzola, capocollo and fig cream 15€

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

Pizzetti with wild mushrooms and fresh truffle 17€

PASTA - RISOTTI

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

Gnocchi carbonara 14€

Linguine with fresh shrimp, vegetables & herbs 19€

Risotto with seasonal mushrooms, Jerusalem artichoke and hazelnut 18€

Risotto with sweet pumpkin, tangerine and marinated crayfish 21€

Paccheri with burnt butter, cauliflower and beef tartare 18€

Orzo with veal cheeks and herbs 21€

* Extra fresh black truffle 6€

PESCE-CARNE

Salmon fillet with spinach, fennel and citrus mustard sauce 23€

Grilled grouper fillet with celery root and vervain hollandaise 32€

Chicken cacciatore fillet with sweet potato and sauce from its roasting 17€

Tagliata flap black angus, baby potatoes sauteed with herbs, cherry tomatoes,
spring onion and rosemary vinaigrette 31€

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

Vitello tonato from veal fillet heart, burnt shallot and baby carrots 24€

DOLCI

Lemon pie 9€

Tiramisu 9€

Milk chocolate cream with salted caramel 10€

Panavegio tart with bitter chocolate griotte, cocoa beans and whipped cream 10€

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