

INSALATE - ANTIPASTI

Σούπα ημέρας

- Πράσινη σαλάτα (mix) cranberry, κολοκυθόσπορο, φρούτα εποχής, μαύρη κινόα και βαλσάμικο 12€
Τρυφερά φύλλα μαρουλιού, Caesar dressing, κοτόπουλο, παρμεζάνα και crumble προζυμένιου ψωμιού 15€
Κρύα σαλάτα με γαρίδες, γλυκιά κολοκύθα, μήλο, chili και ιταλική mostarda με μανταρίνι 18€
Burrata, ποικιλία από ντομάτες, ψητά παντζάρια και φρούτα του δάσους 17€
Arancini mozzarella, salciccia μαγειρεμένο σε χειροποίητη σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και βασιλικός 14€
Καρπάτσιο μοσχαριού, πεκάν, πεκορίνο και εσαλότ 18€
Βοδινό ταρτάρ με μεσογειακά αρώματα 19€
Ceviche από ψάρι ημέρας με πράσινο μήλο, αγγούρι, χρένο και νεροκάρδαμο 16€

PIZZETI

- Pizzeti μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9€
Pizzeti με σαλάμι picante, κρεμμύδι, provolone και μαρμελάδα chili 12€
Pizzeti με τυρί caprino, αχλάδι και σαλάμι finocchiona 15€
Pizzeti gorgonzola, carocollo και κρέμα σύκου 15€
Pizzeti με mozzarella di bufala, προσούτο San Daniele και baby ρόκα 15€
Pizzeti με άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα 17€

PASTA - RISOTTI

- Cacio e pepe με ελαφρύ άρωμα τρούφας 9€ / 14€
Carbonara με spaghetti alla chitarra 15€
Linguine με γαρίδες*, λαχανικά και μυρωδικά 21€
Calamarata al burro με μπακαλιάρo confit, kaffir lime και λουίζα 21€
Λαζάνια με σάλτσα Bolognese, μοσχαρίσιο ταρτάρ και αφρό παρμεζάνας 18€
Risotto τοπιναμπούρ, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι σε ιταλική μπύρα και καβουρδισμένο αμύγδαλο 23€
Risotto με φρέσκα μανιτάρια και πεκορίνο με τρούφα 18€
Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 8€

PESCE-CARNE

- Σολομός φιλέτο με σπανάκι, φινόκιο και σάλτσα εσπεριδοειδών με σιναπόσπορο 23€
Σφυρίδα φιλέτο με σέσκουλα, φασόλια cannellini και σάλτσα beurre blanc με λεμόνι και κάπαρη 33€
Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ καρότο, καμμένα λαχανικά και σάλτσα από το ψήσιμο του 17€
Tagliata flap black Angus, baby πατάτες σοτέ με μυρωδικά, ντοματίνια και σάλτσα με πράσινο πιπέρι 32€
Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, φρέσκια μαύρη τρούφα και σάλτσα από κρασί Brunello 34€
Vitello tonato από καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου, καπαρόμηλα, πίκλα αγγουριού και εσαλότ 24€

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€-

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 17 ετών
Στις συνταγές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πρώτης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγάνισμα.
Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες. *Χρησιμοποιήθηκαν προϊόντα κατάψυξης
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο)
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Thomas Grupac

OTTAVIANO
BRUNELLO

INSALATE - ANTIPASTI

Soup of the day

- Green salad (mix), cranberry, pumpkin seeds, seasonal fruit, black quinoa and balsamic 12€
Tender lettuce leaves, Caesar dressing, chicken, parmesan and sourdough bread crumble 15€
Cold salad with shrimps, sweet pumpkin, apple, chili and Italian mostarda with tangerine 18€
Burrata, variety of tomatoes, grilled beets and forest fruits 17€
Arancini mozzarella, salciccia cooked in homemade tomato sauce, parmesan and basil 14€
Beef carpaccio, pecan, pecorino and shallot 18€
Beef tartar with Mediterranean aromas 19€
Fish of the day ceviche with green apple, cucumber, horseradish and watercress 16€

PIZZETI

- Pizzetti mozzarella, tomato sauce and chives 9€
Pizzetti with salami picante, onion, provolone and chili jam 12€
Pizzetti with caprino cheese, pear and finocchiona salami 15€
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€
Spaghetti Carbonara alla chitarra 15€
Linguine with shrimp*, vegetables & herbs 21€
Calamarata al burro with cod confit, kaffir lime and verbena 21€
Lasagna with Bolognese sauce, beef tartar and Parmesan foam 18€
Jerusalem artichoke risotto, slow-cooked beef in Italian beer and roasted almonds 23€
Risotto with fresh mushrooms and pecorino with truffle 18€
Extra fresh black truffle 8€

PESCE-CARNE

- Salmon fillet with spinach, fennel and citrus mustard sauce 23€
Grouper fillet with wild greens, cannellini beans and beurre blanc sauce with lemon and capers 33€
Chicken fillet with carrot purée, burnt vegetables and sauce from the grill 17€
Tagliata flap black angus, baby potatoes sauteed with herbs, cherry tomatoes and green pepper sauce 32€
Beef fillet with potato purée, fresh black truffle and Brunello wine sauce 34€
Vitello tonato from veal fillet heart, caper apple, cucumber pickle and shallot 24€

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€-

Alcohol consumption is prohibited for persons under 17 years of age
In our recipes we use extra virgin olive oil and first quality sunflower oil for frying.
Please inform us of any allergies. *Freezer products were used
The consumer has no obligation to pay if he does not receive the legal document (Receipt - Invoice)
The prices include all legal charges
Marketing Manager: Thomas Grupac