

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 προζυμμένου ψωμιού 15€
- Κρύα σαλάτα με γαρίδες, mango, καρότο, καμμένο καλαμπόκι και pancetta affumicata 18€
- Burrata, ποικιλία από ντομάτες, φρούτα του δάσους και ιταλική φοκάτσια 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€
- Σασίμι από ψάρι ημέρας, κονσομέ από ψητή πιπεριά Φλωρίνης, σιτάρι και φρέσκα raspberries 19€

PIZZETI

- Pizzeti μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9€
- Pizzeti με σαλάμι picante, κρεμμύδι, provolone και μαρμελάδα chili 12€
- Pizzeti με σάλτσα ντομάτας, γαρίδες, σουσιά και ρικότα αρωματισμένη με nduja 17€
- 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€
- Sfogliata al limone με καπνιστή σάλτσα σκόρδου, θυμάρι και vitello 18€
- Orzo pomodoro με mozzarella di buffalo, λεμόνι και βασιλικό 16€
- Risotto με ταρτάρ από φρέσκα χτένια, σπαράγγια, φράουλες και παρμεζάνα 24€
- Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 8€

PESCE-CARNE

- Σολομός φιλέτο με σπανάκι, φινόκιο και σάλτσα εσπεριδοειδών με σιναπόσπορο 23€
- Σφυρίδα φιλέτο με πατάτες κονφί, σάλτσα beurre blanc με λεμόνι και μύδια 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

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 shrimp, mango, carrot, charred corn, and smoked pancetta 18€
Burrata, variety of tomatoes, forest fruits and Italian focaccia 17€
Arancini mozzarella, saliccia cooked in homemade tomato sauce, parmesan and basil 14€
Beef carpaccio, pecan, pecorino and shallot 18€
Beef tartar with Mediterranean aromas 19€
Catch of the day sashimi, roasted Florina pepper consommé, wheat, and fresh raspberries 19€

PIZZETI

- Pizetti mozzarella, tomato sauce and chives 9€
Pizetti with salami picante, onion, provolone and chili jam 12€
Pizetti with tomato sauce, shrimp cuttlefish and ricotta infused with 'nduja 17€
Pizetti gorgonzola, capocollo and fig cream 15€
Pizetti με mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele and baby rocket 15€
Pizetti 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€
Sfoglia al limone with smoked garlic sauce, thyme, and veal 18€
Orzo pomodoro with buffalo mozzarella, lemon, and basil 16€
Risotto with fresh scallop tartare, asparagus, strawberries, and parmesan 24€
Extra fresh black truffle 8€

PESCE-CARNE

- Salmon fillet with spinach, fennel and citrus mustard sauce 23€
Grouper fillet with confit potatoes, lemon beurre blanc sauce, and mussels 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