

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, πεπόνι, φασολάκι και προσούτο 18€

Φρέσκος τόνος ταρτάρ, ντομάτα, λάδι βανίλιας και πράσινο chili 21€

Crudo ψαριού ημέρας, λεμόνι, πιπέρι espelette και βιολογικό ελαιόλαδο 17€

Burrata, ποικιλία από ντομάτες, φρούτα του δάσους και ιταλική focaccia 17€

Καρπάτσιο μοσχαριού, πεκάν, πεκορίνο και εσαλότ 18€

Βοδινό ταρτάρ με μεσογειακά αρώματα 19€

PIZZETI

Pizzeti μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9€

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

Pizzeti με ricotta, κολοκυθάκι, μαριναρισμένες αγκινάρες και λεμόνι 16€

Pizzeti gorgonzola, capocollo 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€

Carbonara με spaghetti alla chitarra 15€

Paccheri pomodoro με pecorino vignaiolo και φρέσκο βασιλικό 14€

Conchiglione Bolognese με φρέσκια ricotta 17€

Linguine με γαρίδες*, λαχανικά και μυρωδικά 21€

Calamarata al burro με μπακαλιάρο confit, kaffir lime και λουίζα 21€

Risotto alla nerano με κολοκυθάκι, τυρί taleggio, φιστίκι και ελιές 16€

Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 8€

PESCE-CARNE

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

Σφυρίδα φιλέτο με σέσκουλα, κολοκύθι και σάλτσα αυγολέμονο 34€

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ καρότο, καμμένα λαχανικά και σάλτσα από το ψήσιμο του 18€

Tagliata flap black angus, ψητή γλυκοπατάτα, peperonata, φουντούκι και pecorino 33€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, φρέσκια μαύρη τρούφα και σάλτσα από κρασί Brunello 35€

Vitello tonato από καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου, καπαρόμηλα, πίκλα αγγουριού και εσαλότ 25€

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, melon, green beans & prosciutto 18€
- Fresh tuna tartare with tomato, vanilla oil & green chili 19€
- Fish crudo of the day with lemon, esepette pepper & organic olive oil 17€
- Burrata, variety of tomatoes, forest fruits and Italian focaccia 17€
- Beef carpaccio, pecan, pecorino and shallot 18€
- Beef tartar with Mediterranean aromas 19€

PIZZETI

- Pizzetti mozzarella, tomato sauce and chives 9€
- Pizzetti with salami picante, onion, provolone and chili jam 12€
- Pizzetti with ricotta, zucchini, marinated artichokes & lemon 16€
- 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€
- Paccheri pomodoro with pecorino vignaiolo & fresh basil 14€
- Conchiglione Bolognese with fresh ricotta 17€
- Linguine with shrimp*, vegetables & herbs 21€
- Calamarata al burro with cod confit, kaffir lime & lemon verbena 21€
- Risotto alla Nerano with zucchini, taleggio cheese, pistachio & olives 16€

Extra fresh black truffle 8€

PESCE-CARNE

- Salmon fillet with spinach, fennel and citrus mustard sauce 23€
- Grouper fillet with Swiss chard, zucchini & avgolemono sauce 34€
- Chicken fillet with carrot purée, burnt vegetables and sauce from the roasting 18€
- Black Angus flap tagliata with roasted sweet potato, peperonata, hazelnuts & pecorino 33€
- Beef fillet with potato purée, fresh black truffle & Brunello wine sauce 35€
- Vitello tonnato from beef tenderloin heart with caper berries, pickled cucumber & shallots 25€

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

BRUNELLO