

DINNER MENU

Summer Italian flavors

Culatello di zibello "Antica Corte Pallavicini"
ωρίμανσης 36 μηνών και φοκάτσια δενδρολίβανου

Culatello di zibello "Antica Corte Pallavicini"
aged 36 months with rosemary focaccia

€ 20



Ραβιόλια γεμιστά με ρικότα και σος από τυρί "taleggio", ρόκα και ελιές

Ravioli stuffed with ricotta with taleggio sauce, rocket and olives

€ 21



Στήθος πάπιας με καπνιστό πουρέ πατάτας
και μπιζέλια σωτέ σε λάδι φουντουκιού

Duck breast with smoked potato purée
and sautéed snow peas with hazelnut oil

€ 26



Παρμεζάνα Reggiano "Antica Corte Pallavicini"
ωρίμανσης 24 μηνών και θυμαρίσιο μέλι

Parmesan Reggiano "Antica Corte Pallavicini"
aged 24 months, with thyme honey

€ 16

Appetizers

Σούπα ημέρας

Soup of the day

€ 15

•••

Καπνιστός σολομός με πατάτες, γιαούρτι, κρουτόν και σχοινόπρασο

Smoked salmon with potatoes, yoghurt, croutons and chives

€ 27

•••

Ταρτάρ τόνου με κάππαρη

Tuna tartar with capers

€ 28

•••

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο "à la plancha" με πατζαροσαλάτα και βινεγκρέτ μάνγκο

Beef carpaccio à la plancha with beetroot salad and mango vinaigrette

€ 21

•••

Ποικιλία ιταλικών αλλαντικών με πράσινες ελιές, αγκινάρες και κρεμμύδια στο γκριλ

Italian cured meat selection with green olives, grilled artichokes and onions

Guanciale di Norcia
Mortadella di Bologna
Salame D'Aquila
Speck of Duck
Prosciutto Parma

€ 21

•••

Μίνι γκουρμέ πίτσα εποχής

Mini gourmet pizza with seasonal toppings

€ 19

Salads

“Insalatona” με ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια, βουβαλίσια ρικότα, κουκουνάρι και ξύδι αντσούγιας

Insalatona with rocket salad, lettuce, cherry tomatoes, buffalo ricotta, pine nuts and anchovy vinegar

€ 17

...

Σαλάτα με ρόκα, αβοκάντο, γαρίδες και σος μπαλσάμικο

Rocket salad with avocado, shrimps and balsamic dressing

€ 26

...

Χωριάτικη σαλάτα

Traditional Greek salad

€ 17

...

Σαλάτα με ντομάτα και μοτσαρέλα

Tomato and mozzarella salad

€ 19

...

Σαλάτα με φύκια “wakame”, χτένια “à la plancha” και χυμό πορτοκάλι

Wakame salad with scallops à la plancha and orange juice

€ 29

Pasta & Risotto

Πέννες με πικάντικη σάλτσα ντομάτα

Penne with spicy tomato sauce

€ 19

•••

Λινγκουίνι με αστακό

Lobster linguini

€ 43

•••

“Tacozzete” από το Gragnano με “guanciale”, φρέσκο κρεμμυδάκι και σαφράν

Gragnano tacozzete with guanciale, spring onions and saffron

€ 26

•••

“Vermicelli” από το Gragnano με χταπόδι ραγκού

Vermicelli of Gragnano with octopus ragout

€20

•••

Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με λαχανικά και βασιλικό καβούρι

Whole grain spaghetti with vegetables and king crab

€29

•••

Ριζότο καπνιστό με καπνιστή μοτσαρέλα και λεμόνι

Rissoto fume with smoked mozzarella and lemon

€ 20

From the Sea

Φιλέτο σφυρίδας σε κρούστα ψωμιού και προσούτο με σπανάκι και σαλάτα σωτέ

White grouper fillet in crust of bread and prosciutto with spinach and salad sauté

€ 38

...

Σολομός μαγειρεμένος σε ελαιόλαδο με παντζάρια,
χρένο και σος πορτοκαλιού

Salmon cooked in olive oil with beetroot,
horseradish and orange sauce

€ 28

...

Γαρίδες "Tiger" στη σχάρα σε ζυμαρικά "fregola" με ντομάτες,
τηγανητές μελιτζάνες και καπνιστό τυρί ρικότα

Grilled Tiger prawns on fregola with tomatoes,
fried eggplant and smoked ricotta cheese

€ 42

...

Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα με λαχανικά εποχής
και παρθένο ελαιόλαδο

Catch of the day, grilled and served
with seasonal vegetables and virgin olive oil

€ 34

From the Farm

Σπεσιαλιτέ της ημέρας

Specialty of the day

€ 28

...

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα
με τραγανές πατάτες φούρνου, γκρατιναρισμένα πράσα και σος μανιταριού

Roasted beef fillet
with crispy baked potatoes, gratinated leeks and mushroom sauce

€ 41

...

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με κροκέτες μελιτζάνας,
φρέσκο κρεμμυδάκι και σος "Cacciatora"

Grilled chicken breast with eggplant croquettes,
braised spring onion and Cacciatora sauce

€ 28

...

Καρέ αρνιού με κρούστα λιαστής ντομάτας, αγκινάρες,
φοκάτσια με σπανάκι και φρέσκο τυρί

Gratinated saddle of lamb with sun dried tomatoes crust,
artichokes, focaccia with spinach and fresh cheese

€ 38

From the Grill

Μοσχαρίσιο φιλέτο 250 γρ.

Beef tenderloin 250 gr.

€ 41

•••

“Rib-Eye” από μοσχάρι 350 γρ.

Rib-Eye 350 gr.

€ 38

•••

Κόντρα φιλέτο 350 γρ.

Strip loin 350 gr.

€ 36

•••

Μοσχαρίσια κοτολέτα γάλακτος 350 γρ.

Veal cutlet 350 gr.

€ 39

•••

Κόντρα φιλέτο 350 γρ. (Αμερικής)

Strip loin 350 gr. (U.S.)

€45

•••

Σος - Sauces

Πιπέρι, μουστάρδα, κόκκινο κρασί

Pepper, mustard, red wine

Συνοδευτικά – Side Dishes

Πουρές πατάτας au gratin με τυρί Παρμεζάνα

Mashed potato gratin with Parmesan cheese