

DINNER MENU

Spring Italian flavors

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

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



Ραβιόλι με γέμιση από κολοκύθα και αμαρέτι,
κάστανο, ξύδι μπαλσάμικο και σος παρμεζάνας

Pumpkin ravioli with amaretti, chestnuts, Parmesan sauce
and balsamic vinegar



Στήθος πάπιας με καπνιστό πουρέ και μπιζέλια σωτέ
σε λάδι φουντουκιού

Duck breast with smoked puree and snow peas sauté with
hazelnut oil



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

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

Appetizers

Σούπα ημέρας

Soup of the day



Καπνιστός σολομός με πατάτες, γιαούρτι, κρουτόν
και φρέσκα κρεμμυδάκια

Smoked salmon with potatoes, yoghurt, croutons and
chives



Ταρτάρ τόνου με κάππαρη

Tuna tartar with capers



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

Beef carpaccio à la plancha with beetroot salad
and mango vinaigrette



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



Μίνι γκουρμέ πίτσα εποχής

Mini gourmet pizza with seasonal toppings

Salads

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

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



Χωριάτικη σαλάτα

The traditional Greek salad



Σαλάτα με ντομάτα και μοτσαρέλα

Tomato and mozzarella salad



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

Wakame salad with scallop à la plancha and orange juice

Pasta & Risotto

Πέννες με πικάντικη σάλτσα ντομάτα à la 'Roof Garden'

Penne with spicy tomato sauce 'Roof Garden' style



Λινγκουίνι με αστακό

Lobster linguini



"Vermicelli" από το Gragnano με χταπόδι ραγκού

Vermicelli of Gragnano with octopus ragout



"Gnocchetti sardi" με γαρίδες, σοταρισμένα
κολοκυθάκια
και βασιλικό

Gnocchetti sardi with shrimp, zucchini sauté and basil



Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με λαχανικά και βασιλικό
καβούρι

Spaghetti whole grain with vegetables and King Crab



Ριζότο καπνιστό με καπνιστή μοτσαρέλα και λεμόνι

Risotto fume with smoked mozzarella and lemon

From the Sea

Ψητό φιλέτο σφυρίδας με ζαμπόν Πάρμας,
σοταρισμένα λαχανικά και σος κίτρου

Roasted fillet of grouper with Parma ham,
sliced sautéed vegetables and citrus sauce



Σολομός μαγειρεμένος σε ελαιόλαδο με παντζάρια,
χρένο και σος πορτοκαλιού

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



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

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



Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα με λαχανικά εποχής
και παρθένο ελαιόλαδο

Fresh fish, catch of the day, grilled and served
with seasonal vegetables and virgin olive oil

From the Grill

Μοσχαρίσιο φιλέτο 250 γρ.

Beef tenderloin 250 gr



'Rib-Eye' από μοσχάρι 350 γρ.

Rib-Eye 350 gr.



Κόντρα φιλέτο 350 γρ.

Strip loin 350 gr.



Μοσχαρίσια κοτολέτα γάλακτος 350 γρ.

Veal cutlet 350 gr.



Κόντρα φιλέτο 350γρ. Αμερικής

Strip loin 350gr (U.S.)

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

From the Farm

Σπεσιαλιτέ της ημέρας

Specialty of the day



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

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



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

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



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

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

Desserts

Μπαμπάς με σιρόπι βανίλια και ρούμι,
ανανάς και παγωτό βανίλια

The Babà with vanilla rum syrup,
pineapple and vanilla ice cream



“Dacquoise” με φουντούκια Πιεμόντης
και “ganache” σοκολάτας Valhrona

Piedmont hazelnut Dacquoise with
Valhrona chocolate ganache



Το κλασικό τираμισού

The classical Tiramisù



Crème brulee με φιστίκι,
κεράσια “amarene” και “crumble”

Pistachio crème brulee
with amarene cherries and crumble



Τάρτα κίτρου, σούπα με χειμερινά
μπαχαρικά και σορμπέ γκρέιπφρουτ

Citrus tart with winter spices soup and
pink grapefruit sorbet



Ποικιλία από παγωτά και σορμπέ

Selection of ice creams and sorbets

Ποικιλία τυριών

Italian Cheese selection

Buffalo Ricotta
Provolone Del Monaco
Pecorino Di Fossa
Bleu Del Demoncenisio