

Antipasti

Bruschette (ψημένο ψωμί) με ντομάτα, μοτσαρέλλα & βασιλικό (6τεμ)

8.00€

Bruschette με κασικίσιο τυρί chevre, πανσέτα, ρόκα, ντοματίνια & balsamico (6τεμ)

10.50€

Piadina Romagnola (είδος λεπτής πίτας στη σχάρα) με προσούτο, μοτσαρέλα, ντομάτα & ρόκα

9.50€

Melanzane alla parmigiano - στρώσεις μελιτζάνας με μοτσαρέλα, παρμεζάνα & ντομάτα ψημένα στο φούρνο

9.50€

Ταρτάρ σολομού με αβοκάντο & εσπεριδοειδή

13.50€

Γαρίδες με πιπερόριζα (ginger), γλυκό σκόρδο, peperoncino (τσίλι), ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό

15.00€

Φρέσκος Αχινός σε ελαιόλαδο, λεμόνι & μαϊντανό (όταν υπάρχει)

18.00€

Μύδια αχιστά με σκόρδο, κρεμμυδάκι, μαϊντανό & λευκό κρασί (όταν υπάρχουν)

9.50€

Μοσχαρίσιο capraccio με φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, πράσινο μήλο και σελινόριζα

14.00€

Σπιτικός σολομός "balik style" ψημένος σε θαλασσινό αλάτι με μυρωδικά, σερβιρισμένος με κρέμα λεμονιού και κριτσίνια

16.00€

Μαριναρισμένα λαχανικά με θυμάρι και χοντρό αλάτι, ψημένα με involtini από speck και mozzarella

12.50€

Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα μαγειρεμένα με βαλσάμικο ξύδι και μέλι, συνοδεύονται με καπνιστό τυρί scamorza στο φούρνο και ρόκα

13.50€

Πιατέλα με φρεσκοκομμένα αλλαντικά - τυριά & σπιτικές μαρμελάδες φρούτων (μικρή / μεγάλη)

15.00€ / 24.00€

*το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι βιολογικό έξτρα παρθένο από την Κρήτη (Αζαράκης)

* η παρμεζάνα είναι Reggiano

* το prosciutto είναι Parma

* το balsamico είναι Modena

Insalatonì

Πράσινη σαλάτα εποχής με ντοματίνια, φινόκιο, καλαμπόκι, μπρόκολο, φασολάκι & καλαμπόκι σε βινεγκρέτ balsamico

9.50€

Σαλάτα με λόλο ρόσο, λόλο πράσινο, ρόκα, παρμεζάνα, πορτοκάλι, κρουτόν & κουκουνάρι σε balsamico με φρέσκο χυμό πορτοκάλι

12.50€

Πράσινη σαλάτα με Pecorino Sardo, αβοκάντο, καθυρδισμένα αμύγδαλα, τριμμένο κολοκύθι και βινεγκρέτ από μουστάρδα και μέλι

13.00€

Βιολογική ντομάτα με μοτσαρέλλα βουβαλίσια, φύλλα ρόκας και παλαιωμένο βαλσαμικό ξύδι

13.50€

Φρέσκο σπανάκι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί στη σχάρα, αβοκάντο και τραγανές φέτες Speck σε βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας

14.00€

Σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο ψητό, παρμεζάνα, rancetta, αυγό & κρουτόν σε sauce ceasars

14.00€

Σαλάτα χαμηλών λιπαρών με τυρί cottage, bresaola, καλαμπόκι, φασολάκι & ντοματίνια σε κλασική σως vinegraitte

14.50€

Ανάμεικτη σαλάτα με Prosciutto Πάρμας, μανιτάρια πλευρώτους σχάρας, παρμεζάνα & λιαστή ντομάτα σε βινεγκρέτ balsamico

14.00€

Σαλάτα με λόλα, ραντίτσιο & iceberg, Καπνιστό σολομό, αβοκάντο, φινόκιο & χαβιάρι σε βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

16.00€

Pasta

Per "Tradizionali..."

Pappardelle Napolitana με βελουτέ σάλτσα ντομάτας & βασιλικό

9.00€

Spaghetti aglio, olio & peperoncino με σκόρδο, ελαιόλαδο, μαϊντανό & καυτερή πιπεριά

9.00€

Spaghetti Carbonara με pancetta, speck, prosciutto & κρόκο αυγού

12.00€

Spaghetti Pesto με βασιλικό, παρμεζάνα, κουκουνάρι, πεκορίνο & ελαιόλαδο

14.00€

Penne Amatriciana με pancetta affumicata, peperoncino & σάλτσα από φουρνιστά ντοματίνια (ελαφρώς πικάντικο)

12.00€

Penne Caprese με mozzarella, ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό

14.00€

Penne al Ragù alla Bolognese με σάλτσα ντομάτας, κιμά, κρεμμύδι, καρότο & σέλινο

14.00€

Penne con Ricotta με ντομάτα, ελιές, κάπαρη & ρικότα

12.50€

Penne 4 formaggi με gorgonzola, Asiago, παρμεζάνα, πεκορίνο

14.00€

Penne Prosciutto e funghi με prosciutto Parma,μανιτάρια & ελαφριά κρέμα παρμεζάνας

14.00€

Linguini al prosciutto e limone με prosciutto Parma & λεμόνι

14.00€

Pasta

Per "I moderni..."

Φρέσκες πέννες Ολικής Αλέσεως με ντομάτα, μοτσαρέλλα & βασιλικό

14.00€

Φρέσκα Gnocchi πατάτας με salsiccia (φρέσκο χοιρινό λουκάνικο), πιπεριές κόκκινες, ντομάτα & μαιντανό

14.50€

Φρέσκα Garganelli με κοτόπουλο, μπρόκολο και μασκαρπόνε με μυρωδικά

14.50€

Φρέσκα Strozzarreti με καπνιστή μελιτζάνα & σάλτσα από ντοματίνια, δυόσμο και κατσίκισιο τυρί στη σχάρα

14.50€

Χειροποίητα Ravioli με ραγού μοσχαρίσιο σε σάλτσα παρμεζάνα Reggiano & πουγκάκι bresaola

16.00€

Spaghetti με αχινό & ginger (όταν υπάρχει)

19.50€

Φρέσκες Ταλιατέλες από μελάνι σουπιάς με ταρτάρ σολομού, φινόκιο & χαβιάρι σε κρέμα λεμονόχορτου

18.00€

Linguini με καρβιδόψυχα, ντοματίνια & γλυκό σκόρδο σε σάλτσα από sambuca ή λευκό κρασί

19.50€

Risotti

Risotto με πράσινα λαχανικά (σπανάκι, μπρόκολο, σπαράγγια)

14.00€

Risotto Milanese με σαφράν & παρμεζάνα

17.00€

Risotto με speck (καπνιστό προσούτο), scamorza (καπνιστό τυρί) & σπανάκι

17.00€

Risotto με μανιτάρια porcini και κρέμα μαύρης τρούφας

19.00€

Risotto με φρέσκες γαρίδες, σαφράν & σπαράγγια σε φρέσκο ζωμό καρβίδας

19.00€

*τα ζυμαρικά που χρησιμοποιούμε είναι De Cecco

*Για το risotto χρησιμοποιούμε Riso Arborio Scotti

Secondi alla Griglia

Κυρίως πιάτα στη σχάρα

Polpetta - Άπαχο Μοσχαρίσιο μπιφτέκι από κιλότο (300gr) με φρέσκο σπανάκι ατμού, βραχάκια παρμεζάνας, ντοματίνια & ελαιόλαδο

16.00€

Pollo alla griglia - Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με δροσερή σως ντομάτας, βασιλικό, ξύδι balsamico & ελαιόλαδο με άγριο μαύρο ρύζι βιολογικό

14.50€

Pollo al gorgonzola e noci - Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα από gorgonzola, αχλάδι και καρύδι

18.00€

Filetto alla griglia - Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα με σως béarnaise

27.00€

Filetto al pepe verde - Φιλέτο μοσχαρίσιο με σάλτσα από πράσινο πιπέρι & garrapa

29.00€

Filetto ai Funghi Porcini - Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα από φρέσκαμανιτάρια porcini & κρέμα μαύρης τρούφας

31.00€

Paiard - Παγιάρ μοσχαρίσιο με σαλάτα ρόκα, παρμεζάνα & λάδι μαύρης τρούφας

19.50€

Tagliata al limone - Ταλιάτα μοσχαρίσια μαριναρισμένη με καπνιστό αλάτι και δεντρολίβανο σε σάλτσα λεμονιού

19.50€

Filetto di maiale al Balsamico - Φιλέτο χοιρινό με σάλτσα από ξύδι balsamico & μέλι

19,00€

Chateaubriand (για 2 άτομα) με τηγανιτές πατάτες & χειροποίητη σάλτσα béarnaise

65.00€

T-Bone Γάλακτος (550gr) μαριναρισμένη σε καπνιστό αλάτι & δεντρολίβανο με τηγανιτές πατάτες & χειροποίητη σάλτσα béarnaise

28.50€

(όλα τα πιάτα σερβίρονται με επιλογή από φρέσκες πατάτες τηγανιτές, άγριο μαύρο ρύζι, λαχανικά σχάρας & χειροποίητο πουρέ ημέρας)

Ψάρια

Φρέσκο ψάρι ημέρας (από Κάρυστο) στη σχάρα με βραστά λαχανικά (σπανάκι, μπρόκολο, κολοκύθι, καρότο, φινόκιο)

από 55.00€ έως 78.00€ /kg

Φιλέτο φρέσκου βακαλάου φρικασέ μεμανιτάρια πορτσίνι, λεμονόχορτο και σπανάκι (όταν υπάρχει!!)

26.00€

Σολομός στη σχάρα με σάλτσα από σαφράν, πορτοκάλι & bisk καραβίδας σερβιρισμένος με μαύρο βιολογικό ρύζι & σπανάκι σωτέ με παρμεζάνα

21.00€

Επιδόρπια

**Rennacotta με βανίλια Μαδαγασκάρης &
σως από φρούτα του δάσους**

6.00€

Μούς μασκαρόνε με σως espresso & amaretti

8.00€

Crème Brulee

7.50€

**Μους σοκολάτας Valrhona με σπιτικό γλυκό
πορτοκάλι με ροζ πιπέρι**

8.00€

Ρανίονα με φρέσκιες φράουλες

8.00€

Σουφλέ σοκολάτας (απαιτούνται 12 λεπτά ψήσιμο) με παγωτό βανίλια

8.50€

Παγωτό Βανίλια & Σοκολάτα

6.50€

Τριλογία Sorbet: Μάνγκο - Φράουλα - Λεμόνι

8.50€

Φρέσκα φρούτα εποχής

6.00€

***Τα παγωτά μας είναι Καγακ**

Αρτοσκευάσματα & σούπα ημέρας: 2.50€