

I Primi Piatti

Bruschette (ψημένο ψωμί) με ντομάτα, μοτσαρέλλα & βασιλικό

9,50€

Bruschette με κασικίσιο τυρί chevre, πανσέτα,ρόκα, ντοματίνια & balsamico

10,50€

Piadina Romagnola (είδος λεπτής πίτας) με προσούτο, μοτσαρέλλα, ντομάτα & ρόκα

9,50€

Prosciutto Parma με πεπόνι

9,50€

Δροσερό Μιλφείγ από κολοκύθι μαριναρισμένο σε μυρωδικά, κρέμα ρικότας & χειροποίητο πέστο μέντας

9,50€

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

14,50€

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

16,00€

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

13,50€

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

14,50€

Ταρτάρ σολομού με αβοκάντο & εσπεριδοειδή

12,50€

Φρέσκες γαρίδες με πιπερόριζα (ginger), γλυκό σκόρδο, peperoncino (καυτερή πιπεριά), ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό

16,00€

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

18,00€

Φρέσκα μύδια αχνιστά σε λευκό κρασί

9,50€

Πιατέλα με φρεσκοκομμένα αλλαντικά - τυριά & σπιτικές μαρμελάδες φρούτων

μικρή 15,00€ / μεγάλη 24,00€

*το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι έξτρα παρθένο με οξύτητα 0,01

* η παρμεζάνα είναι Reggiano - * το prosciutto είναι Parma - * το balsamico είναι Modena

Insalatonì

Πράσινη σαλάτα εποχής με vinegraitte & ντοματίνια

8,00€

**Σαλάτα με λόλο ρόσο, λόλο πράσινο, ρόκα, φράουλες, παρμεζάνα, κρουτόν
& παλαιωμένο balsamico**

13,50€

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

14,50€

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

14,00€

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

15,50€

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

15,00€

**Σαλάτα χαμηλών λιπαρών με τυρί cottage, καπνιστή γαλοπούλα Fointre, φασολάκι,
& ντοματίνια σε κλασική σως vinegraitte**

13,50€

**Φρέσκα μαριναρισμένα μανιτάρια, μοτσαρέλα bocconcini, σπανάκι, ντοματίνια
και καλαμπόκι σε βινεγκρέτ βασιλικού**

14,50€

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

15,50€

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

18,00€

Pasta

Per "I Tradizionali..."

Pappardelle Napolitana με βελουτέ σάλτσα ντομάτας & βασιλικό

9,50€

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

9,00€

Spaghetti Carbonara με pancetta, speck, prosciutto & κρόκο αυγού

13,50€

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

14,00€

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

13,50€

Penne Caprese Estive με mozzarella bocconcini, ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό (κρύο πιάτο)

14,00€

Penne 4 formaggi με gorgonzola, Asiago, παρμεζάνα, πεκορίνο

14,50€

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

14,00€

Pasta

Per "I moderni..."

Φρέσκα Garganelli με ραγού από φιλετάκια βοδινού και χοιρινού σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας αρωματισμένη με εστραγκόν

15,50€

Fussili με κοτόπουλο, μπρόκολο και μασκαρόνε με μυρωδικά

14,50€

Mezzaluna χειροποίητα γεμιστά με καπνιστή μελιτζάνα & προβολόνη σε σάλτσα από ντοματίνια, δυόσμο και κασικίσιο τυρί στη σχάρα

18.00€

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

18,00€

Spaghetti alle cozze με φρέσκα μύδια σε σάλτσα λευκού κρασιού με μαιντανό & σκόρδο

13,00€

Spaghetti με φρέσκο αχινό, ginger & ντοματίνια (όταν υπάρχει)

21,00€

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

19.50€

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

22,00€

Risotti

Risotto με πράσινα λαχανικά (σπανάκι, μπρόκολο, σπαράγγια)

14,00€

Risotto Milanese με σαφράν & παρμεζάνα

17,00€

Risotto με μανιτάρια porcini και κρέμα μαύρης τρούφας

21,00€

Risotto με γαρίδες, σαφράν & σπαράγγια σε φρέσκο ζυμό καρβιδας

21,00€

*τα ζυμαρικά που χρησιμοποιούμε είναι De Cecco
*Για το risotto χρησιμοποιούμε Riso Arborio Scotti

Carne alla Griglia

Άπαχο Μοσχαρίσιο μπιφτέκι (300gr) με σπανάκι ποσέ, βραχάκια παρμεζάνας, ντοματίνια & ελαιόλαδο

16,00€

Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με δροσερή σως από τριμμένη ντομάτα, βασιλικό, balsamico & ελαιόλαδο με άγριο μαύρο ρύζι βιολογικό

14,50€

Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με σάλτσα από gorgonzola, ακλάδι και καρύδι

18,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα από φρέσκα μανιτάρια porcini & κρέμα μαύρης τρούφας

31,00€

Παγιάρ μοσχαρίσιο γάλακτος στη σχάρα με σαλάτα ρόκα, παρμεζάνα & λάδι μαύρης τρούφας

19,00€

Tagliata μοσχαρίσια γάλακτος μαριναρισμένη με καπνιστό αλάτι και δεντρολίβανο σε σάλτσα λεμονιού

21,00€

Φιλέτο χοιρινό γεμιστό με ρικότα & σπανάκι σε σάλτσα marsala

19,00€

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

65,00€

T-Bone Γάλακτος (500gr) μαριναρισμένη σε καπνιστό αλάτι & δεντρολίβανο με τηγανιτές πατάτες & χειροποίητη σάλτσα béarnaise

31,00€

(όλα τα πιάτα μπορούν να σερβιριστούν με επιλογή απο φρέσκες πατάτες τηγανιτές, άγριο μαύρο ρύζι, λαχανικά σχάρας & χειροποίητος πουρές ημέρας)

Pesce

Φρέσκο ψάρι ημέρας (από Κάρυστο) στη σχάρα με βραστά λαχανικά

55,00 - 80,00€/kg

Φρέσκια Τσιπούρα ή Λαυράκι (500gr) βιολογικής εκτροφής στη σχάρα με βραστά λαχανικά

15,00€

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

26,00€

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

21,00€

Επιδόρπια

Pannacotta με βανίλια μαδαγασκάρης & σως από φρούτα του δάσους

6,50€

Μους λεμόνι με κιγιέ (lemon pie style)

8,50€

Μούς μασκαρπόνε με σως espresso, amaretti & κουλί φρέσκιας φράουλας

8,50€

Ρανίονα με μαρέγκα,παγωτό βανίλια,σαντιγύ & φρέσκιας φράουλες (για 2 άτομα)

9,00€

Σουφλέ σοκολάτας (απαιτούνται 12 λεπτά ψήσιμο) με παγωτό Μάνγκο

8,50€

Τάρτα σοκολάτας Callebaut (64%) με γκανάς bitter σοκολάτας & πορτοκάλι γλασέ

8,50€

Cheese cake με σως βατόμουρο

7,50€

Παγωτό Βανίλια & Σοκολάτα

6,50€

Τριλογία Sorbet: Μάνγκο - Φράουλα - Λεμόνι

8,50€

Φρέσκα φρούτα εποχής

7,00€

Αρτοσκευάσματα & σούπα ημέρας

2,50€

*Τα παγωτά μας είναι Kayak