



## INSALATE

Πράσινη σαλάτα με σπιτικό supermix, φρούτα εποχής, βιολογική κινόα και βαλσάμικο 12€

Σαλάτα με αρωματικά φύλλα, μαριναρισμένο φρούτο εποχής, κουκουνάρι και ζεστό κατοκίσιο τυρί 15€

Caesar salad με κρουτόν, παλαιωμένη παρμεζάνα και κοτόπουλο ψητό 16€

Burrata με ντοματίνια, μαρμελάδα βατόμουρο, παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού 15€

Κρύα σαλάτα με γαρίδες, αχλάδι, φασολάκια, lime και τραγανό prosciutto 17€

Σαλάτα με πολύχρωμη κινόα και όσπρια, καβουρδισμένα κάσιους, κρέμα αβοκάντο με κόλιανδρο και βατόμουρα 12€

Σαλάτα με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, dressing με γιαούρτι, ραπανάκι και καβουρδισμένο σουσάμι 22€

## ANTIPASTI

Σούπα ημέρας 9€

Φρεσκοψημένη pinsa με ελαιόλαδο και ανθό αλατιού 7€

Carpaccio μοσχάρι με pecan, pecorino και échalote 17€

Βοδινό tartare με μεσογειακά μυρωδικά 18€

Vitello tonato με μοσχάρι γάλακτος, κρέμα από καπνιστό χέλι, σέλερι και κάπαρη 19€

Cannoli από τραγανό φύλλο με μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνας και λεμονοθύμαρο 14€

Tartare ψαριού ημέρας με horseradish, αγγούρι και άνηθο 16€

Ψωμί χειροποίητο από τον ξυλόφουρνο / focaccia και ολικής άλεσης 3€/άτομο

## PIZZETI / PINZZETI

Mozzarella, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9,5€

Prosciutto, φρέσκο σπανάκι, βασιλικός, παρμεζάνα 11€

Mortadella, φιστίκι Αιγίνης, κολοκυθάκι και σπιτικό πέστο βασιλικού 11,5€

Λουκάνικο salsiccia, πιπεριές requillos και βουβαλίσια burrata 14€

Gorgonzola, carocollo, σύκο 14€

Άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα 13€ / 18€

Σαλάμι picante, provolone και μαρμελάδα chili 12€

Mascarpone, καπνιστή πανσέτα και σιγοψημένο πράσο (+αυγό) 12,5€ / 15€

Pinsa romana με ντομάτα, λαχανικά εποχής και ξύσμα λεμόνι 9,50€

\*Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 6€

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

## PASTA / RISOTTI

Cacio e Pepe 12,5€

Mezze rigato Bolognese με gorgonzola 16€

Spaghetti carbonara 15€

Νιόκι πατάτας με κρέμα παρμεζάνας, λεμόνι και φουντούκι 14€

Φρέσκα λαζάνια με βοδινό ragù, ελαφριά μπεσαμέλ με amaretto και παλαιωμένη γραβιέρα 17€

Φρέσκα θαλασσινά με κριθαράκι, ντομάτα και καφίρ lime 19€

Aglione e olio με ζυμαρικά ολικής άλεσης, λαχανικά και φρέσκο θυμάρι 13€

Risotto με κολοκύθα, σταφίδες, rancetta affumicata και καβουρδισμένο κολοκυθόσπορο 16€

Risotto με σπιτικό pesto βασιλικού, nduja και φρέσκο καλαμάρι σωτέ 22€

\*Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 6€

## PESCE - CARNE

Βιολογικό κοτόπουλο φιλέτο με πουρέ γλυκοπατάτα, λαχανικά και σάλτσα από το ψήσιμό του με τζίντζερ 18€

Κοτολέτα μαύρου χοίρου με τραγανή κρούστα, παλαιωμένη παρμεζάνα, λεμόνι και γαρνιτούρα επιλογής 23€

Risotto ala milanese με ossobuco γάλακτος και κρόκο Κοζάνης 27€

Φιλέτο φρέσκου σολομού ψητό με βιολογική κινόα, χουρμά και σάλτσα lemongrass 22€

Ψητό φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου με σελινόριζα και σάλτσα από το ψήσιμό του με κάπαρη και πράσινες ελιές 28€

Τόνος τατάκι με δροσερή σαλάτα από φασόλια cannellini, αγγούρι και εξωτικά φρούτα 26€

Tagliata flap steak black angus, baby πατάτες σωτέ με μυρωδικά, ντοματίνια και δεντρολίβανο 29€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, φρέσκια τρούφα και σάλτσα από κρασί Barolo 33€

Tomahawk dry aged (1200gr) με τηγανιτές πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα από Tasmanian pepper 110€

Côte de bœuf black Angus (800gr) με τηγανιτές πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα από Tasmanian pepper 80€

## SIDE DISHES

Πράσινα λαχανικά σωτέ με μυρωδικά 6€

Πουρές πατάτας 6€

Πουρές πατάτας με φρέσκια τρούφα 10€

Καστανό ρύζι ατμού 4€

Τηγανιτές πατάτες bravas 5€

Πράσινη σαλάτα με μήλο και dressing λεμονιού 5€

Σάλτσα demiglace 3,5€

## DOLCI

Lemon pie 9€

Tiramisu 9€

Apple crumble με σταφίδες και σπιτικό παγωτό κανέλα 9€

Υγρό κέικ bitter σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια 9€

Παγωτά, σορμπέ 3,5€ / scoop

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΠΕΤΡΟΣ ΑΠΑΛΑΚΗΣ  
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Φ.Π.Α ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΓΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ  
ΓΙΑ ΑΝΕΠΑΦΗ ΠΛΗΡΩΜΗ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).  
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.