

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μελιτζάνα αλά παρμιτζιάνα  € 13,00

Λαχανικά σχάρας 
Με καπνιστό τυρί προβόλα
και λάδι μυρωδικών € 14,00

Αραντσίνι μανιταριών 
Ριζότο μανιταριών, μοτσαρέλα, κρέμα
παρμεζάνας και μαρμελάδα ντομάτας € 15,00

Χτένια gradinate € 18,00
Βασιλικά χτένια με σάλτσα γαρίδας,
βούτυρο αρωματικό, λάδι μυρωδικών

Vitello tonnato € 20,00
Φιλέτο μοσχαρίσιο σιγομαγειρεμένο με
ραπανάκι, ανθό κάπαρης και σάλτσα τόνου

Frutti di mare € 23,00
Θαλασσινά και οστρακοειδή ατμού,
ντοματίνια, κάπαρη, ελιές και λάδι μυρωδικών

Ταρτάρ τόνου € 25,00
Κιτρινόπτερος τόνος με τζίντζερ, σχοινόπρασο,
αβοκάντο και μαγιονέζα πικάντικη

Ταρτάρ μόσχου € 25,00
Με φρέσκια τρούφα και κρόκο αυγού.
Φιλέτο μόσχου, κάπαρη, ραπανάκι, φρέσκο
κρεμμύδι και ξύσμα λάιμ

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών € 27,00
Με μαρμελάδα πιπεριάς, κόπα, προσούτο, σαλάμι
Μιλάνο, σπιανάτα, παρμεζάνα, ταλέτζιο, πεκορίνο
τρούφας, πεκορίνο πεπεροντσίνο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Pandana

Ρόκα, προσούτο, ντοματίνια, νιφάδες
παρμεζάνας με βινεγκρέτ Μοδένα

€ 14,00

Ρομάνα

Δροσερή πράσινη σαλάτα με φιλέτο
κοτόπουλο, καλαμπόκι baby, παρμεζάνα,
τραγανό μπέικον και κρουτόν

€ 14,00

Vegana

Πράσινη σαλάτα με σταφίδες, σταφύλια,
κάσιους, φιλέτο πορτοκάλι, κράνμπερι,
αβοκάντο και βινεγκρέτ λάιμ

€ 14,00

Toscana

Ανάμεικτη σαλάτα με αποξηραμένα φρούτα,
τριμμένη παρμεζάνα, κράνμπερι, μύρτιλα,
κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ μάνγκο

€ 15,00

Καπρέζε με burattina

Ντοματίνια τρικολόρε, φρέσκα φύλλα
και λάδι βασιλικού, πέστο genovese
και ανθός καπνιστού αλατιού

€ 17,00

Segreto

Πράσινη σαλάτα με σαλάμι κόπα,
πέρλα πεπόνι, μοτσαρελίνι, κουκουνάρι
και βινεγκρέτ Vin Santo

€ 19,00

Cinque terre

Σαλάτα με ψητές γαρίδες, αβοκάντο,
πορτοκάλι, σουσάμι, σκόνη αυγοτάραχου
και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

€ 19,00

ΠΙΤΣΕΣ

ROSE

Μαργαρίτα

Μοτσαρέλα, σάλτσα San Marzano και φύλλα βασιλικού

€ 16,00

Μαρινάρα

Σάλτσα San Marzano, φιλέτο αντζούγιας, σκόρδο, πεπεροντσίνο και φρέσκια ρίγανη

€ 17,00

Bosco

Μοτσαρέλα cubettata, σάλτσα San Marzano και ποικιλία άγριων μανιταριών

€ 17,00

Vegetariana

Με φρέσκα λαχανικά, σπανάκι και ντοματίνια

€ 17,00

Parma

Προσούτο, ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας

€ 20,00

Piccante

Μοτσαρέλα cubettata, σπιανάτα, γκοργκοντζόλα, πεκορίνο και ρίγανη

€ 20,00

Salsiccia

Ραγού από λουκάνικο, σκαμόρτσα, ντούγια, σάλτσα San Marzano και καραμελωμένο κρεμμύδι

€ 20,00

Trendino

Μοτσαρέλα cubettata, speck, μανιτάρια, προβόλα, ταλέτζιο

€ 21,00

BIANCHE

Caprese

Ρόκα, ντοματίνια, μοτσαρέλα μπουφάλα, μοτσαρέλα cubettata και λάδι βασιλικού

€ 18,00

Ταρτουφάτα

Κρέμα τρούφας, μοτσαρέλα μπουφάλα, ρόκα και φλοίδες τρούφας

€ 20,00

Μορταδέλα pistacchio e fichi

Μορταδέλα φυστίκι, μοτσαρέλα μπουφάλα, τυρί στρατσιατέλα και σύκα

€ 21,00

ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Νιόκι αλά σορεντίνια 	€ 16,00
Χειροποίητα νιόκι πατάτας croccante με ντομάτα, βασιλικό και τυρί στρατσιατέλα	
Νιόκι salsiccia e nduja	€ 17,00
Χειροποίητα νιόκι πατάτας croccante με ντούγια, ραγού από λουκάνικο, τυρί ταλέτζιο και καραμελωμένα κρεμμύδια	
Παπαρδέλες porcini e speck	€ 18,00
Φρέσκες παπαρδέλες με σπεκ, άγρια μανιτάρια και παρμεζάνα γκράνα παντάνο	
Raccheri αματρισιάνα	€ 19,00
Τραγανή καπνιστή πανσέτα, πεπεροντσίνι και σάλτσα ντομάτας	
Ταλιατέλες μπολονέζ	€ 19,00
Ψιλοκομμένο μοσχαράκι με σάλτσα ντομάτας και τυρί μασκαρπόνε	
Ριζότο rosso 	€ 19,00
Παντζάρι, πράσινο μήλο, τυρί στρατσιατέλα και λάδι βασιλικού	
Bucatini καρμπονάρα	€ 20,00
Χοιρινό μάγουλο, κρόκος αυγού και τυρί πεκορίνο	
Carpelli di prete μανιταριών 	€ 23,00
Χειροποίητα ραβιόλι με μανιτάρια, ρικότα και σάλτσα τρούφας	
Calamarata ragu di pesce	€ 25,00
Ραγού ψαριών με φρέσκα ψάρια και ντομάτα	
Λιγκουίνι casio e pepe με φρέσκια τρούφα 	€ 27,00
Σερβίρεται σε κεφάλι παρμεζάνας μπροστά στον πελάτη	
Ταλιολίνι bottarga e riccio di mare	€ 27,00
Αυγοτάραχο, αχινός, σάλτσα προσέκο και ξύσμα από μοσχολέμονο	
Σπαγγέτι allo scoglio	€ 29,00
Φρέσκα όστρακα, γαρίδες, ντοματίνια και αρωματικά βότανα	
Ριζότο nero	€ 33,00
Με αστακό, ξύσμα λάιμ και σάλτσα passion fruit	

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Coscia di pollo € 23,00

Φιλεταρισμένο μπούτι κοτόπουλο
με λαχανικά, πατάτες country
και σάλτσα μαρσάλα

Χοιρινά μενταγιόν € 24,00

Με πουρέ λευκής γλυκοπατάτας,
άγρια μανιτάρια και σάλτσα σουάβε

Φαγκρί € 30,00

Στο γκριλ με λαχανικά baby
και σάλτσα brachetto

Λαβράκι € 30,00

Με πουρέ σελινόριζας και
flan από άγρια χόρτα

Τόνος ταλιάτα € 31,00

Φρέσκος κιτρινόπτερος τόνος με fregula
λαχανικών και σάλτσα γκράπα

Ταλιάτα μόσχου € 34,00

Κόντρα μόσχου συνοδευόμενη
από τάρτα πατάτας με άρωμα τρούφας

Golden Rib Eye € 44,00

Ψημένο σε πλάκα αλατιού Ιμαλαΐων,
με φύλλο χρυσού, πατάτα croccante
και αρωματικό βούτυρο

Tomahok Steak Omaha (700-900γρ.) € 83,00


Baby πατάτες με δεντρολίβανο,
σαλάτα ρόκα-παρμεζάνα και σάλτσα
από κόκκινο παλαιωμένο κρασί

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τιραμισού με γλυκό κρασί μαρσάλα	€ 11,00
Μιλφείγ Με μους σοκολάτας και σορμπέ passion fruit	€ 12,00
Ρανλονα Με λευκή κρέμα, φυστίκι και σορμπέ ρόδι	€ 12,00
Πανακότα Μάνγκο με αλμυρή καραμέλα	€ 12,00
Σφαίρα σοκολάτας Με φοντάν και παγωτό βανίλια	€ 13,00
Φρέσκα φρούτα εποχής	€12,00
Ποικιλία από παγωτά και σορμπέ (μπάλα)	€ 4,00

APPETIZERS

Aubergine a la parmigiana  € 13,00

Grilled vegetables  € 14,00
With smoked cheese provola and herb oil

Mushroom arancini  € 15,00
Mushroom risotto, mozzarella, parmesan cream and tomato jam

Gradinate scallops € 18,00
King scallops with shrimp sauce, aromatic butter, herb oil

Vitello tonnato € 20,00
Veal fillet braised with radish, caper flower and tuna sauce

Frutti di mare € 23,00
Seafood and shellfish steamed, cherry tomatoes, capers, olives and herb oil

Tuna tartare € 25,00
Yellowfin tuna with ginger, chives, avocado and spicy mayonnaise

Veal tartare € 25,00
With fresh truffle and egg yolk.
Veal fillet, capers, radish, spring onion and lime zest

Cold cuts and cheese variety € 27,00
With pepper marmalade, coppa, prosciutto, salame di Milano, spianata, parmesan, taleggio, pecorino al tartufo, pecorino pepperoncino


SALADS

Pandana € 14,00

Rocket, prosciutto, cherry tomatoes,
parmesan flakes with Modena vinaigrette

Romana € 14,00

Green salad with chicken fillet,
baby corn, parmesan,
crunchy bacon and croutons

Vegana  € 14,00

Green salad with raisins, grapes,
cashews, cranberries, cranberries,
avocado and lime vinaigrette

Toscana  € 15,00

Mixed salad with dried fruits, grated
parmesan, cranberries, blueberries, goat
cheese and mango vinaigrette

Caprese with burattina  € 17,00

Tri color cherry tomatoes, fresh leaves
and basil oil, pesto alla genovese
and smoked fleur de sel

Segreto € 19,00

Green salad with salame coppa,
melon pearl, mini mozzarella, pine nuts
and Vin Santo vinaigrette

Cinque terre € 19,00

Salad with grilled shrimp, avocado,
orange, sesame seeds, bottarga powder
and citrus vinaigrette

PIZZA


ROSE

Margarita  € 16,00

Mozzarella, San Marzano sauce and basil leaves

Marinara € 17,00

San Marzano sauce, anchovy fillet, garlic, pepperoncino and fresh oregano

Bosco  € 17,00

Mozzarella cubettata, San Marzano sauce and wild mushroom variety

Vegetariana   € 17,00

With fresh vegetables, spinach and cherry tomatoes

Parma € 20,00

Prosciutto, rocket, parmesan flakes

Piccante  € 20,00

Mozzarella cubettata, spianata, gorgonzola, pecorino and oregano

Salsiccia € 20,00

Ragu di salsiccia, scamorza, 'nduja, San Marzano sauce and caramelized onion

Trendino € 21,00

Mozzarella cubettata, speck, mushrooms, provola cheese, taleggio

BIANCHE

Caprese  € 18,00

Rocket, cherry tomatoes, mozzarella di buffala, mozzarella cubettata and basil oil

Tartufata  € 20,00

Truffle cream, mozzarella di buffala, rocket and truffle flakes

Pistacchio mortadella e fichi € 21,00

Pistacchio mortadella, mozzarella di buffala, straciatella cheese and figs

FRESH PASTA & RISOTTO

Gnocchi alla sorrentina 	€ 16,00
Handmade croccante potato gnocchi with tomato, basil and stracciatella cheese	
Gnocchi salsiccia e 'nduja	€ 17,00
Handmade croccante potato gnocchi with 'nduja, ragu di salsiccia, taleggio and caramelised onions	
Pappardelle porcini e speck	€ 18,00
Fresh pappardelle with speck, wild mushrooms and grana padano parmesan	
Paccheri Amatriciana	€ 19,00
Crispy pork belly, pepperoncini and tomato sauce	
Tagliatelle Bolognese	€ 19,00
Chopped veal with tomato sauce and mascarpone cheese	
Risotto rosso 	€ 19,00
Beetroot, green apple, stracciatella cheese and basil oil	
Bucatini carbonara	€ 20,00
Pork cheek, egg yolk with pecorino cheese	
Mushrooms cappelli di prete 	€ 23,00
Handmade ravioli with mushrooms, ricotta cheese and truffle sauce	
Calamarata ragu di pesce	€ 25,00
Fish ragu with fresh fish and tomato	
Linguine cacio e pepe with fresh truffle 	€ 27,00
Served on parmesan whole wheel in front of the customer	
Tagliolini bottarga e riccio di mare	€ 27,00
Bottarga, sea urchin, prosecco sauce and lime zest	
Spaghetti allo scoglio	€ 29,00
Fresh shells, shrimp, cherry tomatoes and aromatic herbs	
Risotto nero	€ 33,00
With lobster, lime zest and passion fruit sauce	

MAIN DISHES

Coscia di pollo € 23,00

Chicken thigh fillet with vegetables,
country potatoes and marsala sauce

Pork medallions € 24,00

With white sweetpotato puree,
wild mushrooms and suave sauce

Red Porgy € 30,00

On the grill with baby vegetables
and brachetto sauce

Sea Bass € 30,00

With celeriac puree
and wild greens flan

Tuna tagliata € 31,00

Fresh yellowfin tuna with vegetable fregula
and grappa sauce

Veal tagliata € 34,00

Sirloin steak accompanied
with potato tart with truffle scent

Golden Rib Eye € 44,00

Grilled on himalayan salt block with golden
leaves, croccante potato and aromatic butter

Tomahok Steak Omaha (700-900gr) € 83,00

Baby potatoes with rosemary, rocket-
parmesan salad and red vintage wine sauce

DESSERTS

Tiramisu with sweet marsala wine	€ 11,00
Millefeuille With chocolate mousse and passion fruit sorbet	€ 12,00
Pavlova With white cream, pistachio and pomegranate sorbet	€ 12,00
Pannacotta Mango with salted caramel	€ 12,00
Chocolate sphere With fondant and vanilla ice cream	€ 13,00
Fresh seasonal fruits	€ 12,00
Ice cream and sorbet variety (per scoop)	€ 4,00