

- Ορεκτικά -

CARPACCIO 12,90

Φιλέτο μοσχαρίσιο μαρινρισμένο,
σντροφιιά με τρυφερά φύλλα ρόκας
και φλούδες παρμεζάνας.

PROSCIUTTO 12,90

Λεπτές φέτες ιταλικού καπνιστού ζαμπόν,
σε ζωντανά φύλλα γαλλικής σαλάτας,
με τη συνοδεία ρόκας
και νιφάδων παρμεζάνας.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 9,80

Το πιάτο της νότιας Ιταλίας.
Κορδέλες μελιτζάνας
με αρωματική σάλτσα βασιλικού,
θρυμματισμένη μοτσαρέλλα
και νιφάδες παρμεζάνας στον φούρνο.

PLEUROTUS 9,80

Γκριλαρισμένα κοράλια μανιταριών
με σως βαλσάμικου.

COZZE ALLA MARINIÈRE 10,60

Από τον βυθό της θάλασσας στο πιάτο σας.
Μύδια ακνιστά περασμένα από κρασί
με παραδοσιακή σάλτσα σαφράν
& κρέμα σαφράν.

VERDURA ALLA GRIGLIA 10,50

Τριλογία ψητών λαχανικών.
Τα συνοδεύουν πολύχρωμες
πιπεριές στο γκριλ.
Τα στολίζει η νιναigrette βαλσάμικου.



SCAMORZÀ GRIGLIATA 10,50

Μηαστονάκια από ιταλικό τυρί, αγκαλιά
με γλώσσες παντσέτας.
Τα συνοδεύουν βλαστάρια ρόκας

FUNGHI ALLA PANNA 9,40

Σωταρισμένα μανιτάρια bouton
με ελαφριά κρέμα γάλακτος και μυρωδικά.

FUNGHI SAUTE' 9,00

Σωταρισμένα μανιτάρια με σκόρδο,
μυρωδικά και κρασί

BRESAOLA 14,50

Παντρεμένα ρολλάκια μπρεζόλας
με μασκαπόνε

CREPE RIPIENE 9,50

Γεμιστές κρέπες με σπανάκι
και ανθότυρο

ANTIPASTO MISTO 16,90

Ό,τι καλύτερο για ξεκίνημα,
πλούσιο άρωμα Ιταλίας.
Παραδοσιακά ιταλικά αλλαντικά
και τυριά στο πιάτο σας.



- Σαλάτες -



RUCOLA 9,50

Τη μοναξιά ενός μπουκέτου αστραφτερής ρόκας την κάνει ευχάριστη η πλούσια βροχή παρμεζάνας, συντροφιά με τη σως βαλσάμικου

CAPRESE (BUFALA) 10,80

Το απόλυτο γευστικό *contrast*! Υπέρλευκες κουπι μοτσαρέλλας ποσαρισμένες σε κατακόκκινες ροδέλες ντομάτας, όπου το εκκεντρικό πέστο βασιλικού και τα φύλλα του, σας καλούν σε εκρήξεις του ουρανίσκου

CESARE 10,50

Κάπου εδώ, τα λόγια είναι περιττά. Ο Κάισαρας αποφάσισε. Δροσερά φύλλα γαλλικής σαλάτας με μαριναρισμένα sticks κοτόπουλου, ζαράκια ψωμιού, καλαμπόκι και νιφάδες παρμεζάνας με πλούσια, γευστική σως.

BRACCIO DI FERRO 13,50

Εκλεκτικός συνδυασμός από φύλλα γαλλικής σαλάτας, τρυφερά βλαστάρια ρόκας, μπουκιές από μοσχαρίσια φιλετάκια σωτέ με σως βαλσάμικου και φλούδες παρμεζάνας

DEL RE 12,50

Η λατρεμένη του Δούκα της Λομβαρδίας! Φέτες προσούτο, λιαστή ντομάτα, κρουτόν, καρποί κουκουναριού, ακουμπισμένα σε φύλλα σαλάτας με ρόκα, λουσμένα σε σως βαλσάμικου και νιφάδες παρμεζάνας

MISTA DEL PASTORE 10,80

Πολύχρωμη, ξεχωριστή σαλάτα με ραντίσιο, μήλο, φύλλα λόλας, σταφίδες, καρύδια, σουσάμι και σως μελιού.

BELLA DONNA 11,60

"Ομορφη κυρία" με γαλλική σαλάτα, ραντίσιο, σπόρους και φρούτα του δάσους, ντοματίνια, πορτοκάλι και μανουρί ραντισμένα με μία θεική, ελαφριά σως από πορτοκάλι

MEDITERRANEA 10,50

Ελαφριά, δροσερή με παξιμαδι ολικής, ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι κάπαρη, κρέμα τυριού και μρωδικά

BURRATA 14,50

Τυρί burrata με ροδέλες ντομάτας & πέστο βασιλικού



- Πίτσες -

MARGHERITA 10,40

Απλή, αρωματισμένη, κλασική,
με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό
& μοσαρέλλα



PROSCIUTTO 15,20

Εντυπωσιακή, με φρεσκάδα.
Σάλτσα ντομάτας, μοσαρέλλα,
φέτες προsciutto, και φρέσκια ρόκα,
πασπαλισμένη με παρμεζάνα

QUATTRO FORMAGGI 13,50

Ντομάτα με 4 διαφορετικά
είδη τυριών

BOSCAIOLA 13,90

Σαγηνευτική, γεμάτη γεύσεις.
Με ντομάτα, μοσαρέλλα, ποικιλία
μανιταριών και λάδι λευκής τρούφας.

SORRENTINA 12,70

Μαριναρισμένα ντοματίνια,
φρέσκος βασιλικός, ντομάτα, μοσαρέλλα
και νιφάδες παρμεζάνας μέσα
σε φάκελο σπιτικής ζύμης.

PROFUMATA 16,80

Χορταστική, αρωματική, με σάλτσα
ντομάτας, μοσαρέλλα, φρέσκο φιλέτο
μοσχαριού, νιφάδες παρμεζάνας,
λίγη ρόκα και λάδι άσπρη τρούφας.



CIPOLLA 11,50

Απλή, ελαφριά, τραγανή ζύμη
για εκλεπτυσμένους ουρανίσκους
με κρεμμύδι, παρμεζάνα & πεκορίνο

- Πίτσες -



GIORGINO 13,50

Η δική μας πίτσα με κρέμα μασκαρπόνε, κρεμμύδι και μπέικον

CALZONE 12,50

Κλειστή, γεμιστή πίτσα με ντομάτα, μοτσαρέλλα, ζαμπόν και μανιτάρια

ALLA VERDURA 12,50

Ελαφριά και light.
Ντομάτα με μοτσαρέλλα ή όχι και μαριναρισμένα λαχανικά

O SOLE MIO 13,80

Η περίφημη πικάντικη πίτσα
O sole mio με ζαμπόν, σαλάμι, πιπεριά & αυγό

FUMO 13,50

Για τους λάτρεις της δυνατής, καπνιστής γεύσης με ντομάτα, μοτσαρέλλα, σκαμόρτσα και σπεκ



4 STAGIONI 13,50

Για τους λάτρεις της γεύσης.
4 διαφορετικές γεύσεις από μανιτάρια, σαλάμι, πιπεριά, ζαμπόν

BUFALINA 12,40

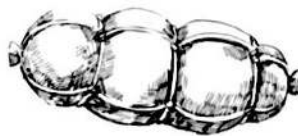
Τα λόγια είναι περπτά.
Βουβαλίσι μοτσαρέλλα με φρέσκια ντομάτα και ρόκα

PIRATA 13,50

Πλούσια, χορταστική με κιμά και κρεμμύδι, για μικρούς και μεγάλους

PRINCIPE 13,50

Κάτι ξέρει ο Τρίγκλας.
Ντοματίνια, μοτσαρέλλα, σπεκ και φουστίκια Αιγίνης.



CALABRESE 12,80

Το γνωστό, πικάντικο ιταλικό σαλάμι στο πιάτο σας

- Φρέσκα Ζυμαρικά -



CARAMELLE DI RICOTTA 13,20

Καραμέλλες από αφράτη ζύμη γεμιστές με σπανάκι και ρικότα

GNOCCHI AL GORGONZOLA 13,10

Πιάστα φτιαγμένη από πατάτα σε κρέμα από γευστική γκοργκοντζόλα και μυρωδικά

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 13,10

Φρέσκα, σπιτικά νιόκι σε ελαφριά σύνθεση ντομάτας, βασιλικού και μοσαρέλλας στον φούρνο

TORTELLONI CON PANNA 13,10

Γευστικά καπελάκια ζύμης, γεμιστά με μείγμα από μανιτάρια σε ελαφριά κρέμα γάλακτος με ζαμπόν

TORTELLONI CON SALSA DI NOCI 13,10

Γεμιστά tortelloni με σάλτσα από ποικιλία μανιταριών, σνοδεβία ελαφριάς κρέμας γάλακτος & ows καρυδιού

TRIANGOLINI 13,20

Τριγωνάκια ζύμης με γέμιση από ανθότυρο και σπανάκι, σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας με μασκαριόνε και βασιλικό

PAPPARDELLE 13,80

Πιάστα χρωματισμένη με πέστο από παντζάρι, σε κρέμα γάλακτος με μανιτάρια και σπαράγγια

PAGLIA E FIENO 13,20

Πράσινες και άσπρες ταλιατέλλες, σε απαλή κρέμα γάλακτος με ζαμπόν και μανιτάρια

TORTELLONI ALLA BOLOGNESE 13,50

Γεμιστά tortelloni με σάλτσα μπολονέζ και λάδι άσπρης τρούφας

- Πέννες -

ARRABBIATA 9,40

Θυμωμένη συνταγή από κόκκινη σάλτσα, σκόρδο, καντερή πιπεριά και μυρωδικά

O SOLE MIO 11,60

Με ζαμπόν, μανιτάρια, μπέικον και ελαφριά ows με κρέμα και ντομάτα

AL POLLO 11,60

Μαριναρισμένο κοτόπουλο μαζί με ποικιλία μανιταριών, ελαφριά κρέμα γάλακτος και σαφράν

MARE E MONTI 15,80

Γαρίδες μπλεγκμένες με μανιτάρια και καραμελλωμένα κρεμμύδια σε ελαφριά, ροζέ κρέμα

QUATTRO FORMAGGI 10,80

Συνδυασμός από 4 είδη τυριών με ελαφριά κρέμα γάλακτος

PENNE AL PROSCIUTTO 13,50

Φρέσκα μανιτάρια σνοδεβία προσούτο και κρέμας



- Σπαγγέτι -

BOLOGNESE 10,10
Παραδοσιακή συνταγή της Μπολονία

CARBONARA 10,50
Ελαφριά σως από αυγό, παρμεζάνα και μπέικον, με κρέμα ή χωρίς

PESTO 10,80
Βουτιά ζυμαρικών σε δικό μας πουρέ βασιλικού με κουκουναρόσπορο & παρμεζάνα

CRUDAIOIA 10,80
Κύβοι φρέσκιας, δροσερής ντομάτας, σάλτσα βασιλικού και μοτσαρέλλα

BOSCAIOIA 12,60
Φρέσκια σάλτσα ντομάτας, ποικιλία απόμανιτάρια και λάδι λευκής τρούφας

AMATRICIANA 10,50
Ελαφριά σάλτσα ντομάτας με μπέικον, κρεμμύδι και αρωματικά βότανα

AI GAMBERI 15,80
Βουτιά στις γαρίδες. Για τους λάτρεις της γαρίδας με ελαφριά ροζέ σως



- Τυλιατέλλες -

AGLI SCAMPI 15,80
Η αποθέωση της γεύσης!
Λαχταριστή καραβιδόμυχα, με ελαφριά σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά

AL SALMONE 14,20
Άρωμα από φιλετάκια μαριναρισμένου φρέσκου σολομού με κρέμα γάλακτος, ντομάτα και μυρωδικά

AI FUNGHI PORCINI 14,50
Λαχταριστή γέυση απόμανιτάρια πορτσίνι μαζί με κρέμα γάλακτος και αρωματικά βότανα

ALLE VONGOLE 15,80
Κλασικό ιταλικό πιάτο γι αυτούς που ξέρουν. Φρέσκια αχιβάδα, σωταρισμένη με σκόρδο και ελαφριά σάλτσα από κρασί

COZZE E FUNGHI 12,80
Εκλεπτυσμένη άσπρη σάλτσα από μύδια καιμανιτάρια, αρωματισμένη με σκόρδο και κρασί



LINGUINI MARINARA 15,80
Ζωντανά θαλασσινά, μύδια, αχιβάδες, γαλιστερές, κυδώνια σε μαρινάδα με κόκκινη σάλτσα

LINGUINI CON GAMBERI E ZUCCHINE 15,80
Η αρμονία της γαρίδας με το κολοκυνθάκι μέσα στην κρέμα

- Ριζότο -

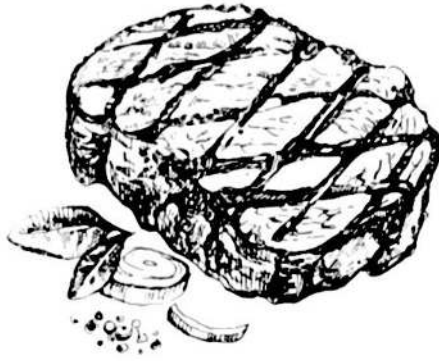
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 14,50
Άγριο, ατίθασο πορτσίνι με χυλωμένο ριζότο

RISOTTO PARMIGIANO 13,50
Η καρά της παρμεζάνας μέσα στο ριζότο

RISONE ALLA PESCATORE 15,80
Το κριθαρότο της θάλασσας με γαρίδα, φρέσκα θαλασσινά, σαφράν, λίγη φρέσκια ντομάτα και μασκαρπόνε



- Κυρίως Πιάτα -



Χοιρινά Φιλέτα

ALLA VENEZIANA 15,90

Φιλετάκια με μανιτάρια
και κρέμα γάλακτος

ALLA PIZZAIOLA 15,90

Φιλετάκια σωταρισμένα με κάπαρη
και σκόρδο, οβησμένα σε πικάντικη
σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά

AL MARSALA 15,90

Φιλετάκια χοιρινά με μανιτάρια
και κρασί Μαρσάλα

AL VINO BIANCO 15,90

Σωταρισμένα φιλετάκια
με ελαφριά σως από κρασί

Φιλέτο Μόσχου

AL PEPE VERDE 23,80

Μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα
με σάλτσα πράσινου πιπεριού
και μυρωδικά

ALLA SENAPE 23,80

Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας
με κρέμα και σως μουστάρδας

**FILETTINI
STROGANOFF 23,80**

Η έκπληξη του σεφ!

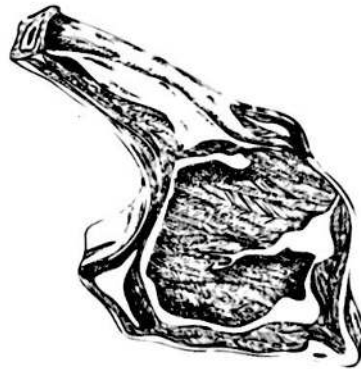
Φιλέτο Κοτόπουλου

POLLO AL LIMONE 13,90

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου
περασμένο σε σάλτσα λεμονιού
με μυρωδικά

POLLO AL CURRY 13,90

Μαριναρισμένο φιλέτο
κοτόπουλου σε σάλτσα με κάρυ
και αρωματικά βότανα



Κρέας

**BISTECCA DI
VITELLO 16,90**

Φρέσκια, ζουμερή, λαχταριστή
μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος

**POLPETTONI ALLA
CAMPAGNOLA 12,80**

Φρέσκο, σπιτικό μπιφτέκι λουσμένο
με καραμελλωμένα κρεμμύδια

**POLPETTONI AL
ROQUEFORT 12,80**

Χαρταστικό, σπιτικό μπιφτέκι
μέσα σε λίμνη από ροκφόρ

Φιλέτο Σολομού

ALL' ESTRAGON 17,20
Φιλέτο από φρέσκο φιλέτο σολομού
με σάλτσα εστραγκόν



ALLA PIZZAIOLA 17,20

Φιλέτο σολομού με κάπαρη και σκόρδο
σε μια ελαφριά, πικάντικη
σάλτσα ντομάτας



Γαρίδες

ALLA PROVINCIALE 23,80

Μεγάλες γαρίδες στο γκριλ
σε ροζέ σάλτσα με μυρωδικά

CON AGLIO 23,80

Μεγάλες γαρίδες σοταρισμένες
με σκόρδο και κρασί

- Γλυκά -

TIRAMISU' 5.60

PANNA COTTA 5.60

BAMBOLA NERA 5.60

CREME BRULEE 5.60

ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ 5.60

με μασκαρόνε και ξηρούς καρπούς



SEMIFREDDO 5.80

SOUFLE 6.70

BROWNIES 6.70

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 5.60

- ΜΠΥΡΕΣ 330ml -



Heineken - Kaiser - Fix - Μύθος - Radler -
Bock Μαύρη 3,20
Moretti - Nastro Azzurro 5,00
Chios - φρέσκια μπύρα 5,50

- Αναψυκτικά -

Αναψυκτικά 220ml 2,60
Ανθρακούχο Νερό 220ml 3,50
Ανθρακούχο Νερό 750ml 5,50
Νερό 1lt 1,80

Espresso 2,50



ΟΥΣΙΕΣ Η΄ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η΄ ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όσπρια, σπρό καμινί ή υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένου της λακτόζης)
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή αμυγδαλά (Amygdalus communis L.), φουντούκια (Corylus avellana), καρύδια (Juglans regia), καρύδια κάσιους (Anacardium occidentale), καρύδια πεσών (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), καρύδια Βραζιλίας (Bertholletia excelsa), φιστίκια (Pistacia vera), καρύδια παραντίλια (Macadamia ternifolia) ή καρύδια Κουίνσλαντ (Queensland nuts) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπύροι σπασμένου και προϊόντα με βάση τους σπύρους σπασμού
12. Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10mg/lt εκπεφρασμένα ως SO₂ που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστήθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλώ ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας

"Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΙΣΤΩΤΙΚΗΣ ΧΡΕΩΣΤΙΚΗΣ Η΄ ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΚΑΡΤΑΣ"

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα βελτία σε ειδικά θέλα δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και τα τέλη, ήτοι εφόδος. Οι γαρίδες και οι καραβίδες είναι κατεψυγμένες.

Στο μαγειρέμα μας χρησιμοποιούμε έστρα παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανιτά ήλιωλο

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΠΑΠΑΣΤΑΜΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ