

## INSALATE - ANTIPASTI

Σούπα ημέρας 8 €

Πράσινη σαλάτα (mix) cranberry, κολοκυθόσπορο, φρούτα εποχής, μαύρη κινόα και βαλσάμικο 11€  
Burrata, ποικιλία από ντομάτες, μαρμελάδα βατόμουρο και χειροποίητο προζυμένιο ψωμί 14€

Κρύα σαλάτα με γαρίδες, πεπόνι, αρμυρίκι και crispy προσούτο 16€

Καρπάτσιο μοσχαριού, πεκάν, πεκορίνο και εσαλότ 16€

Βοδινό ταρτάρ με μεσογειακά αρώματα 17€

Πικάντικο ταρτάρ ψαριού ημέρας με βασιλικό 14€

Μαγιάτικο, καρπούζι και φράουλα, μαρμελάδα τομάτας, πέρλες ponzu 21€

## PIZZETI

Pizzeti μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτα και σχοινόπρασο 9€

Pizzeti gorgonzola, capocollo και σύκο 14€

Pizzetti με άγρια μανιτάρια και φρέσκια τρούφα 16€

Pizzeti με σαλάμι picante, κρεμμύδι, provolone και μαρμελάδα chili 12€

Pizzetti μασκαρπόνε, καπνιστή πανσέτα και πράσο 11€

Pizzetti με καλαμάρι, πέστο βασιλικού και ρικότα 15€

## PASTA - RISOTTI

Cacio e pepe με ελαφρύ άρωμα τρούφας 9€ / 14€

Gnocchi carbonara 12€

Linguine με φρέσκοιες γαρίδες, λαχανικά και μυρωδικά 19€

Κριθαράκι al pesto Calabrese με Mozzarella di bufala και βασιλικό 15€

Maccheroncelli με φυστίκι Αιγίνης, καρδιές αγγινάρας, ricotta di bufala 17€

Ριζότο milanese, χτένια σωτέ με ταντούρι, βερύκοκο 25€

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, πέστο λιαστής τομάτας 18€

\* Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 6€

## PESCE-CARNE

Σολομός φρέσκος φιλέτο με baby σπανάκι και σάλτσα εσπεριδοειδών 22€

Σφουρίδα φιλέτο, χόρτα εποχής, πουρέ κολοκυθάκι και βασιλικός 29€

Τόνος τατάκι με passion fruit, πεπόνι κανταλούπ

και κίτρινη πιπεριά, βινεγκρέτ με lemongrass 26€

Κοτόπουλο φιλέτο, baby καρότα, σπαράγγια και μπροκολίνι 16€

Tagliata rib-eye, baby πατάτες σοτέ με μυρωδικά, ντοματίνια,

φρέσκο κρεμμύδι και vinaigrette δεντρολίβανο 29€

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ πατάτας, φρέσκια μαύρη τρούφα

και σάλτσα από κρασί Brunello 34€

Vitello tonato από καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου 22€

## DOLCI

Lemon pie 8€

Tiramisu 8€

Κανόλι με κρέμα φυστίκι Αιγίνης 8€

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος με αλμυρή καραμέλα 8€

## FORMAGGI - SALUMI

Πλατό ιταλικών αλλαντικών, πίκλες,

μουστάρδα Dijon, κριτσίνια 12€

Πλατό ιταλικών τυριών, μαρμελάδα (φρούτο εποχής),

μιξ ξηρών καρπών, κριτσίνια 12€

Charcuterie Board 25€

-Σπιτικό ψωμί & ντιπ 2€-

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

## INSALATE - ANTIPASTI

- Soup of the day 8€
- Green salad (mix), cranberry, pumpkin seeds, seasonal fruit, black quinoa and balsamic 11€
- Burrata, variety of tomatoes, raspberry jam and handmade sourdough bread 14€
- Cold salad with shrimp, melon, tamarisk and crispy prosciutto 16€
- Beef carpaccio, pecan, pecorino and shallot 16€
- Beef tartar with Mediterranean aromas 17€
- Spicy fish of the day tartare with basil 14€
- Amberjack, watermelon and strawberry, tomato marmelade, ponzu pearls 21€

## PIZZETI

- Pizzetti mozzarella, tomato sauce and chives 9€
- Pizzetti gorgonzola, capocollo and fig 14€
- Pizzetti with wild mushrooms and fresh truffle 16€
- Pizzetti with salami picante, onion, provolone and chili jam 12€
- Pizzetti mascarpone, smoked pancetta and leek 12€
- Pizzetti with calamari, basil pesto and ricotta 15€

## PASTA - RISOTTI

- Cacio e pepe with light truffle aroma 9€ / 14€
- Gnocchi carbonara 12€
- Linguine with fresh shrimp, vegetables & herbs 19€
- Orzo al pesto Calabrese with bufalo mozzarella and basil 15€
- Maccheronceli with pistachio, artichoke hearts, ricotta di bufala 17€
- Rissoto Milanese, saute scallops with tandoori, apricot 25€
- Rissoto with wild mushrooms, sun-dried tomato pesto 18€
- \* Extra fresh black truffle 6€

## PESCE-CARNE

- Fresh salmon fillet with baby spinach and citrus sauce 22€
- Grouper fillet, seasonal greens, zucchini puree and basil 29€
- Tuna tataki with passion fruit, cantaloupe melon and yellow pepper, lemongrass vinaigrette 26€
- Chicken fillet, baby carrots, asparagus and broccolini 16€
- Tagliata rib-eye, baby potatoes sauteed with herbs, cherry tomatoes, spring onion and rosemary vinaigrette 29€
- Beef fillet with potato purée, fresh black truffle and Brunello wine sauce 34€
- Vitello tonato of beef tenderloin 22€

## DOLCI

- Lemon pie 8€
- Tiramisu 8€
- Cannoli with pistachio cream 8€
- Milk chocolate cream with salty caramel 8€

## FORMAGGI - SALUMI

- Board of Italian cold cuts, pickles, Dijon mustard, bread sticks 12€
- Board of Italian cheeses, seasonal fruit jam, mix of dry nuts, bread sticks 12€
- Charcuterie Board 25€

-homemade bread & dip 2€-  
Please inform us of any food allergies