

◆ CROSTINI ◆

δύο φέτες από χειροποίητη focaccia ψημένη στον ξυλόφουρνο
με τα toppings:

Burrata e radicchio agrodolce

mozzarella burrata & μαρμελάδα απο ραντίτσιο

3,80

Ricotta affumicata

φρέσκια καπνιστή ricotta, μορταδέλα, μέλι με τρούφα, φρέσκα μύρτιλα
και βούτυρο "μαυρισμένο" με balsamico

3,80

Funghi misti e taleggio

ψητά φρέσκαμανιτάρια με taleggio & gorgonzola

4,80

Prosciutto e burrata

burrata, μέλι, τρούφα & prosciutto

4,80

◆ INSALATA ◆

Pomodoro e avocado

σαλάτα με ντοματίνια, αβοκάντο, ελιές, ψητή χειροποίητη
focaccia & stracciatela

8,50

Funghi e spinaci

φρέσκο σπανάκι, φρέσκαμανιτάρια, ιταλική καπνιστή pancetta,
παρμεζάνα reggiano 24 mth & αυγό μαγειρεμένο sous vide

8,50

Legumi e kinoa

φακές beluga, ρεβίθια, φασόλια & κινόα με φρέσκα λαχανικά,
μυρωδικά & caesar's dressing

8,50

Gorgonzola Dolce latte

φρέσκο σπανάκι, gorgonzola dolce latte, ιταλική καπνιστή πανσέτα
φέτες από αχλάδι, καβουρντισμένα καρύδια, χειροποίητα κρουτόν
και δροσερό dressing γιαουρτιού με gorgonzola

10,00

Burrata

ολόφρεσκη burrata που στα ιταλικά σημαίνει «βουτηράτη», με κουκουνάρι,
μαριναρισμένα ντοματίνια, baby ρόκα & πέστο βασιλικού

11,50

◆ ASSAGGINI ◆

Asiago morbido grigliato

τυρί asiago ψημένο στον ξυλόφουρνο με "μαρμελάδα" λεμόνι

6,00

Melanzane alla parmigiana

μελιτζάνα αργοψημένη στο ξυλόφουρνο με παρμεζάνα & τομάτα

8,00

Rotolo

φύλλο φρέσκιας πάστας γεμισμένο με μορταδέλα & ricotta

8,50

Cozze con 'nduja

μύδια σωταρισμένα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με μαραθόσπορο, πικάντικη 'nduja, φασόλια & φρέσκια ψητή focaccia

10,00

Polpette di manzo

ιταλικά αφράτα κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας με λίγη τρούφα γαρνιρισμένα με πουρέ polentas καλαμποκιού

10,00

Vittello tonnato

φέτες από μοσχарίσια σπαλομίτα γάλακτος με σπιτικό τουρσί, ρόκα, κάπαρη και την αυθεντική ιταλική σάλτσα tonnato

12,00

Carpaccio

λεπτές φέτες από bon fillet, μοσχολέμονο, χειροποίητες πίκλες λαχανικών, παρμεζάνα & ρόκα

13,50

Tartare di manzo

φιλέτο μόσχου teres major black angus Omaha, παρμεζάνα, ρόκα, αυγό μαγειρεμένο sous vide & ψητή focaccia

14,00

◆ PASTA ◆

Alio - olio e peperoncino

το παραδοσιακό ναπολιτάνικο spaghetti με ελαιόλαδο, σκόρδο, καυτερή πιπεριά, μαϊντανό & παρμεζάνα grana padano

7,80

Bucatini all' amatriciana

πικάντικη σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με καπνιστό guanciale, φρέσκα μυρωδικά & παλαιωμένο πεκορίνο romano

9,50

Spaghetti alla puttanesca

ντομάτα, ελαιόλαδο, σκόρδο, ατζούγιες, ελιές, κάπαρη ..νάπολι εντελώς!!

10,00

Carbonara

η αυθεντική ιταλική καρμπονάρα με bucatini, καπνιστό guanciale, αυγό ποσέ, παλαιωμένο πεκορίνο & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

10,00

Casarecce al ragu bolognese

φρέσκο ζυμαρικό casarecce με ραγού από τρεις κοπές κιμά black angus φρέσκια ντομάτα & παρμεζάνα grana padano

10,00

Blecs al "Tacelenghe"

φρέσκο ζυμαρικό blecs με λευκό ραγού μανιταριών, κρέμα tartufata, παρμεζάνα grana padano & taleggio

10,00

Mandila al pesto

φρέσκο ζυμαρικό mandila με χειροποίητο πέστο με φουντούκι σωταρισμένα ντοματίνια & φρέσκια μοτσαρέλα

10,00

Polpette di manzo

spaghetti με τα αφράτα ιταλικά μοσχάρια κεφτεδάκια, σε σάλτσα ντομάτας με λίγη τρούφα & παρμεζάνα grana padano

11,00

Penne 'al pesto' con polo

πένες ολικής αλέσεως με σπιτικό πέστο βασιλικού, σωταρισμένα ντοματίνια, φιλετάκια από μπούτι κοτόπουλο, πεκορίνο & παρμεζάνα grana padano

11,00

Gnocchi con pancetta

φρέσκα νιόκι γεμιστά με τυριά ψημένα στον ξυλόφουρνο, με ιταλική πανσέτα, ντοματίνια κονφί, σάλτσα ντομάτας με εσαλότ & λάδι βασιλικού

11,50

Papardelle alla Genovese

λευκό ραγού από μοσχαρίσιο χτένι & πεκορίνο romano

12,50**Brasato guancia di manzo al vino**

μοσχαρίσια μάγουλα ήσυχα ψημένα στον ξυλόφουρνο με βιδιανό κρασί, φρέσκο νιόκι & παλαιωμένο πεκορίνο

12,50**Cacio e pepe con tagliata**

σπαγγέτι με μπουκιές από φιλέτο μοσχαρίσιο teres major black angus, παλαιωμένο πεκορίνο, πιπέρι & φασκόμηλο με λίγο σκόρδο

13,50**Osso buco e orzo**

γιουβετσάδα με αργομαγειρεμένο οσομπούκο στον ξυλόφουρνο

14,00**Tagliatelle nero con salmon**

μαύρες ταλιατέλες με φρέσκο σολομό, vodka & topping καπνιστό σολομό

14,00**Paccheri allo scoglio**

φρέσκο ζυμαρικό paccheri με γαρίδες, βασιλικά χτένια, φρέσκα μύδια και σάλτσα φρέσκιας τομάτας και μυρωδικά

17,50**Spaghetti freschi con gamberetto**

η κλασική γαριδομακαρονάδα, με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με ούζο

18,00**◆ RISOTTI ◆****Risotto Milanese**

κρασί monterulciano, σαφράν και εσαλότ "μαυρισμένα" σε βαλσάμικο

9,50**Risotto quattro formaggi**

gorgonzola dolce latte, πεκορίνο romano, παρμεζάνα & tallegio

10,00**Risotto Funghi e porchini**

ανάμεικτα φρέσκα μανιτάρια, φρέσκο πορταίνι, & pecorino romano

12,50**Risotto Nero frutti di mare**

μαύρο ριζότο με γαρίδες, χτένια, φρέσκα μύδια & σαφράν

15,00

◆ LA BISTECCHERIA ◆

ψημένα στον ισπανικό ξυλόφουρνο *jospes*

Fagottini di pollo al marsala

ξεκοκαλισμένο μπούτι κοτόπουλο σωταρισμένο με κρασί *marsala*
επάνω σε σωτέ σπανάκι, *polenta* & μανιτάρια

11,00

Beef burger

επτά διαφορετικές κοπές από κιμά *black angus*, ψημένο στον *jospes*,
με κόκκινη ψητή πιπερά, σπιτικό πέστο βασιλικού & πατάτες τηγανητές

12,50

"Bistecca" alla pizzaiola

black angus μπιφτέκι 300 gr. ψημένο στον ξυλόφουρνο,
με σάλτσα νάπολι & παρμεζάνα γκραντινέ

14,00

Ossobuco e risotto milanese

αργοψημένο *ossobuco* γάλακτος με *gremolata* & ριζότο *Milanese*

14,50

Salmone agrodolce

φρέσκο φιλέτο σολομού *agrodolce* με μύρτιλα & κινόα με λαχανικά

14,50

Tagliata terres major

φιλέτο *terres major black angus Omaha* ψημένο στον *jospes*
με *fonduta*, πατάτες, παρμεζάνα και ρόκα

22,50

Rib-eye steak 330 gr.

U.S.A. *black angus* ψημένο στον *jospes* με *jacket potatoes*

27,00

◆ PIZZA ROSSO ◆

Margherita

φρέσκια mozzarella di bufala, pecorino & ψητά ντοματίνια με μυρωδικά **8,50**

Funghi misti

ανάμεικταμανιτάρια, φρέσκια, mozzarella di bufala & taleggio **9,00**

Verdura

μπρόκολο, ραδίκι, κρεμμύδι, φρέσκαμανιτάρια, σπαράγγια και mozzarella di bufala σε ζύμη με πέστο **9,00**

Greca

βουτυράτη φέτα Κεφαλλονιάς, φουρνιστά ντοματάκια με μυρωδικά, ελιές καλαμών, κάπαρη, πιπεριά, φρέσκια ρίγανη & κρητικό ελαιόλαδο **10,00**

Salsiccia

χειροποίητο μοσχάρισιο λουκάνικο, mozzarella di bufala, φινόκιο, ρόκα, πράσινες ελιές & ντομάτα **10,00**

San Gennaro

αντζούγιες, καρδιές αγκινάρας, κάπαρη, μελιτζάνα, ricotta & mozzarella **10,00**

Finochiona

σαλάμι, speck, gorgonzola, φρέσκια mozzarella, κρεμμύδι & ραντίτσιο **11,00**

Prosciutto

prosciutto di parma, παρμεζάνα regiano, ντοματίνια & ρόκα **12,50**

◆ PIZZA BIANCA ◆

Patata

πατάτα ροδέλα λεπτοκομμένη, δύο αυγά μελάτα, λάδι τρούφας, φρέσκαμανιτάρια, σπαράγγια, mozzarella di bufala & πιπέρι **10,00**

'Nduja

φρέσκια mozzarella, καυτερό ιταλικό λουκάνικο 'nduja, κρεμμύδι, σκόρδο ψητό, βασιλικός & καυτερό μέλι **11,00**

Formaggio di capra

κατσικίσιο τυρί, σαλάμι, τοματίνια, μπρόκολο, guanciale & μπούκοβο **11,00**

Fior di latte

mozzarella buffalo, ricotta, φρέσκο λουκάνικο, gorgonzola, θυμάρι **11,00**

Tartufata

mozzarella buffalo, σάλτσα με τρούφα,μανιτάρια, speck & taleggio **12,50**

◆ DOLCI ◆

Panna Cotta

κατσικίσιο γάλα, σπιτική μαρμελάδα φράουλα με μούρα,
φασκόμηλο & λεμόνι

3,80

Arancia e cioccolato

κέικ σοκολάτας χωρίς αλεύρι & χωρίς γλουτένη, με πορτοκάλι
και μια μπάλα παγωτό σοκολάτας

4,80

Affogato

ένα espresso arabica επάνω σε μία μπάλα παγωτό βανίλια
μαδαγασκάρης και πιο πάνω κρέμα zabaione

4,80

Tiramisu in pirofila

με πικρή σοκολάτα ..συνταγή της siniora Olivia από το Spoleto

4,80