

◆ CROSTINI ◆

δύο φέτες από χειροποίητη focaccia ψημένη στον ξυλόφουρνο

Ricotta affumicata

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

5,80

Funghi misti e gorgonzola

duxellesμανιταριών, ricotta τρούφας, αυγό τηγανητό, gorgonzola dolce late

6,00

Prosciutto di Parma e parmezana

prosciutto di Parma, aioli παρμεζάνας, αυγό ποσέ, σπαράγγια

6,80

Salmone affumicato

φέτες από καπνιστό σολομό, αβοκάντο, chives, ραπανάκι & κρέμα λεμονιού

6,80

◆ INSALATA ◆

Legumi e киноa

κινόα με φρέσκα μυρωδικά, μαύρες φακές beluga, πιπεριές τρικολόρε ρόκα, ντοματίνια, & dressing λαδολέμονου

8,50

Funghi e spinaci

φρέσκο σπανάκι, φρέσκα ωμά & σωταρισμένα μανιτάρια, ντοματίνια ιταλική καπνιστή rancetta, παρμεζάνα reggiano 24 mth

αυγό μαγειρεμένο σε sous vide, βιολογικό ελαιόλαδο & παλαιωμένο βαλσάμικο **11,00**

Gorgonzola Dolce latte

φρέσκο σπανάκι, gorgonzola dolce latte, ιταλική καπνιστή πανσέτα φέτες από αχλάδι, φουντούκια, χειροποίητα κρουτόν

και δροσερό dressing με gorgonzola **11,00**

Pomodoro, avocado e buffalo

φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα, ντοματίνια, αβοκάντο, τουρσί κολοκύθι, ελιές & χειροποίητη focaccia ψημένη στον ξυλόφουρνο

12,00

'Italida' η «χωριάτικη της νότιας Ιταλίας»

με ολόφρεσκη burrata, ντοματίνια, ρόκα, κρίταμα, κάπαρη, παξιμάδι με χαρουπάλευρο, βιολογικό ελαιόλαδο & μηλόξιδο

12,00

◆ 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, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας & ricotta

8,50

Cozze con 'nduja

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

10,00

Cozze con limoncello

μύδια σωταρισμένα σε σάλτσα με limoncello, bisque караβίδας, σέλερυ, φινόκιο, πράσο, σκόρδο & ψητή focaccia

10,00

Polpette di manzo

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

10,00

Vittelo tonnato

φέτες από μοσχάρι 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

14,00

Buffalo mozzarella 250gr

χειροποίητη βουβαλίσα μοτσαρέλα, σαλάτα άγριας ρόκας με ντοματίνια βιολογικό ελαιόλαδο & ψητή focaccia

15,00

◆ PASTA ◆

Alio - olio e peperoncino

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

7,80

Bucatini alla Carbonara

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

10,00

Casarecce al ragu bolognese

φρέσκο ζυμαρικό casarecce με ραγού από τρείς 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

11,00

Polpette di manzo

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

11,00

Pene 'al pesto' con polo

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

11,00

Papardelle alla Genovese

λευκό ραγού από μοσχαρίσιο χτένι με παπαρδέλες & πεκορίνο romano

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

Gnocchi con Brasato guancia di manzo al vino

φρέσκα γεμιστά νιόκι με μοσχαρίσια μάγουλα γάλακτος,
αργοψημένα στον ξυλόφουρνο με βιδιανό κρασί & παλαιωμένο πεκορίνο **14,00**

Tagliatelle nero con salmon

μαύρες ταλιατέλες με φρέσκο σολομό, vodka, σπαράγγια, σκόρδο, κρεμμύδι
σαφράν, ξίσμα λεμονιού & σπόρους καβουρδισμένου μαραθόσπορου **14,00**

Linguine alle vongole

λιγκουίνι με φρέσκα κυδώνια, γκρεμολάτα, χυμό λεμονιού, ξίσμα lime,
σχοινόπρασο, σκόρδο & ελαιόλαδο **15,00**

Spaghetti freschi con gamberetto

η κλασική γαριδομακαρονάδα, με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με ούζο **17,50**

◆ **RISOTTI** ◆

Risotto Ratatouille

ψητά λαχανικά με μυρωδικά, ελαιόλαδο & δενδρολίβανο **8,50**

Risotto Funghi e porchini

ανάμεικτα φρέσκα μανιτάρια, φρέσκο πορτσίνι, & pecorino sardo **12,00**

Ossobuco e risotto milanese

αργοψημένο ossobuco γάλακτος με gremolata & ριζότο Milanese
με κρασί monterpulsiano, σαφράν και εσαλότ "μαυρισμένα" σε βαλσάμικο **14,50**

Risotto Nero con gamberetto

μαύρο ριζότο με γαρίδες & ζωμό καραβίδας με κουρκουμά **16,50**

Paelia 'frutti di mare'

ριζότο carnaroli, κυδώνια, γαρίδες, μύδια & ζωμό καραβίδας με σαφράν **16,50**

◆ PIZZA ROSSO ◆

Margherita

φρέσκια mozzarella di bufala, pecorino & ψητά ντοματίνια με μυρωδικά **9,00**

Funghi misti

ανάμεικτα μανιτάρια, φρέσκια, mozzarella di bufala & taleggio **10,00**

Greca

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

Salsiccia

χειροποίητο μοσχαρίσιο 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, κρόκος από αυγό ποσέ, λάδι τρούφας, φρέσκα μανιτάρια, σπαράγγια, mozzarella di bufala & πιπέρι **11,00**

'Nduja

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

Carbonara

fontuta τυριών, μανιτάρια, καπνιστή πανσέτα, κρόκος από αυγό ποσέ, φρεσκοτριμμένο πιπέρι & λάδι λευκής τρούφας **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**

◆ LA BISTECCHERIA ◆

ψημένα στον ισπανικό ξυλόφουρνο jospet

Fagottini di pollo al marsala

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

11,00

Pollo burger

μπιφτεκάκια κοτόπουλο με ψητά λαχανικά & κρέμα παρμεζάνας

11,00

Bistecca alla pizzaiola

black angus μπιφτέκι 300 gr. ψημένο στον ξυλόφουρνο, με σάλτσα νάπολι, φρέσκια μοτσαρέλα γκραντινέ, σπιτικό πέστο & πατάτες τηγανητές

14,00

Salmone agrodolce

φρέσκο φιλέτο σολομού agrodolce με μύρτιλα & κινόα με λαχανικά

15,00

Tagliata teres major

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

22,50

Rib-eye steak 330 gr.

U.S.A. black angus ψημένο στον jospet με επιλογή συνοδευτικού

25,00

◆ DOLCI ◆

Arancia e cioccolato

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

5,80

Tiramisu in pirofila

σαμπαγιόν, καφέ espresso, kalua, amaretto

5,80

Milleuille con fragile e gelato per due

σπασμένα φύλλα μιλφέιγ φύλλα επάνω σε παγωτό κρέμα – σοκολάτα, φρέσκοι φράουλες και σοκολάτα valrona (για δύο άτομα)

8,50

Profiteroles e gelato per due

crème patisserie, παγωτό βανίλια και σοκολάτα valrona (για δύο άτομα)

8,50