

# MENU



- 1. Cesare με καπνιστό κοτόπουλο / 16€**  
Cesare with smoked chicken fillet
- 2. Caprese με burrata / 16€**  
Caprese with burrata
- 3. Σαλάτα Kale με vinaigrette goji berry / 15€**  
Kale salad with goji berry vinaigrette
- 4. Κρύα σούπα Panzanella / 14€**  
Panzanella cold soup
- 5. Σαλάτα Fagioli με θράψαλο / 16€**  
Fagioli salad with broadtail squid
- 6. Arancini τραχανά lahmacun / 10€**  
Frumenty arancini lahmacun
- 7. Tonno Tonnato, καπνισμένο φιλέτο τόνου / 18€**  
Tonno Tonnato, smoked tuna fillet
- 8. Tartare Φαγκρί με φρέσκια μαύρη τρούφα / 19€**  
Red sea bream tartare with fresh black truffle
- 9. Tartare Bolognese από μοσχαρίσιο φιλέτο / 18€**  
Tartare Bolognese with beef fillet
- 10. Στρείδι Fine de Claire al limone / 11€ τεμ.**  
Oyster Fine de Claire al limone
- 11. Risotto με σπαράγγια & lime / 22€**  
Asparagus risotto & lime
- 12. Fregola με παντζάρι, καπνιστό χέλι & πορτοκάλι / 24€**  
Fregola with beetroot, smoked eal & orange
- 13. Risotto με καπνιστή Caponata / 21€**  
Risotto with smoked Caponata
- 14. Risotto με κρέμα πιπεριάς, κανθαρέλες & ventricina / 23€**  
Risotto pepper cream, cantharellus & ventricina
- 15. Gnocchi με gorgonzola, αχλάδι & καρύδια / 16€**  
Gnocchi with gorgonzola, pear & walnuts
- 16. Pomodoro e basilico με spaghetti chitarra / 13€**  
Pomodoro e basilico with spaghetti chitarra
- 17. Cacio e pepe Tartufata με spaghetti chitarra / 20€**  
Cacio e pepe Tartufata with spaghetti chitarra
- 18. Spaghetti bianco-nero al Savoro / 24€**  
Spaghetti bianco-nero al Savoro
- 19. Pasta cozze e bottarga / 25€**  
Pasta with mussels and "Messolonghi" roe
- 20. Maltagliati Ragù μοσχαρίσιο / 18€**  
Maltagliati beef ragu
- 21. Χοιρινά μάγουλα φρικασέ / 25€**  
Pork cheeks fricassee

**\*Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 5€ / 2,5g**  
Extra fresh black truffle 5€ / 2,5g

- 22. Κοτόπουλο Cacciatore, άγρια μανιτάρια & espuma πατάτας / 19€**  
Chicken Cacciatore, wild mushrooms & potato espuma
- 23. Striploin Black Angus alle erbe, broccolini & kale / 29€**  
Tagliatta Black Angus with herbs sauce, broccolini & kale
- 24. Ossobuco με άγρια μανιτάρια & risotto al salto / 49€ (2pers)**  
Ossobuco with wild mushrooms & risotto al salto
- 25. Μυλοκόπι με χόρτα εποχής στα κάρβουνα / 28€**  
Weakfish with grilled greens
- 26. Ribeye μοσχαρίσιο Black Angus Tagliatta (~280g) / 36€**  
Tripled cooked potatoes
- 27. Sirloin Bistecca από Ελληνική μοσχίδα (700g-900g) - 11€/100g**  
Tripled cooked potatoes

## Ribeye & Bistecca extras

Grilled vegetables / 5€ Butter with herbs / 4€  
Chimichurri dip / 3€ Bearnaise dip / 3€

## PIZZE

- 1. Margherita / 13€**  
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
- 2. Spianatta / 14€**  
Mozzarella, spianatta piccante, πίκλα πιπεριάς & gorgonzola  
Mozzarella, spianatta piccante, pepper pickles & gorgonzola
- 3. Funghi e Caprino / 15€**  
Caprino, άγρια μανιτάρια, σύγκλινο  
Caprino, wild mushrooms, smoked pork
- 4. Asparagi / 15€**  
Σπαράγγια, prosciutto cotto, mozzarella, Parmigiano Reggiano  
Asparagus, prosciutto cotto, mozzarella, Parmigiano Reggiano
- 5. Carbonara Zaferano / 15€**  
Mozzarella, pancetta, κρόκος αυγού, σαφράν, Parmigiano Reggiano  
Mozzarella, pancetta, egg yolk, safran, Parmigiano Reggiano
- 6. Zucchini / 14€**  
Mozzarella, stracchino, μαριναρισμένα κολοκυθάκια  
Mozzarella, stracchino, marinated zucchini
- 7. Vitello Tonnato / 18€**  
Μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα tonnata, κάπαρη, τοματίνια  
Beef fillet, tonnata sauce, capers, cherry tomatoes
- 8. Prosciutto e Tartufo / 18€**  
Prosciutto di Parma, κρέμα πεκορίνο, φρέσκια μαύρη τρούφα & τοματίνια confit  
Prosciutto di Parma, pecorino cream, black fresh truffle & cherry tomatoes confit
- 9. Marinara / 14€**  
Χταπόδι, αντζούγιες, σάλτσα marinara  
Octopus, anchovies, marinara sauce
- 10. Puttanesca / 13€**  
Σάλτσα marinara, αγκινάρες romana, ελιές, κάπαρη, κρεμμύδι  
Marinara sauce, artichoke romana, olives, capers, onion

## DESSERTS

- 1. Lemon pie / 10€**
- 2. Tiramisu / 12€**
- 3. Chocolate & pistachio finger / 12€**



ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ / GLUTEN FREE



ΠΕΡΙΧΕΙ ΕΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ / CONTAINS NUTS



VEGAN

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε τρόφιμα.

Please inform our staff for any food allergies or special dietary needs.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13% & δημοτικός φόρος 0,5%. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). Όλα τα ζυμαρικά είναι φρέσκα & παρασκευάζονται από εμάς. Χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. \*Φρέσκα ή κατεψυγμένα αναλόγως διαθεσιμότητας & εποικότητας | \*\* όλα τα risotti γίνονται από την αρχή και χρειάζονται 25'. | Αγορανομικός υπεύθυνος: Πάνος Πολίτης

Prices include VAT 13% & city tax 0,5%. Customers reserve the right not to pay unless they are issued a legal sales receipt or invoice. We produce our fresh pasta and we use only extra virgin olive oil. \*fresh or frozen considering the availability, \*\*for risotti we need 25' to be prepared