

MENU

OVIO
MICHELIN
2024

Focaccia (άτομο / person) 2,5

- Cesare με καπνιστό κοτόπουλο 16**
Cesare with smoked chicken fillet
- Burrata, τοματίνια, κεράσια (GF) 17**
Burrata, cherry tomatoes, cherries
- Σαλάτα Kale με vinaigrette goji berry (GF, CN, VG) 16**
Kale salad with goji berry vinaigrette
- Κρύα σούπα Panzanella (VG) 14**
Panzanella cold soup
- (+) tartare φρέσκιας караβίδας 10**
(+) fresh langoustine tartare
- Pancetta cruda, ροδάκινο, παγωτό Parm. Reggiano 16**
Pancetta cruda, peach, Parm. Reggiano ice cream
- Arancini τραχανά lahmacun (5Τμχ) 11**
Frumenty arancini lahmacun (5pcs)
- Tonno Tonnato, καπνισμένο φιλέτο τόνου (GF) 19**
Tonno Tonnato, smoked tuna fillet
- Tartare Φαγκρί με φρέσκια μαύρη τρούφα (GF) 21**
Red sea bream tartare with fresh black truffle
- Tartare Bolognese από μοσχαρίσιο φιλέτο 19**
Tartare Bolognese with beef fillet
- Στρείδι Fine de Claire, sambuca & περγαμόντο (1Τμχ) 11**
Fine de Claire oyster with sambuca & bergamot (1pc)
- Risotto με σπαράγγια, lime & κρέμα Ξινόγαλα (GF) 24**
Asparagus risotto, lime & sour milk cream
- Risotto με φρέσκια τρούφα & trifolata μανιταριών (GF) 28**
Fresh truffle & mushrooms trifolata risotto
- Risotto “Rizi - Bizi” - Vegan (GF, VG) 22**
Risotto “Rizi - Bizi” - Vegan
- Risotto κρέμα κίτρινης πιπεριάς, ventricina & μπλέ καβούρι (GF) 28**
Risotto pepper cream, ventricina & blue crab
- Gnocchi* με gorgonzola, αχλάδι, tuile καρύδι (CN) 16**
Gnocchi with gorgonzola, pear & walnut tuile
- Pomodoro e basilico με spaghetti chitarra* 14**
Pomodoro e basilico with spaghetti chitarra
- Cacio e pepe Tartufata με spaghetti chitarra* 21**
Cacio e pepe Tartufata with spaghetti chitarra
- Spaghetti* bianco-nero al Savoro 26**
Spaghetti bianco-nero al Savoro
- Agnolotti* Ragu 18**
Agnolotti Ragu
- Calamarata pesto λεμονιού & αγκινάρες (CN) 17**
Calamarata with lemon pesto & artichokes
- (+) tartare φρέσκιας γαρίδας & κρέμα γαρίδας 5**
(+) fresh shrimp tartare & shrimp cream
- Porchetta (GF) 26**
Porchetta
- Κοτόπουλο* alla griglia, καπνιστός πουρές & λαχανικά (GF) 19**
Grilled chicken, smoked mashed potatoes & grilled vegetables

Extra φρέσκια μαύρη τρούφα (2,5g) 5
Extra fresh black truffle (2,5g)

- Striploin Black Angus alle erbe, broccolini & kale (GF) 35**
Tagliatta Black Angus with herbs sauce, broccolini & kale
- Shortrib μοσχαρίσιο με Pappardelle Alfredo (2pers) 52**
Short rib with pappardelle Alfredo (2pers)
- Μυλοκόπι σε αμπελόφυλλο, νιόκι & αγκινάρα 31**
Wreckfish wrapped in vine leaf, gnocchi & artichoke
- Ribeye Premium 3+ Black Angus - Australia (-300g) (GF) 45**
Ribeye Black Angus with triple cooked potatoes
- Bistecca Black Angus - Spain (-850g) (GF) 69**
Bistecca Black Angus with triple cooked potatoes

Ribeye & Bistecca extras

Grilled vegetables 6 Butter with herbs 4
Chimichurri dip 4 Bearnaise dip 4

PIZZE

- Margherita 14**
Mozzarella di bufala, σάλτσα τομάτας San Marzano & βασιλικός
Mozzarella di bufala, San Marzano tomato sauce & basil
- Spianatta 15**
Mozzarella, spianatta piccante, πίκλα πιπεριάς & gorgonzola
Mozzarella, spianatta piccante, pickled pepper & gorgonzola
- Funghi e Caprino 16**
Caprino, άγρια μανιτάρια, σύγκλινο
Caprino, wild mushrooms, smoked pork
- Coppa 18**
Χειροποίητη coppa, κρέμα brie, mozzarella, φύλλα shiso, φρούτο εποχής
Handmade coppa, brie cream, mozzarella, shiso, seasonal fruit
- Carbonara Zaferano 16**
Mozzarella, pancetta, κρόκος αυγού, σαφράν, Parmigiano Reggiano
Mozzarella, pancetta, egg yolk, safran, Parmigiano Reggiano
- Zucchini 15**
Mozzarella, stracchino, μαριναρισμένα κολοκυθάκια
Mozzarella, stracchino, marinated zucchini
- Vitello Tonnato 19**
Μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα tonnata, κάπαρη, τοματίνια
Beef fillet, tonnata sauce, capers, cherry tomatoes
- Prosciutto e Tartufo 19**
Prosciutto di Parma, κρέμα πεκορίνο, φρέσκια τρούφα & τοματίνια confit
Prosciutto di Parma, pecorino cream, fresh truffle & cherry tomatoes confit
- Gamberi 17**
Γαρίδες, κρέμα πατζάρι, ταραμάς, αυγά πέστροφας & πίκλα φινόκιο
Prawns, beetroot cream, taramas, trout eggs & pickled fennel
- Vegan Funghi (VG) 13**
Μανιτάρια Portobello & πλευρώτους, κρέμα πατάτας, gremolata μαϊντανού
Portobello & Pleurotus mushrooms, potato cream, parsley gremolata
- Salsiccia 14**
Χειροποίητη salsiccia, κρέμα τσαλαφούτι, mozzarella, kale
Handmade salsiccia, tsalafouti cheese cream, mozzarella, kale

DESSERTS

- Lemon pie 12**
- Tiramisu 13**
- Chocolate & pistachio finger (CN) 12**

GF: ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ / GLUTEN FREE, CN: ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ / CONTAINS NUTS, VG: 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 0,75%. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). Όλα τα ζυμαρικά είναι φρέσκα, παρασκευάζονται από εμάς και καταψύχονται για την σωστή διαχείρισή τους. Χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικό 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 0.75%. 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.