



antipasto



Ένα καλό ιταλικό γεύμα,
ξεκινάει πάντα με ένα καλό antipasto.
Διαλέξε ανάμεσα από τα πιο γνωστά
Antipasti που ετοιμάσαμε.

Καλάθι με ποικιλία ψωμιών 0,70/άτομο
και συνοδευτικά

Bruschetta

Τραχανά ψωμάκια φρυγανισμένα σε λαδόκορδο.
Σερβίρονται ζεστά, της ώρας, σε τρεις διαφορετικές γεύσεις

POMODORO με μαριναρμένη φρέσκια τομάτα 4.90

MOZZARELLA με μαριναρμένη φρέσκια τομάτα και ζεστή μοτσαρέλα 6.50

PROSCIUTTO με μαριναρμένη φρέσκια τομάτα, βασιλικό
και λεπτοκομμένο προσούτο 6.80

MISTA ανάμεικτες μπρουκέτες 6.50

Funghi 7.50

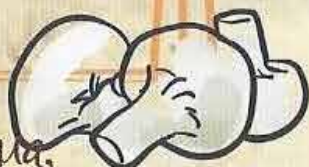
Διαλεγμένα μανιτάρια, μπορούμε να σας τα ετοιμάσουμε με
κορδακι ή με κρέμα γάλακτος. Η επιλογή, δική σας!

Prosciutto Crudo di Parma 11.90

Φρεσκοκομμένο Προσούτο Πάρμας.
Με πεπόνι ή παρμεζάνα ή μοτσαρέλα

Zuffoli di Pollo e Scarozza 7.30

Φλοχέρες κοτόπουλου με scarozza
και ιταλική βινεττα



insalata



Διαλέξε από τις σαλάτες με τα
φρεσκοκομμένα λαχανικά
και τις γευστικές βινεττες.
Αμέσως θα τη φτιάξουμε για σας.

Rucola e Parmigiano 8.50

Η κλασική Ιταλική σαλάτα με φρέσκια ρόκα,
νιφάδες παρμεζάνας
και βινεττα από μέλι, balsamico και καρύδια.

Caprese 8.50

Φέτες τομάτας, καλυμμένες από τρυφερή μοτσαρέλα.

Verde di Pastore 9.50

Η ρόκα, το σπανάκι και το φρεσκοψημένο μανούρι,
περιχυμένα με τη δροσερή βινεττα από balsamico
και λιωστή τομάτα, ισορροπούν
μία σολιμηρή και αμαρτωλή γεύση.

Dello Chef 8.50

Ο Σεφ έκανε πάλι το θαύμα του.
Σαλάτα - θησαυρός με ρόκα, τομάτα,
ελιές και φρέσκια μοτσαρέλα.

Spinace 9.50

Σύνθεση με φρέσκο σπανάκι, βλαστάνες και προσούτο,
με βάλντσα από balsamico, μέλι, λάδι και παρμεζάνα



Melanzana alla Campagna € 30

Παραδοσιακή νοστιμιά από το Reggio Calabria με μελιτζάνα, φρέσκια μοσχαρέλα, τομάτα και βασιλικό.

Mozzarella alla Bandiera 7.80

Η Ιταλική σημαία στο πιάτο σας. Πάνω στην κρούσα της φρεσκοψημένης μοσχαρέλας, η βιολέττα πέσσο και η βιολέττα τομάτα αφήνουν αξέχαστη γεύση Ιταλικού σαμπεραμέντου.

Brigliata 8.50

Ψημένα λαχανικά στη βιολέττα μαριναρμένα με πέσσο και βιολέττα.

Συνοδεύεται με ρόκα και παρμεζάνα

Pecorino al Miele 8.50

Τυρί pecorino Romano με μέλι και μήλο

Carpaccio 11.90

Ο Ερν. Hemingway απολάμβανε το αχαπημένο του πιάτο στο περίφημο Harry's Bar στη Βενετία. Λεπτοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, μαριναρμένο σε αχνό παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι. Σερβίρεται με ρόκα και παρμεζάνα

Caesar's 8.50

Πράσινη σαλάτα εποχής με Caesar's dressing, μπέικον, φύλλα παρμεζάνας και επιπλέον κρουτόν

Caesar's con Pollo 8.90

Caesar's με κοτόπουλο

Insalata di Pollo 8.90

Ποικιλία πράσινης σαλάτας, ψητά παντζάρια, φιλέτο κοτόπουλο και βιολέττα βινεγκρέτ με sweet chilli

Insalata del Casaro 8.50

Ανάμεικτη σαλάτα με κρουτόν, καρύδια, μήλο και μια ελαφριά βάλσαμο από γκοργκοντζόλα

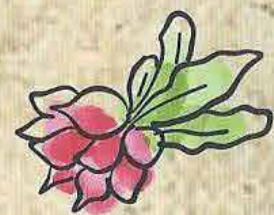
Panzanella 8.50

Φρέσκια ιταλική σαλάτα με ρόκα, τομάτα, ελιά, κρουτόν, κρεμμύδι, κάρφη και ασzούχες

Χωριάτικη



“Risoto”



Ιδανικές προτάσεις για ένα ελαφρύ γευστικό ξεκίνημα. Η επιλογή, δική σας!

Milanese 10.50

Ελαφρύ ριζότο με βαφράν και παρμεζάνα

Cinque Terre 10.50

Φρέσκα λαχανικά, πιπεριές και βασιλικός.

Funghi e Tartufato 12.90

Μεμανιτάρια πορτοκί και μαύρη τρούφα

Monte Treviso 11.50

Με ραντίςιο, πατσέσα, μέλι και γκοργκοντζόλα

Pescatore 13.90

Γαρίδες* και ποικιλία από θαλασσινά όστρακα





Pasta Famosa

Οι πιο φημισμένες σάλτσες, ετοιμάζονται μόλις τις παραγγείλετε από τα πιο καλά και αγνά υλικά. Διαλέξετε τη σάλτσα σας και συνδυάστε την με το ζυμαρικό της επιλογής σας!

Napolitana 🌿 7.90

Η πιο απλή μα και βπουδαία σάλτσα. Φτιαγμένη από φρέσκια τομάτα και μυρσικό συνδυασμό αρωματικών βοτάνων που μόνο ο Maestro-chef μας γνωρίζει.

Carbonara 8.90

Η πιο δημοφιλής σάλτσα στην Ελλάδα με τραχανίτσό μπέικον και κρέμα γάλακτος.

Alfredo 8.90

Η πιο διάσημη σάλτσα της Ιταλίας οφείλεται στον Αλφρέντο. Από το εστιατόριο του στην Via Scroffa της Ρώμης, πέρασαν οι πιο μεγάλοι αστέρες του Hollywood. Η γνήσια συνταγή με βούτυρο, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα στο πιάτο σας!



pasta della casa

Συνταχές του επισιού, δηλαδή γεύσεις παρμένες από τις οικογενειακές παραδοσιακές Ιταλικές συνταχές, αλλά φτιαγμένες με την τέχνη του δικού μας Maestro-chef, με αγνά επιλεκτικά υλικά.

Matroso 🌿 10.90

Η σάλτσα αυτή είναι ιδιαίτερα δημοφιλής στην Νότια Ιταλία. Η αγαπημένη σάλτσα των Νοτιών στα μικρά Ιταλικά εστιατόρια του Μανχάταν, φτιαγμένη με φρεσκοκομμένα αλλαντικά σε ροζέ σάλτσα.

Pollo 10.90

Ψιλοκομμένα κομμάτια από τρυφερό βρήθος κοτόπουλου, μαγειρεμένο με κρέμα γάλακτος, φρέσκα μανιτάρια και μυρωδικά. Σας το προσείνουμε με linguine al limone.

Romana 9.80

Το πιο γνωστό πιάτο των επισιού της Ρώμης. Αλλιώς λέγεται και alla rapina (αλά κρεμ). Πλούσια, με βούτυρο, κρέμα γάλακτος και μανιτάρια, σαρμάζει πολύ με τα σουρελίνι.

Primavera 🌿 9.90

Η άνοιξη στο πιάτο σας. Δροσερή σάλτσα γεμάτη λαχανικά και αρώματα της φύσης. Ιδανική για δίαιτα ή για ένα ελαφρύ γεύμα. Δοκιμάστε την με σαλιερέλες που κρατούν τη σάλτσα.

Amatriciana 8.90

Σπεσιαλιτέ της περιοχής σου λάσβιο και ιδιαίτερα της πόλης
Αμασρίσβε, από την οποία πήρε το όνομα της.
Ισορροπεί τη γεύση της φρέσκιας σομάσας με το κάπνισμα
σου μπέικον και το κρεμμυδάκι. Πάει πολύ με μπαχχέσι.

Arabbiata 7.90

Ευγενικά πικάντικη κόκκινη βάλσβα με φρέσκια σομάσα.
Επιλέξτε την με σαλιασέλες.

Aglio-Oglio 7.90

Το αγνό ελαιόλαδο μαζί με τη βιρτσάδα σου εκόρδου
δημιουργούν μια βυαρπασική γεύση που έχει γίνει κλασική.
Δοκιμάστε το με μπαχχέσι, ή με ligune al limone.

Quattro Formaggi 8.90

Λευκή, παχύρευστη βάλσβα, δένει αρμονικά
κρεμμυδάκια γεύσεις, ισορροπώντας τις βωβές.
Ταυιάζει με πέννες και μπαχχέσι.

Bolognese 8.20

Η γνωστή μακαρονάδα με κιμά. Έθρεψε γενιές και γενιές
μακαρονάδων. Δοκιμάστε τη βπισική βυτσαχή μας
και θα θυμηθείτε τα παιδικά σας χρόνια.
Φυβικά μόνο με μπαχχέσι.



 Πικάντικο Πιάσο  Δοκιμάστε το με ζυμαρικά ολικής αλέσεως

*όλα τα προϊόντα είναι υπερψυγμένα (κατεψυγμένα)
με τη μέθοδο IQF για να διατηρούν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους

Magna Grecia 9.90

Στη Νότια Ιταλία η Ελλάδα είναι στην καρδιά όλων.
Έντονη γεύση από φρέσκια σομάσα, φέσα, ρίχανη και μαύρη
ελιά. Δοκιμάστε την!

Da Giorgio 10.90

Η πρόσασή μας, αξίζει να την προσέξετε. Τρυφερά φιλετάκια
με τριχρωμές πιπεριές, αρμονικά ανακατωμένα με πέννες.
Τέλος πέφτει η γνήσια μοσχαρέλα που λιώνει και απογειώνει.

Testarossa 11.90

Απευθείας από την Τοσκάνη. Φρέσκια σομάσα, προσούτο
Πάρμας, παρμεζάνα και ρόκα.

Alla Caprese 10.90

Γνήσια Ναπολιτάνικη βυτσαχή με σομάσα, μοσχαρέλα
και βασιλικό.



Alla Putanesca 9.90

Παβίγνωστη και διάσημη, καθαρσίση και Ιταλική.
Η απόλυτη αρμονία και βυνύπαρξη της φρέσκιας σομάσας
με την αντσούγια και τις ελιές.

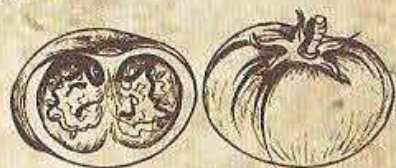
Trastevere 10.90

Μια Νοννα, γιαχιά, από το Trastevere της Ρώμης,
δίδαξε στο βεφ μας τη μυβσική της βυτσαχή.
Απλή μεν, ιδιαίτερη δε!
Κρέμα γάλακτος, φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς και μπιζέλια.

Norma 9.90

Σωταρισμένο Ιταλικό βαλάμι με ψητή μελιζάνα πέστο
και φρέσκια σομάσα.
Δοκιμάστε την με σαλιασέλες!

piati speciali



Maestro 10.90

Ο Σεφ στην Ιταλία αποκαλείται Μαέστρο.
Ο δικός μας Μαέστρο, διευθύνει μια υπέροχη συμφωνία
βάλσας μπέικον, εβραχκόν, φρεσκίας τομάτας
και κρέμας γάλακτος.

Carbonara Prosciutto 11.90

Αν οι Ιταλοί φημίζονται για την πάστα τους τι μπορούμε
να πούμε για το προβούτσ. Γεύση χαρακτηριστική από
φρέσκοκομμένο προβούτσ που δίνει αρμονικά
με το λευκό Ιταλικό κρασί.

Tartufato 12.90

Για όσους γνωρίζουν καλά τα μυστικά της Ιταλικής
κουζίνας, γνωρίζουν και τι σημαίνει ταρσούφσ και πόσο
επάνιο και ακριβό είναι. Γεύση που δεν περιγράφεται με λόγια.

Pesto Classico 9.50

Κάθε Ιταλικό σπίτι φτιάχνει ένα βάζο πέστο και
το διατηρεί όλο το χρόνο. Σας λέμε και τη συνταγή
(ειδικά για σας!). Αχνό ελαιόλαδο,
φιλοκομμένος βασιλικός, εκόρδος, παρμεζάνα
και λίγος κουκουνάρι. Σήμερα δοκιμάστε τη δική μας.

pasta fresca



Ravioli alla Fiorentina 12.90

Γεμιστό ραβιόλι με σπανάκι και ρικόσα, βάλσβα από κρέμα
γάλακτος και τρούφα.

Gnocchi alla sorrentina 12.90

Γεμιστά γνόκι με μοσχαρέλα, ντομάτα
και φύλλα βασιλικού

Fioschi formaggio e pere 12.90

Γεμιστό πουγκι με αχλάδι και Robiola τυρί
με κρέμα γάλακτος, γκοργκοζόλα και καρύδια



Προχυρτημένη, πρωτότυπη & ενδιαφέροντα γεύση
με μανιτάρια, καρύδια και κουκουνάρια.
Ιδανική με ριζασόνι.

Lungarotti 11.90

Πλούσια και χορταστική. Το μισοχαρίσιο ραχού
συνδυάζεται άριστα με τις Rapaidele,
πλαστές λωρίδες ζυμαρικών, ανακατεμένες
με την κόκκινη σάλτσα φρέσκιας σολάρας.



Nonna Julieta 11.90

Η γιαγιά Julia προσείνει πάσα με λιωστή ντομάτα
επανακι κουκουναρί αντζούρια και γκοργκοζόλα.
Δοκιμάστε την με liguine

La cantinela 12.90

Μια Norma από το TRASTEVERE της Ρώμης έδωσε
στον chef μας μια μυθική συνταγή και εμείς την δίνουμε
σε σας. Σωταρισμένο βασον με μανιτάρια, πορεόνι,
λιωστή ντομάτα και κρέμα γάλακτος.
Σερβίρεται με flakes παρμεζάνας

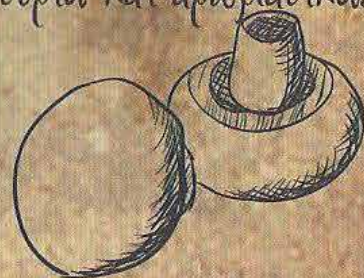
pasta al forno

Pasta Mista 10.50

Ποικιλία από ζυμαρικά ανακατωμένα με ζαμπόν και μπέικον.
Δένεται με κρέμα και τυριά που λιώνουν στο φούρνο.
Διαλέξτε λευκή ή κόκκινη σάλτσα.
Πειρασμός! Δοκιμάστε τον!

Lasagne di Mamma 10.80

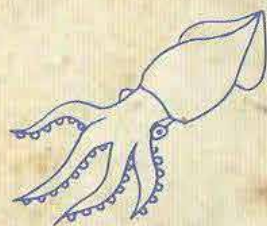
Τα νόστιμα λαζάνια συγκρατούν τις βρώσεις
από μισοχαρίσιο κιμά, ανακατεμένα με τυριά και αρωματικά.
Σερβίρονται φρεσκοψημένα και ζεστά.



pasta di mare

Marinara 13.90

Ο βυθός της θάλασσας στο πιάσο σας! Γαρίδες*, μύδια
και καλαμάρια με πεντανόστιμη κόκκινη σάλτσα.
Ταιριάζει με μπαχέσι, ή και με spaghetti
al nero



Salmona 13.90

Ντελικάσο πιάσο για λεπτούς ουρανίτκους.
Η χαρακτηριστική γεύση του καπνιστού βολομού,
διαχέεται μέσα στη ροζέ σάλτσα από σολάρα
και κρέμα γάλακτος.



Gamberi 13.90

Ελαφριά σάλτσα με ιταλική γεύση του βκόρδου και
της χαρίδας ανακατεμένη στο μπαχέσι, αποσπλούν ένα
από τα καλύτερα πιάσα.
Δοκιμάστε την μαζί με τον αγαπημένο σας!



Scampi* 14.90

Νόστιμες καραβίδες ανακατεμένες μέσα στις σαλιτσέλες
με μια ελαφριά ενδιαφέροντα σάλτσα.

Aragosta 69.90

Η πεμπουσία της γεύσης. Ο αβσακός* που βράζεται τώρα,
δίνει τη γεύση σου στη σάλτσα σου μπαχέσι και σερβίρεται
από μισό στο κάθε πιάσο.
Απαραίτητα για δύο άτομα και υπομονή για 30 λεπτά.

Spaghetti alle Cozze 13.50

Στη βκιά σου επιβλητικού Βεζούβιου, η Καμπανία
απολαμβάνει τα ελέη σου υπέροχου κλίματος,
του ηφαιστειακού εδάφους και της βλάστησης.
Μύδια σε διαφανή σάλτσα λευκού κραβιού με μπαχέσι,
ή και με spaghetti al nero.



“carne”

Διαλέξαμε μερικά χαρακτηριστικά πιάσα από διάφορες περιοχές της Ιταλίας και σας τα παρουσιάζουμε:

Scaloppine Piccata 12.30

Ψαρονέφρι με μια γευστική σάλτσα λεμονιού και κάρφη

Scaloppine alla Panna 12.50

Ψαρονέφρι με λευκή παχύρευστη σάλτσα με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια

Scaloppine Scamozza e Barolo 12.50

Ψαρονέφρι με σάλτσα από κόκκινο κρασί

Pollo alla Griglia 10.90

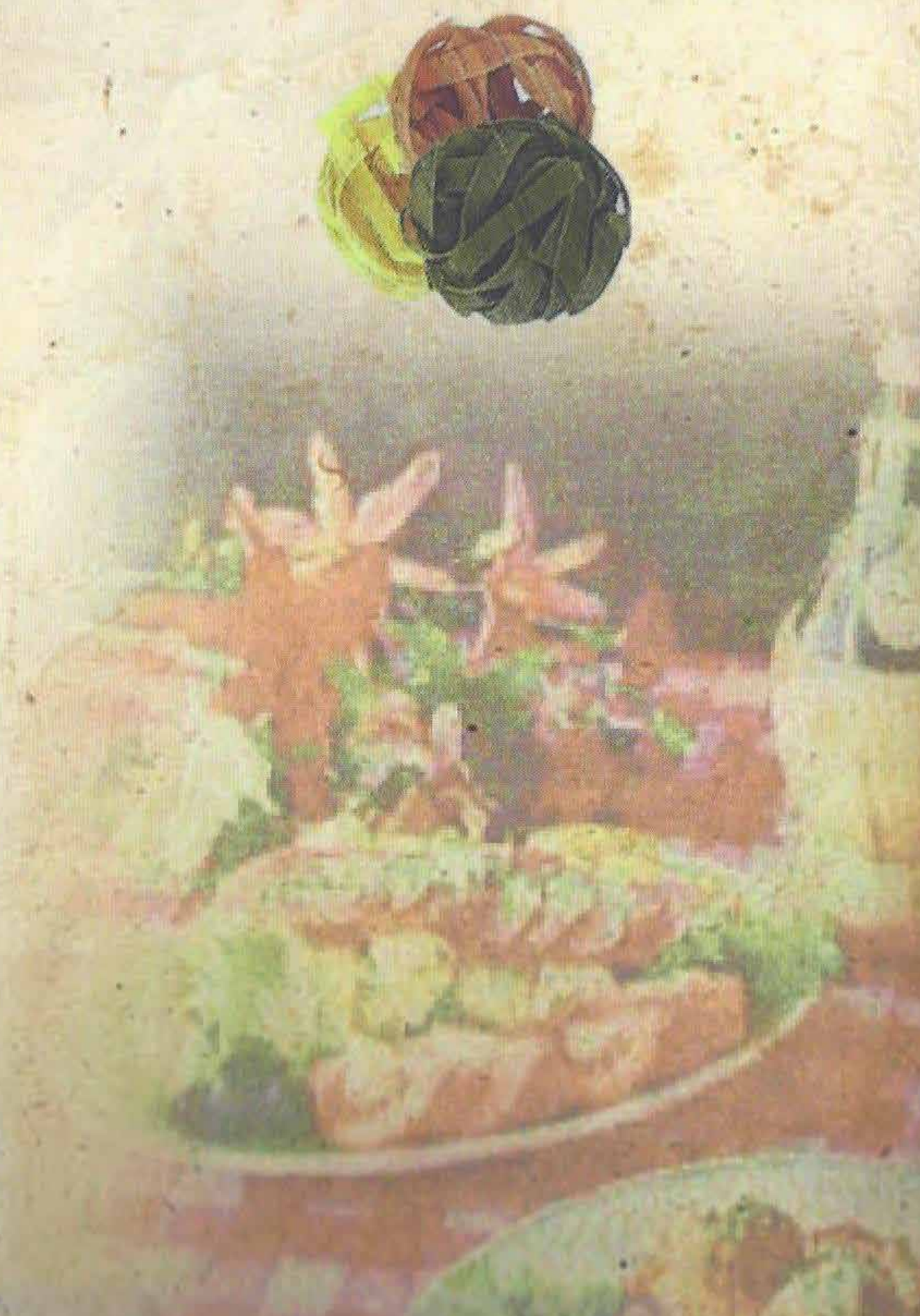
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο βση βχάρα με βουτυρωμένα λαχανικά

Toscanini 12.90

Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο με μυρσική βουταχή σάλτσας, δημιουργία του Maestro μας

Pollo Scamozza 12.90

η γεύση γίνεται θετική όταν το τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο καλύπτεται από ψητή μελιτζάνα και την περίφημη καπνιστή μοσχαρίλα, scamozza.



Tagliata Toscana 15.90

Enfitecole από μαεχάρι ψημένη με μυρσικά μυρωδικά του Σεφ
και μαγιάρια πλευρώσους. Συνοδεύεται από γιοκι.



maccinata

Δοκιμάστε το μπιφτέκι μας από τρυφερές μπριζόλες. Διπλοαλεβμένο με τον παραδοσιακό χειροκίνητο
μύλο και ζυμωμένο στο χέρι με βότανα και μυρωδικά. Δημιουργήστε τη δική σας μαστίνα με τα υλικά
και τη γεύση που αγαπάτε. Όλα συνοδεύονται με ζυμαρικά μαγειρεμένα με την ίδια βάλσα.

Pomodoro 10.50

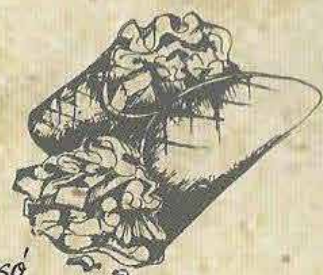
Με Ψιλοκομμένη
φρέσκια Τομάτα

Fiorentina 11.50

Με μαγιάρια & Κρέμα Γάλακτος

Raesana 11.90

Με φρεσκοκομμένα αλλαντικά,
φρέσκα μαγιάρια,
πιπιρίες και φρέσκια τομάτα



στην παρασκευή των πιάσων χρησιμοποιείται ελληνικό
extra παρθένο ελαιόλαδο και γνήσια ελληνική φέτα.

Papardelle + 1.00

Tortellini + 1.00

Gnoccki

Ζυμαρικά Ολικής Αλέξεως + 1.00

Penne tricolore + 1.00

Taglioloni al limone + 1.00

Spaghetti al nero + 1.00

Tagliatelle Verde

Liguine

Χωρίς γλουτένη + 1.50



"PIZZA"



Margherita 9.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella και βασιλικός.

Prosciutto e Funghi 11.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, prosciutto Πάρμας και φρέσκα μανιτάρια

Diavola 10.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, πικάντικο ιταλικό βαλάμι και καυτερή πιπέρια

Greci 9.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μαύρες ελιές, φρέσκια ντομάτα, τυρί φέτα, κρεμμύδι πράσινη πιπέρια και ρίγανη

Speciale da Giorgio 11.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, τυρί parmesigiano, prosciutto Πάρμας, βαλάμι Μιλάνου, καπνιστό μπέικον, τριχρωμες πιπεριές και φρέσκα μανιτάρια

Di mare 12.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, Σολωμό, χαρίδωψα, μύδια

Primavera 10.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, τριχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκυθάκι και φρέσκα μανιτάρια

Di pollo 11.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, κοτόπουλο, μανιτάρια και πράσινη πιπέρια

Hawai 10.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, μπέικον και ανανά

Prosciutto e rucola 11.00

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, Τυρί mozzarella, prosciutto Πάρμας, εκόρδο, ρόκα παρμεζάνα

Funghi e tartufato 12.90

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τυρί mozzarella, φρέσκα μανιτάρια, μαύρη τρούφα και παρμεζάνας

Love hot chocolate 7.90