

Bruschetta | Μπρουσκέτα

Garlic bruschetta | Μπρουσκέτα με σκόδρο

Traditional Italian garlic bread

Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο

2.80

Milanese bruschetta | Μπρουσκέτα Μιλανέζ

Diced tomatoes, basil, olive oil and grated parmesan drizzled with balsamic glaze

Ψιλοκομμένη ντομάτα, βασιλικός, ελαιόλαδο και τριμμένη παρμεζάνα, ραντισμένη με βαλσάμικο

3.30

Prosciutto and mozzarella bruschetta | Μπρουσκέτα με προσούτο και μοτσαρέλα

Tomato, basil, olive oil, prosciutto and fresh mozzarella

Ντομάτα, βασιλικός, ελαιόλαδο, προσούτο και φρέσκια μοτσαρέλα

3.50

Garlic and cheese bruschetta | Μπρουσκέτα με τυρί και σκόδρο

Traditional Italian garlic bread with mozzarella cheese

Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο με τυρί μοτσαρέλα

3.00

Courgette flowers | Κολοκυθοανθοί

Stuffed courgette flowers with lobster and shrimps, courgette puree and chives lemon cream

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με αστακό και γαρίδες, πουρέ κολοκυθιών και λεμονάτη κρέμα σχοινόπρασου

7.50

Involtini di melanzane | Ρολά μελιτζάνας

Oven baked eggplant rolls with spinach and ricotta cheese, topped with tomato salsa and grated parmesan

Ρολά φουρνιστής μελιτζάνας, γεμιστά με σπανάκι και τυρί ρικότα, καλυμμένα με σάλτσα ντομάτας και τριμμένη παρμεζάνα

6.90

Funghi Portobello | Μανιτάρια Πορτομπέλλο

Portobello mushrooms stuffed with parmesan cheese and freshly cut thyme accompanied with roasted garlic aioli sauce

Μανιτάρια Πορτομπέλλο, γεμιστά με τυρί παρμεζάνα και φρεσκοκομμένο θυμάρι, συνοδευμένα με σάλτσα σκόρδου aioli

6.90

Beef Carpaccio | Βοδινό καρπάτσιο

Thin slices of beef topped with parmesan shavings, truffle oil, lemon cream and rucola salad

Λεπτές φέτες βοδινού με παρμεζάνα, λάδι τρούφας, κρέμα λεμονιού και σαλάτα ρόκα

6.90

Antipasti della casa | Πιατέλα ορεκτικών

Selection of Italian cheeses and sliced cured meat

Επιλογή από Ιταλικά τυριά και αλλαντικά

7.90



INSALATA CAPRESE

Caprese | Καπρέζε

7.90

Mozzarella cheese, ripe tomatoes and fresh basil leaves,
balsamic pearls, drizzled with extra virgin olive oil and basil pesto sauce
*Τυρί μοτσαρέλα, ώριμες ντομάτες και φύλλα φρέσκου βασιλικού,
πέρλες βαλσαμικού ξιδιού, ραντισμένα με ελαιόλαδο και σάλτσα πέστο*

Caesar | Καίσαρα

8.80

Romaine lettuce, parmesan slivers, crispy bacon,
and rustic bread croutons with anchovy garlic dressing
Μαρούλι, παρμεζάνα, τραγανό μπέικον και κρουτόν, με σάλτσα αντζούγιας και σκόρδου

Porcini mushrooms and quinoa salad**Σαλάτα με μανιτάρια πορτσίνι και κινόα**

8.80

Quinoa cooked with porcini mushrooms topped with
topped with shaved vegetable salad and parmesan cheese
Ψημένο κινόα, μανιτάρια πορτσίνι, ποικιλία λαχανικών και τυρί παρμεζάνα

Pancetta and warm goat cheese

8.80

Πανσέτα και ζεστό κατσικίσιο τυρί

Mixed greens, crumbled warm goat cheese, home made semi dried
tomatoes and crispy pancetta dressed with honey lavender vinaigrette
*Ποικιλία λαχανικών, ζεστό κατσικίσιο τυρί, σπιτικές ημίξηρες ντομάτες
και τραγανή πανσέτα, γαρνιρισμένα με βινεγκρέτ μελιού και λεβάντας*

TORTELLINI



PAPPARDELLE



GNOCCHI



SPAGHETTI



PENNE



TAGLIERINI



PASTA

Spaghetti bolognese | Σπαγγέτι μπολονέζ

Spaghetti served with a sauce of aromatic veal mince meat and sun ripe tomatoes
Σπαγγέτι σερβιρισμένα με σάλτσα από αρωματικό μοσχαρίσιο κιμά και ώριμες ντομάτες

9.50

Spaghetti al pesto (V) | Σπαγγέτι αλ πέστο (V)

Spaghetti served with home made basil pesto sauce, sundried tomatoes, parmesan cheese and pine nuts
Σπαγγέτι σερβιρισμένα με σπιτική σάλτσα πέστο βασιλικού, λιαστές ντομάτες, παρμεζάνα και κουκουνάρια

9.90

Lasagne al forno | Λαζάνια αλ φόρνο

Layers of fresh green lasagne, creamy ricotta cheese and aromatic veal mince meat topped with melted mozzarella cheese
Στρώσεις από φρέσκα λαζάνια, τυρί ρικότα και αρωματικό μοσχαρίσιο κιμά, καλυμμένα με λιωμένο τυρί μοτσαρέλα

10.90

Pappardelle and prawns | Παπαρδέλες με γαρίδες

Pappardelle pasta served with tiger prawns and baby fennel in creamy prosecco wine sauce
Παπαρδέλες σερβιρισμένες με γαρίδες και μάραθο σε κρεμώδη σάλτσα από prosecco

12.80

Spaghetti aglio olio | Σπαγγέτι αλ όλιο

Spaghetti pasta with extra virgin olive oil, sautéed golden garlic, parsley, parmesan and a touch of chilli
Σπαγγέτι με ελαιόλαδο, σοταρισμένο σκόρδο, μαϊντανό, παρμεζάνα και τσίλι

8.90

Tortellini porcini | Τορτελίνοι πορτσίνι

Tortellini pasta stuffed with porcini mushrooms and Italian cheese, served with mushrooms and vegetable broth
Τορτελίνοι γεμιστά με μανιτάρια πορτσίνι και Ιταλικά τυριά, σερβιρισμένα με μανιτάρια και ζωμό λαχανικών

11.80

Gnocchi ai quattro formaggi | Νιόκι με τέσσερα τυριά

Fresh potato gnocchi stuffed with four cheeses presented in classic carbonara sauce
Φρέσκα νιόκι πατάτας γεμιστά με τέσσερα είδη τυριών σε κλασική σάλτσα καρπονάρας

12.20

LOBSTER & CRAB FORTELLINI



PASTA

Penne chicken | Πέννες κοτόπουλο

Penne pasta with chicken fillet, roasted garlic, mushrooms and parsley in white wine sauce

Πέννες με φιλέτο κοτόπουλο, ψητό σκόρδο, μανιτάρια και μαϊντανό, σε άσπρη σάλτσα κρασιού

12.20

Penne alla Carbonara | Πέννες καρμπονάρα

Penne pasta presented in classic Carbonara sauce

Πέννες με κλασσική σάλτσα καρμπονάρας

9.90

Frutti di Mare alla Casareccia | Ζυμαρικά casarecce με θαλασσινά

Prawns, mussels, clams and king scallops cooked in seafood velouté, finished with white wine and cream mixed in casarecce pasta

Ζυμαρικά casarecce με γαρίδες, μύδια, αχιβάδες και χτένια, μαγειρεμένα με κρέμα βελουτέ λευκού κρασιού

14.90

Lobster and crab tortellini | Τορτελίνι με αστακός και κάβουρα

Giant tortellini with lobster and fresh crab meat

in lobster brandy sauce topped with light smoked vegetables

Μεγάλα τορτελίνι με αστακό και κάβουρα, σε σάλτσα αστακού και κονιάκ, μαζί με καπνιστά λαχανικά

14.00

Risotto ai funghi Porcini e Tartufo Nero

Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι

Porcini mushroom risotto with black truffle cooked with the traditional way

Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και μαύρη τρούφα, μαγειρεμένο με τον παραδοσιακό τρόπο

12.90

Risotto ai frutti di mare | Ριζότο με θαλασσινά

Classic Italian risotto with prawns, mussels, clams and king scallops

Κλασικό Ιταλικό ριζότο με γαρίδες, μύδια, αχιβάδες και χτένια

14.90

Onion and asparagus risotto

Ριζότο με κρεμμύδια και σπαράγγια

Italian risotto with onions and green asparagus topped with gorgonzola cheese

Ιταλικό ριζότο με κρεμμύδια, πράσινα σπαράγγια και τυρί gorgonzola

11.50

All pasta and risotto are served with parmesan cheese

Όλες οι πάστες και τα ριζότο σερβίρονται με τυρί παρμεζάνα

Spaghetti



PIZZA PROSCIUTTO & ROCKET

Margherita | Μαργαρίτα

9.20

Mozzarella, tomato salsa, basil leaves, olive oil
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, φύλλα βασιλικού, ελαιόλαδο

Caprese | Καπρέζε

9.80

Fresh mozzarella, tomato salsa, tomatoes, basil pesto
Φρέσκια μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ντομάτες, πέστο βασιλικού

Gamberoni | Καμπερόνι

12.20

Mozzarella, tomato salsa, fresh cream, prawns,
roasted garlic, basil pesto, parmesan cheese
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια κρέμα, γαρίδες,
σκόρδο, πέστο βασιλικού, τυρί παρμεζάνα

Vegetariana | Πίτσα για χορτοφάγους

9.50

Mozzarella, tomato salsa, onions, mushrooms, peppers, aubergines, baby arugula
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπεριές, μελιτζάνες, ρόκα

Festa del formaggio | Φεστιβάλ τυριών

12.20

Tomato salsa, mozzarella, parmesan, fresh mozzarella,
cheddar, smoked provolone
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα,
φρέσκια μοτσαρέλα, τυρί τσένταρ, καπνιστό τυρί προβολόνη

Prosciutto e rucola | Προσούτο και ρόκα

12.20

Mozzarella, tomato salsa, prosciutto, parmesan,
confit cherry tomatoes, baby arugula, balsamic glaze
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, προσούτο, παρμεζάνα,
ντοματίνια, ρόκα, βαλσάμικο γλάσο



PEPPERONI CALABRESE

Tropicana | Τροπικάνα

Mozzarella, tomato salsa, ham and pineapple
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, χαμ και ανανάς

11.50

Sale e Pepe | Σάλε ε Πέπε

Mozzarella, tomato salsa, bacon, ham, pepperoni,
mushrooms, peppers, basil leaves

Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, μπέικον, χαμ, πεπερόνι,μανιτάρια, πιπεριές, φύλλα βασιλικού

12.50

Spicy beef pizza | Πικάντικη πίτσα βοδινό

Tomato salsa, mozzarella, spicy beef, jalapenos, tomatoes, peppers, onions

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πικάντικο βοδινό, τζαλαπένος, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια

12.50

Pepperoni Calabrese | Πεπερόνι Καλαμπρέζε

Mozzarella, tomato salsa, pepperoni, sweet peppers, mushrooms

Μοτσαρέλλα, σάλτσα ντομάτας, πεπερόνι, γλυκές πιπεριές, μανιτάρια

12.50

Quatro Stagione | 4 εποχές

Tomato cheese base with four different corners,

Vegetariana, Caprese, Pepperoni, Margherita

Βάση με ντομάτα και τυρί με 4 διαφορετικές γωνιές,

Χορτοφαγική, Καπρέζε, Πεπερόνι, Μαργαρίτα

12.50

Soprano | Σοπράνο

Mozzarella, tomato salsa, grilled chicken, pepperoni, pancetta, cherry tomato

Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, κοτόπουλο σχάρας, πεπερόνι, πανσέτα, ντοματίνια

12.50

Extras

Any addition of ingredients will be charged at €0.60 for vegetables and €1.00 for cheese or meat

Επιπρόσθετα υλικά θα χρεώνονται €0.60 για λαχανικά και €1.00 για τυρί ή κρέας



CALZONE SPINACH & GORGONZOLA

Fresh mozzarella and prosciutto

12.80

Φρέσκια μοτσαρέλα και προσούτο

Fresh mozzarella, prosciutto, tomatoes, basil leaves

Φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο, ντομάτες, φύλλα βασιλικού

Spinach and gorgonzola

12.80

Σπανάκι και γκοργκοντζόλα

Mozzarella, tomato salsa, gorgonzola cheese, baby spinach, sauteed onions and garlic

Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, τυρί γκοργκοντζόλα, σπανάκι, κρεμμύδια σοτέ και σκόρδο

Cipriota | Κυπριακή

12.80

Mozzarella, tomato salsa, Cyprus sausage, halloumi cheese, black olives, onions and oregano

Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, Κυπριακά λουκάνικα, χαλούμι, μαύρες ελιές, κρεμμύδια και ρίγανη

Classic | Κλασική

12.80

Mozzarella, mushrooms, pepperoni, basil leaves and egg

Μοτσαρέλα,μανιτάρια, πεπερόνι, φύλλα βασιλικού και αυγό



LAMB RACK

Filetto di manzo alla Rossin

Βοδινό φιλέτο ντι μάντζο α λα Ροσίνι

25.50

Beef fillet grilled to your liking served with foie gras sauce and green béarnaise condiment

Βοδινό φιλέτο σχάρας σερβιρισμένο με σάλτσα φουά γκρα και κοντιμέντ πράσινου μπεαρνέζ

Lamb rack | Ραχοκοκαλιά αρνιού

21.50

Rosemary and parmesan crusted lamb rack, red wine sauce, romaine salad and capers condiment

Ραχοκοκαλιά αρνιού σε κρούστα από δεντρολίβανο και παρμεζάνα, σάλτσα κρασιού, σαλάτα μαρουλιού και κοντιμέντ κάπαρης

Filetto di maiale alla Marsala | Φιλέτο χοιρινό Μαρσάλα

16.50

Sautéed pork fillet with Marsala wine and mushroom sauce

Χοιρινό φιλέτο σοτέ, με σάλτσα από κρασί Μαρσάλα καιμανιτάρια

Filetto di pollo | Στήθος κοτόπουλο

15.50

Chicken fillet stuffed with portobello mushrooms and gratinated with mozzarella cheese served with lemon butter and capers sauce, romaine salad and capers condiment

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό μεμανιτάρια πορτοπέλλο, γκρατιναρισμένο με τυρί μοτσαρέλα, σερβιρισμένο με σάλτσα λεμονιού και κάπαρης και κοντιμέντ κάπαρης



COD FILLET

Herbed corn fed chicken

Αρωματικό κοτόπουλο εκτροφής καλαμποκιού

17.50

Grilled corn fed chicken breast aromatic with citrus, fresh herbs and bleu lavender served with chicken jus

Στήθος κοτόπουλου σχάρας αρωματισμένο με εσπεριδοειδή, φρέσκα μυρωδικά και μπλε λεβάντα σερβιρισμένο με ζωμό κοτόπουλου

Saltimbocca alla Romana | Σαλτιμπόκα α λα Ρομάνα

18.50

Sautéed veal fillet with prosciutto and sage, veal jus aromatic with marsala wine, green béarnaise condiment

Μοσχαρίσιο φιλέτο με προσούτο και φασκόμηλο, σάλτσα από κρασί Μαρσάλα, κοντιμέντ πράσινου μπεαρνέζ

Sea bream with tomato and herb salsa |

Φιλέτο τσιπούρας με σάλτσα ντομάτας και αρωματικά

16.00

Fresh sea bream fillet, accompanied with sauté cherry tomatoes, delallo olives and herbs

Φρέσκο φιλέτο τσιπούρας συνοδευόμενο με σάλτσα από ντοματίνια, γεμιστές ελιές ντελάλλο και αρωματικά

Filetto di salmone | Σολομός φιλέτο

18.90

Label rouge salmon fillet, citrus vinaigrette, asparagus condiment

Σολομός φιλέτο, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών, κοντιμέντ σπαραγγιών

All main dishes are served with baby vegetables, potatoes and polenta

Όλα τα κυρίως πιάτα σερβίρονται με λαχανικά, πατάτες και πολέντα



CHEESE CAKE

Tiramisu Τιραμισού Layers of sponge soaked in coffee syrup, filled with sweet Mascarpone mousse	5.00
Strawberry Panna Cotta Πανακότα φράουλας	4.50
Cheese cake Τζισκεϊκ With white chocolate and topped with raspberry sauce	5.50
Chocolate tart Τάρτα σοκολάτας With coffee and almond aroma topped with mascarpone cheese	5.50
Coffee and cream ice cream cake Κέικ παγωτού με γεύση καφέ και κρέμας ζαχαροπλαστικής	5.50
Ice cream per scoop (variety of flavors) Παγωτό (επιλογή από διάφορες γεύσεις) ανά μπάλα	1.80

Prices include all legal surcharges. Please notify your server for any allergies
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις / Παρακαλούμε ενημερώστε για
οποιοσδήποτε αλλεργίες

