

Good

---

---

★ FOOD ★

---

---



Good

---

---

★ MOOD ★

---

---

**TASTE**

is

*The*

**MOST**

*unexplored*

**SENSE**

FOOD

Is

ESSENTIAL

★ for ★

LIFE

— therefore —



MAKE

It

GOOD

## PANE

### Bastoncini

Ζεστά sticks ψωμιού & focaccia (Συνοδεύεται από dip)  
4,00€

## ANTIPASTI

### Bruschetta Di Melanzane

Με mousses καπνιστής μελιτζάνας και bresaola  
12,50€

### Portobello Al Forno

Μανιτάρι portobello γεμιστό με σάλτσα bolognese και τυρί  
13,50€

### Cialde Con Polo

Φιλέτο κοτόπουλο τυλιγμένο σε φρέσκο φύλλο λαζάνι με καπνιστό χοιρινό, λιαστή ντομάτα και κρέμα προβολόνη  
14,00€

### Carpaccio Di Manzo

Carpaccio μοσχάρσιου φιλέτου με flakes παρμεζάνας και baby ρόκα  
16,50€

### Vitello Tonnato

Λεπτές φέτες από μοσχάρι και σάλτσα τόνου  
16,50€

### Involtini Di Salmone

Ρολάκια καπνιστού σολομού με κρέμα λευκού τυριού και μπριζ  
15,50€

### Ceviche Di Tonno

Ceviche φρέσκου τόνου με εσπεριδοειδή, ginger, lime, αβokάντο και φρούτα του πάθους  
16,50€

## PRIMI PIATTI

### Melanzane Al Prosciutto

Ρολάκια μελιτζάνας με prosciutto, τυρί ricotta, αρωματισμένο με δούσμο και σάλτσα ντομάτας  
12,50€

### Tomino Alla Boscaiola

Κατσικίσιο τυρί πανέ γεμιστό με πέστο βασιλικού, τυλιγμένο με prosciutto και chutney μήλο-ντομάτας  
12,50€

### Arancini

Κροκέτες ρυζιού γεμιστές με μοσχάρι ραγού και σάλτσα εστραγκόν  
13,50€

### Torta De La Nonna

Τραγανή βάση αλμυρού μπισκότου με γέμιση από άγρια μανιτάρια, καπνιστή πανσέτα και τυρί pecorino  
13,00€

### Polpete Di Vitello

Παραδοσιακή σισιλιάνικη συνταγή με κεφτέδες μόσχου σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και χειροποίητα σπασί με παρμεζάνα  
14,50€

## IMPASTATO PANINI

### Mozzarella

Mozzarella, φρέσκια ντομάτα και λάδι βασιλικού  
8,50€

### Bresaola

Με κρέμα gorgonzola, bresaola και αποξηραμένα σύκα  
13,00€

### Prosciutto Del Partito

Mozzarella, ντοματίνια, prosciutto cotto και baby ρόκα  
12,50€

### Bolognese

Σάλτσα bolognese, τυρί tomino και crisp κρεμμύδια  
12,50€

## INSALATE

### Caprese

Ντομάτα, burrata bufala και πέστο βασιλικού  
15,00€

### Rucola

Πράσινη σαλάτα με baby ρόκα, ντοματίνια, παρμεζάνα και dressing βαλσάμικο  
14,00€

### Insalata Di Zucchine

Πράσινη σαλάτα με κολοκυθάκια σωτέ, πιπεριές, ντοματίνια και vinaigrette τυριών  
14,00€

### Fragola

Πράσινη σαλάτα με βαλεριάνα, φράουλες, καραμελωμένα φουντούκια, flakes bitter σοκολάτας και dressing Modena με μέλι  
16,50€

### Insalata Italiana

Mix λαχανικών με καραμελωμένο prosciutto, gorgonzola, γλυκά καρύδια, vinaigrette Modena και μουστάρδα Dijon  
15,50€

### Caesar's Con Polo

Iceberg, κοτόπουλο ψητό, μπέικον, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και sauce Καίσαρα  
14,50€

## PIZZA

### Margherita

Με σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα, mozzarella και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
11,50€

### Fuoco

Με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα, mozzarella, salsiccia piccante και λάδι chili  
13,50€

### Prosciutto

Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, prosciutto, ρόκα και flakes παρμεζάνας  
15,00€

### Misto Formaggi

Με κρέμα gorgonzola, scamorza, mozzarella και παρμεζάνα  
14,00€

### Caprino

Κρέμα γάλακτος, mozzarella, φρέσκο κρεμμύδι, κατσικίσιο τυρί, λιαστή ντομάτα και καπνιστή πανσέτα  
14,50€

### Pollo

Κρέμα γάλακτος, φιλέτο κοτόπουλο, καπνιστή πανσέτα, πολύχρωμες πιπεριές και λιαστή ντομάτα  
15,00€

### Funghi al Tartufo

Με κρέμα παρμεζάνας, μοτσαρέλα, flakes παρμεζάνας, άγρια μανιτάρια και carpaccio καλοκαιρινής τρούφας  
16,50€

### Peperoni

Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και πιπερόνι  
14,50€

### Verdure

Με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ντομάτα, κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριές, μανιτάρια και κρεμμύδι  
13,50€

### Diavollicio

Σάλτσα ντομάτας με η Dupa, ventricina, peperoni, mozzarella, κρεμμύδι, chilli flakes  
15,50€

# RAMINO

## ramino[ra-mi-no] sm

Μικρό σκεύος από χαλκό σε μορφή μπριζόλας, με στόμιο και πλάγιο χερούλι, που χρησιμοποιείται για ζέσταμα νερού

Χάλκινη κουτάλα τρυπητή για να μαζεύει τον αφρό που σχηματίζεται πάνω στο γάλα

Παιχνίδι που παίζεται με χαρτιά ανάμεσα σε περισσότερους από 2 παίκτες, με 2 πακέτα 52 χαρτιών συν 4 μπαλαντέρ. Ο σκοπός είναι να προσπαθήσεις να ενώσεις τις κάρτες σου σύμφωνα με καθορισμένους συνδυασμούς απορρίπτοντας ή επιλέγοντας από το πακέτο που έχει μείνει στο τραπέζι

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Δημόσιο, service & ΦΠΑ

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα-δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχεία. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες. Χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο.

Αγορανομικός υπεύθυνος/Kostas Paptheodorou

EXECUTIVE CHEF:

KAROZIS KONSTANTINOS

## PASTA

### Spaghetti Cacio e Pepe

Βουτύρου με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
12,00€

### Spaghetti Pomodoro

Με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό  
12,00€

### Garganelli Alla Formagi

Κρέμα από gorgonzola, ricotta και παρμεζάνα  
14,00€

### Paccheri alla Bolognese

Με μοσχάρι γάλακτος ραγού και σάλτσα ντομάτας  
15,50€

### Garganelli Arabiata (Πικάντικη)

Με λουκάνικο, σκόρδο, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και καυτερή πιπεριά  
14,50€

### Carbonara alla gitara

Με guanciale, αυγό, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα  
15,50€

### Pappardelle Funghi Porcini

Άγρια μανιτάρια, λάδι λευκής τρούφας και mascarpone  
17,50€

### Spaghetti Integrale

Ζυμαρικά ολικής άλεσης με ραγού λαχανικών, μανιτάρια και τυρί mascarpone  
14,00€

### Penne Al Pollo

Φιλέτο κοτόπουλο με λαχανικά, μανιτάρια, λιαστή ντομάτα, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα  
15,50€

### Linguine Nero Frutti Di Mare

Χειροποίητα ζυμαρικά από μελάνι σουπιάς με γαρίδες, νοσηole, καλαμάρι, φρέσκια ντομάτα, φινόκιο, ζύσμα lime και μπισκ αστακού  
23,00€

## RISOTTI

### Di Funghi

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, κρέμα mascarpone και λάδι λευκής τρούφας  
18,00€

### Parmigiano

Ριζότο με κρέμα παρμεζάνας, carpaccio καλοκαιρινής τρούφας και λάδι λευκής τρούφας  
19,50€

### Con Capracciodi Vitello Gorgonzola Dolce

Ριζότο με carpaccio από μοσχάρι γάλακτος, γλυκιά gorgonzola και κρασί marsala  
21,00€

### Barbabetola

Ριζότο παντζαριού με καραμελωμένα καρύδια και μοσχολέμονο  
17,50€

### Gamberi al Limone

Ριζότο με γαρίδες σωτέ αρωματισμένες με λεμονοθύμαρο, μπισκ αστακού και ζύσμα lime  
21,00€

## GNOCCHI

### Pesto Basilico

Χειροποίητα gnocchi με πέστο βασιλικού, φρεσκοκομμένη ντομάτα και mozzarella  
14,00€

## SECONDI PIATTI

### Pollo alla griglia

Φιλέτο κοτόπουλο στήθος στη σχάρα με αρωματικό ρύζι και ζύσμα lime  
17,50€

### Le Scaloppini All' Arancia

Φιλέτο χοιρινό με πορτοκάλι, λευκό κρασί και σάλτσα pistachio  
19,50€

### Strip Loin Steak Black Angus

Μοσχάρισμα κόντρα Black Angus ψημένη στη σχάρα με πατάτες baby και pepper sauce  
29,00€

### Orata Fileto alla griglia

Φιλέτο τσιπούρας σχάρας με σάλτσα remoulade  
18,50€

### Fileto Di Tonno alla griglia

Φιλέτο τόνου στη σχάρα με κόκκους κόκκινου πιπεριού και ριζότο τριών δημητριακών  
23,00€

## DOLCI

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας  
9,50€

## PANE

### Bastoncini

Hot bread sticks, focaccia & dip  
4,00E

## ANTIPASTI

### Bruschetta Di Melanzane

With smoked eggplant mousse and bresaola  
12,50E

### Portobello Al Forno

Portobello mushroom stuffed with bolognese sauce and cheese  
13,50E

### Cialde Con Polo

Chicken fillet wrapped in fresh lasagna leaf with smoked pork, sun-dried tomato and provolone cream  
14,00E

### Carpaccio Di Manzo

Beef fillet carpaccio with parmesan flakes and baby rocket  
16,50E

### Vitello Tonnato

Tender beef slices and tuna sauce  
16,50E

### Involtini Di Salmone

Smoked salmon rolls with cream cheese and brick  
15,50E

### Ceviche Di Tonno

Fresh tuna ceviche with citrus fruits, ginger, lime, avocado and passion fruit  
16,50E

## PRIMI PIATI

### Melanzane Al Prosciutto

Eggplant rolls with prosciutto, ricotta cheese, flavored with mint and tomato sauce  
12,50E

### Tomino Alla Boscaiola

Goat cheese breaded and stuffed with basil pesto, wrapped in prosciutto and apple-tomato chutney  
12,50E

### Arancini

Rice croquettes stuffed with veal ragout and tarragon sauce  
13,50E

### Torta De La Nonna

Crispy savory biscuit base filled with wild mushrooms, smoked pancetta and pecorino cheese  
13,00E

### Polpete Di Vitello

Traditional Sicilian recipe with veal meatballs in fresh tomato sauce and handmade gnocchi with parmesan  
14,50E

## IMPASTATO PANINI

### Mozzarella

Mozzarella, fresh tomato and basil oil  
8,50E

### Bresaola

With gorgonzola cream, bresaola and dried figs  
13,00E

### Prosciutto Del Partito

Mozzarella, cherry tomatoes, prosciutto cotto and baby rocket  
12,50E

### Bolognese

Bolognese sauce, tomino cheese and crispy onions  
12,50E

## INSALATE

### Caprese

Tomato, burrata bufala and basil pesto  
15,00E

### Rucola

Green salad with baby rocket, cherry tomatoes, parmesan and balsamic dressing  
14,00E

### Insalata Di Zucchine

Green salad with sautéed zucchini, peppers, cherry tomatoes and cheese vinaigrette  
14,00E

### Fragola

Green salad with valerian, strawberries, caramelized hazelnuts, bitter chocolate flakes and Modena dressing with honey  
16,50E

### Insalata Italiana

Vegetable mix with caramelized prosciutto, gorgonzola, sweet walnuts, Modena vinaigrette and Dijon mustard  
15,50E

### Caesar's Con Polo

Iceberg, grilled chicken, bacon, croutons, parmesan flakes and Caesar's sauce  
14,50E

## PIZZA

### Margherita

With tomato sauce, fresh basil, parmesan, mozzarella and extra virgin olive oil  
11,50E

### Fuoco

With tomato sauce, parmesan, mozzarella, salsiccia piccante and chili oil  
13,50E

### Prosciutto

With tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rocket and parmesan flakes  
15,00E

### Misto Formaggi

With gorgonzola cream, scamorza, mozzarella and parmesan  
14,00E

### Caprino

Dairy cream, mozzarella, fresh onion, goat cheese, sun-dried tomato and smoked pancetta  
14,50E

### Pollo

Dairy cream, chicken fillet, smoked pancetta, colorful peppers and sun-dried tomato  
15,00E

### Funghi al Tartufo

With parmesan cream, mozzarella, parmesan flakes, wild mushrooms and summer truffle carpaccio  
16,50E

### Peperoni

With tomato sauce, mozzarella and pepperoni  
14,50E

### Verdure

With tomato sauce, mozzarella, tomato, zucchini, eggplant, peppers, mushrooms and onion  
13,50E

### Diavoliccio

Tomato sauce with n Duja, ventricina, peperoni, mozzarella, onion, chilli flakes  
15,50E

# RAMINO

## ramino[ra-mì-no] sm.

A small utensil made of copper in the form of a coffee pot with a spout and a side handle used to warm up water  
A large copper perforated ladle to collect the foam created on the surface of milk

A card game of Italian origin played by more than 2 players consisted of 2 decks of 52 cards and 4 jokers  
The purpose of the gamers is to try and form sets or sequences with your cards selecting or rejecting from the bunch lying on the table.

All prices include municipal taxes, service, VAT  
The restaurant is obliged to provide complaint forms in a special location near the entrance  
Le restaurant traits feuilles de protestation obligatoires pour les clients dans une position spéciale à côté de la sortie  
Das gaststätte hat Pflicht Protest Blätter für kunden zu sonderstellung neben dem Ausgang  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)  
Please be so kind as to inform us for any allergies  
We use extra virgin olive oil.

Market regulation responsible/Kostas Papatheodorou

EXECUTIVE CHEF:

KAROZIS KONSTANTINOS

## PASTA

### Spaghetti Cacio e Pepe

Butter with parmesan and freshly ground pepper  
12,00E

### Spaghetti Pomodoro

With tomato sauce and basil  
12,00E

### Garganelli Alla Formagi

Κρέμα από gorgonzola, ricotta και παρμεζάνα  
14,00E

### Paccheri alla Bolognese

With baby calf ragout and tomato sauce  
15,50E

### Garganelli Arabiata (Spicy)

With sausage, garlic, fresh tomato sauce and hot pepper  
14,50E

### Carbonara alla quitara

With guanciale, egg, dairy cream and parmesan  
15,50E

### Pappardelle Funghi Porcini

Wild mushrooms, white truffle oil and mascarpone  
17,50E

### Spaghetti Integrale

Wholemeal pasta with vegetable ragout, mushrooms and mascarpone cheese  
14,00E

### Penne Al Pollo

Chicken fillet with vegetables, mushrooms, sun-dried tomato, dairy cream and parmesan  
15,50E

### Linguine Nero Frutti Di Mare

Handcrafted cuttlefish ink pasta with shrimp, vongole, squid, fresh tomato, fennel, lime zest and lobster bisque  
23,00E

## RISOTTI

### Di Funghi

Risotto with mushroom's variety, mascarpone cream and white truffle oil  
18,00E

### Parmigiano

Risotto with parmesan cream, summer truffle carpaccio and white truffle oil  
19,50E

### Con Capracciodi Vitello Gorgonzola Dolce

Risotto with baby calf carpaccio, sweet gorgonzola and marsala wine  
21,00E

### Barbabetola

Beetroot risotto with caramelized walnuts and lime  
17,50E

### Gamberi al Limone

Sautéed shrimp risotto flavored with lemon thyme, lobster bisque and lime zest  
21,00E

## GNOCCHI

### Pesto Basilico

Handcrafted gnocchi with basil pesto, freshly chopped tomato and mozzarella  
14,00E

## SECONDI PIATI

### Pollo alla griglia

Grilled chicken breast fillet with fragrant rice and lime zest  
17,50E

### Le Scaloppini All' Arancia

Pork loin with orange, white wine and pistachio sauce  
19,50E

### Strip Loin Steak Black Angus

Grilled Black Angus striploin with baby potatoes and pepper sauce  
29,00E

### Orata Fileto alla griglia

Grilled sea bream fillet with remoulade sauce  
18,50E

### Fileto Di Tonno alla griglia

Grilled tuna fillet with red peppercorns and three grain risotti  
23,00E

## DOLCI

Ask for the daily desserts choices  
9,50E