

MENU

ENG

Couvert

Rye bread, white bread, seasonal raw vegetables, Fiorinis red peppers cream and handmade pesto Genovese with Pecorino Romano DOP

Antipasti

Antipasti Cold Cuts & Cheese Selection

Cold cuts: Parma ham aged 24 months (Prosciutto di San'Ilario Farm), Capocollo ham of Martina Franca (Santoro), dry pork sausage of Monte San Biagio
Cheese: 46 months Parmigiano Reggiano, Buffalo Mozzarella cheese from Compagnia DOP 125gr (Paolella dairy), Blue Cheese of Langa

Cinco Jotas Iberico ham

Served with fresh panini bread, fresh tomato pulpa with vinegar and extra virgin olive oil

Appetizers

Bruschetta

Foie gras, fig in osmosis and Gorgonzola 1887

Bone Marrow Bruschetta

Marrow on sourdough bread, garlic oil flavoured with fresh thyme

Zucchini Carpaccio

Yellow and green zucchini, fresh mint, lemon zest and Parmigiano Reggiano

Calamari

Wild greens vinaigrette with green beans purée

Octopus

Mashed potatoes, paprika powder and fresh oregano

Melanzana Gorgonzola 1887

Roasted eggplant with sweet Gorgonzola 1887, fermented bean sauce, fresh chives and pine nuts

Organic Beef Tartar

Extra virgin olive oil, chives, sea salt and fresh egg yolk

Beef Carpaccio

Fresh basil, arugula, roasted lemon vinaigrette, tomato heart and veal tomato sauce

Saias

Mediterranean

Cherry tomatoes from Santorini island, caper leaves, Katiki Domkokou (Katiki Domkokou - is a cheese made from goat's and sheep's milk, with the area of origin being Domokos of Phthiotis, Greece) and oregano

Baby Gem Lettuce & Avocado

Lemon, extra virgin olive oil, Grana Padano

Golden Burrata "Signora di Puglia"

Fresh Italian Burrata with gold leaf and fleur de sel

Quinoa & Spinach

Avocado, fresh baby spinach, chickpeas, chives, dill, extra virgin olive oil, lemon juice

MENU

GRE

Kousser

Φιλάρι σικάθικας, λευκό ψωμί, ωμό λαχανικό εποχής, κρέμα πιπεριός Φλωρίνης και χειροποίητο pesto Genovese με Pecorino Romano DOP

Antipasti

Πλάτο λεπτοκομμένων Αλλαντικών και Τυριών

Αλλαντικά: Parma ham 24μηνος ωρίμανσης (Prosciutto di San'Ilario Farm), Capocollo ham Martina Franca (Santoro), κορινθό λουκάνικο Monte San Biagio τυριά: Παρμεζάνα Parmigiano Reggiano 46μηνος ωρίμανσης, Βουβαλίσια μοσαρέλα από την Compagnia DOP 125gr (Paolella dairy), Μπλε τυρί από την Langa (Castagna Farm)

Cinco Jotas Iberico ham

Σερβίρεται με φρέσκο ψωμί ραπανάκι, πουλίνα φρέσκια τομάτα και έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ορεκτικά

Μπουσκέτα

Φούδι γκρα, σκόκο σε ώασηωπι και Gorgonzola 1887

Μπουσκέτα με μισολά

Μεξούλι σε προζυμμένο ψωμί, λάδι σκόρδου φριματισμένο με φρέσκο θυμάρι

Καρπάτσα κολοκυθαίο

Κίτρινα και πράσινα κολοκυθάκια, φρέσκος διάσμος, ζύσμο λεμονιού και παρμεζάνα Parmigiano Reggiano

Καλαμάρι

Βινεγκρέτ φρέσων κάρτων με ποιρέ πράσινων φασιλιών

Χταόδι

Πουρές πατάσος, πάπρικα και φρέσκια ρίγανη

Melanzana Gorgonzola 1887

Ψητή μελιτζάνα με γλυκία Gorgonzola 1887, σάλτσα ζυμαριμένω φασολιών, φρέσκο σκανιόπρασο και κοκοκουνάρι

Ταρτάρ Βιολογικό Βουδιού

Έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο, σκανιόπρασο, θαλασσινό αλάτι και φρέσκος κρέκος αυγού

Καρπάτσα Βουδιού

Φρέσκος βουδιός, ρόκα, βινεγκρέτ ψιπού λεμονιού, καρδιά τομάτας και κρέμο vitello tonatto

Σαλάτες

Μεσογειακή

Τοματάκια από τη Σαντορίνη, καπινόφυλλα, καπνί Δομοκού (το καπνί είναι ένα τυρί που φτιάχνεται από κατσικίσιο και πρόβατο γάλα, με προέλευση από την περιοχή του Δομοκού, στη Φθιώτιδα) και ρίγανη

Μαρούλι Baby Gem & Αβοκάντο

Λεμόνι, έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο, Grana Padano

Χρυσή Μπουράτα "Signora di Puglia"

Φρέσκια Ιταλική μπουράτα με φύλλα χρυσαού και ανθό αλάτιου

Κινόα & Σπανάκι

Αβοκάντο, φρέσκο baby σπανάκι, ρεβίθια, σκανιόπρασο, άνηθος, έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο, χυμός λεμονιού

BREAKFAST MENU

ENG

Martadella & prosciutto San Daniele sandwich with fresh mozzarella, bio tomato, arugula & our hand-made pesto Genovese

Fruit basket with fresh seasonal fruits

Energy bowl with fresh yogurt, seasonal fruits, honey & Quaker oats

Fluffy buttermilk pancakes with blueberries & wild forest honey

Eggs

Peached eggs with fresh organic avocado & baby gem lettuce

Boiled eggs with sautéed fresh spinach and roasted bread

Plain omelette with organic eggs

Black truffles roasted eggs with parmesan cheese & cherry tomatoes

Scrambled eggs with fresh ricotta cheese & chives

Juices

Fresh Orange Juice

BREAKFAST MENU

GRE

Σάντουιτς με μαριτόελα και προσούτο San Daniele, με φρέσκια μοσαρέλα, βιολογική τομάτα, ρόκα και το χειροποίητό μας πέστο Genovese

Καλάρι φρούτων με φρέσκο φρούτα εποχής

Energy bowl με φρέσκο γούστρι, φρούτα εποχής, μέλι & νιφρές βρύμιως Quaker

Αφράτα pancakes από βουτυράζαλα με μίριπλι & μέλι βάλσους

Αυγά

Αυγά ποσ με φρέσκο βιολογικό αβοκάντο και μαρούλι baby gem

Βρασάο αυγά με φρέσκο σπανάκι σσιέ και φριματισμένο ψωμί

Απλή ομελέτα με βιολογικό αυγά

Ψητό αυγά με μισήρα τρούφρα, παρμεζάνα και τοματίνα

Αυγά Scrambled με φρέσκο τυρί ricotta και σκανιόπρασο

Χυμοί

Φυσικός χυμός πορτοκάδι

NINE LIST

Champagne (0.75 L)

BRUT

Yeuve Clicquot Brut
Moët & Chandon Ice Impérial
Louis Roederer Brut Premier
Henri Giraud Ay Grand Cru Fût de Chêne
Louis Roederer Cristal Brut
Dom Pérignon Brut

BLANC DE BLANCS

Rumant Blanc de Blancs

ULTRA BRUT

Louis Roederer Brut Nature

ROSÉ

Yeuve Clicquot Rosé
Moët & Chandon Rosé Impérial
Bollinger Rosé
Laurent - Perrier Cuvée Rosé Brut
Dom Pérignon Brut Rosé
Louis Roederer Cristal Rosé

Champagne (Magnum 1.5L)

Yeuve Clicquot Brut
Moët & Chandon Ice Impérial
Dom Pérignon Brut
Louis Roederer Cristal Brut
Dom Pérignon Brut Rosé
Louis Roederer Cristal Rosé

Sparkling Wine (0.75L)

La Tordera Prosecco Olivetale, Rive di Guia (Zero Sugar)
Prosecco (Glera) Valdobbiadene Superiore, Veneto, Italy
Dolceoro Moscato D'Asli Cuvage
Muscat, Piedmont, Italy

By The Glass

BUBBLES (1.25 ml)

Yeuve Clicquot Brut Champagne
Yeuve Clicquot Rosé Champagne
La Tordera Prosecco Olivetale, Rive di Guia (Zero Sugar)
Prosecco (Glera) Valdobbiadene Superiore, Veneto, Italy
Dolceoro Moscato D'Asli Cuvage
Muscat, Piedmont, Italy

WHITE WINE (150 ml)

Ivo Peak, Peter Griebeler
Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand
Malagousia, Domaine Gerovassiliou
Malagousia, Epanomi, Macedonia, Greece
Joseph Drouhin Laforté Bourgogne Blanc
Chardonnay, Burgundy, France
Grand Cru Rosacker Riesling, Domaine Miltnach Freres (Coravin)
Riesling, Alsace, France
Chablis 1er Cru Vaillons, Vincent Dampf (Coravin)
Chardonnay, Burgundy, France
Château deul du Pape Vieilles Vignes, Château de Beaucastel (Coravin)
Roussanne, Rhone, France

ROSÉ WINE (150 ml)

Rhône Valley, Rhone, France
Bouygne Rouge Laforté, Joseph Drouhin
Pinot Noir, Burgundy, France
Avallon, Domaine Gerovassiliou
Limnio, Mavroul, Mavrotragano, Epanomi, Macedonia, Greece
Barbera d'Alba, Paolo Manzone
Barbera, Piedmont, Italy
Chianti Classico, Quercia della (Coravin)
Sangiovese, Tuscany, Italy
Barolo, Domenico Clerico
Nebbiolo, Piedmont, Italy
Château deul du Pape Rouge, Château de Beaucastel (Coravin)
Rhône Blend, Rhône, France

White Wine (0.75 L)

GREECE

Malagousia, Domaine Gerovassiliou
Malagousia, Epanomi, Macedonia, Greece
Santorini Cuvée Massignon, Argos Estate
Assyrtiko, Santorini, Cyclades, Greece
Ovillus White, Estate Biblia Chora
Assyrtiko, Semillon, Pangeon, Macedonia, Greece
Chardonnay, Domaine Gerovassiliou
Chardonnay, Epanomi, Macedonia, Greece
Assyrtiko Clos Stegasta, T. Onios Vineyards
Assyrtiko, Tinos, Cyclades, Greece

ITALY

Pinot Grigio, Castello di Buttrio
Pinot Grigio, Friuli - Venezia Giulia, Italy
Soave Otto, Graciano Pira
Berganega, Veneto, Italy
Sur Sur, Donnafugata
Orlto, Sicily, Italy
Orlto, Sicilia, Italy
Etna Bianco, Etna, Sicily, Italy
Saignon Blanc, Piedmont, Italy
Gavi, Pio Cesare
Cortese, Piedmont, Italy
Vintage Tumina, Jermann
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia, Picolit, Ribolla Giala, Friuli, Italy
Illivio, Livo, Felluga
Pinot Nero, Chardonnay, Friuli, Italy
Cenvaro Della Salla, Aninon
Chardonnay, Grechetto, IGT Umbria, Italy

Batari, Quercia della Chardonnay, Pinot Bianco, Tuscany, Italy

FRANCE

Sancerre, Domaine Jean-Paul Balland
Sauvignon Blanc, Loire Valley, France
Riesling Rosacker Grand Cru, Mithnach Freres
Riesling, Alsace, France
Blanc Fumé de Luilly Silex, Didier Dagueneau
Sauvignon Blanc, Loire Valley, France
Bourgogne Blanc Laforté, Joseph Drouhin
Chardonnay, Burgundy, France
Chablis 1er Cru Vaillons, Vincent Dampf
Chardonnay, Burgundy, France
Condrieu La Petite Côte, Cave Yves Cuilleron
Vignier, Northern Rhône, France
Puligny - Montrachet, Olivier Leflaive
Chardonnay, Burgundy, France
Corton Charlemagne Grand Cru, Olivier Leflaive
Chardonnay, Burgundy, France
1er Cru Meursault - Charmes, Joseph Drouhin
Chardonnay, Burgundy, France

Montrachet Grand Cru Margus de Laguche, Joseph Drouhin
Chardonnay, Burgundy, France
Château Haut - Brion Blanc
Sauvignon Blanc, Semillon, Pessac - Léognan Grand Cru Classe, Bordeaux, France
Château deul du Pape Vieilles Vignes, Château de Beaucastel
Rhône Blend, Rhône, France

SPAIN

Quntaluna, Ossian Winery
Verdejo, Castilla y Leon, Spain
Rioja Granvia White, Vria Tondonia
Viura, Rioja, Spain

GERMANY / AUSTRIA

Riesling Scharzhof, Egon Müller Scharzhof
Riesling, Willinger, Germany
Grüner Veltliner, Loiser Berg Erste Lage, Weingut Bründlmayer
Grüner Veltliner, Langenlois, Austria

NEW ZEALAND / AUSTRALIA

Two Peaks, Peter Griebeler
Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand
Te Koko, Cloudy Bay
Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand
Assyrtiko, Jim Barry
Assyrtiko, Clare Valley, Australia
Bin 311, Penfolds
Chardonnay, Adelaide, Australia

U.S.A.

Morning Fog Chardonnay, Wente Vineyards
Chardonnay, Livermore Valley, California, U.S.A.
Sauvignon Blanc, Joseph Phelps
Sauvignon Blanc, Napa Valley, California, U.S.A.
Ridge Chardonnay, Estate
Chardonnay, Santa Cruz Mountains, California, U.S.A.

CHILE

Cuvée Alexandre Chardonnay, Casa Lapostolle
Chardonnay, Colchagua Valley, Chile

SOUTH AFRICA

Skerpigen Old Vines, Sadie Family
Chenin Blanc, Palomina, Swartland, South Africa

Handmade fresh Pasta

Our pasta is fresh and handmade, is a mix of semola di grano duro rimacinato & farina di grano duro by Mulino Marino, organic sea salt from Mesolagoy, Greece, fresh organic Mykianon eggs from free-range chickens and extra virgin olive oil from Sparta

Ravioli "La Signora di Puglia" Burrata with San Daniele prosciutto

Tortellini with Parmigiano Reggiano 36

Spaghetti antique Pecorino Stagiionato con tartufo

Spaghetti Carbonara Classica with guanciale, Pecorino Romano and egg yolk

Tagliatelle with handmade pesto Genovese and Pecorino Romano DOP

Linguine with fresh seafood

Spaghèti langoustine with cherry tomatoes and white wine sauce

Risotto

Risotto Milanese

Grana Padano, saffron and fresh local butter

Risotto langoustine

Yellow & green zucchini, leek and fresh herbs

Pizza

Handmade traditional Italian pizza
Our dough is leavened for 48 hours at controlled temperature and is a mix of different flours by Mulino Marino, organic sea salt from Mesolagoy, Greece and natural mineral water of San Benedetto (Scorza, Italia)
Extra virgin olive oil from Sparta

Sourdough pizza with tomato sauce (tomatoes from Pagliano Organic Farm)

fresh basil and Burrata cheese, La Signora di Puglia

Main Courses / Meat & Fish

Ask us for the fish of the day
We cook it for you on the grill or, the traditional Italian way in the oven with white wine / salted crust with fresh herbs

Fresh lobster tail with cauliflower purée

18 hours slow-cooked Carnarosada short-ribs with mashed potatoes and Vento dark sauce

Bislecca alla Fiorentina ±1500gr

Traditional prime rib slow-cooked carnarosada ±600gr

Extra Special Ingredients

C.H. Beluga Caviar 50gr

Beluga Finest C.H. Caviar 30gr

Fresh white truffle 10gr

Fresh black truffle 10gr

Desserts

Chocolate rocks with golden petra crispy oro

Torta di Pana with steamed angel's cake

Tiramisu
Espresso-soaked white cake, mascarpone mousse

Panna cotta with milk skin and sweet cherry tomatoes

White chocolate soufflé with tangierine flavour served with dark chocolate ice cream and fior di latte

Gelato & Sorbetto
Flavours of the day

Χειροποίητα Ζυμαρικά

Τα ζυμαρικά μας είναι χειροποίητα, φτιαγμένα με ένα μείγμα από αμυγδαλί από σκληρό σιτάρι πιστοποιημένο και αλεύρι από σκληρό σιτάρι από τους μύλους Mulino Marino. Βιολογικό θαλασσινό αλάτι Mesolagoy, φρέσκα βιολογικά αυγά εκλεβήσους, βουκάλα από τὸ Μύκωνα και έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο από τη Σπάρτη

Ραβιόλια με Μπουράτα "La Signora di Puglia" και prosciutto San Daniele

Τορτελίνιο με παρμεζάνα Parmigiano Reggiano 36

Σπαγγέτι 'antique' με Pecorino Stagiionato με τρούφρα

Σπαγγέτι Καρμινάρα κλασική με guanciale, Pecorino Romano και κρέκο αυγού

Ταλιατέλες με χειροποίητο pesto Genovese και Pecorino Romano DOP

Λαγκουίνι με φρέσκο θαλασσινό

Σπαγγέτι με καρβίδες, τοματίνα και σάλτσα από λευκό κρασί

Ριζότο

Ριζότο Μιλανέζε

Grana Padano, κρέκος Κοζάνης, και φρέσκο γνήσιο βούτυρο

Ριζότο Καρβιδός

Κίτρινα και πράσινα κολοκυθάκια, πρσσο και φρέσκα μυρωδικά

Πίτσα

Παραδοσιακή χειροποίητη Ιταλική Πίτσα
Η ζύμη της φουσκώνει για 48 ώρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, και φτιάχνεται με ένα μείγμα από θάλαρα άλευρα από τους μύλους Mulino Marino, βιολογικό θαλασσινό αλάτι Mesolagoy, μεταλλικό νερό από το San Benedetto (Scorza, Italia) και έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο από τη Σπάρτη

Πίτσα προζυμμένα με σάλτσα τομάτας (τομάτες από τη φάρμα Pagliano Organic Farm), φρέσκο θαλασσινό και μπουράτα "La Signora di Puglia"

Κύριος Πιάτα | Κρέας & Ψάρι

Ρυθίστε μας για τα ψάρια ημέρας
Το ψήνουμε για σας στο κάρβουνο ή με τον παραδοσιακό ιταλικό τρόπο στο φουρνο με λευκό κρασί / σε κρούστα αλατισού με φρέσκα μυρωδικά

Φρέσκια σουρ άστικου με ποιρέ από κουνουπίδι

Carnarosada short-ribs, σιγομαγειρωμένο για 18 ώρες με ποιρέ πατάσος και σκικουρα Vento sauce

Bislecca alla Fiorentina ±1500gr

Παραδοσιακό σιγομαγειρωμένο Carnarosada prime rib ±600gr

Extra Special Yauks

Χαβίρα C.H. Beluga 50gr