



Benvenuti a come a casa



MENU

ANTIPASTI

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO 9.3

Προσούτο Πάρμας και παρμεζάνα Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης

CALAMARI E ZUCCHINE FRITTE 11.8

Καλαμαράκια και κολοκυθάκια τηγανιτά με πιπεριές chili & chives, συνοδευμένα από βελούδινη Aioli

CARPACCIO DI MANZO 12.4

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο σε περιτύλιγμα φρέσκων μυρωδικών με ελιές Καλαμών, κάππαρη & παρμεζάνα φλούδες

POLPETTE DI BURRATA 8.2

Τραγανές κροκέτες τυριού με μαρμελάδα ντομάτας και κρέμα από Πεκορίνο

FOCACCE

ΛΕΠΤΟ ΨΩΜΙ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΥ



BRUSCHETTA 6.2

Μπρουσκέτα με ντομάτα, παρμεζάνα, εσάνς σκόρδου & άγρια ρίγανη

ROSMACCIOUTTO 6.9

Focaccia με μοτσαρέλα, προσούτο, φρέσκο δενδρολίβανο & λάδι λευκής τρούφας





MEDITERRANEO 7.2

Focaccia με φλούδες παρμεζάνας, ελιές Καλαμών, λιαστή ντομάτα, κάππαρη & άγρια ρίγανη

INSALATE

ΣΑΛΑΤΕΣ



-  **COME A CASA** 9
Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με μαρμελάδα φρούτα του δάσους Gorgonzola και Flapjack
-  **BURRATA** 11.9
Φρέσκια burrata με ντοματίνια, κριθίνο παξιμαδάκι, βελούδινη βινεγκρέτ & πέστο βασιλικού
- DI CESARE** 9.4
Σαλάτα Ceasar's με κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα και βελούδινη dressing
-  **CAPRESE DI BUFALA /CAPRESE FIORI** 11.3 / 7.5
Σαλάτα Καπρέσε με ντοματίνια και πέστο βασιλικού, επιλογή με βουβαλίσια μοτσαρέλα ή αγελαδινή
-  **RUCOLA E PARMIGIANO** 7.4
Baby ρόκα με ντοματίνια, παρμεζάνα και βελούδινη σπιτική βινεγκρέτ βαλσαμικού

PASTA AL FORNO

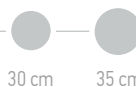
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΥ



- LAZAGNE ALLA BOLOGNESE** 12.7
Λαζάνια χειροποίητα ψημένα στο ξυλόφουρνο με μοσχαρίσιο κιμά ragu bolognese, σιγομαγειρεμένο για 6 ώρες & κρέμα μοτσαρέλας
- PENNE ALLA CARBONARA FRANCESE** 10.2
Πέννες με κρέμα μανιτάρια και λεπτοκομμένη ιταλική πανσέτα ψημένες στο ξυλόφουρνο
- CONCHIGLIE RAGU** 11.8
Κοχύλια ψημένα στο ξυλόφουρνο με μοσχαρίσιο κιμά ragu bolognese, σιγομαγειρεμένο για 6 ώρες & κρέμα μοτσαρέλας
-  **GNOCCHI AL FORNO** 11.8
Χειροποίητα νιόκι πατάτας σε σάλτσα Νάπολι San Marzano και μοτσαρέλα Ambrosi

PIZZA

ΠΙΤΣΑ



30 cm

35 cm

 MARGHERITA	8.5	10.3
Πίτσα με σάλτσα San Marzano ιταλική αυθεντική μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό και ελαιόλαδο		
COME A CASA	11.3	13.2
Πίτσα με σάλτσα San Marzano, ιταλική αυθεντική μοτσαρέλα, άγρια μανιτάρια, τυρί προβολόνη, προσούτο Πάρμας και λάδι λευκής τρούφας		
CARBONARA	10.5	12.8
Πίτσα λευκή με κρέμα μοτσαρέλας, χοιρινή πανσέτα, κρεμμύδι, μανιτάρια & παρμεζάνα		
PEPPERONI	9.4	10.9
Πίτσα με σάλτσα San Marzano, ιταλικό πικάντικο πεπερόνι και αυθεντική ιταλική μοτσαρέλα		
SPECIALE	11.5	13.3
Πίτσα με σάλτσα San Marzano, μανιτάρια, πιπεριά, σαλάμι Νάπολι, καπνιστή ιταλική πανσέτα & ιταλικό ζαμπόν		
 BUFFALINA	11.5	13.3
Πίτσα λευκή με βουβαλίσια μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, άγρια ρόκα, ψημένα ντοματίνια & παρμεζάνα φλούδες		
MORTADELLA	11.2	12.9
Πίτσα λευκή με burrata, ιταλική μορταδέλα, φιστίκια Αιγίνης & παρμεζάνα		
SICILIANA	11.5	13.3
Πίτσα με σάλτσα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, ιταλική salsiccia, gorgonzola, κρεμμύδι tropea & άγρια ρίγανη		

PASTA FRESCA

ΦΡΕΣΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ



- | | | |
|---|---|------|
|  | RAVIOLI AI FUNGHI SELVATICI
Ραβιόλι γεμιστό με άγρια μανιτάρια, κρέμα τρούφας & ξύσμα μαύρης τρούφας | 12.8 |
|  | TAGLIATELLE CON PORCINI E TARTUFO
Ταλιατέλες με μανιτάρια πορτσίνι & ξύσμα μαύρης τρούφας | 13.5 |
| | GNOCCHI GORGONZOLA E SPECK
Νιόκι χειροποίητα με κρέμα γκοργκονζόλας, καρύδια & τραγανό Σπεκ | 12.2 |
| | TAGLIATELLE CON POLLO E RICOTTA
Ταλιατέλες χειροποίητες με κοτόπουλο, Ricotta & σαφράν | 12.8 |
|  | TRENETTE CON GAMBERI E PESTO
Λιγκουίνι χειροποίητα με γαρίδες tiger, ντοματίνια, πέστο βασιλικού & φιστίκια Αιγίνης | 14.2 |
| | PAPARDELLE RAGU
Παπαρδέλες χειροποίητες με μοσχαρίσιο ragu σιγομαγειρεμένο για 6 ώρες | 13.8 |
|  | TAGLIATTELLE PRIMAVERA
Ταλιατέλες χειροποίητες ολικής αλέσεως με φρέσκα λαχανικά | 11.8 |

PASTA

ΖΥΜΑΡΙΚΑ



- SPAGHETTI NAPOLITANA** 7.9
Σπαγγέτι με κόκκινη σάλτσα San Marzano και βασιλικό
- PENNE ALL'ARRABIATA** 7.9
Πέννες με κόκκινη σάλτσα San Marzano και καυτερή πιπεριά
- AGLIO OLIO E PEPERONCINO** 7.9
Σπαγγέτι με σκόρδο, λάδι, καυτερή πιπεριά & φρέσκο μαϊντανό
- CARBONARA VERA** 9.4
Ταλιατέλες με κρόκο αυγού, παρμεζάνα, Guanciale & μαϊντανό
- LINGUINE ALL'AMATRICIANA** 8.9
Λιγκουίνι με κόκκινη σάλτσα San Marzano, Ιταλικό guanciale & peperoncino
- BAVETTE ALLA GENOVESE** 9.8
Λιγκουίνι με σπιτική σάλτσα, πέστο βασιλικού, κουκουνάρι & ντοματίνια
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** 10.2
Ταλιατέλες με σάλτσα San Marzano και μοσχαρίσιο κιμά ragu σιγομαγειρεμένο για 6 ώρες

RISOTTI

ΡΙΖΟΤΟ



- RISOTTO FUNGHI SELVATICI** 12.5
Ριζότο με άγρια μανιτάρια και κρέμα μαύρης τρούφας
- RISOTTO CON POLLO** 12.2
Ριζότο με φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο και άγρια μανιτάρια
- RISOTTO MILANESE E GAMBERI** 12.7
Ριζότο με Σαφράν & γαρίδες tiger

[Σε όλα μας τα ριζότο βάζουμε βούτυρο και παρμεζάνα]

CARNE

ΚΡΕΑΤΙΚΑ



FILETTO AL BAROLO	22.8
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα κρασιού Barolo και άγρια μανιτάρια σερβιρισμένο με βελούδινο πουρέ πατάτας	
FILETTO GRIGLIATO	22.3
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο στη σχάρα σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά	
PETTO DI POLLO	11.8
Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με σπιτική μαρινάδα σερβιρισμένο με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα	
SCALOPPINE AL LIMONE	11.8
Ψαρονέφρι σβησμένο με λευκό κρασί Pinot Grigio σε σάλτσα λεμονιού και φρέσκο θυμάρι σερβιρισμένο με φρέσκο πουρέ πατάτας	

DOLCI

ΓΛΥΚΑ



CALZONE AL CIOCCOLATO	8
Καλτσόνε γεμιστό με πραλίνα φουντουκιού & μασκαρπόνε Έξτρα υλικά με χρέωση (φουντούκια, μπισκότο)	
TIRAMISU	6.5
Αυθεντικό ιταλικό τιραμισού	
PANNA COTTA	5.5
Ιταλική πανακότα με επιλογή Φρούτα του δάσους / Καραμέλα / Σοκολάτα	
CIALDA (WAFFLE)	8
Φρέσκια βάφλα με πραλίνα φουντουκιού και μασκαρπόνε Έξτρα υλικά με χρέωση (φουντούκια, μπισκότο)	



WINE LIST

VINO

ΚΡΑΣΙΑ



BIANCO / ΛΕΥΚΑ 750 ml



PEZOULES	22
Ποικιλία assyrtiko & Sauvignon Blanc, Μακεδονία	
CRUDO WHITE	23
Οργανική ποικιλία Catarrato & Zibibbo, Σικελία	
PALAZZO MIO GRILLO	23
Οργανική ποικιλία Grillo, Σικελία	
TONNO CATARRATO CHARDONNAY	25
Οργανική ποικιλία Chardonnay & Catarrato, Σικελία	
Ποτήρι Κρασί 180 ml	4.8
Ποικιλία Μαλαγουζιά	
Μπουκαλάκι 500 ml	7.8
Ποικιλία Μαλαγουζιά	

ROSATO E PROSECCO 750 ml



CRUDO ROSE	22
Οργανική ποικιλία Negromaro	
CASTELMARE PROSECCO ROSE	36
Ποικιλία Glera & Pinot Noir, Βενετία	
Ποτήρι Ροζέ 180 ml	5.5
Crudo Rose	
Ποτήρι Prosecco Rose 180 ml	7
Castelmare	

VINO

ΚΡΑΣΙΑ



ROSSO / ΕΡΥΘΡΑ 750 ml



PEZOULES Ποικιλία Ξινόμαυρο & Syrah, Μακεδονία	23
TONNO SYRAH Οργανική ποικιλία Syrah, Σικελία	26
MAMMOTH ZINFADEL Ποικιλία Zinfadel , Puglia	30
CASTELMARE AMARONE DELLA VALPOLICCELA Ποικιλία Corvina, Rondinella, Molinara	98
Ποτήρι Κρασί 180 ml Ποικιλία Merlot	5
Ποτήρι Σάνγκρια 180 ml	5
Μπουκαλάκι 500 ml Ποικιλία Merlot	8

BIRRE E BIBITE

ΜΠΥΡΕΣ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ



FIX 500 ml	4.8	SAN PELLEGRINO 750 ml	5.5
KAIZER 500 ml	5	SAN PELLEGRINO 250 ml	3.6
CARSBERG 500 ml	5	ΣΟΥΡΩΤΗ 250 ml	3.2
PERONI 330 ml	5	ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1Lt	2.2
		ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250 ml Coca Cola, Fanta, Soda, Sprite	3.2



Αλλεργιογόνα συστατικά

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο



γλουτένη



καρκινοειδή



ψάρια



μαλάκια



λακτόζη



σόγια



καρποί με κέλυφος



αραχίδες



σέλερι



μουστάρδα



αυγό



θειώδη



λούπινο



σουσάμι



advgraphics

 για χορτοφάγους

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγαντά πλιέλαιο.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει δελτίο παραπόνων.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα.

(Απόδειξη - Τιμολογιο)

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : ARTJOLA SHABANAJ