



# RISTORANTE MENU

# APERITIVI

Aperol Spritz	8,00
Americano	8,00
Campari Spritz	8,50
Cardinale	10,00
Italicus Rosolio di Bergamotto Spritz	9,00
Garibaldi	9,00
Mi-To	8,50
Negroni	10,00
Sgroppino	10,00
Veneziano Spritz	8,50

# SIGNATURE COCKTAILS

<b>Negroni Highball</b>	10,00
Negroni blend reduction   Homemade Seasonal Soda	
<b>Rhubarb Sour</b>	10,00
Beefeater London Dry gin infused with Rhubarb & Forest Fruits   Pistachio   Grapefruit   Amaro	
<b>Sicilian Garden</b>	10,00
Malfy Gin Rosa   Limoncello   Homemade Sicilian Soda	
<b>Tiramisu Martini</b>	10,00
Absolut Vodka infused with Cacao   Skinos Dark   Espresso Foam	
<b>Melissa</b>	11,00
Aged Grappa   Disaronno Amaretto   Thyme   Honey	

# SIGNATURE LOW A.B.V.

<b>Sbagliato Limonetto</b>	9,00
Campari Bitter   Sweet vermouth blend   Ramazzotti Rosato   Zonin Limonetto	
<b>Amaro Fizz</b>	9,00
Ramazzotti Amaro   Herbs   Cherry Blossom Soda	
<b>Americano Bianco</b>	9,00
White bitter Cordial   White Vermouth   Rosemary   3 Cents Dry Tonic	



# WINE BY THE GLASS

150ml

## White

**Apla - Oenops Wines** 6,00

Drama | Malagousia, Asyrtiko, Vidiano

**Pinot Grigio BIO - Botter Casa Vinicola** 6,00

Friuli | Pinot Grigio

**Vindiano - Oenops Wines** 7,00

Drama | Vidiano

**Soave Classico Pieropan** 7,00

Veneto | Garganega, Trebbiano

**Tormaresca Chardonnay - Antinori** 7,00

Puglia | Chardonnay

**Trebbiano - Jasci & Marchesani** 6,00

Abruzzo | Trebbiano

**"L" Riesling - Dr. Loosen** 6,50

Mosel | Riesling (Ημίξηρος οίνος)

## Rosé

**Apla - Oenops Wines** 6,00

Drama | Xinomavro, Mavroudi, Limniona

**Tupee - Akriotou Estate** 6,00

Voiotia | Syrah, Merlot

**Alie - Frescobaldi** 7,00

Tuscan | Shiraz, Vermentino

## Red

**Apla - Oenops Wines** 6,50

Drama | Xinomavro, Mavroudi, Limniona

**Rosso Di Toscana - Il Poggione** 6,50

Tuscany | Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

**Barbera D'Alba - Giovanni Corino** 7,00

Piedmonte | Barbera D'asti

**Limniona - Oenops Wines** 7,00

Drama | Limniona

**Valpolicella Classico - Roberto Mazzi** 7,50

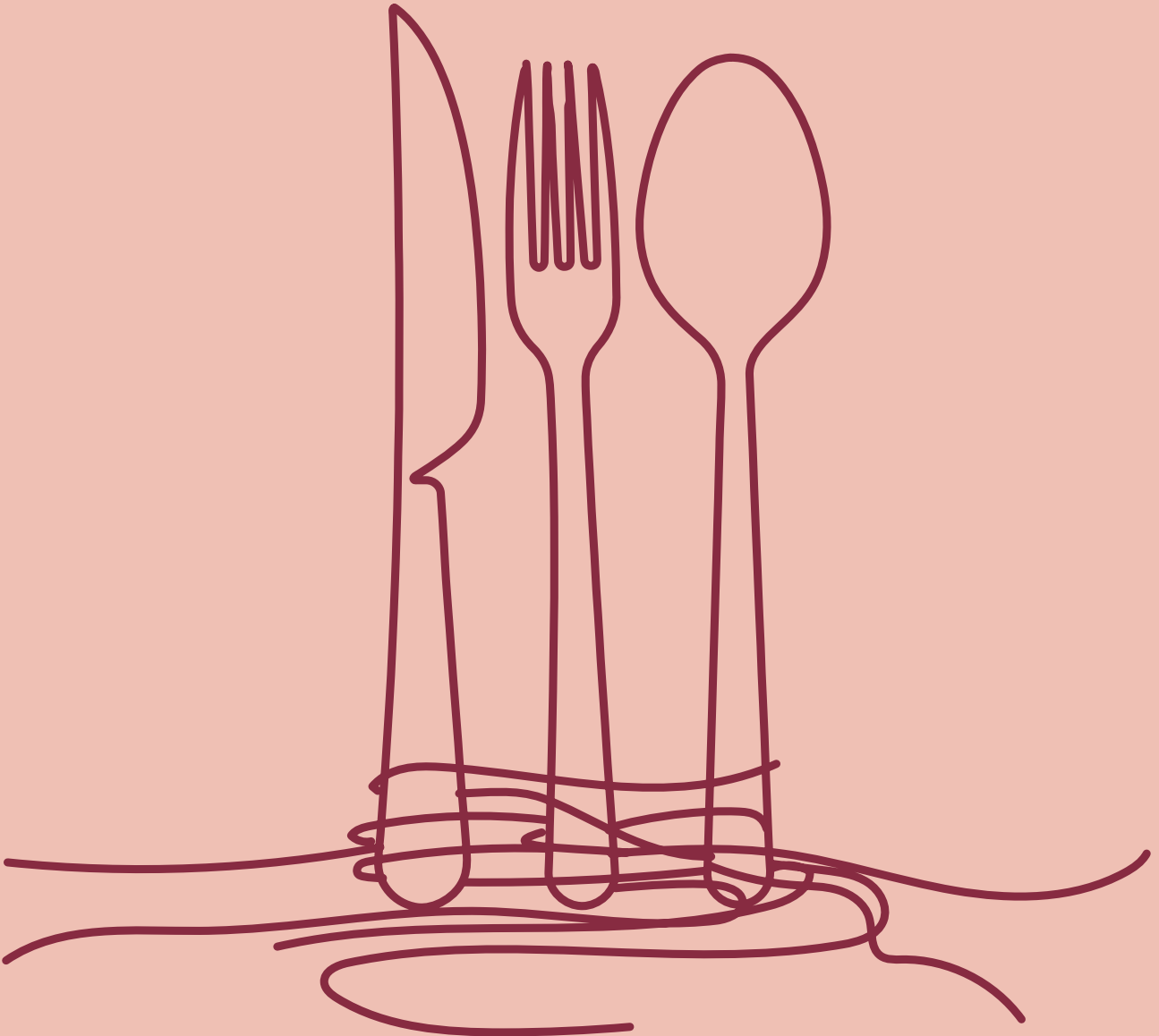
Valpolicella | Corvina, Molinara, Rondinella

## Sparkling

**Moscato D'asti - Arione** 6,50

**Prosecco Matiu Brut - L'Antica Quercia** 7,00

**Franciacorta Montenisa Brut - Marchese Antinori** 11,00



# BUONI PRODOTTI

## Polpette

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια, γαλάκτωμα πάπρικας 8,00

## Prosciutto e Parmigiano Reggiano

Τραγανή focaccia, ελιές, καπαρόμηλα 7,00

## Cacio e Pepe Fritta

Rigatoni τηγανιτό, γέμιση κρέμας cacio e pepe 7,50

## Bruschetta Vitello Tonato

Carpaccio μοσχάρι, σάλτσα tonnato, καπαρόμηλα, μυρώνι, τοματίνια confit 8,50

## Burrata Truffle

Μπουράτα με φρέσκια τρούφα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 9,00

# ANTIPASTI

## Focaccia

Stracciatella, λάδι πάπρικας 7,50

## Insalata Caprese con Bufala

Panzanella, τοματίνια confit, burrata, πιπεριά, αγγούρι πίκλα, pesto βασιλικού 16,00

## Insalata Italiana

Βιολογική σαλάτα μεσκλάν, ρόκα, pangrattato, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, γλυκοπατάτα, dressing κόκκινων φρούτων 11,00

## Beetroot

Παντζάρι, καρότα, gorgonzola, φουντούκι, dressing εσπεριδοειδών, λάδι φουντουκιού 11,00

## Carpaccio di Manzo

Φιλέτο μοσχάρι, dressing salsa verde, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, ρόκα, βαλσάμικο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 16,00

## Tartare di Manzo con Uovo

Φιλέτο μοσχάρι ταρτάρ, αντζούγια, κάπαρη, μουστάρδα μούστου, κρόκος αυγού, τραγανή focaccia, γαλάκτωμα μαϊντανού, πατάτα 17,00

## Arancino

Carnaroli, μοσχαρίσιο μάγουλο, αφρός pecorino 15,50

## Zuppa di Tortelli

Γεμιστά ζυμαρικά με ricotta, taleggio, ζωμός λαχανικών αρωματισμένος με parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, λάδι βασιλικού 14,00

# PIZZA

## **Margherita ( + Prosciutto )**

Σάλτσα San Marzano, mozzarella, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, βασιλικός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 14,00 ( +2,00 )

## **Tartufo**

Κρέμα τρούφας,μανιτάρια εποχής, ricotta, τρουφόλαδο 15,00

## **Diavola**

Σάλτσα San Marzano, asiago, σαλάμι ventricina, τοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 15,00

## **4 Formaggi con Salvia**

Mozzarella, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, provolone, gorgonzola, φασκόμηλο 15,00

## **Valentiniana**

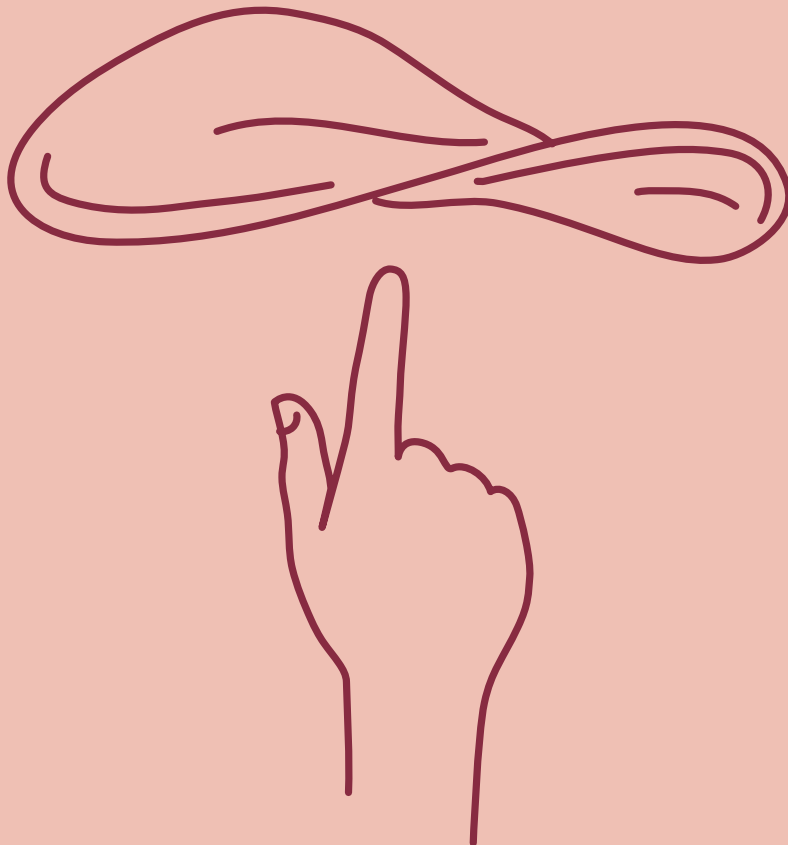
Mozzarella, πατάτα, guanciale, κρόκος αυγού, αυγοτάραχο 17,00

## **Gloria**

Σάλτσα San Marzano, nduja, mozzarella, μέλι, φινόκιο, κατσικίσιος κορμός 15,50

## **Lollita**

Σάλτσα San Marzano, mozzarella, soppressata, straciatella, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 16,00





# PASTA

## Gnocchi alla Sorrentina

Σάλτσα San Marzano, τοματίνια, τηγανητά gnocchi, κρέμα parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, βασιλικός 14,00

## Spaghettoni all' Pomodoro e Basilico

Σάλτσα San Marzano, βασιλικός, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 14,00

## Rigatoni alla Carbonara

Κρόκος αυγού, pecorino Romano, guanciale, λαρδί, φρεσκοτριμμένο πιπέρι 16,00

## Paccheri cacio e Pepe

Pecorino Romano, 5 είδη πιπεριών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 14,00

## Bucatini alla Puttanesca

Σάλτσα San Marzano, κάπαρη, αντζούγια, σκόρδο, ελιές, peperoncino, μαϊντανός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 15,00

## Mafalde con Pesto Basilico

Pesto βασιλικού, κουκουνάρι, τοματίνια, burrata, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 16,00

## Tortelli Ragu alla Bolognese

Γεμιστά ζυμαρικά με ricotta, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης, ραγού bolognese, φρέσκια τρούφα 18,00

## Bucatini alla Gambero Rosso

Ταρτάρ γαρίδας, bisque, βούτυρο, σχοινόπρασο, σκόρδο, τοματίνια, μαϊντανός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 25,00

## Risotto con Zafferano e Nduja

Σαφράν, pangrattato, nduja, βούτυρο, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης 16,00

## Risotto al Genovese

Καραμελωμένα κρεμμύδια, αρνί μπρεζέ, βούτυρο, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης 20,00

## SECONDI

### Tonno alla Mediterranea

Τόνος, ελιά, σάλτσα San Marzano, κάπαρη 22,00

### Filetto di Manzo alla Rossini

Φιλέτο μοσχάρι, foie gras, σάλτσα peperoncino, φρέσκια τρούφα 38,00

### Cotoletta di Maiale

Χοιρινό καρέ, σάλτσα gremolata 19,00

### Saltimbocca alla Romana

Μοσχάρι νουά, prosciutto, φασκόμηλο 19,00

### Tagliata di Manzo

Flap steak Cedar River, ρόκα, parmigiano Reggiano 24 μηνών ωρίμανσης 10,50 /100 gr

**Bistecca alla Fiorentina** 80 /1Kg

## CONTORNI

**Patate schiacciate** 4,50

**Patate in Doppia Cottura** 4,50

**Polenta con Formaggio** 4,50

**Misticanza** 4,00

## DOLCI

### Tiramisu

Κρέμα mascarpone, σαβαγιάρ, Caffé Vergnano 1882 100% arabica, κακάο, σοκολάτα 11,00

### Meringata ai Frutti Rossi

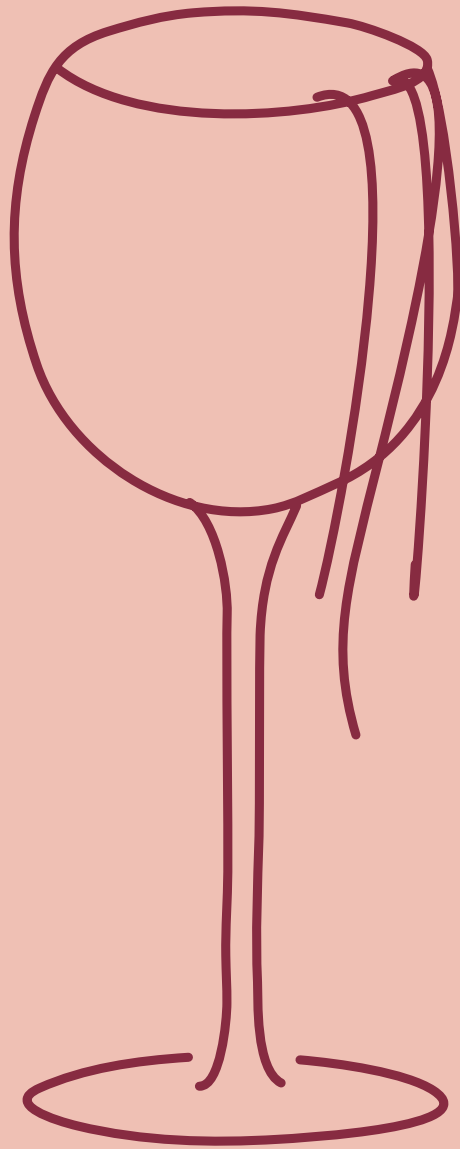
Μαρέγκα, μους λευκής σοκολάτας, compote κόκκινων φρούτων, φρέσκα φρούτα, ξύσμα lime 11,00

### Affogato

Παγωτό βανίλια, espresso 7,00

### Gelato del Giorno

Χειροποίητο παγωτό, crumble φουντουκιού, καραμέλα 7,00



# WATER

Acqua Panna 1lt	3,00
Ξινό Νερό 250ml	4,00
San Pellegrino 250ml	5,00
San Pellegrino 1lt	6,50

# BEER

## *Draught*

**Moretti** 400ml 6,00

## *Bottled*

**Fischer** 330ml 6,00

**Sol** 330ml 6,50

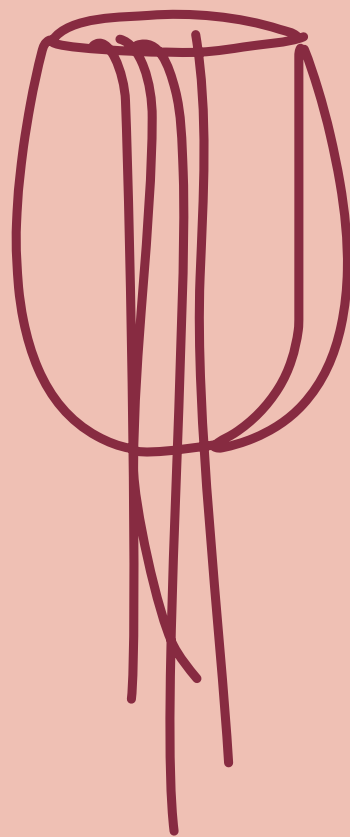
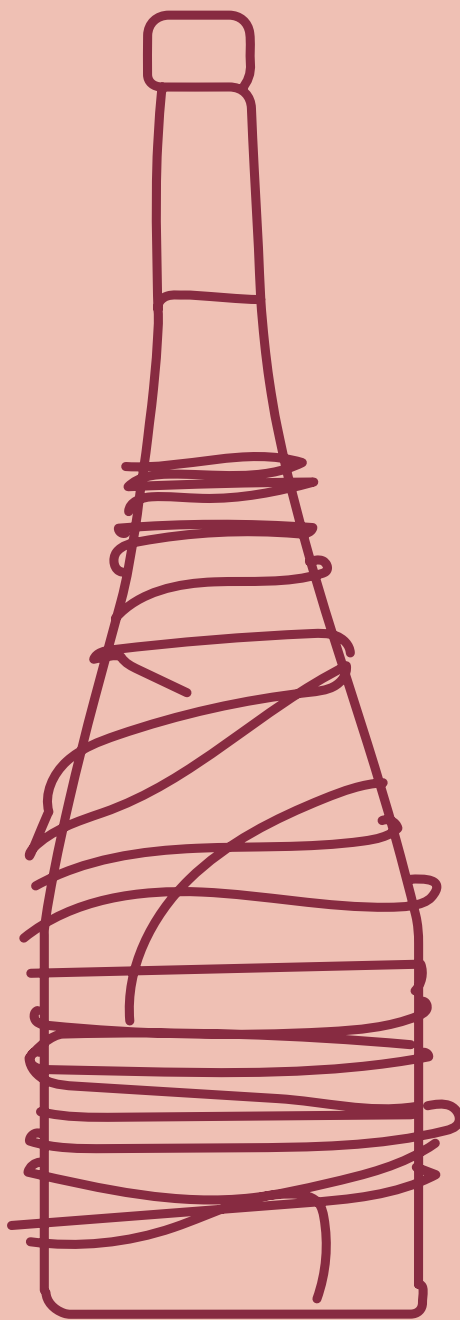
**Mamos** 330ml 6,00

**Erdinger** 330ml 6,50

**McFarland** 330ml 7,00

**Menambrea Bionda** 330ml 6,50

**Heineken 0%** 330ml 6,50



Αγορανομικός υπεύθυνος: Περικλής Δήμας  
Executive Chef: Θάνος Πήχας

Το κατάστημα διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-Τιμολόγιο).

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής τιμών χωρίς προειδοποίηση.



APALLOU