

Finger Food Menu

Bruschetta Pere, Gorgonzola e Prosciutto

Τραχανό σκορδόψωμο με μαρμελάδα αχλαδιού, gorgonzola dolce, prosciutto crudo, ρόκα και βαλσαμικό παλαιώσης.
Crispy garlic bread topped with pear jam, gorgonzola dolce, prosciutto crudo, rocket leaves and aged balsamic glaze.

Margherita D.O.P.

San Marzano, mozzarella fior di latte και βασιλικός.
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil.

Nicola Speciale

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella fior di latte, καπνιστό μπέικον, ποικιλίαμανιταριών, ψητές πιπεριές Φλωρίνης και Parmigiano Reggiano.

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked bacon, assorted mushrooms, roasted Florina peppers and Parmigiano Reggiano.

Tagliere Grande

Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pecorino al Tartufo, Comté, Gorgonzola Dolce DOP, Chèvre au Poivre, Prosciutto Cotto Scelto Gran Bordo, Mortadella al Pistacchio, Spianata Calabra, Sbriciolona Toscana, χειροποίητο chutney ημέρας, φρούτα και κριτσίνια.

33€ / per person

c a s a
NICOLA
L'Arte Di Mangiar

ADDITIONAL SERVICES / ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ

Γλυκό επιλογής – Τιραμισού ή σουφλέ σοκολάτας: **+4€ ανά άτομο**

Παγωτό: **+3€ ανά άτομο**

Espresso: **+2€ ανά άτομο**

Επιπλέον Acqua Panna: **+3€ ανά άτομο**

Κρασί Κωνσταντινόπουλος – Λευκό & κόκκινο: **+6€ ανά άτομο**

Επιλογή κρασιού – Italo Cescon Pinot Grigio (λευκό), Palladino Barbera d'Alba (κόκκινο) ή Idylle Rosé: **+11€ ανά άτομο**

Open Bar με απλά ποτά: **+9€ ανά άτομο**

Open Bar με premium ποτά: **+14€ ανά άτομο**

Welcome Drink – Aperol ή Americano: **+7€ ανά άτομο**

Private Dinner: **300€ ανά ώρα**, με μέγιστη διάρκεια **3 ωρών**

Menu Milano

Starters

Focaccia

Χειροποίητη Focaccia αρωματισμένη με ελαιόλαδο και δενδρολίβανο, σερβιρισμένη με κρέμα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης.
Handcrafted focaccia infused with olive oil and rosemary, served with roasted Florina pepper cream.

Pear & Gorgonzola

Πράσινα φύλλα, αχλάδι, gorgonzola dolce, καρύδια και vinaigrette μελιού.
Mixed leaves, pear, gorgonzola dolce, walnuts and honey vinaigrette.

Arancini al Ragù di Manzo

Χρυσάφενια arancini με ragù μοσχαριού 12ωρου, Parmigiano Reggiano και καπνιστή aioli.
Golden fried arancini filled with 12-hour beef ragù, Parmigiano Reggiano and smoked aioli.

Gnocchi Fritti & Prosciutto

Παραδοσιακή τηγανητή ζύμη Emilia Romagna με Prosciutto di Parma και stracciatella.
Traditional fried dough from Emilia Romagna, served with Parma ham and stracciatella.

Main

Saltimbocca di Pollo

Φιλέτο κοτόπουλου τυλιγμένο με prosciutto di Parma και φρέσκα μυρωδικά, με νιόκι πατάτας σε κρέμα Parmigiano Reggiano, κορυφές σπαραγγιών και crispy prosciutto, ζύσμα λεμονιού και αρωματικό λάδι βασιλικού.
Chicken fillet wrapped in prosciutto di Parma and fresh herbs, served with potato gnocchi in a velvety Parmigiano Reggiano cream, asparagus tips and crispy prosciutto, fresh lemon zest and aromatic basil oil.

Or

Nicola Classico

Η κλασική συνταγή του Casa Nicola με ζυμαρικό της επιλογής σας, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, mozzarella, βασιλικό.
Casa Nicola's signature recipe with your choice of pasta, fresh tomato sauce, mozzarella, basil.

37€ / per person

ADDITIONAL SERVICES / ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ

Γλυκό επιλογής – Τιραμισού ή σουφλέ σοκολάτας: **+4€ ανά άτομο**

Παγωτό: **+3€ ανά άτομο**

Espresso: **+2€ ανά άτομο**

Επιπλέον Acqua Panna: **+3€ ανά άτομο**

Κρασί Κωνσταντινόπουλος – Λευκό & κόκκινο: **+6€ ανά άτομο**

Επιλογή κρασιού – Italo Cescon Pinot Grigio (λευκό), Palladino Barbera d'Alba (κόκκινο) ή Idylle Rosé: **+11€ ανά άτομο**

Open Bar με απλά ποτά: **+9€ ανά άτομο**

Open Bar με premium ποτά: **+14€ ανά άτομο**

Welcome Drink – Aperol ή Americano: **+7€ ανά άτομο**

Private Dinner: **300€ ανά ώρα**, με μέγιστη διάρκεια **3 ωρών**

Menu Capri

Starters

Focaccia

Χειροποίητη Focaccia αρωματισμένη με ελαιόλαδο και δενδρολίβανο, σερβιρισμένη με κρέμα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης.
Handcrafted focaccia infused with olive oil and rosemary, served with roasted Florina pepper cream.

Honey baby Gem

Baby Gem μαρούλι, κουκουνάρι, παρμεζάνα, dressing μελιού.
Baby Gem lettuce, toasted pine nuts, shaved Parmesan and honey vinaigrette.

Smoked Salmon Scottish

Καπνιστός σολομός, cream cheese με μυρωδικά, κάπαρη, φρέσκος άνηθος, ξύσμα λεμονιού, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Blinis
Smoked salmon with herb cream cheese, capers, fresh dill, lemon zest, extra virgin olive oil, Blinis.

Fish alla Milanese

Φρέσκο ψάρι ημέρας ψημένο στη σχάρα, με παραδοσιακό κριθαρότο Milanese από σαφράν, βούτυρο και Parmigiano Reggiano.
Fresh catch of the day, grilled and served with traditional Milanese-style orzotto prepared with saffron, butter and Parmigiano Reggiano.

Main

Fresh Salmone

Φρέσκο φιλέτο σολομού ψημένο στη σχάρα, φρέσκο άνηθο, ψητά λαχανικά εποχής και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Fresh Atlantic salmon fillet, grilled, fresh dill, grilled seasonal vegetables and extra virgin olive oil.

Or

Chateaubriand for two

Καρδιά φιλέτου για δύο άτομα 600gr, με σάλτσα Barolo και πατάτες τηγανητές.
A thick center-cut beef tenderloin for two 600gr, served with Barolo sauce and French fries.

57€ / per person

ADDITIONAL SERVICES / ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ

Γλυκό επιλογής – Τιραμισού ή σουφλέ σοκολάτας: **+4€ ανά άτομο**

Παγωτό: **+3€ ανά άτομο**

Espresso: **+2€ ανά άτομο**

Επιπλέον Acqua Rapina: **+3€ ανά άτομο**

Κρασί Κωνσταντινόπουλος – Λευκό & κόκκινο: **+6€ ανά άτομο**

Επιλογή κρασιού – Italo Cescon Pinot Grigio (λευκό), Palladino Barbera d'Alba (κόκκινο) ή Idylle Rosé: **+11€ ανά άτομο**

Open Bar με απλά ποτά: **+9€ ανά άτομο**

Open Bar με premium ποτά: **+14€ ανά άτομο**

Welcome Drink – Aperol ή Americano: **+7€ ανά άτομο**

Private Dinner: **300€ ανά ώρα**, με μέγιστη διάρκεια **3 ωρών**

Menu Rome

Starters

Focaccia

Χειροποίητη Focaccia αρωματισμένη με ελαιόλαδο και δενδρολίβανο, σερβιρισμένη με κρέμα ψητής πιπεριάς Φλωρίνης.
Handcrafted focaccia infused with olive oil and rosemary, served with roasted Florina pepper cream.

Caesar alla Griglia

Μαρούλι, κοτόπουλο σχάρας, pancetta crumble, παρμεζάνα και Caesar dressing.
Lettuce, grilled chicken, pancetta crumble, parmesan and Caesar dressing.

Beef Carpaccio Classico

Λεπτοκομμένο μοσχάρι Black Angus, παρμεζάνα 24 μηνών, ρόκα και vinaigrette λεμονιού.
Thin sliced Black Angus beef, 24-month aged parmesan, rocket leaves and lemon vinaigrette.

Risotto Parmigiano & Tartufo

Κρεμώδες risotto με Parmigiano Reggiano και φρέσκια τρούφα.
Creamy risotto with Parmigiano Reggiano and Fresh truffle.

Main

Cotoletta Di Manzo

Τραγανή μοσχαρίσια cotoletta 300gr, ρόκα, παρμεζάνα και λεμόνι.
Crispy breaded veal cutlet 300gr, rocket leaves, parmesan and lemon.

Or

Carbonara Iberica

Rigatoni με guanciale Iberico, Pecorino Romano και κρόκο αυγού.
Rigatoni with Iberian guanciale, Pecorino Romano and egg yolk.

42€ / per person

ADDITIONAL SERVICES / ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ

Γλυκό επιλογής – Τιραμισού ή σουφλέ σοκολάτας: **+4€ ανά άτομο**

Παγωτό: **+3€ ανά άτομο**

Espresso: **+2€ ανά άτομο**

Επιπλέον Acqua Panna: **+3€ ανά άτομο**

Κρασί Κωνσταντινόπουλος – Λευκό & κόκκινο: **+6€ ανά άτομο**

Επιλογή κρασιού – Italo Cescon Pinot Grigio (λευκό), Palladino Barbera d'Alba (κόκκινο) ή Idylle Rosé: **+11€ ανά άτομο**

Open Bar με απλά ποτά: **+9€ ανά άτομο**

Open Bar με premium ποτά: **+14€ ανά άτομο**

Welcome Drink – Aperol ή Americano: **+7€ ανά άτομο**

Private Dinner: **300€ ανά ώρα**, με μέγιστη διάρκεια **3 ωρών**