

I TAGLIERI DELLA CASA

TAGLIERE PER DUE 36€

Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pecorino al Tartufo, Comté, Prosciutto Cotto Scelto Gran Bordo, Mortadella al Pistacchio, χειροποίητο chutney ημέρας, φρούτα και κριτσίνια.

Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pecorino al Tartufo, Comté, Prosciutto Cotto Scelto Gran Bordo, Mortadella al Pistacchio, homemade chutney of the day, fresh fruit & breadsticks.

TAGLIERE GRANDE 48€

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

Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pecorino al Tartufo, Comté, Gorgonzola Dolce DOP, Chèvre au Poivre, Prosciutto Cotto Scelto Gran Bordo, Mortadella al Pistacchio, Spianata Calabria, Sbriciolona Toscana, homemade chutney of the day, fresh fruit & breadsticks.

Chutney extra 2€ Κριτσίνια extra/ Breadsticks extra 1€



€/80g

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI 9€

Ιταλικό σκληρό τυρί 24μηνης ωρίμανσης, με κρυσταλλική υφή και βαθιά, γεμάτη γεύση με νότες ξηρών καρπών και βουτύρου.

Italian hard cheese aged for 24 months, with a crystalline texture and a deep, full-bodied flavor featuring notes of nuts and butter.

MANCHEGO 7€

Ισπανικό πρόβειο τυρί με συμπαγή, βουτυράτη υφή, ευχάριστη οξύτητα και νότες ξηρών καρπών και καραμέλας.

Spanish sheep's milk cheese with a firm, buttery texture, pleasant acidity and notes of nuts and caramel.

COMTÉ 7€

Γαλλικό ημίσκληρο τυρί από αγελαδινό γάλα, με φίνα ελαστική υφή και σύνθετα αρώματα βουτύρου, φουντουκιού και ώριμων φρούτων.

French semi-hard cow's milk cheese with a delicate, elastic texture and complex aromas of butter, hazelnuts and ripe fruit.

PECORINO AL TARTUFO 8€

Ιταλικό πρόβειο τυρί με κομμάτια μαύρης τρούφας, έντονο άρωμα, γεμάτη γεύση και χαρακτηριστική γήινη επίγευση.

Italian sheep's milk cheese with pieces of black truffle, an intense aroma, rich flavor and a distinctive earthy finish.

PECORINO ROMANO 6€

Σκληρό ιταλικό πρόβειο τυρί με αλμυρή, πικάντικη γεύση, συμπαγή υφή και μακρά, ευχάριστα έντονη επίγευση.

Hard Italian sheep's milk cheese with a salty, piquant flavor, firm texture and a long, pleasantly intense finish.

SEMI-HARD PEPPERED CHEESE FROM METSOVO 6€

Ημίσκληρο τυρί από 100% παστεριωμένο γιδίσιο γάλα, που παράγεται παραδοσιακά την άνοιξη και ωριμάζει για έξι μήνες στα κελάρια του Ιδρύματος Τσοίτσα.

Semi-hard cheese made from 100% pasteurized goat's milk, traditionally produced in spring and aged for six months in the cellars of the Tositsa Foundation.

GORGONZOLA DOLCE DOP 7€

Ιταλικό μπλε τυρί με βελούδινη, κρεμώδη υφή, ήπια πικάντικη γεύση και νότες βουτύρου που ισορροπούν τη χαρακτηριστική του ένταση.

Italian blue cheese with a velvety, creamy texture, mild piquancy and buttery notes that balance its distinctive intensity.

METSOVONE P.D.O. 8€

Ημίσκληρο καπνιστό τυρί ΠΟΠ από το Μέτσοβο, με βουτυράτη υφή, πλούσια γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα φυσικού καπνίσματος.

Semi-hard smoked P.D.O. cheese from Metsovo, with a buttery texture, rich flavor and a distinctive natural smoky aroma.



PROSCIUTTO COTTO SCELTO GRAN BORDO 7€

Εκλεκτό ιταλικό βραστό ζαμπόν από ολόκληρο χοιρινό μπουτί, με απαλή, ζουμερή υφή, φέινα αρώματα και ισορροπημένη γεύση.

Premium Italian cooked ham made from whole pork leg, with a tender, juicy texture, delicate aromas and a well-balanced flavor.

MORTADELLA AL PISTACCHIO 6€

Αυθεντική ιταλική μορταδέλα με φιστίκι, μεταξένια υφή, διακριτικά μπαχαρικά και ήπια, αρωματική επίγευση.

Authentic Italian mortadella with pistachios, a silky texture, subtle spices and a mild, aromatic finish.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 6€

Ιταλικό προσούτο Πάρμας φυσικής ωρίμανσης, κομμένο σε λεπτές φέτες, με απαλή υφή, διακριτική αλμύρα και γλυκιά, επίμονη επίγευση.

Naturally aged Italian Parma ham, thinly sliced, with a delicate texture, subtle saltiness and a sweet, lingering finish.

SPIANATA CALABRA 7€

Παραδοσιακό ιταλικό σαλάμι Καλαβρίας με επίπεδο σχήμα, χονδροκομμένο χοιρινό, κόκκινη πιπεριά και ζωηρή, πικάντικη γεύση.

Traditional flat-shaped Calabrian salami made with coarsely ground pork and red pepper, offering a bold, spicy flavor.

SBRICIOLONA TOSCANA 9€

Παραδοσιακό σαλάμι Τοσκάνης με χονδροκομμένη υφή και αρωματικό φινόκιο, πλούσια ρουστίκ γεύση και διακριτικά πικάντικη επίγευση.

Traditional Tuscan salami with a coarse texture and aromatic fennel, offering a rich, rustic flavor and a subtly spicy finish.

TACCHINO ARROSTO ALLE ERBE 7€

Εκλεκτή ψητή γαλοπούλα ιταλικής προέλευσης, από φιλέτο στήθους αρωματισμένο με βότανα.

Premium Italian roasted turkey breast fillet, delicately seasoned with aromatic herbs.