

c a s a
NICOLA
L'Arte Di Mangiar

THE MENU

A TASTE OF ITALY

A culinary journey through Italy, where tradition meets simplicity and quality. Authentic recipes, carefully selected ingredients and flavors that celebrate the essence of Italian cuisine. Because in Italy, good food is always a reason to come together around the table.

PANE DELLA CASA

FOCACCIA 3€

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. (1), (7)

BRUSCHETTA PERE, GORGONZOLA E PROSCIUTTO 4€/ PIECE

Τραγανό σκορδόψωμο με μαρμελάδα αχλαδιού, gorgonzola dolce, prosciutto crudo, ρόκα και βαλσαμικό παλαίωσης.

Crispy garlic bread topped with pear jam, gorgonzola dolce, prosciutto crudo, rocket leaves and aged balsamic glaze. (1), (7)

PEINIRLI CAPRESE 9€

Αφράτη ζύμη πίτσας 48ωρης ωρίμανσης, mozzarella fior di latte, φρέσκα τοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκος βασιλικός.

48-hour fermented pizza dough, fior di latte mozzarella, fresh cherry tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil. (1), (7)

CRISPY PIZZA

MARGHERITA D.O.P. 12€

San Marzano, mozzarella fior di latte και βασιλικός.

San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil. (1), (7)

DIAVOLA DOLCE PICCANTE 14€

Spianata piccante, salami di Napoli, mozzarella και πικάντικη μαρμελάδα πιπεριάς.

Spianata piccante, salami di Napoli mozzarella and sweet pepper jam. (1), (7)

NICOLA SPECIALE 15€

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. (1), (7)

QUATTRO FORMAGGI AL TARTUFO 18€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, provolone, Parmigiano Reggiano,

φρέσκια τρούφα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Fior di latte mozzarella, gorgonzola dolce, provolone, Parmigiano Reggiano, fresh truffle and freshly cracked black pepper. (1), (7)

PISTACHIO & MORTADELLA 15€

Κρέμα φιστικιού, mortadella Bologna, burrata και καβουρδισμένο φιστίκι.

Pistachio cream, Bologna mortadella, burrata and roasted pistachios. (1), (5), (7), (8)

PROSCIUTTO 16€

Τοματίνια, mozzarella fior di latte,

Προσούτο Πάρμας, Ρόκα και λάδι τρούφας

Cherry tomatoes, fior di latte mozzarella, Prosciutto di Parma and truffle oil (1), (5), (7), (8)

ANTIPASTI & INSALATE

FISH TARTARE

Ψάρι ημέρας με ελαιόλαδο και εσπεριδοειδή.
Daily fish with olive oil and citrus (4)

SMOKED SALMON SCOTTISH 16€ / 32€

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. (1), (4), (7), (8)*

BEEF CARPACCIO CLASSICO 18€

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. (1), (7)

ARANCINI AL RAGÙ DI MANZO 12€

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. (1), (3), (7)

GNOCCHI FRITTI & PROSCIUTTO 11€

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

ANTIPASTI & INSALATE

PASTA AL SALMONE AFFUMICATO 16€

Zυμαρικά casarecce, καπνιστός σολομός, pesto βασιλικού, ντοματίνια confit, παρμεζάνα, φρέσκια ρόκα και καβουρδισμένο κουκουνάρι.
Casarecce pasta, smoked salmon, basil pesto, confit cherry tomatoes, parmesan cheese, fresh rocket and toasted pine nuts. (1), (4), (7), (8)

BURRATA 14€

Burrata Puglia, τοματίνια, βασιλικός και παλαιωμένο βαλσάμικο.
Puglian burrata, cherry tomatoes, basil and aged balsamic. (7), (12)

PEAR & GORGONZOLA 14€

Πράσινα φύλλα, αχλάδι, gorgonzola dolce, καρύδια και vinaigrette μελιού.
Mixed leaves, pear, gorgonzola dolce, walnuts and honey vinaigrette. (7), (8)

CAESAR ALLA GRIGLIA 16€

Μαρούλι, κοτόπουλο σχάρας, pancetta crumble, παρμεζάνα και Caesar dressing.
Lettuce, grilled chicken, pancetta crumble, parmesan and Caesar dressing. (1), (3), (4), (7)

HONEY BABY GEM 15€

Baby Gem μαρούλι, κουκουνάρι, παρμεζάνα, dressing μελιού.
Baby Gem lettuce, toasted pine nuts, shaved Parmesan and honey vinaigrette. (1), (3), (4), (7)

PASTA

CACIO E PEPE 14€

*Spaghetti με Pecorino Romano και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.
Spaghetti with Pecorino Romano and freshly cracked black pepper. (1), (7)*

BOLOGNESE 15€

*Tagliatelle με 12ωρο ragu μοσχαριού
Tagliatelle with 12-hour slow cooked beef ragu (1), (7), (9)*

CARBONARA IBERICA 17€

*Rigatoni με guanciale Iberico, Pecorino Romano και κρόκο αυγού.
Rigatoni with Iberian guanciale, Pecorino Romano and egg yolk. (1), (3), (7)*

AGLIO OLIO E POLLO PICCANTE 16€

*Linguine με σκόρδο, peperoncino, ελαιόλαδο, μαϊντανό και φιλετάκια κοτόπουλο.
Linguine with garlic, peperoncino, olive oil, parsley and chicken fillet. (1)*

NICOLA CLASSICO 15€

*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. (1), (7), (9)*

PESCE

TAGLIATELLE AL SALMONE AFFUMICATO E SAMBUCA 21€

*Ταλιατέλες με καπνιστό σολομό, Sambuca, κολοκύθι, πράσο, φρέσκο άνηθο και ξύσμα λεμονιού.
Tagliatelle with smoked salmon, Sambuca, zucchini, leek, fresh dill and lemon zest. (1), (4), (7)*

FRESH SALMONE 25€

*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. (4)*

FISH ALLA MILANESE 28€

*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. (4), (7), (9)*

CATCH OF THE DAY 34€

*Φρέσκο ψάρι ημέρας ψημένο στη σχάρα, με ελαιόλαδο, λεμόνι και μυρωδικά και χόρτα εποχής.
Fresh catch of the day grilled to perfection, with olive oil, lemon and herbs. (4)*

TO SHARE

RISOTTO PARMIGIANO & TARTUFO 19€

*Κρεμώδες risotto με Parmigiano Reggiano και φρέσκια τρούφα.
Creamy risotto with Parmigiano Reggiano and Fresh truffle. (7)*

OSSO BUCO ALLA MILANESE 27€

*Μοσχαρίσιο κότσι αργού μαγειρέματος με σάλτσα κρασιού και gremolata.
Slow braised veal shank with wine sauce and gremolata. (9), (12)*

SALTIMBOCCA DI POLLO 21€

*Φιλέτο κοτόπουλου τυλιγμένο με prosciutto di Parma και φρέσκα μυρωδικά,
με νιόκι πατάτας σε κρέμα Parmigiano Reggiano, κορυφές σπαραγγιών και crispy prosciutto,
ξύσμα 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. (1), (3), (7), (9), (12)*

COTOLETTA DI MANZO 29€

*Τραγανή μοσχαρίσια cotoletta 300gr, ρόκα, παρμεζάνα και λεμόνι.
Crispy breaded veal cutlet 300gr, rocket leaves, parmesan and lemon. (1), (3), (7)*

CHATEAUBRIAND FOR TWO 75€

*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. (7), (10)*

CONTORNI

PATATE FRITTE 5€

Τηγανητές πατάτες
Crispy fries (7)

GRILLED VEGETABLES 6€

Επιλεγμένα εποχιακά λαχανικά, αρωματισμένα με φρέσκα μυρωδικά και καβουρδισμένο σουσάμι.
Selected seasonal vegetables with fresh herbs and toasted sesame seeds. (6), (11)

PATATE NOVELLE ALLA CREMA DI PARMIGIANO 8€

Baby πατάτες ψημένες με βούτυρο και αρωματικά βότανα,
σερβιρισμένες με κρέμα Parmigiano Reggiano.
Roasted baby potatoes with butter and aromatic herbs, served with Parmigiano Reggiano cream. (5), (7), (11)

ASPARAGUS WITH LEMON BUTTER 12€

Φρέσκα πράσινα σπαράγγια σοταρισμένα σε βούτυρο, με άρωμα λεμονιού.
Fresh green asparagus sautéed in butter with lemon. (6), (7), (11)

FRESH TRUFFLE 7€/gr

Φρέσκια τρούφα έξτρα.
Fresh truffle extra.

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 24μηνες 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 Τοσίτσα.

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 μπούτι, με απαλή, ζουμερή υφή, φίνα 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.

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO 8€

Κλασικό tiramisu με mascarpone, espresso και savoiardi.
Classic tiramisù with mascarpone, espresso and savoiardi biscuits. (1), (3), (7)

FONDANT AL CIOCCOLATO 9€

Ζεστό fondant σοκολάτας με υγρό πυρήνα και gelato βανίλια.
Warm chocolate fondant with a molten center and vanilla gelato. (1), (3), (7)

STRAWBERRY PAVLOVA 11€

*Τραγανή παβλόβα με αφράτη καρδιά, βελούδινη namelaka λευκής σοκολάτας,
φρέσκες φράουλες μαριναρισμένες σε βανίλια, coulis φράουλας.*
**Crispy pavlova with a soft marshmallow center, silky white chocolate namelaka,
vanilla-marinated fresh strawberries, strawberry coulis. (2), (6), (9), (10)**

PROFITEROLE CASA NICOLA 16€

Χειροποίητα choux, κρέμα βανίλιας και ζεστή σάλτσα σοκολάτας, για 2 άτομα.
Homemade choux pastry, vanilla cream and warm chocolate sauce, for 2 persons. (1), (3), (7)

GELATO 3€ / PER SCOOP

Παγωτό επιλογής σας
Ice cream of your choice (1), (3), (7)

Chef Κωσταράς Πρόδρομος

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

Αλλεργιογόνα:

(1) Σουσάμι, (2) Γλουτένη, (3) Σόγια, (4) Σέλινο, (5) Σινάπι (Μουστάρδα),
(6) Αυγό, (7) Βρώμη, (8) Λούπινο, (9) Ήρωι καρποί, (10) Γαλακτοκομικά, (11) Θειώδη

Allergens:

(1) sesame, (2) gluten, (3) soy, (4) celery, (5) mustard seed,
(6) egg, (7) oats, (8) lupin, (9) nuts, (10) dairy, (11) sulphites

Products marked with an asterisk (*) are frozen

Market Regulator : Hastazeris Harilaos

According to European Legislation, some foods may potentially cause allergy or intolerance.

For more information, please contact our staff.

Our facilities meet ISO HACCP specifications. All legal taxes are included in the prices.

The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal documentation (receipt - invoice).