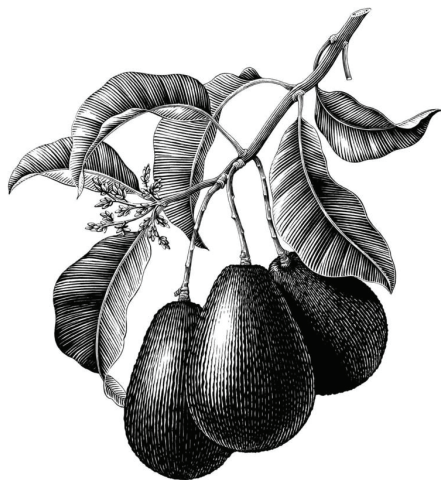




Οι ιταλικές σαλάτες εκφράζουν την ουσία της Μεσογειακής κουζίνας.

Απλότητα, φρεσκάδα και αρμονία γεύσεων. με αγνά υλικά, ελαιόλαδο, φρέσκες ντομάτες, αρωματικά βότανα και εκλεκτά τυριά μεταμορφώνονται σε πιάτα που γιορτάζουν την παράδοση και τη χαρά της ζωής.

ΦΡΕΣΚΑΔΑ, ΑΠΛΟΤΗΤΑ, ΑΡΜΟΝΙΑ
αυτή είναι η ψυχή της Ιταλικής σαλάτας

INSALATE

CAPRESE 15€

Mozzarella di buffala | ντομάτα | pesto βασιλικού
Burrata di buffala | tomato | basil pesto

DI RUCOLA E PARMIGIANO 14€

Ρόκα | ντοματίνια | παρμεζάνα | λεμόνι
Rocket | cherry tomatoes | parmesan | lemon

TOSCANA 12€

Λαχανικά εποχής | φρυγανισμένο ψωμί | κρεμμύδι | βαλσάμικο
Seasonal vegetables | toasted bread | onion | balsamic

TRICOLORE 15€

**Mozzarella Bocconcini | αβοκάντο | ντομάτα
βασιλικό | dressing εσπεριδοειδών**
Bocconcini mozzarella | avocado | tomato | basil | citrus dressing

FINOCCHIO E ARANCE 14€

Βαλεριάνα | πορτοκάλι | ελιές | μάραθο | dressing ελαιόλαδου
Valerian greens | orange | olives | fennel | olive oil dressing

FOCACCIA ALLE OLIVE 3€ | per person

Φοκάτσια με ελιές
Olive focaccia

Τα πρώτα πιάτα ανοίγουν την όρεξη και προετοιμάζουν το ταξίδι
γεύσεις με ξεχωριστή προσωπικότητα

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO 9€

Ντομάτα | βασιλικός | σκόρδο | extra παρθένο ελαιόλαδο

Tomato | basil | garlic | extra virgin olive oil

MELANZANE ALLA SICILIANA 14€

Μελιτζάνες | σάλτσα ντομάτας | καπνιστή mozzarella | παρμεζάνα

Eggplant | tomato sauce | smoked mozzarella | parmesan

POLPETTE AL SUGO 14€

Κεφτεδάκια | σάλτσα ντομάτας San Marzano | φρυγανισμένο ψωμί

Meatballs | San Marzano tomato sauce | toasted bread

ARANCINI DI RISO 13€

Μπάλες ρυζιού | ραγού | αρακάς

Rice balls | ragù | peas

CARCIOFI ALLA ROMANA 14€

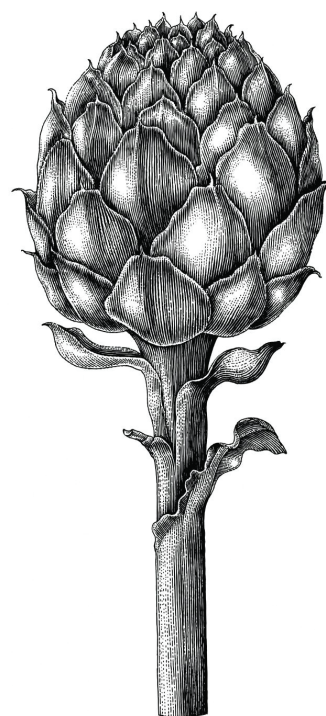
Αγκινάρες | σκόρδο | μαϊντανός | δυόσμος

Artichokes | garlic | parsley | mint

VITELLO TONNATO 21€

Μοσχάρι | σάλτσα τόνου | κάπαρη | αντζούγιες

Veal | tuna sauce | capers | anchovies



PIZZA

MARGHERITA 14€

Ντομάτα San Marzano | Mozzarella fior di latte | βασιλικός
San Marzano tomato | fior di latte mozzarella | basil

PROSCIUTTO 17€

Cotto | Ρόκα | παρμεζάνα | ντοματίνια | λάδι τρούφας
Cooked ham | rocket | parmesan | cherry tomatoes | truffle oil

DIAVOLA 16€

Ντομάτα San Marzano | Mozzarella fior di latte | πικάντικο σαλάμι Napoli
San Marzano tomato | fior di latte mozzarella | spicy Napoli salami

QUATTRO FORMAGGI 17€

Mozzarella fior di latte | Γκοργonzόλα | Παρμεζάνα | Προβολόνη
Fior di latte mozzarella | gorgonzola | parmesan | provolone

CAPRICCIOSA 18€

Αγκινάρες | ζαμπόν | ελιές | μανιτάρια
Artichokes | ham | olives | mushrooms



THIS CARPACCIO

CARPACCIO DI MANZO 23€

Μοσχάρι | παρμεζάνα | ρόκα | λεμόνι | βαλσάμικο
Beef | parmesan | rocket | lemon | balsamic

CARPACCIO DI PESCE 19€

Ψάρι ημέρας | lime | πιπεριά
Fresh fish of the day | lime | pepper

Το καρπάτσιο δημιουργήθηκε στη Βενετία το 1950 από τον Giuseppe Cipriani, ιδιοκτήτη του Harry's Bar, για την Κόμισσα Amalia Nani Mocenigo, η οποία ακολουθούσε διατροφή με ωμό κρέας. το πιάτο πήρε το όνομά του από τον ζωγράφο Vittore Carpaccio επειδή τα κόκκινα και λευκά χρώματα του πιάτου θύμισαν χαρακτηριστικά χρώματα των έργων του.

PASTA & RISOTTO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE DI NICOLA 14€

Μοσχαρίσιο ραγού | παρμεζάνα

Beef ragù | parmesan

RIGATONI CARBONARA 15€

Guanciale | αυγό | πεκορίνο | μαύρο πιπέρι

Guanciale | egg | pecorino | black pepper

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 13€

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | σκόρδο | peperoncino | μαϊντανός

Extra virgin olive oil | garlic | chili | parsley

LINGUINE FRUTTI DI MARE 23€

Γαρίδες | κυδώνια | μυρωδικά

Shrimps | clams | herbs

PACCHERI CACIO E PEPE 15€

Πεκορίνο Romano | μαύρο πιπέρι

Pecorino Romano | black pepper

PENNE AMATRICIANA 16€

Σάλτσα τομάτας San Marzano | μπέικον | καυτερή πιπεριά

San Marzano tomato sauce | bacon | chili pepper

RISOTTO AI FUNGHI 19€

Ποικιλία μανιταριών | παρμεζάνα

Mushroom variety | parmesan

RISOTTO ALLA MILANESE 17€

Σαφράν | ζωμός μοσχαριού

Saffron | veal broth

Tartufo fresco extra 7€/gr

Το ριζότο γεννήθηκε στη Λομβαρδία τον 16ο αιώνα, όταν οι πεδιάδες του Πάδου πλημμύρισαν με χρυσαφένιο ρύζι. Ο θρύλος λέει πως στο Μιλάνο, με μια πρέζα σαφράν, γεννήθηκε το Risotto Alla Milanese ένα πιάτο που μοιάζει με ήλιο στο πιάτο.



SECONDI PIATTI

POLLO CACCIATORA 17€

Κοτόπουλο | ντομάτα | ελιές | σκόρδο | δεντρολίβανο | νιόκι παρμεζάνας

Chicken | tomato | olives | garlic | rosemary | parmesan gnocchi

OSSOBUCO ALLA MILANESE 25€

Μοσχαρίσιο κότσι | Risotto alla Milanese

Veal shank | Milanese risotto

BRANZINO AL FORNO 24€

Λαβράκι | λεμόνι | μυρωδικά | λαχανικά

Seabass | lemon | herbs | vegetables

COTOLETTA ALLA MILANESE 32€

Μπριζόλα μοσχαρίσια | λεμόνι

Veal cutlet on the bone | lemon

BISTECCA ALLA FIORENTINA 135€

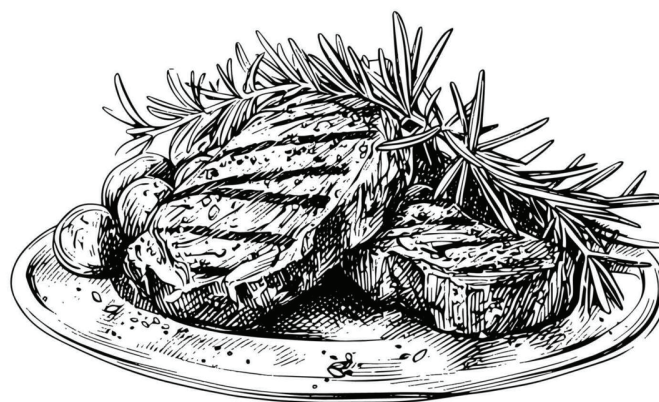
Porterhouse | σάλτσα κρασιού

Porterhouse steak | wine sauce

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA 35€

Ρόκα | παρμεζάνα

Beef slices | rocket | parmesan



SIDE DISHES

Πατάτες τηγανητές 5€

French fries

Νιόκι παρμεζάνας 6€

Parmesan gnocchi

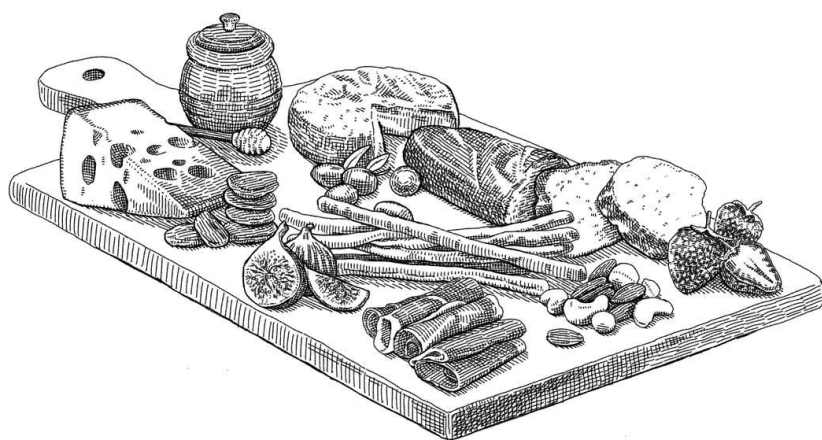
Λαχανικά 6€

Vegetables

Τα κυρίως πιάτα της Ιταλικής κουζίνας κρατούν τις ρίζες τους στην αγροτική και θαλασσινή παράδοση.

Από τα αρωματικά πιάτα με κρέας και κυνήγι του βορρά, ως τα ψάρια και θαλασσινά του νότου, κάθε γεύση αφηγείται την ιστορία ενός τόπου.

Σήμερα τα κυρίως πιάτα δεν είναι μόνο σύμβολα της ιταλικής γης και θάλασσας, αλλά και έκφραση μιας εκλεπτυσμένης τέχνης που μετατρέπει την απλότητα σε υψηλή γαστρονομία.



SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE DI SALUMI 18€ | 30€

Ποικιλία από ιταλικά αλλαντικά

Selection of Italian cold cuts

TAGLIERE DI FORMAGGI 16€ | 28€

Ποικιλία από ιταλικά τυριά

Selection of Italian cheeses

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 19€ | 33€

Ποικιλία από ιταλικά αλλαντικά και τυριά

Selection of Italian cold cuts and cheeses

Τα Ιταλικά τυριά και αλλαντικά έχουν ιστορία αιώνων. Οι ρίζες τους χάνονται στην αρχαία Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, όταν το τυρί ήταν βασική τροφή των λεγεωνάριων και τα αλλαντικά τρόπος διατήρησης του κρέατος.

Στη Μεσαιωνική Ιταλία, τα μοναστήρια και οι αγροτικές κοινότητες τελειοποίησαν τις τεχνικές παραγωγής· έτσι γεννήθηκαν η παρμεζάνα της Πάρμα, η γκοργκοντζόλα της Λομβαρδίας, η μοτσαρέλα της Καμπανίας. την ίδια εποχή, οι τεχνίτες του βορρά και του νότου έδωσαν σχήμα στα διάσημα αλλαντικά, όπως το προσούτο και η μορταδέλα.

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO 11€

Εσπρέσο | μασκαρπόνε | κακάο
Espresso | mascarpone | cocoa

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 8€

Φρούτα του δάσους
Vanilla panna cotta | forest fruits

CANNOLI SICILIANI 9€

Τραγανό ρολό | ρικότα | σοκολάτα | πορτοκάλι
Crispy roll | ricotta | chocolate | orange

Gelato Artigianale 4€ | scoop



Τα Ιταλικά γλυκά είναι η πιο τρυφερή έκφραση της γαστρονομικής παράδοσης.

Από το Tiramisu της Βενετίας ως τα Cannoli της Σικελίας, κάθε δημιουργία κρύβει μέσα της αρώματα, μνήμες και την υπόσχεση μιας γλυκιάς απόλαυσης.

Στο τραπέζι, το επιδόρπιο δεν είναι απλώς το τέλος· είναι η κορύφωση μιας εμπειρίας.

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.

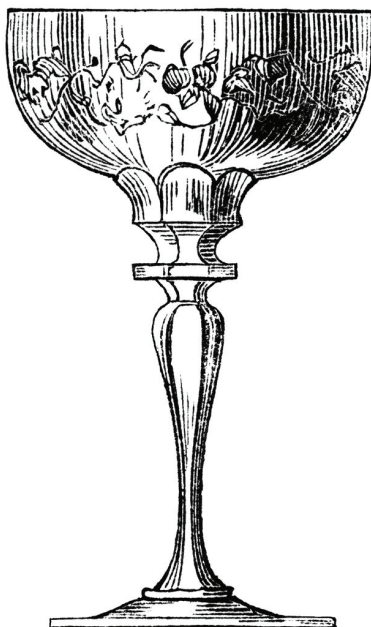
The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal documentation (receipt - invoice).

c a s a
NICOLA
L'Arte Di Mangiar

THE CONCEPT

CONFESSIONE LIQUIDA
SPRITZERS — APERITIVOS

A bar—ristorante where guests don't order drinks.
They order apologies, memories, and desires in liquid form.
Here, the cocktail is not a product — it is a purgatory
Everything compels you to whisper... before you drink.



IL PECCATO

THE SIN

Drinks inspired by desire, lust, and intoxication.
Something between eroticism and unforgivable sweetness.



OMBRA 10€

Based on Spritz

Italian Aperitivo | Amaro | Prosecco | Rhubarb | Soda

PASSIONE 10€

Based on Hugo Spritz

Elderflower | Old Tom Gin | Mastiha | Rose soda | Prosecco

OBLIO 10€

Based on Americano

Bitter Rosso | Sweet Vermouth | Rhum Agricole | Tropical fruits soda

LA CONFESSIONE

THE CONFESSION

Drinks that conceal layers, bitterness, and burnt aromas.
Like a long-closed door slowly opening.



SOGNO 11€

Based on Amaretto Sour

Disaronno | Yuzu | Smoked Grenadine cordial | Fresh lime juice
Aromatic Bitters

MEMORIA 12€

Based on Rum Punch

Rum blend | Bitter liqueur | Passion Fruit | Fresh lime juice
Spiced syrup | Creole Bitters

LACRIMA 11€

Based on Porn Star

Vodka | Amaro | Passion Fruit | Salted Caramel | Fresh lime juice

VITA 11€

Based on London Mule

London dry gin | Green Apple | Cucumber cordial
Tarragon Ginger Beer

INFERNO 13€

Based on Thai Tommy's

Tequila Blanco | Mezcal | Pink Grapefruit | Chili cordial | Agave
Pepper tincture

BRUISE LIKE A PEACH 12€

Based on Sour

Rock's N Grapes | Limoncello | Peach cordial
Fresh lime juice | Plum bitters

Non Alcoholics

L'ASSOLUZIONE

THE REDEMPTION

Fresh, luminous, temptations of flavor.



SPERANZA 9€

Non Alcoholic G&T

Tanqueray 0.0% | Cucumber cordial | Aegean Tonic

PARADISO 9€

Non Alcoholic Highball

Roots Divino | Peach cordial | Mint | Tropical fruits soda

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.

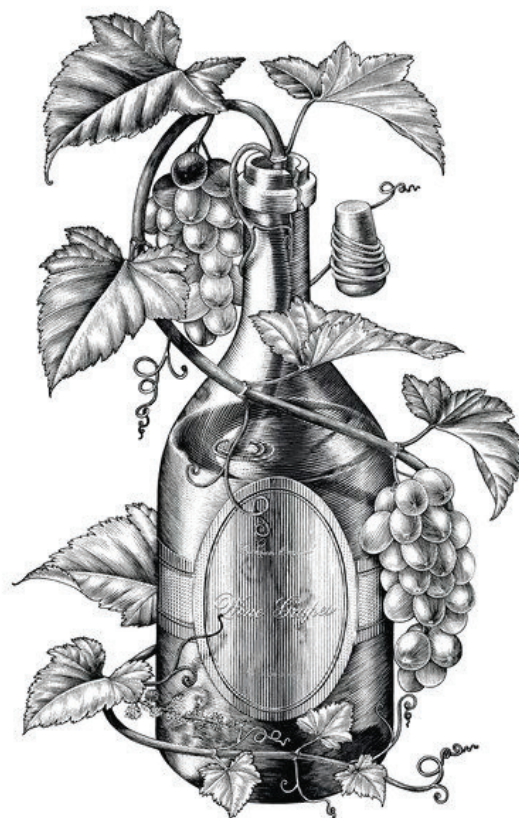
The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal documentation (receipt - invoice).

c a s a
NICOLA
L'Arte Di Mangiar

THE DRINK LIST

CONFESSIONE LIQUIDA
WINES — SPIRITS

A cellar—sanctuary where guests don't order bottles.
They summon landscapes, seasons, and untold passions poured into glass.
Here, the wine is not a drink — it is a confession aged in silence.
Every sip demands you to listen... before you taste.



CHAMPAGNES

BARON FUENTÉ GRANDE RÉSERVE BRUT	85
BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA BRUT	120
BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	140
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	150
DOM PERIGNON	500

BY THE GLASS

WHITE

DOGAJOLO BIANCO TOSCANA	8
KTIMA KONSTANTINOPOULOS MALAGOUZIA	9
ITALO CESCO PINOT GRIGIO VENETO	8
TESSERIS LIMNES KYR-GIANNI	10

ROSÉ

DOGAJOLO ROSATO TOSCANA	8
SKOYRAS PEPLO AGIORGITIKO MAVROFILERO SYRAH	10

RED

KTIMA KONSTANTINOPOULOS AGIORGITIKO CABERNET	8
ITALO CESCO MERLOT VENETO	8
BAILO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA VENETO	15
DYO ELIES KYR-GIANNI	9

WHITE

ITALY

ITALO CESCO PINOT GRIGIO VENETO	35
ITALO CESCO SAUVIGNON BLANC VENETO	37
ITALO CESCO CHARDONNAY VENETO	36
DE STEFDANI PINOT GRIGIO	31
DOGAJOLO BIANCO TOSCANA	34
VACALOMBA VERMENTINO TOSCANA	35
FARNITO CHARDONNAY TOSCANA	41
PALLADINO GAVI DI GAVI	43

GREECE

KTIMA GEROVASILIOU MALAGOUZIA	55
KTIMA VIVLIA CHORA SAUVIGNON BLANC ASSYRTIKO	43
KTIMA ALFA SAUVIGNON BLANC	45
TESSERIS LIMNES KYR-GIANNI CHARDONNAY	41
KTIMA GAIA ASSYRTIKO SANTORINI	75
THEMA PAULIDI ASSYRTIKO SAUVIGNON BLANC	39
MANTINIA TSELEPOS MOSCHOFILERO	35
VIVLIA CHORA OVILOS SEMILLON ASSYRTIKO	75
KTIMA KONSTANTINOPOULOS MALAGOUZIA PELOPONNESE	35
KTIMA KONTANTINOPOULOS VIDIANO PELOPONNESE	37
SKOURAS ALMIRA CHARDONNAY MALAGOUZIA	35

ROSÉ

ITALY

DOGAJOLO ROSATO TOSCANA	34
ALIE TOSCANA SYRAH- VEMRENTINO	49

GREECE

VIVLIA CHORA SYRAH	39
IDYLLE D' ACHINOS LA TOUR MELAS GRENACHE-SYRAH	42
SKOURAS PEPLO AGIORGITIKO MAVROFILERO SYRAH	45

RED

ITALY

PALLADINO BARBERA D'ALBA PIEMONTE	38
PALLADINO BAROLO SERRALUNGA D'ALBA PIEMONTE	81
PALLADINO BAROLO RISERVA SAN BERNARDO PIEMONTE	195
DOGAJOLO SANGIOVESE TOSCANA	35
CARPINETO CHIANTI TOSCANA	35
CARPINETO CHIANTI GRAN SELEZIONE TOSCANA	110
CARPINETO BRUNELLO DI MONTALCINO TOSCANA	99
CARPINETO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA TOSCANA	180
FARNITO CABERNET SAUVIGNON TOSCANO	59
ITALO CESCO MERLOT VENETO	34
ITALO CESCO CABERNET SAUVIGNON VENETO	38
DE STEFANI CABERNET SAUVIGNON VENETO	43
DE STEFANI SOLER MERLOT CABERNET SAUVIGNON VENETO	47
DE STEFANI KREDA REFOSCO VENETO	60
BAILLO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA VENETO	48
BAILLO AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETO	89

GREECE

KTIMA KONSTANTINOPOULOS AGIORGITIKO	
CABERNET PELOPONNESE	36
KTIMA ALFA XINOMAURO RESERVA AMIDEO	56
KTIMA PAVLIDI EMPHASIS SYRAH	69
VIVLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON AGIORGITIKO	51
SKOURAS PORTES MERLOT	33
KATOGEI AVEROF INIMA XINOMAVRO	39
DYO ELIAS KYR-GIANNI	43

SPARKLING

CASANOVA PROSECCO DOC	35
ARESCA MOSCATO D'ASTI DOCG	35

DESSERT WINE 50ML

CARPINETO VINSANTO TOSCANA	9
DE STEFANI REFRONTOLO PASSITO VENETO	12
GRAPPA BIANCO	7
GRAPPA RISERVA	8

VODKA

CTANDAR 9€
CTANDAR GOLD 10€
CIROC 10€
BELVEDERE 10€
HAKU 13€
TITOS 10€

RUM

PAMPERO BLANCO 9€
PAMPERO ESPECIAL 9€
PAMPERO ANIVERSARIO 10€
PAMPERO SELECTION 11€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 10€
BARCELO IMPERIAL PORT CASK 11€
APPLETON SIGNATURE BLEND 10€
SAILOR JERRY 9€
SAINT JAMES IMPERIAL WHITE 10€
SAINT JAMES AMBER 10€
SAINT JAMES XO 13€
PITU 9€

GIN

LANGLEY'S LONDON DRY 9€
HENDRICKS 11€
VOTANIKON 9€
MARTIN MILLER'S 11€
MALFY 10€
OPHIR 10€
HAYMAN'S OLD TOM 10€
ROKU 11€
GIN MARE 13€
MONKEY 47 13€

TEQUILA & MEZCAL

TRADITIONAL SILVER 10€
TRADITIONAL REPOSADO 10€
1800 BLANCO 11€
1800 REPOSADO 11€
PATRON SILVER 11€
PATRON REPOSADO 11€
CLASE AZUL PLATA 32€
CLASE AZUL REPOSADO 38€
BRUXO X 10€
THE LOST EXPLORER ESPADIN 12€
DEL MAGUEY VIDA 12€

WHISKY

BLENDED SCOTCH WHISKY

TEACHERS 9€

CHIVAS REGAL 12 YO 11€

JOHNNIE WALKER BLACK 11€

MALT WHISKY

ABERLOUR 12 YO DOUBLE CASK 12€

ARDBEG 10 YO PEATED 14€

MONKEY SHOULDER 10€

THE BALVENIE 12 YO 13€

GLENFIDDICH 12 YO 11€

THE DALMORE 12 YO 15€

THE GLENDRONACH 12 YO 14€

JURA 12 YO 11€

LAGAVULIN 16 YO 19€

AMERICAN WHISKY

JACK DANIELS 9€

EVAN WILLIAMS 9€

MAKERS MARK 10€

IRISH WHISKY

BUSMILLS 9€

BUSMILLS 10 YO 10€

DUBLINER 10€

RED BREAST 12 YO 12€

JAPANESE WHISKY

NOBUSHI 11€

NIKKA FROM THE BARREL 13€

COGNAC

MARTELL VS 10€
MARTELL CORDON BLEU XO 16€
METAXA 7 9€
METAXA 12YO 10€

VERMOUTH & DIGGESTIVE

COCCHI STORICO 9€
COCCHI DOPO TEATRO 10€
COCCHI EXTRA DRY 11€
VERMOOD BIANCO 9€
VERMOOD ROSSO 9€
ANTICA FORMULA 9€
PUNT E MESS 10€
VAMMA 9€

GRAPPA

NARDINI BIANCO 10€
NARDINI GRAND RESERVA 10€
NONINO IL MOSCATO 10€
NONINO LO CHARDONNAY 10€

AMARO

AMARO MONTENEGRO 9€
SANTONI AMARO 10€
AMARO NONINO QUINTESSENTIA 11€

APERITIF, DIGESTIVE & LIQUEURS

LUXARDO APERITIVO 9€
LUXARDO BITTER ROSSO 9€
CAMPARI 9€
FERNET BRANCA 9€
LUXARDO LIMONCELLO 9€
SKINOS MASTIHA 9€
SKINOS DARK 9€

COFFEE

CAFÈ CLASSICO

Espresso	3€
Doppio	4€
Macchiato	3.5€ / 4€
Americano	3.5€ / 4€
Cappuccino	4.5€
Cappuccino Doppio	5.5€
Café Latte	5.5€
Flat White	5€
Mocha	6€

CAFÈ FREDDO

Espresso Freddo	4€
Cappuccino Freddo	4.5€
Freddo Cappuccino Latte	5€
Afogato	6€
Iced Mocha	6€

INSTANT COFFEE

Ibrik	3€/4€
NesCaffe	4€
Frappe	4€
Filter	4€

HOT CHOCOLATE

Premium	6€
Salted caramel	6€
White chocolate	6€

TEA & INFUSIONS

Green Tea	5€
Black Tea	5€
Herbal Mix	5€
Forest Fruits	5€

BEVERAGES

Fresh Lemonade	6€
Homemade Sour Cherry Jam	6€
Orange Juice	5€
Fruit Mix	7€
Coca Cola 250ml	4€
Coca Cola Zero 250 ml	4€
Fanta Orange 250ml	4€
Fanta Blue 250ml	4€
Sprite 250ml	4€

Schweppes 250ml	
Soda Water	4€
Tonic Water	4€
Three Cents 200ml	
Pink Grapefruit Soda	6€
Ginger Beer	6€
Aegean Tonic water	6€

WATER

Acqua Panna Toscana 750ml	5€
S.Pellegrino Sparkling water 750ml	6€
S.Pellegrino Sparkling water 250ml	4€

BEERS

Peroni 330ml	6€
Moretti 330ml	6€
Estrella Galicia 330ml	6€
Peroni 0.0 % 330ml	6€

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).