



## SOUP OF THE DAY

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας | Please ask your waiter

**Χειροποίητο ψωμί προζύμι | ντιπ πιπεριάς Φλωρίνης**  
Handmade sourdough bread | Florina pepper dip (2)  
**3€ | ανά άτομο / per person**

# SOIL & ROOTS

## BURRATA 17€

**Μπουράτα | βασιλικός | sakura | ντοματίνια | ελαιόλαδο | dressing πέστο βασιλικού**

Burrata | basil | sakura | cherry tomatoes | extra virgin olive oil | dressing pesto basil (9), (10)

## QUINOA CAPONATA 18€

**Κινόα | caponata λαχανικών | χταπόδι\* | μυρωδικά | κάπαρη |**

**sherry-citrus vinaigrette | ελαιόλαδο**

Quinoa | vegetable caponata | octopus\* | herbs | capers |

sherry-citrus vinaigrette | extra virgin olive oil (11)

## PEAR & GORGONZOLA 16€

**Πράσινα φύλλα | αχλάδι | gorgonzola dolce | καραμελωμένα καρύδια  
dressing από βαλσάμικο και μέλι**

Baby leaves | pear | gorgonzola dolce | caramelized walnuts

balsamic-honey dressing (9), (10), (11)

## BRESAOLA 17€

**Ρόκα | ντοματίνια | πίκλα μανιτάρια shimeji**

**ψητό καλαμπόκι | balsamico | παρμεζάνα**

Arugula | cherry tomatoes | pickled shimeji mushrooms

grilled corn | balsamic | Parmigiano (10), (11)

# FIELD & TIDE

## WHITE FISH TARTARE — 21

**Yuzu | λάιμ | leche de tigre | αγγούρι | crispy corn**

Yuzu | lime | leche de tigre | cucumber | crispy corn (1), (11)

## GAMBERO ROSSO — 24

**Crudo γαρίδα\* | blood orange | εσπεριδοειδή | ελαιόλαδο**

Red prawn\* crudo | blood orange | citrus | extra virgin olive oil (1), (8), (11)

## BLACK ANGUS CARPACCIO 23

**Καρπάτσιο Black Angus | ponzu-soy | ελαιόλαδο λεμονιού | flakes παρμεζάνας**

Black Angus carpaccio | ponzu soy | lemon olive oil | Parmigiano flakes (2), (3), (10)

## MISO SALMON TATAKI 19

**Αβοκάντο | κάπαρη | κρεμμύδι | λεμόνι | miso-soya dressing | chives | σουσάμι**

Avocado | capers | onion | lemon | miso-soy dressing | chives | sesame seeds (1), (2), (3)

## CALAMARO — 18

**Καλαμάρι\* στην πλάκα | ajo blanco αμυγδάλου | λεμόνι | καπνιστή πάπρικα | crispy herbs**

Grilled calamari\* | almond ajo blanco | lemon | smoked paprika | crispy herbs (9)

## ARANCINI — BEEF 16

**Arancini | μοσχαρίσιο ραγού | παρμεζάνα | aioli**

Arancini | beef ragu | Parmigiano | aioli (2), (6), (10)

## EGGPLANT KYOTO — 14

**Μελιτζάνα | miso glaze | crispy onions | sesame seeds**

Eggplant | miso glaze | crispy onions | sesame seeds (1), (2), (3)



# FORNO ITALIANO

BRESAOLA PIZZA 13€ | 23€

**Bresaola | ρόκα | παρμεζάνα | ντοματίνια**

**λάδι τρούφας | φρέσκια τρούφα**

Bresaola | arugula | Parmigiano | cherry tomatoes  
truffle oil | fresh truffle (2), (10)

DIAVOLA PIZZA 12€ | 20€

**Ντομάτα San Marzano | mozzarella | spianata | 'Nduja**

San Marzano tomato | mozzarella | spianata | 'Nduja (2), (10)



## 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 21€ | 35€

**Ποικιλία από ιταλικά αλλαντικά και τυριά**

Selection of Italian cold cuts and cheeses



# PASTE e RISOTTI

## RIGATONI CACIO E PEPE 19€

**Rigatoni | κρέμα pecorino | πιπέρι | φρέσκια τρούφα | crispy pecorino**  
Rigatoni | pecorino cream | black pepper | fresh truffle | crispy pecorino (2), (10)

## LINGUINE ROSSO FUOCO 29€

**Linguine | bisque γαρίδας | γαρίδες\* | San Marzano | ξύσμα λάιμ | basil**  
Linguine | shrimp bisque | prawns\* | San Marzano | lime zest | basil (2)

## TAGLIATELLE AL SALMONE 27€

**Tagliatelle | ταρτάρ σολομού | σάλτσα lemon butter | άνηθος | ξύσμα λεμονιού | χαβιάρι**  
Tagliatelle | salmon tartare | lemon butter sauce | dill | lemon zest | caviar (2), (10)

## PAPPARDELLE BOLOGNESE 18€

**Ραγού μοσχαρίσιο 8 ωρών με San Marzano | κρασί | soffritto | κρέμα pecorino**  
Slow-cooked beef ragù (8h) with San Marzano | wine | soffritto | pecorino cream (2), (10), (11)

## RISOTTO AI FUNGHI 23€

**Arborio | μανιτάρια | βούτυρο | παρμεζάνα | φρέσκια τρούφα | πίκλα shiitake & enoki**  
Arborio | mushrooms | butter | Parmigiano | fresh truffle | pickled shiitake & enoki (10)

## RISOTTO MILANESE GORGONZOLA 22€

**Arborio | σαφράν | ζωμός μοσχαριού | γκοργκονζόλα**  
Arborio | saffron | beef stock | gorgonzola (10), (11)

## CRAYFISH RISOTTO 34€

**Arborio | ζωμός θαλασσινών | караβίδες | σαμπάνια | λεμόνι | βούτυρο | παρμεζάνα**  
Arborio | seafood stock | crayfish | champagne | lemon | butter | Parmigiano (10)

**Extra Fresco Tartufo Toscana 9€|gr**



# SALT & SMOKE

## MEDITERRANEO SEA BASS 27€

**Λαβράκι | λευκό miso | emulsion ελαιολάδου | λαχανικά σωτέ**

Sea bass | white miso | olive oil emulsion | sautéed vegetables (2), (3)

## GROUPER BIANCO 39€

**Λευκή σάλτσα βουτύρου με λευκό κρασί & λεμόνι | κάπαρη | μαϊντανός | ελαιόλαδο**

Lemon & white-wine butter sauce | capers | parsley | extra virgin olive oil (10), (11)

## GRILLED SALMON BEURRE BLANC 29€

**Σολομός ψητός | beurre blanc φινόκιο-λεμόνι | τουρσί αγγουριού | citrus oil | πουρές**

Grilled salmon | fennel-lemon beurre blanc | pickled cucumber | citrus oil | corn purée (10)

## CHICKEN ALFREDO 21€

**Φιλέτο κοτόπουλου | κρέμα Alfredo με παρμεζάνα & pecorino**

**μανιτάρια | μπρόκολο | νιόκι πατάτας**

Chicken fillet | Parmigiano-Pecorino Alfredo cream  
mushrooms | broccoli | potato gnocchi (2), (6), (10)

## OSSOBUCO ALLA MILANESE 32€

**Μοσχαρίσιο κότσι | risotto alla Milanese | gorgonzola**

Veal shank | risotto alla Milanese | gorgonzola (10), (11)

## COTOLETTA MILANESE 34€

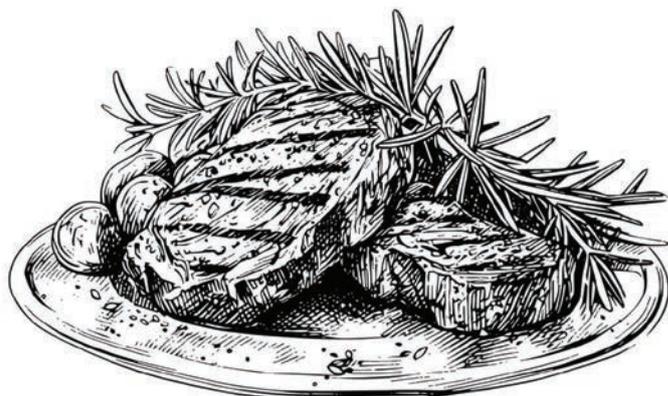
**Μοσχαρίσιο φιλέτο πανέ | μαγιονέζα τρούφας | πατάτες τηγανητές**

Veal fillet | truffle mayo | fries (2), (6)

## TAGLIATA – CAFÉ DE PARIS 37€

**Σάλτσα Café de Paris | άνθος αλατιού | ελαιόλαδο | πατάτες τηγανητές**

Café de Paris sauce | fleur de sel | olive oil | fries (5), (10)



# DOLCI

## CHOCOLATE FONDANT 13€

**Σοκολάτα Criollo | κακάο | άνθος αλατιού | παγωτό βανίλια**

Criollo chocolate | cocoa | fleur de sel | vanilla ice cream (2), (6), (10)

## TIRAMISU 14€

**Εσπρέσο | μασκαρπόνε | κακάο**

Espresso | mascarpone | cocoa (2), (6), (10)

## PANNA COTTA 12€

**Βανίλια | φρούτα του δάσους | γκοφρέτα λευκής σοκολάτας**

Vanilla | forest berries | crunch white chocolate (2), (10)

## STRAWBERRY PAVLOVA 17€

**Τραγανή μαρέγκα με μαλακή καρδιά | namelaka λευκής σοκολάτας**

**φρέσκες φράουλες μαριναρισμένες σε βανίλια**

**coulis φράουλας | τραγανό crumble αμυγδάλου**

Crispy pavlova with a soft center | white chocolate namelaka

vanilla-marinated strawberries | strawberry coulis | crunchy almond crumble (2), (6), (9), (10)



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) Ξηροί καρποί, (10) Γαλακτοκομικά, (11) Θειώδη

Τα προϊόντα με αστερίσκο (\*) είναι κατεψυγμένα.

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).