

Antipasti
Apetizers
Ορεκτικά

Tavolozza di affetati misti e formaggi **G/L**

The classic Italian cold cuts, with prosciutto, speck, mortadella & parmesan

Κλασικά ιταλικά αλλαντικά με prosciutto, speck, mortadella και parmesan

18.00 €

Panzanella con polipo, insalata di pomodorini misti, pane croccante, verdure di stagione con polipo dei nostri mari e burrata **L**

Panzanella salad with octopus, mixed cherry tomatoes, crunchy bread with seasonal vegetables and burrata

Σαλάτα «panzanella» με χταπόδι, πολύχρωμα τοματίνια, τραγανό ψωμί, λαχανικά εποχής και burrata

20.00 €

Cannolo croccante alle melanzane, fonduta di pomodoro profumata al timo e fiocchi di mozzarella di bufala **G/L/V**

Crunchy Cannolo with aubergines, flavored fresh tomato with orange & thyme sauce and buffalo Mozzarella

Τραγανό κανόλο με μελιτζάνα, σάλτσα τομάτας αρωματισμένη με πορτοκάλι και θυμάρι και Bufala μοτσαρέλα

20.00 €

Carpaccio di manzo con tartare di rape rosse ,crema di cipolle cotte al sale grosso e maionese ai ricci di mare **L**

Beef Carpaccio with beetroot tartare, cooked onions cream in salt and fresh sea urchin mayonnaise

Μοσχάρσιο καρπάτσιο με τартάρ παντζαριού, κρέμα από κρεμμύδια ψημένα στο αλάτι και μαγιονέζα αχιού

24.00 €

Tartare di pesce del giorno con zucchini, zenzero, lime e centrifuga di cetrioli e coriandolo

Fresh fish tartar with zucchini, ginger, lime and cucumber-coriander juice

Τартάρ από ψάρι ημέρας με κολοκύθια, τζιντζερ, λάιμ και χυμό από αγγούρι και κόλιανδρο

26.00 €

Zuppa di pesce spinato alla mediterranea o toscana

Mediterranean Fish soup

Ψαρόσουπα της Μεσογείου

26.00 €

The pasta
made by us

Τα ζυμαρικά
φτιάχνονται
από εμάς

Tagliatelle con funghi porcini, zucchini e fonduta di taleggio **G/L/V**

Fresh Tagliatelle with porcini mushrooms, zucchini and taleggio cheese fondue

Φρέσκες Ταλιατέλες με μανιτάρια πορτοσί, κολοκυθακια και φοντού από τυρί Taleggio

24.00 €

Spaghetti alla carbonara e crema di tartufo **G/L**

Spaghetti Carbonara with truffle cream

Σπαγγέτι καρμπονάρα με κρέμα τρούφας

26.00 €

Rigatoni cacio e pepe con zucchini fritte e basilico **G/L**

“Cacio e Pepe” fresh Rigatoni with zucchini, Pecorino Romano cheese and fresh basil

Φρέσκο ριγκατόνι “Cacio e Pepe” με κολοκυθάκια, τυρί Πεκορίνο Ρομάνο και φρέσκο βασιλικό

24.00 €

Ravioli del Plin con crema di funghi e croccante di pistacchi **L**

Fresh stuffed Ravioli “Plin” with cheeses, mushroom cream and crispy pistachio

Φρέσκο Ραβιόλι “ Plin” γεμιστό με ανάμεικτα τυριά σε κρέμα απο μανιτάρια και τραγανά φιστίκια

26.00 €

Spaghettoni alle vongole con bottarga di muggine **L**

Spaghetti Vongole with Mediterranean fish roe

Σπαγγέτι με Vongole και αυγοτάραχο Μεσογείου

30.00 €

Risotto all'acqua di pomodoro con calamaretti, mozzarella di bufala e polvere di olive **L**

Risotto with tomato water, baby squid, buffalo mozzarella and olive powder

Ριζότο με νερό τομάτας, καλαμαράκια, μοτσαρέλα Bufala και πούδρα από ελιά

26.00 €

Spaghetti all' aragosta **G**

Fresh Lobster Spaghetti

Σπαγγετι με αστακό

Per 100 gr 12.00 €

Piatti principali
Main Courses
Κυρίως Πιάτα

Guancette di maiale brasate con pure di patate dolci **G**

Pork cheek “Brasato” with sweetpotato puree

“Brasato” από χοιρινά μαγουλάκια με πουρέ γλυκοπατάτας

32.00 €

Rotolo di Petto di pollo farcito all'uovo, ricotta e tartufo con spinaci all'aglio e pancetta **L**

Chicken breast stuffed with ricotta, egg and truffle with garlic, spinach and pancetta

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με τυρί ρικότα, κρόκος αυγού και τρούφας, σερβιρισμένο με σπανάκι

29.00 €

Costolette d'agnello impanate alla veneta con caronatina di verdure **G**

Lamb cutlets marinated with nuts, fresh vegetables caronatina and aromatic herbs

Παιδάκια μαριναρισμένα με φιστίκια, μυρωδικά με καπονάτα λαχανικών

34.00 €

Filetto di vitello avvolto nelle melanzane con crema di pomodori secchi,salsa al timo,asparagi e pure topinampur **G/L**

Wrapped Veal Fillet with eggplant, sundried tomato cream, thyme sauce, asparagus and topinampur puree

Φιλέτο από μοσχάρι γάλακτος τυλιγμένο με μελιτζάνα, με κρέμα από λιαστή ντομάτα , σάλτσα θυμαριού, σπαράγγια και πουρέ από topinampur

38.00 €

Pure di fave, baccala e pecorino **L**

Baked cod with olive oil, split peas “Fava” puree and Pecorino cheese

Μπακαλιάρος ψημμένος σε ελαιόλαδο, με πουρέ φάβας και τυρί Pecorino

35.00 €

Ricciola alle olive, crema di melanzane affumicate-basilico con verdure miste al burro **G**

Amberjack fish with olives, smoked eggplant cream, basil and sautéed vegetables

Μαγιάτικο με ελιές, κρέμα καπνιστής μελιτζάνας ,βασιλικό και ανάμεικτα λαχανικά σωτέ

34.00 €

Filetto d'orata in crosta di patate e rosmarino con salsa al vino bianco, servita con spinaci al burro **L**

Dorado fillet with potato and rosemary crust, white wine sauce, served with butter spinach

Φιλέτο τσιπούρας σε κρούστα απο πατάτα και δεντρολίβανο, με σάλτσα από λευκό κρασί , σερβιρισμένη με σπανάκι βουτύρου

30.00 €

Pesce fresco del giorno al forno, alla griglia o in crosta di sale

Fresh Catch of the day, Baked, Grilled or in salt Crust

Φρέσκο ψάρι ημέρας στο φούρνο, στη σχάρα ή σε κρούστα αλατιού

Per 100gr 10,00 €

Dolci
The desserts
Επιδόρπια

Carpaccio d'ananas, panna cotta al cocco e cremoso al lampone **G/L**

Pineapple Carpaccio, coconut pannacotta and blackberry mousse

Καρπάτσιο Ανανά, πανακότα καρύδας και μους βατόμουρο

14.00 €

Mousse di cioccolato con cuore di mango ,salsa all'arancio e crumble al pistacchi **G/L**

Chocolate mousse with heart of mango, orange sauce and pistachio crumble

Mousse σοκολάτας με καρδιά μάνγκο, σάλτσα πορτοκάλι και crumble φιστίκι

16.00 €

Tiramisu al caramelo **G/L**

Caramel Tiramisu

Τιραμισού με άρωμα καραμέλας

14.00 €

Gelati e frutta fresca **G/L/V**

Ice cream and fresh fruit

Παγωτό και φρέσκα φρούτα

12.00 €

Delizie al limone **G/L**

Lemon delight

Γλυκό λεμονιού

14.00 €

V=Vegetarian

G= Contains gluten

L= Contains Lactose

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανιτά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκο κατεψυγμένες ύλες

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Services and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων