



LIMONCELLO

PIZZA | PASTA | APERITIVO

Menu

ANTIPASTI

CESTINO DI PANE – 3

Ψωμάκια παραγωγής μας συνοδεύονται με dip ημέρας
Homemade bread accompanied with daily dip

 *With Gluten Free upon request

BRUSCHETTE PROSCIUTTO – 8,5

Φρυγανισμένο ψωμί Προζύμης, φρέσκια τομάτα, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο & πέστο βασιλικού
Toasted sourdough bread, fresh tomatoes, fresh mozzarella, prosciutto & basil pesto

 *With Gluten Free bread upon request

BUFALA - BURATTA – 14

Βουβαλίσια μοτσαρέλα (125gr) ή Buratta, τοματίνια, χειροποίητο πέστο βασιλικού, φρυγανισμένο ψωμί & σπιτικό τσάτνεϊ τομάτας

Buffalo mozzarella (125gr) or Buratta, tomato cherries, handmade basil pesto, toasted bread & handmade tomato chutney

CHEVICE – 16

Τσιπούρα μαριναρισμένη με χειροποίητη μαγιονέζα κόλιανδρου, σχοινόπρασο, φρέσκο τσίλι, φαγόπυρο, πίκλα ξινόμηλο & ζωμός αγγουριού

Sea bream marinated with homemade cilantro mayo, chives, fresh chili, buckwheat, sour apple pickle & cucumber broth

ARANCINI LIMONCELLO – 11

4 τεμάχια κροκέτες ρυζιού, τυρί scarmoza, πουρές μελιτζάνας, κρέμα τυριού & σάλτσα τομάτας
4 pieces of risotto croquette, scarmoza cheese, eggplant puree, cream cheese & tomato sauce

VITELLO TONNATO – 16

Μαγειρεμένο μοσχάρι sous vide, σάλτσα καπνιστού τόνου, κάπαρη, αντζούγια, πίκλα κρεμμύδι, λάδι μαϊντανού & σχοινόπρασο

Cooked beef sous vide, smoked salmon sauce, caper, anchovies, onion pickles, parsley oil & chives

VARIETA DI SALUMI E FORMAGGI – 16

Ποικιλία Ιταλικών και Ελληνικών αλλαντικών & τυριών
Variety of Italian and Greek cheeses & cold cuts

INSALATA DI CESARE – 13

Iceberg, παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, χειροποίητο dressing Cesare, χειροποίητα κρουτόν, flakes παρμεζάνας & ντοματίνια

Iceberg, breaded chicken fillet, homemade Cesare dressing, homemade croutons, parmesan flakes & cherry tomatoes

AI PROSCIUTO CRUDO – 12

Σαλάτα Mesclun, τοματίνια κονφι, προσούτο, flakes παρμεζάνας & vinaigrette κάπαρης

Mesclun salad, cherry tomatoes confit, prosciutto crudo, parmesan flakes & caper vinaigrette

LIMONCELLO – 14

Σαλάτα Mesclun, flakes λαχανικών, brunoised λαχανικών εποχής, κατσικίσιο τυρί αρωματισμένο με θυμάρι και επικάλυψη φουντουκιού, φουντούκι κροκάν & dressing μελιού

Mesclun salad, vegetables flakes, brunoised seasonal vegetables, goat cheese thymes flavored and covered with crunchy hazelnuts, crunch hazelnuts & honey dressing

ROSSE

CAPRESE – 13

Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα & χειροποίητο πέστο βασιλικού

Tomato sauce, fresh mozzarella & handmade basil pesto

SPECIALE – 15

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, πιπεριές, φρέσκαμανιτάρια, prosciutto cotto & μπέικον

Tomato sauce, mozzarella, peppers, fresh mushrooms, prosciutto cotto & bacon

BURATTA – 16

Σάλτσα τομάτας, τοματίνια, buratta, ρόκα & πέστο βασιλικού
Tomato sauce, cherry tomato, buratta cheese, rocket & basil pesto

NAVONA – 15

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, prosciutto crudo, παρμεζάνα & ρόκα

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, parmesan & rocket

SICILIANA – 15

Σάλτσα τομάτας, ανθός κάπαρης, ελιές, αντζούγιες & ρίγανη

Tomato sauce, capers, olives, anchovies & oregano

VEGANA – 13

Σάλτσα ντομάτας, ψητά λαχανικά (κολοκύθι,μανιτάρια, πιπεριές), ρόκα & ντοματίνια

Tomato sauce, grilled vegetables (pumpkin, mushrooms, peppers), rocket & cherry tomatoes

AI FUNGHI & PROSCIUTTO CRUDO – 16

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκαμανιτάρια champignon, παρμεζάνα, τρούφα, λάδι τρούφας, prosciutto crudo & ρόκα
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms champignon, parmesan, fresh truffle, truffle olive oil, prosciutto crudo & rocket

TARTUFO – 18

Μοτσαρέλα, πάστα τρούφας, ρόκα, stracciatella di burrata, flakes παρμεζάνας & flakes φρέσκιας τρούφας

Mozzarella, truffle paste, stracciatella di burrata, rocket, parmesan flakes & fresh truffle flakes

MASCARPONE – 16

Μοτσαρέλα, κρέμα γάλακτος, porchetta, mascarpone & αλατισμένα κάσιους

Mozzarella, heavy cream, porchetta, mascarpone & salted cashews

INSALATE

LE PIZZE

LE PIZZE

MELANZANE – 14

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, άνθος κάπαρης, & λάδι σκόρδου
Tomato sauce, mozzarella, capers & garlic sauce

PICCANTE**DIAVOLA – 15**

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκο τσίλι, σαλάμι spianata ιταλίας & λάδι τσίλι
Tomato sauce, mozzarella, fresh chili, Italian spianata salami, chili infused olive oil

Ingredients:

Αλλαντικά, Salumi - 3 // Τυριά, Chees - 2.5 // Λαχανικά, Vegetables - 1
Φρέσκα Μανιτάρια, Fresh Mushrooms - 4

LA PASTA

POLLO AL VERDE – 15

Χειροποίητα casarecce, φιλέτο κοτόπουλο, λιαστή τομάτα, σπιτικό πέστο βασιλικού & αρωματικό βούτυρο
Handmade casarecce, chicken fillet, sun dried tomatoes, homemade basil pesto & aromatic butter

SOFRITO CLASSICO – 15

Χειροποίητες παπαρδέλες, μοσχάρι σε λευκή σάλτσα, σκόρδο, μαϊντανός, βούτυρο, παρμεζάνα & ξύδι
Handmade pappardelle, beef in white sauce, parsley, butter, parmesan, garlic & vinegar

CARBONARA PORCINI – 14

Σπαγγέτι, guanciale, μανιτάρια porcini, κρόκος αυγού, παρμεζάνα, pecorino & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Spaghetti, guanciale, yolk, porcini mushrooms, parmesan, pecorino cheese & freshly grated pepper,

CACCIO E PEPPE TARTUFATA – 18

Σπαγγέτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, κρέμα τυριού pecorino, φρέσκια τρούφα & λάδι τρούφας
Spaghetti, fresh pepper, pecorino cheese cream, truffle & truffle oil

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE – 20

Χειροποίητο Linguine, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σχινόπρασο, βούτυρο, bisque, γλυκάνισο & σάλτσα τομάτας
Handmade Linguine, shrimp, calamari, mussels, chives, butter, bisque, aniseed & tomato sauce

AGLIO E OLIO – 14

Σπαγγέτι, chili, πουρέ μαύρου σκόρδου & ελαιόλαδο
Spaghetti, chili, black garlic puree, parsley & olive oil

GNOCCHI AI FUNGHI – 16

Νόκι πατάτας, πάστα μανιταριών, βούτυρο, λάδι τρούφας, φρέσκια τρούφα, σχινόπρασο, παρμεζάνα & ίχνη ξηρών καρπών
Potato gnocchi, mushrooms cream, butter, truffle oil, truffle, chives, parmesan & traces of nuts

Pastas can also be served with gluten free penne or whole wheat penne upon request

RISOTTO ALLA MILANESE OSSOBUCCO – 18

Ρύζι carnaroli, σαφράν, σιγομαγειρεμένο μαδημένο ossobuco μοσχαριού γάλακτος, κρεμμύδι, βούτυρο, παρμεζάνα & λάδι μαϊντανού
Carnaroli rice, saffron, slow cooked shank of veal, parmesan, butter & onion & parsley oil

RISOTTO AI GAMBERI E PERA – 20

Ρύζι carnaroli, bisque, γαρίδες, κρεμμύδι, βούτυρο, παρμεζάνα, αχλάδι & σχινόπρασο
Carnaroli rice, bisque, shrimps, onion, butter, parmesan, pear & chives

RIB EYE (New Zealand) (300gr) – 32

Rib eye, τραγανές διπλό ψημένες πατάτες, συνοδεύεται με ποικιλία αλατιών & σάλτσα μόσχου αρωματισμένη με κρασί Porto
Rib eye, crunchy, double baked potatoes, salt varieties, Beef jus flavored with Porto wine

FILLETI DI ORATA – 18

Φιλέτα τσιπούρας σωτέ, πουρέ φινόκιο, σαλάτα φινόκιο με σχινόπρασο, λάδι μαϊντανού & λεμόνι
Sautéed sea bream fillets, puree funnel, funnel salad with chives, parsley oil & lemon.

FILETTO DI POLO – 16

Μαγειρεμένο φιλέτο στήθος κοτόπουλο sous vide, βούτυρο, πουρέ κρεμμυδιού, πίκλα κρεμμυδιού & σάλτσα jus αρωματισμένη με δενδρολίβανο
Cooked chicken breast fillet sous vide with butter, onion puree, onion pickles & rosemary jus sauce

PROFITEROL – 9

Χειροποίητο σουδάκι, γεμιστό με κρέμα βανίλια, χύμα σοκολάτας, σάλτσα σοκολάτας & κόκκινα φρούτα
Handmade profiteroles stuffed with white chocolate, chocolate crumble, chocolate sauce & red fruits

TIRAMISU – 8.5

Χειροποίητη κρέμα μασκαρπόνε, σαβανιάρ & εσπρέσο
Handmade mascarpone cream, savagiar & espresso

CRÈME BRÛLÉE – 8.5

Χειροποίητη αρωματισμένη κρεμ μπρουλέ, φρούτα του δάσους & καραμέλα
Handmade flavored crème brûlée, forest fruits & caramel



IRISOTTI

CARNE E PESCE

IDOLCI