



LIMONCELLO

PIZZA | PASTA | APERITIVO

Menu

ANTIPASTI

CESTINO DI PANE

Ψωμάκια παραγωγής μας συνοδεύονται με dip ημέρας
Variety of homemade bread accompanied with daily dip

 *With Gluten Free upon request

BRUSCHETTE PROSCIUTTO

Φρυγανισμένο ψωμί προζύμης, καρέ τομάτα, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο, πέστο βασιλικού & ρόκα
Toasted sourdough bread, fresh tomatoes, fresh mozzarella, prosciutto, basil pesto & rocket

 *With Gluten Free bread upon request

BURATTA

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

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

CARPACCIO DI MANZO

Μοσχάρισι φιλέτο μαριναρισμένο με σόγια, μαγιονέζα σκόρδου με τρούφα, καπαρόμηλο, πίκλα, κρεμμύδι, τρούφα, ρόκα & flakes παρμεζάνας

Filet beef marinated with soya, garlic mayonnaise with truffle, caper, onion pickle, truffle, rocket & parmesan flakes

CHEVISE

Φιλέτο λαβράκι μαριναρισμένο με dressing από εξωτικά φρούτα, κρεμμύδι, σχινόπρασο, chilli & κρέμα γλυκοπατάτας

Sea bass marinated with homemade exotic fruits dressing, chives, fresh chili & sweet potato cream

ARANCINI LIMONCELLO

4 τεμάχια κροκέτες ρυζιού, κρέμα κίβισκου τυριού, πουρές μελιτζάνας καπνιστής & κρέμα τυριού

4 pieces of risotto croquette, goat cheese, smoked eggplant puree & cream cheese

VARIETA DI SALUMI E FORMAGGI

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

INSALATA DI CESARE

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

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

PANZANELLA

Τομάτα καρέ, φιλέτα ελιές, πράσινη πιπεριά, χωριάτικο κρουτόν, αγγούρι, emulsion ατζούλιας & ρόκα

Tomato, olive fillets, green pepper, croutons, cucumber, emulsion anchovies & rocket

TATAKI DI TONNO

Καρπάτζιο πατζαριών, τόνος τατάκι, μαγιονέζα μαιντανού, βλαστάρι μπιζελιού, πίκλα κρεμμύδι, dressing μουστάρδας & αγγουράκι τουρσί

Carpaccio beetroot, tataki tuna, parsley mayo, micro greens, onion pickles & mustard dressing

LIMONCELLO

Σαλάτα mesclun, flakes λαχανικών, κατοικίσιο τυρί, επικάλυψη με παστέλι, σουσάμι & dressing μελιού

Mesclun salad, vegetables flakes, goat cheese, covered with pestel, sesame & honey dressing

BURATTA

Σάλτσα τομάτας, τοματίνια κονφί, buratta, ρόκα & πέστο βασιλικού

Tomato sauce, cherry tomato confit, buratta cheese, rocket & basil pesto

PESTO GENOVESE

Χειροποίητο πέστο βασιλικού, φρέσκια μοτσαρέλα, μπικοντίνι μοτσαρέλας, τοματίνια κονφί, κουκουνάρι καρβουδισμένο & ρόκα

Homemade pesto, mozzarella, bocconcini di mozzarella, cherry tomatoes confit, roasted pine & rocket

BROCCOLI E SALSICCIA

Σάλτσα τομάτας, τοματίνια κονφί, φρέσκια μοτσαρέλα, κους κους μπρόκολου, salsiccia (Χειροποίητο Ιταλικό, Λουκάνικο)

Tomato sauce, tomato confit, fresh mozzarella, cush cush of broccoli & salsiccia Italian sausage

AI FUNGHI & PROSCIUTTO CRUDO

Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, τοματίνια φρέσκια μανιτάρια champignon, παρμεζάνα, τρούφα, λάδι τρούφας, prosciutto crudo & ρόκα

Tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh mushrooms champignon, parmesan, fresh truffle, truffle oil, prosciutto crudo & rocket

TARTUFO

Φρέσκια μοτσαρέλα, πάστα τρούφας, ρόκα, straciatella di burrata, flakes παρμεζάνας & flakes φρέσκιας τρούφας

Fresh mozzarella, truffle paste, straciatella di burrata, rocket, parmesan flakes & fresh truffle flakes

MORTADELLA PISTACCHIO

Κρέμα γάλακτος, φρέσκια μοτσαρέλα, ιταλική μορταδέλα, μασκαρπόνε, πέστο φυστικιού & φυστίκι Αιγίνης

Heavy cream, fresh mozzarella, Italian mortadella, mascarpone, pistachio pesto, pistachio from Egina

MARINARA

Σάλτσα τομάτας, ελιές, σκόρδο, κρέμα ατζούλιας, βασιλικός & ρίγανη

Tomato sauce, Greek olives, garlic, emulsion of anchovies, basil & oregano

INSALATE

LE PIZZE

LE PIZZE

GRECA

Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, τοματίνια, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, φέτα, ελιές, ρίγανη, κάπαρι & ελαιόλαδο
Tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomato, onion, green pepper, feta cheese, Greek olives, caper & olive oil

PICCANTE

DIAVOLA -

Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, σαλάμι spianat Ιταλίας & φρέσκο τσίλι
Tomato sauce, fresh mozzarella, Italian spianata salami & fresh chill

Ingredients:
Αλάτι/σάλι - 3 // Ψάρι, Cheese - 2.5 // Λαχανικά, Vegetables - 1
Φρέσκα Μανιτάρια, Fresh Mushrooms - 4

LA PASTA

POLLO AL VERDE -

Χειροποίητα casarecce, φιλέτο κοτόπουλου, λιαστή τομάτα, σπικτικό πέστο βασιλικού & αρωματικό βουτύρου
Handmade casarecce, chicken fillet, sun dried tomatoes, homemade basil pesto & aromatic butter

RAGU BOLOGNESE -

Pacheri, μοσχάρακι ραγού σε κόκκινη σάλτσα, τοματίνη κονφί & σχινόπρασο
Pacheri, beef ragu in red sauce, tomato confit & chives

CARBONARA -

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

CACCIO E PEPPE TARTUFATA -

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

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Λιγκουίνι, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σχινόπρασο, βούτυρο, bisque & σάλτσα τομάτας
Handmade Linguine, shrimp, calamari, mussels, chives, butter, bisque & tomatoes sauce

GNOCCHI AI FUNGHI

Νιόκι πατάτας, ποικιλία μανιταριών, κρέμα γάλακτος, θυμάρι, καπνιστή πανσέτα, φρέσκια τρούφα & παρμεζάνα
Potato gnocchi, variety of mushrooms, heavy cream, thyme, smoked pancetta, truffle & parmesan

PREMIUM PASTA

SPAGHETTI DI PESCE TARTAR -

Σπαγγέτι, σαφράν, ταρτάρ ψαριού ημέρας, τσίλι, σχινόπρασο, καπαρόμηλο, βούτυρο & χαβιάρι
Spaghetti, saffron, fresh fish tartar, chilli, chives, caper, butter & caviar

SPAGHETTI AL CAPRIOLO -

Σπαγγέτι, βούτυρο αβογάνου, λεμόνι, τσίλι & τρίμμα αβογάνου Μεσογείου
Spaghetti, fish roe butter, lemon, chilli & Greek fish roe grind

LINGUINE ALL'ARAGOSTA (650gr)

Λιγκουίνι, bisk αστακού, σχινόπρασο, τοματίνια, lime & ουρά αστακού
Linguine, lobster bisk, chives, cherry tomato, lime & lobster tail

Pastas can also be served with gluten free penne upon request.

I RISOTTI

RISOTTO ALLA MILANESE OSSOBUCO

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

ORZO AL POLPO

Κριθαράτο, braised χταπόδι με γλάσο σόγιας, λουίζα, πέστο βασιλικού, βούτυρο & bisk γαρίδας
Orzo, braised octopus in soya glaze, verbena, basil pesto, butter & shrimp bisk

RIB EYE (Argentina Black Angus) (300gr)

Rib eye, τραγανές διπλοψημένες πατάτες, συνοδεύεται με ποικιλία αλατιών & σάλτσα μόσχου
Rib eye, crunchy, double baked potatoes, salt varieties & beef sauce.

FILLETO DI BRANZINO -

Φιλέτο λαβράκι σωτέ, λαχανικά ατμού, χόρτα βραστά & σάλτσα σαφράν
Sautéed sea bass fillet, steamed vegetables & saffron sauce

BALLOTINE DI POLLO

Ρολό κοτόπουλου γεμιστό με καπνιστή πανσέτα και scamorza affumicata, κρούστα μυρωδικών, πουρέ πατάτας & κοτόπουλο gravy
Chicken ballotine stuffed with bacon and scamorza affumicata cheese, potato puree & chicken gravy sauce

CARRE IBERICO -

Καρνέ καρέ Iberico, πουρέ γλυκοπατάτας, chips από spring roll & σάλτσα gravy
Carre of Iberico pork, sweet potato puree, chips of spring roll sheets & gravy sauce

TAGLIATA DI MANZO

Μοσχάρισια tagliata, τραγανές διπλό ψημένες πατάτες & σάλτσα gravy
Beef tagliata, double baked potatoes & gravy sauce

PROFITEROL -

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 -

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

CRÈME BRÛLÉE -

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

CARNE E PESCE

I DOLCI

