

LIMONCELLO

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE WITH COMFORT INFLUENCES

- PIZZA -

Mortadella Pistacchio

Fiordilatte mozzarella, Ιταλική μορταδέλα, μασκαρπόνε, πέστο φυστικιού & φυστίκι Αιγίνης

Fior di latte mozzarella, Italian mortadella, mascarpone, pistachio pesto, Aeginapistachios

Guanciale E Fichi

Guanciale, σούκα, κρέμα τυριού, mascarpone, flakes παρμεζάνας, mozzarella, πάπρικα καπνιστή, μαγιονέζα τρούφας, ρόκα, φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Guanciale, fresh figs, mascarpone, cheese cream, mozzarella, Parmesan flakes, smoked paprika, truffle mayonnaise, rocket and freshly cracked black pepper.

Tartufo

Φρέσκια mozzarella, πάστα τρούφας, ρόκα, stracciatella di burrata, flakes παρμεζάνας & flakes φρέσκιας τρούφας

Fresh mozzarella, truffle paste, stracciatella di burrata, rocket, parmesan flakes and fresh truffle flakes

Burrata

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

Tomato sauce, cherry tomato confit, Burrata, rocket & basil pesto

Marinara

Ελιές, σκόρδο, φιλέτα γαύρου, βασιλικός, ρίγανη, κάπαρη

Greek olives, garlic, anchovies fillets, basil, oregano, capers.

Ai Funghi & Prosciutto Crudo

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

Tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh button mushrooms, Parmesan, fresh truffle, truffle oil, Prosciutto Crudo and rocket.

Diavola

Σάλτσα τομάτας, φρέσκια mozzarella, σαλάμι spianata Ιταλία ζ& φρέσκο τσίλι

Tomato sauce, fresh mozzarella, Italian spianata salami & fresh chili

Broccoli E Salsiccia

Σάλτσα τομάτας, τοματίνια κόνφί, φρέσκια μοτσαρέλα, κουσκους μπρόκολο, salsiccia (Χειροποίητο Ιταλικό, λουκάνικο)

Tomato sauce, confit cherry tomatoes, fresh mozzarella, broccoli couscous and artisanal Italian salsiccia.

La Bianca

Φρέσκια μοτσαρέλα, mozzarella bocconcini, κρέμα παρμεζάνας και gorgonzola, σούκα, φρέσκο θυμάρι, καταίφι, τρίμμα καρυδιού και μέλι

Fresh mozzarella, mozzarella bocconcini, Parmesan-Gorgonzola cream, fresh figs, thyme, crispy kataifi, walnut crumble and honey.

Extra Ingredients:

Αλλαντικά, Salumi - € 3.00 // Τυριά, Cheese - € 2.50 //

Λαχανικά, Vegetables - € 1.00 // Φρέσκα Μανιτάρια, Fresh Mushrooms - € 4.00



LIMONCELLO

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE WITH COMFORT INFLUENCES

- ANTIPASTI -

Cestino Di Pane

Ψωμάκια παραγωγής μας, συνοδεύονται με ντιπ ημέρας

Homemade bread selection served with the chef's daily dip.

Bruschette Caponata

Ψωμάκια παραγωγής μας, σάλτσα τομάτας, μελιτζάνα, κολοκύθι σοτέ, σκόρδο και ντοματίνια κονφί, ρόκα

Homemade bread, tomato sauce, sautéed eggplant & zucchini, garlic and cherry tomato confit, rocket.

Bruschette Prosciutto

Ψωμάκια παραγωγής μας, καρε τομάτας, Prosciutto Crudo, mozzarella bocconcini, pesto βασιλικού, ρόκα, flakes παρμεζάνας

Homemade bread, tomato carre, Prosciutto Crudo, mozzarella bocconcini, basil pesto, rocket, parmesan flakes

Ilvoltini Di Zucchine E Salmone

4 Τεμάχια ρολάκια κολοκυθιού, μοτσαρέλα, καπνιστός σολομός, κρέμα παρμεζάνας και σχοινόπρασο.

4 pieces of pumpkins rolls, fresh mozzarella, smoked salmon, parmesan cream, chives.

Arancini Siciliani

Κροκέτες ρυζιού με φρέσκια μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας και κρέμα παρμεζάνας.

Crispy risotto croquettes with fresh mozzarella, tomato sauce and parmesan cream.

Carpaccio Di Polpo

Carpaccio χταποδιού με πίκλες φινόκιο, καπαρόμηλα, σάλτσα λεμόνι, sriracha mayo και ρόκα.

Octopus carpaccio with fennel pickles, capers, lemon sauce, sriracha mayo and rocket.

Vitello Tonnato

Λεπτοκομμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, εμουλσιόν τόνου, κάπαρη, κρεμμύδι, ραπανακι, λεμονοθύμαρο.

Finely chopped fillet carpaccio, tuna emulsion, capers, onion, lemon thyme, radish.

Gnocchi Al Forno Sorrentina

Νιόκι πατάτας με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό και παρμεζάνα.

Baked potato gnocchi with tomato sauce, fresh mozzarella, fresh basil and parmesan.

Prosciutto E Parmigiano

Prosciutto και βραχάκια παρμεζάνα, chutney ντομάτας και κριτσίνια.

Prosciutto and parmesan rocks, tomato chutney and bread sticks.



LIMONCELLO

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE WITH CORFIOT INFLUENCES

- SIGNATURES -

Pastitsada Di Corfu

Πακέρι με σιγοβρασμένο μοσχάρι, παραδοσιακό μείγμα κερκυραϊκών μπαχαρικών και αφρό γραβιέρας.

Paccheri with slow-braised beef, traditional Corfiot spice blend and Graviera cheese foam.

Ravioli Cacio E Funghi

Φρέσκα ραβιόλια γεμιστά με duxellesμανιταριών, κρέμα παρμεζάνας, σκόνη πορταίνι και crumble προσούτο crudo.

Fresh ravioli filled with mushroom duxelles, Parmesan cream, porcini powder and Prosciutto Crudo crumble.

Risotto Alla Milanese Ossobuco

Ριζότο με σαφράν καρναρόλι, σιγοβρασμένο ossobuco από μοσχάρι γάλακτος, παρμεζάνα και πεκορίνο ρομάνο.

Carnaroli saffron risotto with slow-braised milk-fed beef ossobuco, Parmesan and Pecorino Romano.

La Bianca (pizza)

Φρέσκια μοτσαρέλα, μοτσαρέλα μποκοντσίνι, κρέμα παρμεζάνας - γκοργκοντζόλας, φρέσκα σύκα, θυμάρι, τραγανό κανταΐφι, κράμπλ καρυδιού και μέλι.

Fresh mozzarella, mozzarella bocconcini, Parmesan-Gorgonzola cream, fresh figs, thyme, crispy kataifi, walnut crumble and honey.



LIMONCELLO

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE WITH CORFIOT INFLUENCES

- CARNE / PESCE -

Tagliata Di Striploin

Μοσχάρι Black Angus tagliata με country πατατες, ροκκ και παρμεζάνα, Café de Paris sauce.

Striploin Black Angus tagliata with country potatoes, rocket, Parmesan and Café de Paris sauce.

Scallopine Al Limone

Χοιρινά φιλετάκια σε σάλτσα λεμονιού και κάρπης, συνοδευόμενα από αρωματική πολέντα.

Pork tenderloin medallions, finished with a lemon-caper sauce and served alongside aromatic polenta.

Filetto Di Pollo

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ πατάτας, καραμελωμένα μανιτάρια και βελουτέ μουστάρδας.

Chicken fillet with mashed potatoes, caramelized mushrooms and velouté mustard sauce.

Filetto Di Branzino

Φιλέτο λαβρακι με λαχανικά σωτέ, βελουτέ ψαριού και σάλτσα σαφράν.

Sea bass fillet with sauteed vegetables, fish velouté and saffron sauce.

Calamaro

Ολόκληρα καλαμάρια με πουρέ σελινόριζας, παραδοσιακό Κερκυραϊκό τσιγαρέλι και σάλτσα λεμονιού.

Whole calamari with celeriac purée, traditional Corfiot tsigareli and lemon sauce.

- DOLCI -

Profiterol

Χειροποίητα σουδάκια γεμιστά με κρέμα βανίλια, φουντούκια, σάλτσα σοκολάτας & κόκκινα φρούτα

Handmade profiteroles stuffed with white chocolate, chocolate crumble, chocolate sauce & red fruits

Tiramisu

Χειροποίητη κρέμα μασκαρπόνε, σαβαγιάρ & εσπρέσσο

Handmade mascarpone cream, savagiar & espresso

Pizzaviola

Πίτσα 26εκ. με μωβ πραλίνα σοκολάτας, μπάλα σορμπέ λεμονιού, φρέσκα φιστίκια Αιγίνης

Pizza 26cm with purple chocolate praline scoopof lemon sorbet, fresh Aegina pistachios

Sweet of the Day

Γλυκό ημέρας



LIMONCELLO

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE WITH CORFIOT INFLUENCES

- INSALATE -

Insalata Di Cesare

Iceberg, παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, χειροποίητη σως Caesar, κρουτόν, τοματίνια και flakes παρμεζάνα.

Iceberg lettuce, crispy chicken fillet, bacon, homemade Caesar dressing, croutons, cherry tomatoes and flakes parmesan.

Panzanella Alici

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, κρουτόν κάπαρι και φιλέτα γαύρου.

Tomato, cucumber, pepper, olives, onion, capers, croutons and anchovy fillets.

Burrata

Burrata με ντοματίνια, πέστο βασιλικού, ρόκα, φρυγανισμένο ψωμί και chutney ντομάτας.

Burrata with cherry tomatoes, basil pesto, rocket, toasted bread and tomato chutney.

Limoncello

Mesclun σαλάτες, καταικίσιο τυρί, παστέλι σουσαμιού, flakes λαχανικών και βινεγκρέτ μελιού.

Mesclun greens, goat cheese, sesame brittle, vegetables flakes and honey dressing.

- RISOTTI -

Risotto Pesce Tartar

Ριζότο σαφράν με ταρτάρ φρέσκου ψαριού ημέρας, λεμόνι, φρέσκο τσίλι, καπαρόμηλα, παρμεζάνα και σχινόπρασο.

Carnaroli saffron risotto with fish tartare off the day, lemon, capers, parmesan and chives.

Risotto Alla Milanese Ossobuco

Ριζότο Carnaroli μεσαφράν, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ossobuco γάλακτος, παρμεζάνα, Pecorino Romano και λάδι μαϊντανού.

Carnaroli saffron risotto with slow-braised milk-fed beef ossobuco, Parmesan, Pecorino Romano and parsley oil. with slow-braised milk-fed beef ossobuco, Parmesan, Pecorino Romano and parsley oil.



LIMONCELLO

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE WITH CORFIOT INFLUENCES

- PASTA -

Pollo Al Verde

Casarecce με κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, πέστο βασιλικού και αρωματικό βούτυρο.

Casarecce pasta with chicken, sun-dried tomatoes, basil pesto and aromatic butter.

Carbonara

Σπαγγέτι με guanciale, κρόκο αυγού, παρμεζάνα και pecorino.

Spaghetti with guanciale, egg yolk, parmesan and pecorino.

Gnocchi ai funghi

Νιόκι μεμανιτάρια, κρέμα γάλακτος, πανσέτα, λάδι τρούφας και τρούφα.

Gnocchi with mushrooms, cream, pancetta truffle oil and truffle.

Papardelle all' soffritto

Φρέσκιες παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι σε βελούδινη λευκή σάλτσα σκόρδου και μαϊντανού.

Fresh papardelle served with slow-cooked beef in a delicate white garlic & parsley sauce

Pastitsada Di Corfu

Paccheri με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, αρωματισμένο με παραδοσιακό Κερκυραϊκό μείγμα μπαχαρικών, αφρός γραβιέρας.

Paccheri pasta with slow-braised beef infused, aromatic Corfiot mixed spices finished with a light Gviera cheese foam.

Cacio E Pepe Tartufata

Σπαγγέτι με pecorino, παρμεζάνα, πιπέρι και τρούφα.

Spaghetti with pecorino cheese, parmesan, black pepper and truffle.

Linguine Frutti Di Mare

Λιγκουίνι με τοματίνια, μαϊντανό, γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και bisque.

Linguine with cherry tomatoes, parsley, shrimp, mussels, calamari and bisque sauce.

Linguine Alle Vongole

Λιγκουίνι, σάλτσα λεμονιού, ντοματίνια, σκόρδο, λάδι μαϊντανού, γυαλιστερές και μαϊντανό

Linguine, lemon sauce, tomatoes, garlic, olive oil, parsley, clams.

Ravioli Cacio E Funghi

Φρέσκα ραβιόλια γεμιστά με πάστα μανιταριών, κρέμα παρμεζάνας, πούδρα porcini και crumble Prosciutto Crudo.

Fresh ravioli filled with mushroom paste, served with Parmesan cream, porcini mushroom powder, and crispy Prosciutto Crudo crumble.

