

M E N U



CAFFETERIA

CORNETTI*

Classico

Κρουασάν βουτύρου
Butter croissant

€3,00

Classico Integrale

Κρουασάν βουτύρου ολικής αλέσεως
Whole wheat butter croissant

€3,00

Cornetto alla Crema pasticceria fatta in casa

Κρουασάν βουτύρου ή ολικής αλέσεως με σπιτική κρέμα
Butter or whole wheat croissant with cream patisserie

€3,50

Cornetto alla Nutella

Κρουασάν βουτύρου ή ολικής αλέσεως με Nutella
Butter or whole wheat croissant with Nutella

€3,50

PIADINE

La Leggenda

Προσούτο κρούντο, μοτσαρέλα, άγρια ρόκα
Prosciutto crudo, mozzarella, wild rocket

€7,00

Classica

Γαλοπούλα, μοτσαρέλα, άισμπεργκ
Turkey, mozzarella, iceberg

€7,00

TRAMEZZINI*

Classico

Προσούτο κότο, τυρί
Prosciutto cotto, formaggio

€5,00

Salmone

Σολωμό, αβοκάντο, sauce αβοκάντο
Salmon, avocado, avocado sauce

€6,50

Tonno

Τόνο, μαγιονέζα, άνιθο
Tuna, mayonnaise, dill

€6,50

CAFFETERIA

TOAST

Classico o Integrale con tacchino e fontina

Κλασικό ή ολικής αλέσεως, γαλοπούλα, τυρί fontina
White or whole wheat toast bread, turkey, fontina cheese

€5,00

Classico o Integrale con prosciutto e fontina

Κλασικό ή ολικής αλέσεως, προσούτο κότο, τυρί fontina
White or whole wheat toast bread, prosciutto cotto, fontina cheese

€5,00

ΥΟΒΑ

Uova Strapazzate

Scrambled eggs

€7,00

Frittata

Ομελέτα
Omelet

€7,00

Frittata Vegetariana

Ομελέτα με λαχανικά
Vegetable omelet

€8,50

Frittata con Mozzarella e Parmigiano

Ομελέτα, μοτσαρέλα, παρμεζάνα
Cheese omelet, mozzarella, parmesan

€8,50

Frittata con Prosciutto

Ομελέτα, προσούτο
Prosciutto omelet

€8,50

Uova Pochè

Αυγά ποσέ
Poached eggs

€9,50

CIBO e VINO

Piatto di Formaggi Riserve

Πλατώ παλαιωμένων premium ιταλικών τυριών
Italian aged premium cheese platter

€21,90

Prosciutto Crudo San Daniele

Προσούτο San Daniele
San Daniele prosciutto

€14,00

Parmigiano Reggiano con Miele al Tartufo Bianco

Παρμεζάνα Reggiano με μέλι άσπρης τρούφας
Reggiano parmesan cheese with white truffle honey

€13,40

Grana Trentin 30 Mesi Maturate con Schiacciata

Γκράνα από το Τρέντο ωρίμανσης 30 μηνών,
φοκάτσια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
*30 month aged Grana Trentino cheese, focaccia
and extra virgin olive oil*

€11,70

ANTIPASTI

Carpaccio di Mare

Καρπάτσιο θαλασσινών*, γαρίδα, χταπόδι,
σφυρίδα, τόνο, σολωμό, μπρικ, χαβιάρι, φύκια, lime
Seafood carpaccio, shrimp, octopus,
white grouper, tuna, salmon, salmon roe, caviar, algae, lime*

€17,80

Carpaccio di Manzo

Καρπάτσιο φιλέτο μόσχου, πράσινη σαλάτα, παρμεζάνα,
κρέμα άγριας ρόκας
*Veal tenderloin carpaccio, green salad, parmesan cheese,
wild rocket cream*

€17,40

Polpo con Mousse di Verdure

Χταπόδι*, μους κουνουπιδιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Octopus, cauliflower mousse, extra virgin olive oil*

€10,70

Gamberi con Mousse di Ceci

Γαρίδες* με μους ρεβυθιού
Shrimps with chick-pea mousse*

€15,90

INSALATE

Cesare

Ψητό κοτόπουλο, άιςμπεργκ, παρμεζάνα, κρουτόν, σάλτσα Caesar
Roast chicken, iceberg, parmesan cheese, crouton, Caesar sauce

€12,80

Caprese

Κρέμα μοτσαρέλα μπουράτα, σάλτσα τομάτας, τοματίνια
Burrata cream, tomato sauce, cherry tomatoes

€12,80

Insalata con Filetto

Φιλέτο μόσχου, ρόκα, τοματίνια, παρμεζάνα ωρίμανσης 36 μηνών, βινεγκρέτ

Veal tenderloin, rocket, cherry tomatoes, 36 months aged parmesan, vinaigrette

€20,60

Salmone

Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, σάλτσα αβοκάντο, σολωμός hand sliced, άνηθος, αγγούρι

Green salad, avocado sauce, hand sliced salmon, dill, cucumber

€15,40

Tuna

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, τόνος, καρέ αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, μηλόξυδο, κάπαρη

Mixed salad, tuna, cucumber cubes, scallion, dill, apple vinegar, capers

€19,00

Insalata di Gamberi

Ανάμεικτη σαλάτα, τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, καρέ αβοκάντο, flakes παρμεζάνας, θυμαρίσιο μέλι και γαρίδες, χυμός λάιμ

Mixed salad, cherry tomatoes, scallion, avocado cubes, parmesan flakes, honey and shrimps, lime juice

€16,60

Capresina

Τοματίνια, πέρλες μοτσαρέλα, πέστο βασιλικό
Cherry tomatoes, mozzarella pearls, basil pesto

€11,60

Quinoa

Τρίχρωμη βασιλική κινόα, καπονάτα λαχανικών, μπουράτα, πέστο βασιλικού
Tricolor royal quinoa, vegetable caronata, burrata, basil pesto

€13,30

RISOTTI

Risotto allo Zaferano con Ossobuco

Ριζότο με σαφράν, παρμεζάνα ωρίμανσης 36 μήνων
και μοσχάρι γάλακτος οσοπούκο

*Risotto with saffron, 36-month aged parmesan cheese
and baby veal ossobuco*

€15,00

Risotto al Nero di Sepia con Frutti di Mare

Ριζότο με μελάνι σουπιάς και θαλασσινά*

Cuttlefish ink and seafood risotto*

€15,70

Risotto con misto di Funghi e Tartufo Bianchetto

Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών και λευκή τρούφα

Risotto with mixed mushrooms and white truffle

€15,00

Risotto con Carpaccio di Gamberi e Zucchine

Ριζότο με καρπάτσιο γαρίδας* και κολοκύθι

Risotto with shrimp carpaccio and zucchini*

€14,00

PASTA

Pappardelle al ragu di Anatra

Φρέσκιες παπαρδέλες, ραγού πάπιας, ξύσμα πορτοκαλιού
Fresh pappardelle with duck ragu, orange zest

€13,60

Pappardelle al Tartufo

Φρέσκιες παπαρδέλες, βούτυρο λευκής τρούφας
και καρπάτσιο μαύρης τρούφας
Fresh pappardelle with white truffle butter and black truffle carpaccio

€15,10

Linguine di Mare*

Φρέσκα λινγκουίνι, καλαμάρι, μύδια, αχιβάδες, γαρίδες, τόνο, τοματίνια
Fresh linguine, squids, clams, shrimps, tuna, cherry tomatoes

€18,40

Pappardelle aglio olio e basilica

Φρέσκες παπαρδέλες, λάδι αρωματισμένο με σκόρδο,
πέστο βασιλικού, τοματίνια
Fresh pappardelle, garlic flavored olive oil and basil pesto, cherry tomatoes

€13,30

Linguine alla Carbonara

Φρέσκα λινγκουίνι, λαρδί, παντσέτα αγριόχοιρου, παρμεζάνα, αυγό
Fresh linguini, lard, wild boar belly slice (pancetta), grana cheese, egg

€14,60

Paccheri alla Bolognese

Φρέσκα paccheri, κιμάς από φρέσκο φιλέτο μόσχου, σάλτσα απο τοματίνια
Fresh paccheri, minced veal, cherry tomato sauce

€14,90

Linguine Lime

Φρέσκα λινγκουίνι, ξύσμα και έλαια από λαιμ
Fresh linguini, zest and lime juice

€14,10

Linguini Sugo di Pomodorini

Φρέσκα λινγκουίνι, σάλτσα από τοματίνια, βασιλικός
Fresh linguini, cherry tomato sauce, basil

€13,80

Linguini al Tonno

Φρέσκα λινγκουίνι, φρέσκος τόνος καρέ, τοματίνια, κάππαρη, βασιλικός
Fresh linguini, fresh tuna cubes, cherry tomato, capers, basil

€17,30

PIZZE

Bianca con Sale e Rosmarino

Φοκάτσια με δενδρολίβανο, χονδρό αλάτι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Focaccia with rosemary, coarse salt, extra virgin oil

€5,00

Schiacciata

Σάλτσα τομάτας και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Pomodoro sauce and extra virgin olive oil

€6,50

Margherita

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας
Mozzarella, pomodoro sauce

€9,00

Cruda con Mozzarella di Buffala

Φρέσκια μοτσαρέλα μπούφαλα, τοματίνια, βασιλικός, σάλτσα τομάτας
Fresh mozzarella buffalo, cherry tomatoes, basilico, pomodoro sauce

€14,50

Capricciosa

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, προσούτο κότο, αγγινάρες, μανιτάρια, ελιές
Mozzarella, pomodoro sauce, Italian baked ham, marinated artichoke hearts, mushroom, olives

€14,10

Prosciutto e Parmigiano

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, προσούτο κρούντο Πάρμας, παρμεζάνα ωρίμανσης 30 μηνών
Mozzarella cheese, pomodoro sauce, Parma raw ham, 30 month aged parmesan cheese

€14,50

Terramare

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, μανιτάρια, γαρίδες*
*Mozzarella cheese, pomodoro sauce, mushrooms, shrimps**

€14,80

PIZZE

Cesare

Μοτσαρέλα, ψητό στήθος κοτόπουλο, μπέικον,
παρμεζάνα ωρίμανσης 30 μηνών, σάλτσα *Caesar's*, άισμπεργκ
Mozzarella cheese, roasted chicken breast,
30 month aged parmesan cheese, Caesar sauce, iceberg

€14,50

Bolognese

Μοτσαρέλα, κιμάς από φιλέτο μόσχου, σάλτσα τομάτας,
καραμελωμένα κρεμμύδια, flakes παρμεζάνας
Mozzarella cheese, minced veal, pomodoro sauce, caramelized onions,
parmesan flakes

€15,40

Picante

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, καυτερό σαλάμι Καλαβρίας,
πεπεροντσίνο
Mozzarella cheese, pomodoro sauce, Calabrian spianata, pepperoncino

€14,40

Quattro Formaggi

Μοτσαρέλα, γκοργκοντζόλα, taleggio, flakes παρμεζάνας
Mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio, parmesan flakes

€14,80

PESCE

Salmone e Broccolo

Φιλέτο σολωμού, κρέμα μπρόκολο, φρέσκο μπρόκολο
Salmon filet, broccoli cream, broccoli

€17,50

Branzino e Ravanelli

Φιλέτο λαυράκι, μους ραπανάκι, άγρια χόρτα
Sea bass filet, black radish mousse, wild greens

€19,50

Tonno alle Erbe Aromatiche

Φιλέτο τόνου, ανάμεικτη σαλάτα, φρέσκα μυρωδικά
Tuna filet, mixed salad, flavoring herbs

€29,50

Calamari e Pomodoro

Καλαμάρι* σε κρέμα τομάτας
Squid in tomato cream*

€17,00

CARNE

Cotoletta alla Milanese con Filetto di Manzo

Κοτολέτα από φρέσκο φιλέτο μόσχου, πουρές πατάτας
Veal tenderloin cutlet, potato puree

€25,50

Tagliata di Filetto di Manzo

Ταλιάτα από φιλέτο μόσχου, άγρια ρόκα, παρμεζάνα, τοματίνια
Veal tenderloin tagliata, wild rocket, parmesan, cherry tomatoes

€26,20

Pollo con Metsovone

Κοτόπουλο στήθος γεμιστό με μετσοβόνη, λιαστή τομάτα, μανιτάρια, πουρέ πατάτας
Chicken breast stuffed with metsovone cheese, dried tomatoes, mushrooms, potato puree

€13,20

Zuppa di Filetto di Manzo e Funghi

Σούπα από φιλέτο μόσχου, μανιτάρια, κενέλ μασκαρπώνε, παρμεζάνα, λάδι λευκής τρούφας, καρπάτσιο τρούφας
Soup of veal tenderloin, mushrooms, mascarpone quenelle, parmesan, white truffle oil, truffle carpaccio

€10,50

DOLCI

Bavarese al Cioccolato Bianco

Μπαβαρέζε λευκής σοκολάτας, βανίλια Μαδαγασκάρης, φρούτο του πάθους
Bavarese cream of white chocolate, Madagascar vanilla, passion fruit

€10,00

Tiramisu

Τιραμισού με κρέμα μασκαρπόνε, flakes σοκολάτας, πούδρα κακάο
Tiramisu with mascarpone cream, chocolate flakes, cacao powder

€10,00

Profiterol

Προφιτερόλ με κρέμα patisserie, ζεστή sauce σοκολάτας
Profiterol with cream patisserie, warm chocolate sauce

€10,00

Meringa con Gelato alla Vaniglia

Μαρέγκα, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, ζεστή sauce σοκολάτας
Meringue, Madagascar vanilla ice cream, warm chocolate sauce

€9,00

Gelato

Βανίλια Μαδαγασκάρης
Madagascar vanilla

€4,00

Sorbet

Σορμπέ γκρέιπφρουτ ή σοκολάτα
Grapefruit or chocolate sorbet

€4,50

Sorbetto al Limone (Digestivo)

Σορμπέ λεμόνι
Lemon sorbet

€5,00



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΤΙΤΛΟ

Ο Giovanni Antonio Pandolfi είναι μία ξεχωριστή φιγούρα στην μουσική ιστορία. Μέχρι πρόσφατα σχεδόν τίποτα δεν ήταν γνωστό γύρω από την ζωή του. Αλλά η μουσική του έτυχε πολύ μεγαλύτερης προσοχής, καθώς ανήκει σε ό,τι καλύτερο γράφτηκε και συνετέθη τον 17ο αιώνα ως μουσική δωματίου. Μόλις στις αρχές του 20ου αιώνα, η έρευνα του Fabrizio Longo, ιστορικού μουσικής τέχνης, έφερε στο φως γεγονότα για την ζωή και την δράση του.

Ο Giovanni γεννιέται το 1629 στο Monterpulciano, στην Τοσκάνη. Σύντομα η οικογένειά του μεταφέρεται στην Βενετία, εκεί όπου τραγουδά ως castzato ο ετεροθαλής αδερφός του. Περί το 1650 ο Giovanni Pandolfi - Mealli, από το επίθετο του θετού πατέρα του, προσλαμβάνεται στην υπηρεσία της πριγκίπισσας των Medici στο Innsbruck. Μένει ως το 1660 εκεί, και τον βρίσκουμε ξανά το 1669, σε μία έκδοση που τυπώνεται στην Rome ως βιολινίστας στο παρεκκλήσι του καθεδρικού Ναού της Messina στην Σικελία. Εγκαταλείπει την Messina μετά από ένα ατύχημα όπου σκοτώνει έναν castzato singer και μετακομίζει στην Ισπανία. Εκεί μένει και εργάζεται ως βιολινίστας στην Canilla Real of Madrid έως το τέλος της ζωής του. Μόνο τρεις δικές του μουσικές συνθέσεις αναφέρονται ιστορικά. Οι πλέον γνωστές σήμερα είναι δώδεκα σονάτες, χωρισμένες ως 3η και 4η opera.

Για την ιστορία, δεν έγραψε 1η και 2η γιατί δεν του άρεσε, σύμφωνα με τους μουσικολόγους, χαρακτηρίζοντάς τον με αυτό τον τρόπο για το ταλέντο του, τον τρόπο σκέψης του, τον χαρακτήρα του, φεύγει από την ζωή όχι αργότερα από το 1679.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και το κόστος υπηρεσιών.
Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία τοποθετημένα κατά την έξοδο για την πιθανή καταγραφή παραπόνων των πελατών. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Υπεύθυνος για το νόμο: Πενθερουδάκης Χαράλαμπος

The price list includes all legal charges and cost of services.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice)