

PANE AL FORNO

φρεσκοψημένα ψωμάκια σταρένια και ολικής με κριτσίνια
σε συνδυασμό με ντιπάκι του chef 1.80€

μπαγκετίνια φουρνιστά με μοτσαρέλα, παρμεζάνα και πεπεροντσίνι φούρνου 4.90€

σκορδόψωμο με παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού 3.80€

ZUPPA

Σούπα ημέρας

(μια ξεχωριστή γεύση δημιουργούμε κάθε ημέρα για εσάς, ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)

ANTIPASTI

Προσούτο με σπαράγγια σχάρας 8.40€

(σε συνδυασμό με βαλεριάνα, φινόκιο και πλούσια σως από lime και ginger)

Βασιλικά μανιτάρια σχάρας με πεπεροντσίνι 7.80€

(μανιτάρια πλευρώτους σχάρας με πεπεροντσίνι, ελαιόλαδο και σκόρδο)

Μπρουσκέτα με γαρίδες και καραμελωμένο φινόκιο 12.40€

(αργοψημένη μπρουσκέτα με γαρίδες σχάρας, καραμελωμένο φινόκιο και σως lemongrass)

Crispy τρουφάκια μοτσαρέλας 8.90€

(μοτσαρελίνια με κρούστα από τρούφα)

Καραμελωμένη μοτσαρέλλα bufala 9.40€

(καραμελωμένη bufala, ντοματίνια και λάδι τρούφας)

Καρπάτσιο μόσχου με lime και χοντρό αλάτι 13.90€

(φιλέτο μοσχαρίσιο με πιπεράτη κρούστα, lime, κάπαρη και τρυφερά πράσινα φύλλα)

Calzone με μοτσαρέλλα και peperoncino 8.80€

(ζύμη πίτσας διπλωμένη με μπέικον, μοτσαρέλλα και peperoncino)

Πλατό ιταλικών τυριών και αλλαντικών 18.00€

(κριτσίνια, φρούτα και μαρμελάδα sambuca για 2 άτομα)

INSALATE

Mano d'oro σαλάτα με κολοκύθα & πράσινα φύλλα σε τραγανή βάση 12.60€

(γλυκιά κολοκύθα, τζίντζερ, ελαιόλαδο, μέλι, πράσινα φύλλα, goji berry και Cottage cheese)

Σαλάτα ρόκα, προσούτο, ντοματίνια 11.90€

(παλαιωμένο βαλσάμικο ξύι ετών, φρέσκα ημίλιαστα ντοματίνια, προσούτο, φλύδες παρμεζάνας και κάσιους)

Caprese σαλάτα 12.40€

(τρυφερές φέτες τομάτας με μοτσαρέλα από βουβαλίσιο γάλα και φρέσκο βασιλικό)

Caesar's με κοτόπουλο 13.40€

(πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, καπνιστό μπέικον, αποξηραμένη παρμεζάνα, ντοματίνια και πλούσια sauce ceasar's)

Σαλάτα με σολομό, κινόα και limoncello 14.60€

(σολομό σε συνδυασμό με κινόα, φαγόπυρο, μυρωδικά και sauce λεμοντσέλο)

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Ταλιατέλες Mano d'oro με μανιτάρια, μπέικον και λάδι τρούφας 12.80€
(ταλιατέλες με μανιτάρια, μπέικον, λάδι τρούφας και μυρωδικά)

Ταλιατέλες με σολομό φινόκιο και πούδρα αυγοτάραχου 14.40€
(φρέσκος σολομός, τοματίνια, μαύρο σκόρδο και βασιλικό)

Σπαγγέτι με μπέικον και πλούσια κρέμα 12.40€
(φρέσκο σπαγγέτι με αυγό, καβουρδισμένο μπέικον και πλούσια κρέμα)

Σπαγγέτι ολικής με φρέσκα λαχανικά 10.10 €
(γλασαρισμένα λαχανικά, ντοματίνια san marzano με πλούσια σάλτσα ναπολιτέν)

Παπαρδέλες με οσομπούκο & nduja calabrese 13.10€
(παπαρδέλες με ψιλοκομμένο οσομπούκο, κόκκινη σάλτσα, πεπεροντσίνο και κρέμα nduja)

Παπαρδέλες αραμπιάτα με καραμέλα σόγιας 12.90€
(με κιμά από λουκάνικα, σόγια, μπέικον και λαχανικά, ελαφρώς καφετερό)

Φρέσκο ραβιόλι με ρικότα και τρούφα 12.90€
(φρεσκοβρασμένο ραβιόλι με confit ντοματίνια και πλούσια σάλτσα παρμεζάνας)

Πέννες με κοτόπουλο και μπρόκολο 13.40€
(φρέσκες πέννες με αυγό, καβουρδισμένο κοτόπουλο και πλούσια κρέμα)

RISOTTI

Ριζότο με κολοκύθα και φρέσκα φύλλα σπανάκι, 12.40€
(κολοκύθα, σπανάκι και πλούσια κρέμα παρμεζάνας)

Ριζότο με σπαράγγια και προσούτο, 13.40€
(άσπρη τρούφα σε συνδυασμό με γκοργκοντζόλα)

Ριζότο μανιτάρια, λάδι τρούφας και πεκορίνο 12.90€
(με μανιτάρια πορτσίνι και ποικιλία άγριων μανιταριών)

Ριζότο με γαρίδες, φινόκιο και φύλλα βασιλικού 13.90€
(καραμελωμένες γαρίδες, confit ντομάτας, φρέσκο βασιλικό και μυρωδικά)

SECONDI PIATTI

Κοτόπουλο φιλέτο φουρνιστό με πατάτες smashed και λάδι τρούφας 12.40€
(τρυφερό κοτόπουλο σε συνδυασμό με πατάτες νέας γης και πλούσια σάλτσα κρασιού)

Ψαρονέφρι γεμιστό με μοτσαρέλα, προσούτο και σάλτσα marsala 13.80€
(σπαστή πατάτα, φύλλα σαλάτας και φρέσκο θυμάρι)

Καραμελωμένη πανσέτα με πουρέ κολοκύθας και sauce jack daniels 13.90€
(αργοψημένη πανσέτα στα υγρά της με μυρωδικά και τζίντζερ)

Φρέσκος σολομός σχάρας με κινόα και κρέμα αγριοράπανου 16.50€
(Σολομός στη σχάρα με κινόα, κρέμα αγριοράπανο, μέλι και άνηθο)

Ταλιάτα μόσχου με πλούσια σάλτσα porto 27.00€
(ταλιάτα μόσχου με καραμελωμένες πατάτες baby, φύλλα σαλάτας και σάλτσα porto)

T-bon steak με θυμάρι, σκόρδο και crispy γλυκοπατάτες 29.00€
(T-bon μοσχαρίσιο 520-600 γραμμάρια, γλυκοπατάτες και πλούσια σάλτσα BBQ)

Tournedo rossini σε τραγανή βάση με λάδι τρούφας 29.00€
(φιλέτο μοσχαρίσιο σε βούτυρο με τραγανή βάση και πλούσια σάλτσα μαδέρα)

IMPASTO PER LA PIZZA

Πίτσα mano d'oro 13.80€

(προσούτο ,μπέικον, γκοργκοντζόλα, μανιτάρια και τρυφερά φύλλα ρόκας)

Πίτσα με τέσσερα διαφορετικά τυριά 11.90€

(4 διαφορετικά αρωματικά τυριά, φρέσκο θυμάρι και φρέσκα φύλλα σαλάτας)

Πίτσα νάπολι 12.10€

(με ντοματίνια san marzano, πλούσια μοτσαρέλα και αρωματισμένο ελαιόλαδο)

Πίτσα φλωρεντίνα 12.80€

(με σάλτσα ντομάτας, μαριναρισμένα ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό, μπέικον, ελαιόλαδο, μοτσαρέλα και νιφάδες παρμεζάνας και αμύγδαλα)

DOLCI

Τάρτα μήλου με παγωτό βανίλια 6.40€

(τάρτα μήλου με παγωτό βανίλια, σάλτσα καραμέλας και κάρδαμο)

Σοκολατόπιτα με παγωτό 6.80€

(αφράτη σοκολατόπιτα με σιρόπι σοκολάτας, φρούτα τους δάσους και παγωτό)

Tiramisu με κρέμα espresso 7.40€

(τιραμισού με τρίμμα σοκολάτας και πούδρα κακάο)

Μπάλα παγωτό(σοκολάτα, βανίλια, φράουλα) 2.50€/μπάλα

Παιδικό Μενού

Φρέσκες πέννες βουτύρου 5.80€

Φρέσκες πέννες με σάλτσα ντομάτας 6.00€

Φιλετάκια κοτοπουλο με πατατούλες και θυμάρι 6.70€

Μίνι Calzone με μπέικον, μοτσαρέλλα 6.80€

Το εστιατόριο διαθέτει κυτίο παρατηρήσεων.
Σε όλα τα φαγητά και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξτρά παρθένο ελαιόλαδο.
Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.
Τα φρέσκα ζυμαρικά συντηρούνται στην κατάψυξη.

Στις τιμές περιλαμβάνονται:
Φ.Π.Α. 24% - Δημοτικοί 0,5% - Σέρβις
Αγορανομικός υπεύθυνος Παναγιώτης Μπέλιμπας

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο(απόδειξη-τιμολόγιο)