



# MONZÙ

CUCINA • SPRITZERIA

## PIZZA

### **Margherita**

Παλαιωμένη παρμεζάνα, fior di latte, τομάτα San Marzano και βασιλικός  
11€

### **Melanzana**

Κρέμα μελιτζάνας, καπνιστή provola, τομάτα San Marzano,  
βασιλικός και Stracciatella  
12€

### **Funghi**

Μανιτάρια εποχής, Stracciatella, ρόκα, παρμεζάνα και μαύρη τρούφα  
14€

### **Diavola**

Fior di latte, καραμελωμένα κρεμμύδια, τοματίνια, σαλάμι picante και 'nduja  
13€

### **San Daniele**

Burrata, τομάτα San Marzano, prosciutto San Daniele και gorgonzola  
14€

### **Bread & dip**

Προζυμένιο σίκαλης, focaccia, flatbread, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
και βούτυρο με σάλτσα Verde  
2.5€

## STARTERS

### **Carpaccio Μαγιάτικο**

Ζωμός αγγούρι, jalapeno, anruga και kohlrabi  
16€

### **“Vitello Tonnato”**

Γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου και πούδρα κάπαρης  
13€

### **Burrata**

Τομάτες σε ζύμωση, τοματίνια confit, crumble από ψωμί στα κάρβουνα,  
'nduja και γιαούρτι  
12€

### **Μελιτζάνα “parmigiana”**

Μελιτζάνα σε miso, κρέμα mozzarella di bufala, τομάτα,  
βασιλικός και crumble παρμεζάνας  
11€

### **Καλαμάρι “amatriciana”**

Ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα amatriciana και γάρος  
14€

### **Χτένια**

Εικονικό ριζότο και κρέμα από torinambur, αχινός, αλμύρα και λεμόνι  
17€

### **Ανάμεικτη σαλάτα**

Τυρί carpino, τραγανά λαχανικά, φουντούκι, πίκλα σταφύλι  
και βινεγκρέτ από λευκό βαλοάμικο  
10€

## PASTA – RISOTTO

### Spaghetti “cacio e pepe”

Φισίκι Σικελίας, παρμεζάνα 24 μηνών και πιπέρι  
13€

### Orecchiette “A.O.P”

Μύδια, πέστο μαϊντανού και pepperoncino  
12€

### Agnolotti del plin “carbonara”

Καπνιστή κρέμα από κρόκους, pecorino sardo και guanciale  
14€

### Linguine gamberi

Ζωμός γαρίδας, σαφράν και tartare γαρίδας  
16€

### Fregola sarda

Μοσχαρίσια ουρά, караβίδες και πούδρα porcini  
15€

### Risotto carnaroli

Κρέμα από παντζάρια, gorgonzola και παλαιωμένο βαλσάμικο από τη Modena  
12€

## MAINS

### Μπακαλιάρος

Φασολάκια, αλμύρα και σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών και colatura di alici  
19€

### Κοτόπουλο “diavola”

Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, τερίνα πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα diavola με ‘nduja  
17€

### Χοιρινό

Ψητά ροδάκινα, chutney καπνιστής πανσέτας και κρέμα φινόκιο  
18€

### Κοτολέτα Milanese

Μοσχάρι γάλακτος, κάπαρη, τοματίνια confit, κρέμα από ψητά λεμόνια και παλαιωμένη παρμεζάνα  
28€

### Μοσχαρίσια tagliata

Μπροκολίνι στα κάρβουνα, baby μαρούλι και χλιαρή σάλτσα “Caesar”  
27€

### Bistecca Fiorentina (1.000gr)

Black Angus porterhouse στα κάρβουνα, πουρές πατάτας με σινάπι, μανιτάρια “panzanella” και σάλτσα από καμένο βούτυρο και φασκόμπλο  
69€

## DESSERTS

### “Tiramisu”

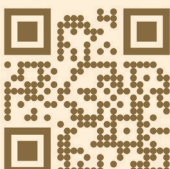
Φισίκι, κρέμα mascarpone και παγωτό espresso  
8€

### Σοκολάτα

Σοκολάτα Domori 68%, λευκή σοκολάτα, sorbet βύσσινο και σοκολάτα γάλακτος  
9€

### Τάρτα Μήλου

Μπισκότο κανέλλας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα και sorbet lime βανίλια  
7€



OUR MENU

Επιμέλεια καταλόγου: Γιάννης Λιόκας

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας.