



MONZÙ

CUCINA • SPRITZERIA

PIZZA

Margherita

βουβαλίσια μοτσαρέλα, παλαιωμένη παρμεζάνα, ντομάτα San Marzano και βασιλικός

13€

Funghi

μανιτάρια εποχής, βουβαλίσια μπουράτα Κερκίνης, ρόκα, παρμεζάνα και μαύρη τρούφα

15€

Verde

χόρτα εποχής, μπροκολίνι, κάπαρη Σύρου, αγκιναράκι, γάρος και παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς

14€

Kermes

βιολογικό σαλάμι ωρίμανσης από μαύρο χοίρο, κυανό, μοτσαρέλα, σαλάμι σύκου και ραντίτσιο

16€

Diavola

σαλάδο Κέρκυρας, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντοματίνια confit και 'nduja

14€

Bread

προζυμένιο σίκαλης, focaccia, flatbread, βούτυρο ιδρύματος Τοσίτσα με κατσικίσιο τυρί και πέστο μυρωδικών

2.5€

STARTERS

Carpaccio τόνου

αχλάδια confit, πίκλα γογγύλι, σινάπι, αβογιάραχο τόνου και εσπεριδοειδή

16€

“Vitello Tonnato”

γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου και κάπαρη Σύρου

13€

Χτένια

εικονικό ριζότο και κρέμα από torinambur, καμένο βούτυρο, φουντούκι και μαύρη τρούφα

17€

Τραγανό αυγό

κρέμα κουνουπίδι, κους κους από κουνουπίδι, αυγά ψαριών και γαλάκτωμα από καμένο βούτυρο

12€

Σελινόριζα

“osso buco”, μανιτάρια εποχής, κρέμα από άγρια χόρτα και σάλτσα καπνιστής γραβιέρας Κρήτης

14€

Burrata

Κερκίνης, πράσσα confit, crumble από ψωμί στα κάρβουνα, salciccia και σάλτσα verde

13€

Ανάμεικτη σαλάτα

κατσικίσιο τυρί, τραγανά λαχανικά, φουντούκι, ψητά παντζάρια και βινεγκρέτ agrodolce

12€

PASTA – RISOTTO

Spaghetti

φυσίκι Αιγίνης, παλαιωμένο αρσενικό Νάξου, αυγοτάραχο και λεμόνι
14€

Orecchiette

πέστο cetarese, γαύρος μαρινάτος Λήμνου, μαϊντανός και σκόρδο confit
13€

Agnolotti del plin

“carbonara”, κρέμα από κρόκους, guanciale Κρήτης και παλαιωμένη γραβιέρα σπιλιάς
15€

Linguine

ζωμός γαρίδας, κρόκος Κοζάνης και tartare γαρίδας Αμβρακικού
17€

Fregola sarda

μάγουλα από μοσχάρι γάλακτος, espresso, γλυκόριζα και πούδρα porcini
15€

Risotto carnaroli

κολοκύθα, κρέμα κυανό, φουντούκι και ‘nduja
14€

MAINS

Μπακαλιάρος

φασόλια Φενεού, κρεμμύδια φρέσκα confit, σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών και colatura di alici
19€

Κοτόπουλο

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

Μαύρος Χοίρος

κρέμα πασινάκι, ψητά παντζάρια, chutney καπνιστής πανσέτας και μύρτιλα σε ζύμωση
19€

Κοτολέτα Milanese

μοσχάρι γάλακτος, κάπαρη Σύρου, πίκλα κρεμμύδι κρέμα από ψητά λεμόνια και μαγιονέζα πατάτας με σινάπι
28€

Μοσχαρίσια tagliata

καρδιές μαρούλι και μπροκολίνι στα κάρβουνα και χλιαρή σάλτσα “caesar”
28€

Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα, πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα και σάλτσα από καμένο βούτυρο και φασκόμυλο
75€

DESSERTS

“Tiramisu”

φυσίκι Αιγίνης, κρέμα mascarpone και παγωτό espresso
9€

Πανακότα

πρόβειο γιαούρτι, crumble κολοκυθόσπορου, καραμελωμένα εσπεριδοειδή και ζωμός ρόδι
8€

Σοκολάτα

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



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.