

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, αγκινάρακι, γάρος και παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς / 14€

Kermes

βιολογικό σαλάμι ωρίμανσης από μαύρο χοίρο, κυανό, μοτσαρέλα, σαλάμι σύκου και ραντίσιο / 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, αυγοτάραχο 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 / 13€

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 μαύρη ελιά / 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 παστινάκι, ψητά παντζάρια, chutney καπνιστής πανσέτας και μύρτιλα σε ζύμωση / 20€

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” / 29€

Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα, πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα και σάλτσα από καμένο βούτυρο και φασκόμηλο / 78€

DESSERTS

“Tiramisu”

φυσίκι Αιγίνης, κρέμα mascarpone και παγωτό espresso / 9€

Πανακότα

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

Σοκολάτα

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