

## PIZZA

### Margherita

βουβαλίσια μοτσαρέλα, παλαιωμένη παρμεζάνα, ντομάτα San Marzano και βασιλικός / 13€

### Funghi

μανιτάρια εποχής, βουβαλίσια μπουράτα Κερκίνης, ρόκα, παρμεζάνα και μαύρη τρούφα / 16€

### 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 ραντίσιο / 16€

### Diavola

σαλάδο Κέρκυρας, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντοματίνια confit και 'nduja / 15€

### Bread

προζυμένιο σίκαλης, focaccia, flatbread, βούτυρο ιδρύματος Τοσίτσα με κασικίσιο τυρί και πέστο μυρωδικών / 2.5€

## STARTERS

### Carpaccio τόνου

αχλάδια confit, πίκλα γογγύλι, σινάπι, αυγοτάραχο τόνου και εσπεριδοειδή / 17€

### “Vitello Tonnato”

γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου και κάπαρη Σύρου / 14€

### Χτένια

εικονικό ριζότο και κρέμα από torinambur, καμένο βούτυρο, φουντούκι και μαύρη τρούφα / 18€

### 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 / 15€

### Burrata

Κερκίνης, πράσσα confit, crumble από ψωμί στα κάρβουνα, salciccia και σάλτσα verde / 14€

### Ανάμεικτη σαλάτα

κασικίσιο τυρί, τραγανά λαχανικά, φουντούκι, ψητά παντζάρια και βινεγκρέτ agrodolce / 13€

## PASTA – RISOTTO

### Spaghetti

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

### Orecchiette

πέστο cetarese, γαύρος μαρινάτος Λήμνου, μαϊντανός και μαύρη ελιά / 14€

### Agnolotti del plin

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

### Linguine

ζωμός γαρίδας, κρόκος Κοζάνης και tartare γαρίδας Αμβρακικού / 18€

### Fregola sarda

μάγουλα από μοσχάρι γάλακτος, espresso, γλυκόριζα και πούδρα porcini / 16€

### 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 / 20€

### Κοτόπουλο

ελευθέρας βοσκής, τερίνα πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα “diavola” με ‘nduja / 18€

### Μαύρος Χοίρος

κρέμα παστινάκι, ψητά παντζάρια, chutney καπνιστής πανσέτας και μύρτιλα σε ζύμωση / 21€

### Κοτολέτα Milanese

μοσχάρι γάλακτος, κάπαρη Σύρου, πίκλα κρεμμύδι κρέμα από ψητά λεμόνια και μαγιονέζα πατάτας με σινάπι / 29€

### Μοσχαρίσια tagliata

καρδιές μαρούλι και μπροκολίνι στα κάρβουνα και χλιαρή σάλτσα “caesar” / 30€

### Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα, πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα και σάλτσα από καμένο βούτυρο και φασκόμηλο / 79€

## 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€