

# DINNER MENU

## Sourdough Pizza

### Μαργαρίτα

(εμπνευσμένη από τον Franco Pepe)

βουβαλίσια μοτσαρέλα, παλαιωμένη παρμεζάνα, φέτα, τομάτα San Marzano & κρέμα βασιλικού / 15€

### Μανιτάρι

άγρια μανιτάρια εποχής, βουβαλίσια μπουράτα, σπανάκι, παλαιωμένη γραβιέρα σπηλιάς & μαύρη τρούφα / 19€

### Kermes

βιολογικό σαλάμι ωρίμανσης από μαύρο χοίρο, guanciale, κυανό, κολοκύθα & φασκόμυλο / 17€

### ‘Nduja

bresaola, τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια & Σαν Μιχάλη / 16€

### Bread

προζυμένιο με κεχρί & παπαρουνόσπορο, focaccia, flatbread, βούτυρο με κατσικίσιο τυρί, πέστο μυρωδικών & άγριο σκόρδο / 3€

## Starters

### Μαγιάτικο

φινόκιο, yuzu kosho, μανταρίνι & αυγοτάραχο / 18€

### “Vitello Tonnato”

γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου & κάπαρη Σύρου / 15€

### Καπνιστή Burrata

ψητά παντζάρια, crumble καρυδιού & βινεγκρέτ παντζάρι / 14€

### Γαρίδες Κοιλιάδας

ποσέ, κολοκύθα Hokkaido, ασπρομύτικα Λήμνου & ‘nduja / 19€

### Καλαμάρι

ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα μυρωδικών, λεμόνι & γαλάκτωμα από το μελάνι του / 18€

### Νιόκι

πατάτας, κάστανα, καπνιστή κρέμα πατάτας, Σαν Μιχάλη & σάλτσα μαύρης τρούφας / 16€

### Σελινόριζα “Bolognese”

παπαρδέλες από σελινόριζα, gremolata & παρμεζάνα 24 μηνών / 17€

## Pasta - Risotto

### Spaghetti

πιπέρι Szechuan, βιολογικό guanciale, Αρσενικό Νάξου  
& εστραγκόν / 15€

### Linguine

μανταρίνι, κρόκος Κοζάνης, tartare γαρίδας Κοιλιάδας  
& χαβιάρι πέστροφας / 20€

### Cappelletti

μοσχαρίσια ουρά, караβίδα & dashi από βασιλομανίταρα / 19€

### Risotto Carnarolli

τυρί κυανό, κασίς & φραγκοστάφυλα / 15€

## Main

### Μπακαλιάρος

torinambur, μύδια, σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών  
& colatura di alici / 24€

### Κοτόπουλο

ελευθέρας βοσκής, παστινάκι, άγρια μανιτάρια, σπανάκι  
& σάλτσα espresso / 23€

### Μαύρος Χοίρος (Kermes)

μαγειρεμένα σικορέ, κρέμα μήλου Granny Smith  
& chutney bacon / 25€

### Μοσχαρίσια μάγουλα

λαζάνι, πέστο ρόκας & καπνιστή κρέμα πολέντας / 24€

### Αρνί

λαχανάκι Βρυξελλών, μαρούλι, kohlrabi, lardo di colonnata  
& σάλτσα caesar / 25€

### Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα,  
πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, broccolini στα κάρβουνα  
& σάλτσα από καμένο βούτυρο & φασκόμυλο / 80€

# — LUNCH MENU —

## Sourdough Pizza

### Μαργαρίτα

βουβαλίσια μοτσαρέλα, παλαιωμένη παρμεζάνα,  
τομάτα San Marzano & βασιλικός / 14€

### Μανιτάρι

άγρια μανιτάρια εποχής, βουβαλίσια μπουράτα, σπανάκι,  
παλαιωμένη γραβιέρα σπιλιάς / 16€

### Kermes

βιολογικό σαλάμι ωρίμανσης από μαύρο χοίρο,  
guanciale, κυανό, κολοκύθα & φασκόμυλο / 17€

### ‘Nduja

bresaola, τομάτα San Marzano, μοτσαρέλα,  
καραμελωμένα κρεμμύδια & Σαν Μιχάλη / 15€

### Bread

προζυμένιο με κεχρί & παπαρουνόσπορο, focaccia,  
flatbread, βούτυρο με κασικίσιο τυρί, πέστο μυρωδικών  
& άγριο σκόρδο / 3€

## Starters

### Μαγιάτικο

φινόκιο, yuzu kosho, μανταρίνι & αυγοτάραχο / 18€

### “Vitello Tonnato”

γλώσσα από μοσχάρι γάλακτος, μαγιονέζα τόνου & κάπαρη Σύρου / 15€

### Καπνιστή Burrata

ψητά παντζάρια, crumble καρυδιού & βινεγκρέτ παντζάρι / 14€

### Καλαμάρι

ταλιατέλες από καλαμάρι, σάλτσα μυρωδικών, λεμόνι  
& γαλάκτωμα από το μελάνι του / 18€

### Ανάμεικτη σαλάτα

κασικίσιο τυρί, τραγανά λαχανικά, φουντούκι  
& βινεγκρέτ agrodolce / 12€

## Pasta - Risotto

### Spaghetti

πιπέρι Szechuan, βιολογικό guanciale, Αρσενικό Νάξου & εστραγκόν / 14€

### Linguine

μανταρίνι, κρόκος Κοζάνης, tartare γαρίδας Κοιλιάδας  
& χαβιάρι πέστροφας / 20€

### Tagliatelle

"Bolognese" με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι γάλακτος  
& βιολογικό guanciale / 18€

### Risotto Carnarolli

τυρί κυανό, κασίς & φραγκοστάφυλα / 15€

## Main

### Μπακαλιάρος

torinambur, μύδια & σάλτσα βουτύρου με αυγά ψαριών  
& colatura di alici / 24€

### Κοτόπουλο

ελευθέρας βοσκής, πασινάκι, άγρια μανιτάρια, σπανάκι  
& σάλτσα espresso / 23€

### Μαύρος Χοίρος (Kermes)

σικορέ, κρέμα μήλου granny smith & chutney bacon / 25€

## Black Angus beef cuts

### Tagliata

Black Angus tri-tip στα κάρβουνα & σάλτσα από καμένο βούτυρο  
& φασκόμυλο / 29€

### Bistecca (1.000gr)

Black Angus rib eye με κόκαλο στα κάρβουνα  
& σάλτσα από καμένο βούτυρο & φασκόμυλο / 75€

### με επιλογή συνοδευτικών

πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα / 6€

broccolini στα κάρβουνα / 5€

## — DESSERTS —

### “Cappuccino”

τραγανή βάση από πραλίνα φουντουκιού,  
cremeux καφέ, παγωτό μόκα & mousse μασκαρπόνε / 11€

### Πανακότα “Ρικότα”

ποσαρισμένα κυδώνια, crumble με σουσάμι,  
σάλτσα με λευκό κρασί, μέλι & μπαχαρικά / 10€

### Σοκολάτα

cremeux bitter σοκολάτας, crumble κακάο με πορτοκάλι,  
ζελέ από παλαιωμένο ρούμι  
& mousse λευκής κουβερτούρας / 12€

## AFTER DINNER COCKTAILS & DIGESTIVES

### Classic Espresso Martini

Vodka / Espresso / Coffee Liqueur / Salt - 9€

### Mocha Martini

Woodford Bourbon / Espresso / Irish Cream Liqueur /  
Dark Cacao Liqueur / Protein - 10€

Παρπαρούση Απόσταγμα Παλαιώθεν - 10€

Χατζηδάκη Visanto - 9€

Παρπαρούση Μοσχάτο Ρίου - 8€

Τσιλιλή Dark Cave - 10€

Γκλίναβος Χρυσή Βίδα - 8€

Grappa Berta Giulia - 12€

Grappa Berta Nibbio - 12€

Limoncello Villa Massa Cream - 8€

Port Taylor's Tawny - 7€



# MONZÙ