

Panelle (G)(V)

A traditional Sicilian street food – Chickpea flour fritters flavoured with fresh herbs
Παραδοσιακό φαγητό της Σικελίας – Ρεβυθοκεφτέδες αρωματισμένοι με φρέσκα μυρωδικά

Crostini con Olive e Pomodoro (CG)(G)(V)

Toasted bread with tomatoes, fresh herbs, garlic & black olive tapenade
Φρυγανισμένο ψωμί με ντομάτα, φρέσκα μυρωδικά, σκόρδο & πάστα ελιάς

Cestino di Calamari Fritti (F)(G) (300grms)

A basket full of crispy calamari rings (Optional Aioli Dip €1.25)
Καλαθάκι γεμάτο τραγανιστές ροδέλες καλαμάρι (Προαιρετικό ντιπ Aioli €1.25)

Zucchini a Scapace (V)

Chargrilled zucchini marinated with garlic, olive oil, lemon & fresh mint
Κολοκυθάκι ψητό στα κάρβουνα, μαριναρισμένο με σκόρδο, ελαιόλαδο, λεμόνι & φρέσκο δυόσμο



Carpaccio di Manzo (E)(L)

Thin slices of prime beef dressed with a truffle flavoured mayo,
drizzled with lemon juice & extra virgin olive oil, capers
Λεπτές φέτες βοδινού, μαγιονέζα με τρούφα, λαδολέμονο, κάπαρη

Insalata Caprese (G)(L)(V)

The typical dish of Capri, mozzarella di bufala, tomatoes & basil leaves
Το χαρακτηριστικό πιάτο του Κάπρι, μοτσαρέλα, ντομάτα & φύλλα βασιλικού

Polpette alla Napoletana (CG)(L)

Beef meatballs simmered in a light tomato, oregano & basil sauce
Κεφτεδάκια βοδινά βουτηγμένα σε σάλτσα ντομάτας, ρίγανη & βασιλικό

Parmigiana di Melanzane (G)(L)(V)

Baked layers of aubergines, mozzarella, tomato & basil sauce, parmesan cheese
Φέτες μελιτζάνας, μοτσαρέλας και ντομάτας με σως βασιλικού & παρμεζάνας ψημένα στο φούρνο

INSALATONI - ΣΑΛΑΤΕΣ

NEW

Insalata Greca (L)(V)

Bell peppers, tomatoes, cucumbers, onion, feta cheese and olives, seasoned with salt and mountain oregano, dressed with olive oil
Πιπεριές, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, τυρί φέτα και ελιές, ελαιόλαδο & ρίγανη

Insalata di Pollo (E)(G)(L)

Grilled chicken breast, mixed leaves, crispy bacon, cherry tomato, parmesan shavings, honey mustard & mayo dressing
Ψητό στήθος κοτόπουλου, ανάμεικτα πράσινα φύλλα, τραγανό μπέικον, ντοματίνια, παρμεζάνα, σως με μέλι, μουστάρδα & μαγιονέζα

NEW

Insalata Fattoria (L)(N)(V)

Mixed leaves, zucchini, grilled peppers, sweet corn, ricotta cheese, walnuts, pickled fennel, wine vinaigrette
Ανάμεικτα πράσινα φύλλα, κολοκυθάκι, ψητή πιπεριά, καλαμπόκι, τυρί "ricotta", καρύδια, μάραθος, βινεγκρέτ κρασιού

NEW

Insalata Manzo

Slices of beef sirloin, mixed lettuce leaves, grilled peppers, cherry tomatoes, pickled fennel, in a red wine vinaigrette
Φέτες βοδινού, φύλλα μαρουλιού, ψητή πιπεριά, ντοματίνια, μάραθος, βινεγκρέτ κόκκινου κρασιού

Insalata La Nordica (F)(L)

Crispy mixed lettuce leaves, rucola, smoked salmon, mozzarella di Bufala, cucumber, radish & fennel with lemon dressing
Τραγανά φύλλα μαρουλιού, ρόκα, καπνιστός σολομός, μοτσαρέλα, αγγουράκι, ραπανάκι & μάραθος με λεμόνι

FOCACCCE - ΦΟΚΑΤΣΑ

Focaccia con pasta d'Olive (L)(V)

Olive paste, cherry tomatoes & goat cheese
Με πάστα ελιάς, ντοματίνια & κατσικίσιο τυρί

Focaccia La Nuda (F)(G)(V)

Mozzarella di Bufala, rucola, cherry tomatoes & oregano
Μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια & ρίγανη

Focaccia Erbe e Aglio (CG)(V)

Chopped garlic, fresh herbs with extra virgin olive oil (parsley, mint & basil)
Ψιλοκομμένο σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά με ελαιόλαδο (μαϊντανός, δυόσμος & βασιλικός)

Focaccia Fuori Grotta (F)(G)(V)

Garlic, rosemary & extra virgin olive oil
Σκόρδο, δενδρολίβανο & ελαιόλαδο

PIZZE - ΠΙΤΣΑ

Alla Marinara (CG)(G)(V)

Tomato sauce, garlic & oregano
Σάλτσα ντομάτας, σκόρδο & ρίγανη

Alla Margherita (G)(L)(V)

Tomato sauce, Mozzarella fior di latte & basil
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & βασιλικό

La Regina Margherita (G)(L)(V)

Tomato sauce, mozzarella di bufala, olive oil & basil
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο & βασιλικός

Otto Peccati "Pepperoni" (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte & salami piccante
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & πικάντικο σαλάμι



Pizza Con Gamberi e Zucchini (CG)(G)(L)(SF)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, prawns, zucchini, cherry tomatoes, pesto, garlic & black pepper
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, γαρίδες, κολοκυθάκι, ντοματίνια, πέστο βασιλικού, σκόρδο & μαύρο πιπέρι

La Cipriotta (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh tomatoes, smoked lountza, halloumi, onions, black olives, oregano
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, καπνιστή λούντζα, χαλούμι, κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη

Alla Capricciosa (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, artichokes hearts, olives & smoked ham
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,μανιτάρια, αγκινάρες, ελιές & καπνιστό ζαμπόν

Funghi Bianca (CG)(G)(L)

Mushrooms, pancetta, garlic, mozzarella fior di latte & smoked scamorza cheese
Μανιτάρια, πανσέτα, σκόρδο, μοτσαρέλα & καπνιστό τυρί "scamorza"



Boscaiola (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms & smoked ham
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,μανιτάρια & καπνιστό χαμ

From Our Wood Burning Oven!
Από το δικό μας Ξυλόφουρνο!

Food described in this menu may contain nuts or derivatives of nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα.

Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιοσδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

Prices include all Taxes. | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

PIZZE - ΠΙΤΣΑ

Pizza Snella (G)(L)

Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, rucola, prosciutto crudo & Grana Padano
Μοτσαρέλα, ντοματίνια, ρόκα, προσούτο & "Grana Padano"



Pizza Con Pollo all' Americana (CG)(G)(L)

Chicken breast, green peppers, fresh onions, sweet corn, smoked BBQ sauce & mozzarella fior di latte
Στήθος κοτόπουλο, πράσινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, καλαμπόκι, σος BBQ & μοτσαρέλα

Patria (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella di bufala, smoked scamorza cheese, ricotta, salami piccante, mushrooms, rucola & basil
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, καπνιστό τυρί "scamorza", "ricotta", πικάντικο σαλάμι,μανιτάρια, ρόκα & βασιλικός

Del Sud (G)(L)(V)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, aubergines, Grana Padano & basil
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, "Grana Padano" & βασιλικό

Extra Pizze Ingredients | Έξτρα Συστατικά Πίτσας

| | |
|---|------------------------------------|
| Mozzarella di Bufala (whole) Μοτσαρέλα (ολόκληρη) | Smoked Ham Καπνιστό Χαμ |
| Crema di tartufo Κρέμα Μανιταριών | Green Peppers Πράσινες Πιπεριές |
| Prosciutto Crudo Προσούτο | Olives Ελιές |
| Chicken Fillet Κοτόπουλο Φιλέτο | Salami Piccante Πικάντικο Σαλάμι |
| Mushrooms Μανιτάρια | Onions Κρεμμύδι |
| Anchovies Αντζούγιες | Sweet corn Καλαμπόκι |

CALZONE - ΚΑΛΤΣΟΝΕ

A Calzone is an Italian oven-baked folded pizza that originated in Naples in the 18th century.
Το καλτσόνε είναι μία Ιταλική διπλωμένη πίτσα ψημένη στο φούρνο που προέρχεται από τη Νάπολη το 18ο αιώνα.



Calzone Capo Di Monte (G)(L)

Mozzarella fior latte, Parmigiano Reggiano, emmental Svizzero, fontina, italico Crema di funghi e tartufi, trevisana, rucola, prosciutto crudo & Grana Padano
Μοτσαρέλα, παρμεζάνα, τυρί Έμμενταλ, Φοντίνα, κρέμα μανιταριών με λάδι τρούφας, ραδίκι, ρόκα, προσούτο & "Grana Padano"

Calzone Vecchia Napoli (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ricotta, smoked ham & Grana Padano
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, "ricotta", καπνιστό ζαμπόν & "Grana Padano"



Calzone San Giuseppe (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, caramelised onions, salami piccante & Grana Padano
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια, πικάντικο σαλάμι & "Grana Padano"

NEW

Risotto al Caprese (CG)(L)(V)

Smooth and creamy risotto flavoured with tomato fondue, basil & melted mozzarella di bufala
Κρεμώδες ριζότο με φοντέ ντομάτας, βασιλικού & λιωμένης μοτσαρέλας

Lasagne al Ragù di Bologna (CG)(G)(L)

Traditional baked lasagne with a Bolognese sauce
Παραδοσιακά λαζάνια στο φούρνο με σάλτσα μπολονέζ

Spaghetti all' Amatriciana (G)(L)

A classic recipe with guanciale (smoked pork cheek), tomatoes, a hint of chilli & pecorino Romano
Μια κλασική συνταγή με "guanciale" (καπνιστό χοιρινό μάγουλο), ντομάτα και μια μικρή δόση τσίλι & πεκορίνο "Romano"

NEW

Spaghetti Pomodoro e Basilico (CG)(G)

An authentic sauce made with fresh tomatoes, garlic, oregano & fragrant basil
Αυθεντική σάλτσα φτιαγμένη από ντομάτα, σκόρδο, ρίγανη & βασιλικό

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (G)(V)

This typical spaghetti dish tossed in garlic, olive oil & chilli paste originated from the back streets of Naples
Το χαρακτηριστικό αυτό πιάτο με спаγγέτι έρχεται από τα σοκάκια της Νάπολης και μαγειρεύεται με απλά συστατικά όπως σκόρδο, ελαιόλαδο & πάστα τσίλι

Rigatoni al Ragù Classico Napoletano (CG)(G)

Rigatoni with beef & sausage slow braised in a tomato sauce. A true taste of Naples
Ριγκατόνι με βοδινό & λουκάνικο, σιγοβρασμένο σε σάλτσα ντομάτας. Πραγματική γεύση από Νάπολη

Fettucine con Funghi Porcini (CG)(N)(V)

Fettucine with funghi porcini tossed with butter, fresh sage, walnut & garlic
"Fettucine" με μανιτάρια, βούτυρο, φρέσκο φασκόμηλο, καρύδια & σκόρδο

NEW

Linguine con Calamari (CG)(F)(G)

Linguine tossed with calamari, cherry tomatoes, garlic, fresh herbs & a hint of chili
Λινγκουίνι με καλαμάρι, ντοματίνια, σκόρδο, φρέσκα μυρωδικά & μια μικρή δόση τσίλι

Linguine alle Cozze (CG)(G)(SF)

Linguine with fresh mussels, cherry tomatoes, and aglio, olio & peperoncino
Λινγκουίνι με φρέσκα μύδια, ντοματίνια, σκόρδο, λάδι & καυτερή πιπεριά

Strozzapreti con Gamberi e Zucchini (CG)(E)(G)(SF)

Strozzapreti pasta with prawns, zucchini, garlic, lemon & parsley
Πάστα "strozzapreti" με γαρίδες, κολοκυθάκι, σκόρδο, λεμόνι & μαϊντανό

NEW

Calamari ai Ferri (CG)(F)(N)

Calamari marinated with garlic & chili, charcoal grilled & served with basil pesto, cherry tomatoes & rucola
Καλαμάρι, ψητό στα κάρβουνα, μαριναρισμένο με σκόρδο & τσίλι, συνοδευόμενο με πέστο βασιλικού, ντοματίνια & ρόκα

Filetto di Spigola all'Erbe (F)

Fillet of seabass pan seared with olive oil, lemon & fresh herbs
Τηγανιτό φιλέτο λαβράκι με ελαιόλαδο, λεμόνι & φρέσκα μυρωδικά

NEW

Salmone Al Forno (F)(G)

Oven baked salmon steak with a crust of fresh herbs & lemon
Σολωμός ψητός στο φούρνο με κρούστα από φρέσκα μυρωδικά & λεμόνι

Cosciette di Pollo con Miele ai ferri (CG)

Chargrilled boneless chicken legs seasoned with honey, thyme & garlic
Μπουτάκια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο ψητά στα κάρβουνα μαριναρισμένα με μέλι, θυμάρι & σκόρδο

NEW

Pollo alla Milanese (E)(G)(L)

Chicken breast sautéed in a crispy rosemary-flavoured bread crumb
Στήθος κοτόπουλο σοταρισμένο σε τραγανή φρυγανιά αρωματισμένη με δενδρολίβανο

NEW

Tagliata di Manzo (L)

Slices of beef sirloin, topped with sautéed mushrooms, rucola & parmesan shavings
Φέτες βοδινού μεμανιτάρια σοτέ, ρόκα & παρμεζάνα

*All main courses are served with sautéed potatoes or French fries and seasonal vegetables or side salad

*Όλα τα κυρίως πιάτα σερβίρονται με πατάτες σοτέ ή πατάτες τηγανιτές και λαχανικά εποχής ή σαλάτα μικρή

Extra Side Dishes | Έξτρα Συνοδευτικά

Sautéed Potatoes | Πατάτες Σοτέ

French Fries | Πατάτες Τηγανιτές

Seasonal Vegetables | Λαχανικά Εποχής

Side Salad | Σαλάτα Μικρή

Pizza Pinocchio (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte & ham
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & ζαμπόν

Pizza Topolino (G)(L)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte & black olives
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & ελιές

Penne a piacere (G)

Penne with butter & cheese or tomato sauce
Πένες με βούτυρο & τυρί ή σάλτσα ντομάτας

Fritti di Pollo con patatine (E)(G)

Breaded chicken strips served with French fries
Παναρισμένες λωρίδες κοτόπουλο με πατάτες τηγανιτές