

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ (1-6) με πεκορίνο Αμφιλοχίας	6,50€
ΣΕΒΙΤΣΕ (3) από ψάρι ημέρας,μαριναρισμένο σε μοσχολέμονο,ξινόμηλο, ακτινίδιο,αρωματικό λάδι φρέσκων μυρωδικών,πιπεριά τσίλι και πέρλες λεμονιού	16,80€
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ (1-2-6) βόειο φιλέτο μαριναρισμένο με μυρωδικά, φλοίδες από γραβιέρα με πιπέρι,σπιτική μαγιονέζα με ρόδι,ανθός αλατιού και ξύσμα από λάιμ	15,80€
ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ (6) με χειροποίητη μαρμελάδα πορτοκάλι - λεμόνι	9,30€
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ (6) Ποικιλίαμανιταριών με λάιμ,αρωματικό βούτυρο με μυρωδικά εποχής και πράσινο μήλο	11,30€
ΛΙΑΣΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (1-9 -14) συνοδεύεται με λευκό και μαύρο ταραμά,λαδολέμονο μανταρινιού και αρωματισμένο λάδι δυόσμου	15,30€
ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ (6) γεμιστά με προσούτο Πάρμας,βασιλικό,σάλτσα ντομάτας,κρούστα παρμεζάνας και χειροποίητες μπουσκέτες	9,80€

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ (1-2-3-6) iceberg,μαρούλι,ντοματίνια,τραγανό φιλέτο κοτόπουλο Caesars sauce,παρμεζάνα και τραγανό προσούτο	12,00€
ΠΡΑΣΙΝΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (10) με ντρέσινγκ Αρώνιας,ρόδι,αποξηραμένα σύκα Εύβοιας τραγανό παστέλι Θεσσαλονίκης και βρώσιμα άνηθη	13,00€
ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΧΙΝΙ (7-10) με φρούτα εποχής,πράσινα φυλλώματα,φιλέτα πορτοκαλιού, ξηρούς καρπούς,τραγανό κανταιφι και sause ταχίни	12,50€
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (6-7) μους γιαουρτιού με φυστίκια Αιγίνης,φιλέτα από πορτοκάλι, τζελ πορτοκαλιού και τρυφερά φύλλα από χόρτα εποχής	12,00€

ΠΕΙΝΙΡΛΙ

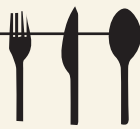
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ (1-6) παραδοσιακό χειροποίητο πεινιρλί με φρέσκο αγελαδινό βούτυρο και παλαιωμένο κασέρι Σοχού	8,90€
ΖΑΜΠΟΝ (1-6) παραδοσιακό χειροποίητο πεινιρλί με φρέσκο αγελαδινό βούτυρο, παλαιωμένο κασέρι Σοχού και ζαμπόν	9,20€
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ (1-6) παραδοσιακό χειροποίητο πεινιρλί με φρέσκο αγελαδινό βούτυρο, παλαιωμένο κασέρι Σοχού και παστουρμά	9,70€

ΠΙΤΣΑ

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (1-6) σάλτσα ντομάτας,παρμεζάνα,μοτσαρέλα	11,00€
ΠΕΠΕΡΟΝΙ (1-6) σάλτσα ντομάτας,παρμεζάνα,μοτσαρέλα,λουκάνικο Salsiccia Piccante	12,50€
VILLA LUNA (1-6) σάλτσα ντομάτας,παρμεζάνα,μοτσαρέλα,μπέικον,προσούτο cotto,μανιτάρια χρωματιστές πιπεριές	13,80€
TRUFFLE (1-6) λευκή sauce τυριού,παρμεζάνα,μοτσαρέλα,ποικιλία μανιταριών,ρόκα,λάδι τρούφας	13,50€
ΠΑΡΜΑ (1-6) σάλτσα ντομάτας,προσούτο,παρμεζάνα,μοτσαρέλα,ρόκα,φλοίδες παρμεζάνας	13,00€
PICCANTE (1-6) σάλτσα ντομάτας,ντοματίνια,λουκάνικο Salsiccia Piccante,τσίλι,λευκό τυρί κρέμα, φρέσκο βασιλικό	13,50€

ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ (5-6) παρμεζάνα,ποικιλία μανιταριών σοτέ,αποξηραμένα porcini,φλοίδες παρμεζάνας	14,50€
ΡΙΖΟΤΟ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ (6) παρμεζάνα,φρέσκο φασκόμηλο,κολοκύθα,αρωματικό ελαιόλαδο	14,00€
ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ (6) παρμεζάνα,κρέμα παντζάρι,γκοργκοντζόλα,αρωματικό ελαιόλαδο	14,80€



ΠΑΣΤΑ

ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ (1-6-8) σπαγγέτι,σάλτσα ντομάτας,κρεμμύδι,βασιλικό	8,50€
ΑΡΑΜΠΙΑΤΑ (1-6-8) λιγκουίνι σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι,peperoncino μαιντανο	9,50€
ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ (1-8) λιγκουίνι,καπνιστή πανσέτα,σάλτσα ντομάτας,κρεμμύδι,σκόρδο,μαιντανό	11,50€
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ (1-2-5-6) σπαγγέτι,γκουαντσάλε,αυγό,ελαφριά κρέμα,παρμεζάνα,πιπέρι	12,00€
ΠΕΣΤΟ (1-6-7) πένες,χειροποίητη σάλτσα πέστο	10,50€
ΕΘΝΙΚ (1-5) σπαγγέτι,σκαλοπίνια από μοσχαρίσιο φιλέτο,τζίντζερ,peperoncino,κολοκυθάκι,μανιτάρια,κρεμμυδάκι φρέσκο,χρωματιστές πιπεριές,μαιντανό soy sauce,ελληνικό μέλι μοσχολέμονο	16,00€

ΚΥΡΙΩΣ

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ (6-9) χοιρινό φιλέτο με λαχανόπυρο,κατίκι Δομοκού,αρωματικό λάδι μαιντανού,γλυκιά πάπρικα Αριδαίας	15,00€
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ (9) φιλεταρισμένο μπούτι κοτόπουλο γεμιστό με προσούτο και κάστανο συνοδεύεται με τρίχρωμη κινόα και σάλτσα πορτοκαλιού	15,00€
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΟΥΤ ΜΑΚΑΛΟ (1) χειροποίητα κεφτεδάκια με ρίγανη μέσα σε σάλτσα κάσα,αρωματικό λάδι μαιντανού,αρωματικό λάδι τσίλι,φιλέτα τσίλι και μπούκοβο Αριδαίας συνοδεύονται από χειροποίητες μπρουσκέτες	12,50€
ΑΡΝΑΚΙ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ (9-11) πάνω σε φωλιά από άχυρο πατάτας, με σάλτσα από πορτοκάλι,δενδρολίβανο και λευκό κρασί	19,50€
VILLA LUNA SPICY BURGER(1-2-5-6) Με 100% Ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά, αφράτο ψωμάκι μπριός, μαρούλι, ντομάτα, ροδέλες κρεμμυδιού, γκουαντσάλε, αγγουράκι πίκλα και spicy mayo sauce. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες	14,50€
VILLA LUNA AMERICAN BURGER (1-5-6-9) Με 100% Ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά, αφράτο ψωμάκι μπριός,μπέικον, cheddar, burger sauce, iceberg, ντομάτα και τηγανητό αυγό. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες.	14,50€
VEGAN PLATE (1-5-7-9) δύο φυτικά μπιφτέκια vegan με σαλάτα γουακαμόλε μαιντανού,τηγανητές πατάτες και σος μουστάρδας με φυστίκι Αιγίνης	14,00€
PREMIUM STEAK ΚΡΕΑΤΟΣ (2-6-9) επιλεγμένα premium steak κρέατος είδος και τιμή ανάλογα με την διαθεσιμότητα	
ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΣΟΤΕ με τζελ παντζαριού,τσιπς γλυκοπατάτας,λάδι μαιντανού,λαδολέμονο και θρυμματισμένο φυστίκι Αιγίνης	21,50€
ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΦΡΙΚΑΣΕ (2-6-8) με χόρτα εποχής,πουρέ από σελινόριζα, σάλτσα αυγολέμονο,λάδι μαιντανού	23,50€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

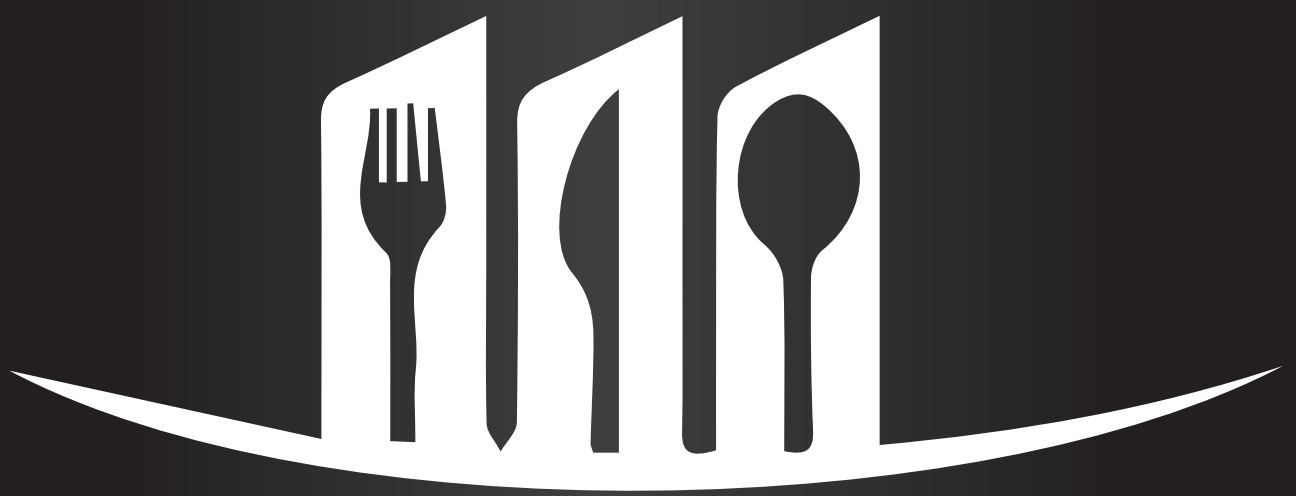
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΡΙΓΩΝΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ (1-4-6) παραδοσιακό τρίγωνο Πανοράματος με χειροποίητη κρέμα βανίλιας σιρόπι καραμέλας και φυστίκι Αιγίνης	7,50€
CHOCOLATE SOUFFLE (1-2-4-5-6-13) σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια	7,80€
NEW YORK CHEESE CAKE (1-2-4-5-6-13) βάση μπισκότου και βούτυρο,με αφράτη μους μαλακού τυριού Philadelphia και αγριοκέρασο	8,70€
ΑΡΜΕΝΟΒΙΛ (2-6-7) με χειροποίητη γκανάζ σοκολάτας	8,20€
ΠΑΓΩΤΟ (1-2-4-5-6-13) παγωτό στις παρακάτω γεύσεις βανίλια,σοκολάτα,φράουλα,bueno,cookies	1μπάλα / 2μπάλες / 3μπάλες 2,50€ 5,00€ 7,00€

Τα κρέατα είναι σε νωπή μορφή. Για το ριζότο χρησιμοποιούμε το riso Vialone Nano.

Για τις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Άρτος 1,20€

Μπουκαλάκι (50ml) έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 1€



Restaurant

M E N U

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / PRODUCT ALLERGENS



Στοχεύοντας στην ουσιαστική ενημέρωση των πελατών που επισκέπτονται το Villa Luna, επισημαίνουμε το είδος των αλλεργιογόνων που περιέχουν. Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011) τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

In order to insure the effective information to our customers who visit Villa Luna, we indicate the type of allergens they may contain. According to the current European Regulation (EU) No 1169/2011 the ingredients that may cause allergies are the following:



1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά | Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats etc) and products there of



2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά | Eggs and products there of



3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια | Fish and products there of



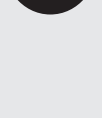
4. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους | Peanuts and products there of



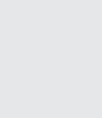
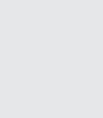
5. Σόγια και προϊόντα της | Soybeans and products there of



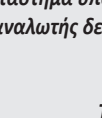
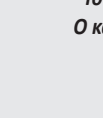
6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης | Milk and products there of (including lactose)



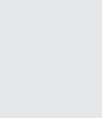
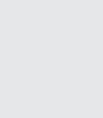
7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους | Nuts (almonds, hazelnuts, wainuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts etc) and products there of



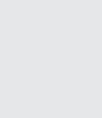
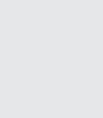
8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο | Celery and products there of



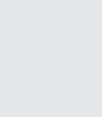
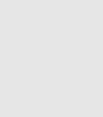
9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι) | Mustard and products there of



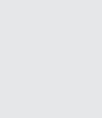
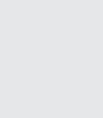
10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σιγάμι | Sesame seeds and products there of



11. Διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις | Sulphur dioxide and sulphites



12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή) | Crustaceans and products there of



13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του | Lupin and products there of

14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους | Molluscs and products there of

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

The store is required to have printed forms next to the exit for the formulation of any protest. The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt or invoice)

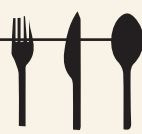
**Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
The prices include all legal charges**

**Αγορανομικός υπεύθυνος / Market regulator
ΚΟΥΡΤΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ / KOURTIDIS DIMITRIS**



Restaurant

M E N U



MAIN DISHES

PORK TENDERLOIN (6-9)	15,00€
cabbage buckwheat, katiki Domokou cheese, parsley flavoured olive oil, sweet paprika from Aridaia	
CHICKEN BALLOTINE (9)	15,00€
chicken leg fillet filled with prosciutto and chestnut, accompanied by cinoa and orange sauce	
BEEF SOUT MAKALO MEATBALLS (1)	12,50€
handmade beef meatballs with oregano and casa sauce, flavoured parsley olive oil, flavoured chilli olive oil, chilli fillets and crushed chilli flakes	
ROAST LAMB (9-11)	19,50€
with potato straw, orange sauce, rosemary and white wine	
VILLA LUNA SPICY BURGER (1-2-5-6)	14,50€
With 100% Greek ground beef, fluffy brioche bun, lettuce, tomato, onion rings, guacamole, pickled cucumber and spicy mayo sauce. Served with french fries	
VILLA LUNA AMERICAN BURGER (1-5-6-9)	14,50€
With 100% Greek ground beef, fluffy brioche bun, bacon, cheddar, burger sauce, iceberg, tomato and fried egg. Served with French fries	
VEGAN PLATE (1-5-7-9)	14,00€
two vegan burgers with parsley guacamole, french fries and mustard sauce with Aegina peanuts	
PREMIUM STEAK MEAT (2-6-9)	
carefully selected premium steak meat type and price depend on availability	
FISH SAUTEE (3-7-9)	21,50€
fish of the day with beetroot gel, sweet potato chips, parsley flavoured olive oil, oil and lemon sauce and crushed aegina peanuts	
FISH FRICASSE (2-6-8)	23,50€
fish of the day with seasonal weeds, celeriac puree, avgolemono (a greek sauce made from egg and lemon) and parsley flavoured olive oil	

PEINIRLI

TRADITIONAL (1-6)	8,90€
traditional handmade peinirli with fresh cow butter and aged Sochos cheese	
HAM (1-6)	9,20€
traditional handmade peinirli with fresh cow butter, aged Sochos cheese and ham	
PASTIRMA (1-6)	9,70€
traditional handmade peinirli with fresh cow butter, aged Sochos cheese and pastirma	

DESSERTS

TRADITIONAL PANORAMA'S TRIANGLE (1-4-6)	7,50€
with handmade vanilla cream, caramel syrup and pistachios	
CHOCOLATE SOUFFLE (1-2-4-5-6-13)	7,80€
chocolate souffle with vanilla ice cream	
NEW YORK CHEESE CAKE (1-2-4-5-6-13)	8,70€
biscuit and butted base, fluffy philadelphia soft cheese mousse and wild cherry	
ARMENOVILLE (2-6-7)	8,20€
with handmade chocolate ganache	
ICE CREAM (1-2-4-5-6-13)	1 ball / 2 balls / 3 balls
flavours: vanilla, chocolate, strawberry, cookies, bueno	2,50€ 5,00€ 7,00€

**The meats are fresh. For the risotto we use riso Vialone Nano.
For the salads we use extra virgin olive oil
We use sunflower oil for frying**

**Bread 1,20€
A bottle (50ml) of extra virgin olive oil €1**

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / PRODUCT ALLERGENS



Στοχεύοντας στην ουσιαστική ενημέρωση των πελατών που επισκέπτονται το Villa Luna, επισημαίνουμε το είδος των αλλεργιογόνων που περιέχουν. Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011) τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

In order to insure the effective information to our customers who visit Villa Luna, we indicate the type of allergens they may contain. According to the current European Regulation (EU) No 1169/2011 the ingredients that may cause allergies are the following:



1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά | Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats etc) and products there of



2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά | Eggs and products there of



3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια | Fish and products there of



4. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους | Peanuts and products there of



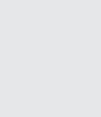
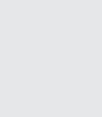
5. Σόγια και προϊόντα της | Soybeans and products there of



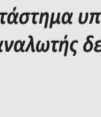
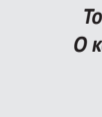
6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης | Milk and products there of (including lactose)



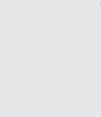
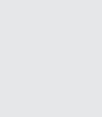
7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια, πέκαν, φιστίκια, κ.α.) και προϊόντα τους | Nuts (almonds, hazelnuts, wainuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts etc) and products there of



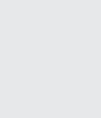
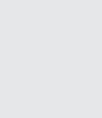
8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο | Celery and products there of



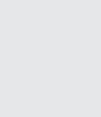
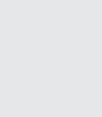
9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι) | Mustard and products there of



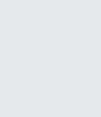
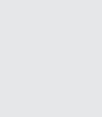
10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σησάμι | Sesame seeds and products there of



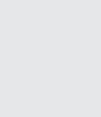
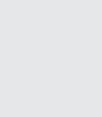
11. Διοξείδιο του θείου καιθειώδεις ενώσεις | Sulphur dioxide and sulphites



12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή) | Crustaceans and products there of



13. Λούπινο (οσπριοειδές φυτό) και προϊόντα του | Lupin and products there of



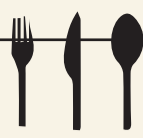
14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους | Molluscs and products there of

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

The store is required to have printed forms next to the exit for the formulation of any protest. The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt or invoice)

**Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
The prices include all legal charges**

**Αγορανομικός υπεύθυνος / Market regulator
ΚΟΥΡΤΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ / KOURTIDIS DIMITRIS**



STARTERS

FRESH FRENCH FRIES (1-6)	6,50€
with pecorino cheese	16,80€
CEVICHE (3)	
from fish of the day,marinated in lime,crabapple, chilly pepper,and lemon pearls	15,80€
BEEF CARPACCIO (1-2-6)	
beef tenderloin marinated with spices,spicy graviera peels, homemade pomegranate mayonnaise,sea salt blossom and lime zest	9,30€
CRILLED TALAGANI (6)	
with handmade - homemade orange - lemon jam	11,30€
MUSHROOM VARIETY (6)	15,30€
with lime,flavoured butter with seasonal herbs and green apple	
GRILLED SUN-DRIED OCTOPUS (1-9-14)	
accompanied by white and black tarama,oil lemon and tangerine sauce, and mint flavoured oil	
EGGPLANT ROLLS (6)	9,80€
filled with parma prosciutto,basil,tomato sauce, parmesan crust and handmade bruschetta	

SALADS

CAESARS SALAD (1-2-3-6)	12,00€
iceberg,lettuce,cherry tomatoes,crispy chicken fillet, caesars sauce,parmesan cheese and crispy prosciutto	
SEASONAL BIO SALAD (10)	13,00€
with fresh greenery from the farmstead,aronia dressing, pomegranate,dried Euboia figues, crispy pasteli from Thessaloniki and edible flowers	
TAHINI SALAD (7-10)	12,50€
with seasonal fruit green foliage,orange fillets,nuts, crispy kandaifi and tahini sauce	
BEETROOT SALAD (6-7)	12,00€
yogurt mousse with aegina peanuts,orange fillets, orange gel and tender seasonal leaves	

PIZZA

MARGHERITA (1-6)	11,00€
tomato sauce,parmesan,mozzarella	12,50€
PEPPERONI (1-6)	
tomato sauce,parmesan,mozzarella,bacon,prosciutto cotto, mushrooms,bell peppers	13,80€
VILLA LUNA (1-6)	
tomato sauce, parmesan, mozzarella, bacon, cotto prosciutto, mushrooms coloured peppers	13,50€
TRUFFLE (1-6)	
white cheese sauce,parmesan,mozzarella, arugula,parmesan flakes	13,00€
PARMA (1-6)	
tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarella, rocket, parmesan flakes	13,50€
PICCANTE (1-6)	
tomato sauce,cherry tomatoes,Salsiccia Piccante sausage, chilly,white cheese sauce, fresh basil	

RISSOTO

MUSHROOM RISSOTO (5-6)	14,50€
parmesan,sauteed mushroom variety,dried porcini,parmesan flakes	14,00€
SAGE RISSOTO (6)	
parmesan,fresh sage,flavoured olive oil	14,80€
BEETROOT RISSOTO (6)	
parmesan,beetroot cream,goat cheese,flavoured olive oil	

PASTA

NAPOLETANA (1-6-8)	8,50€
spaghetti,tomato sauce,onion,basil	9,50€
ARRABIATA (1-6-8)	
linguine,tomato sauce,onion,peperoncino parsley	11,50€
AMARTICIANA (1-8)	12,00€
linguine,smoked pancetta,tomato sauce,onion,garlic,parsley	
CARBONARA (1-2-5-6)	
spaghetti,guanciale,egg,light cream,parmesan,pepper	
PESTO (1-6-7)	10,50€
penne rigate,handmade pesto	16,00€
ETHNIC (1-5)	
spaghetti,beef scaloppine,ginger,peperoncino,zucchini, mushrooms,fresh onion,bell peppers soy sauce,greek honey,lime	