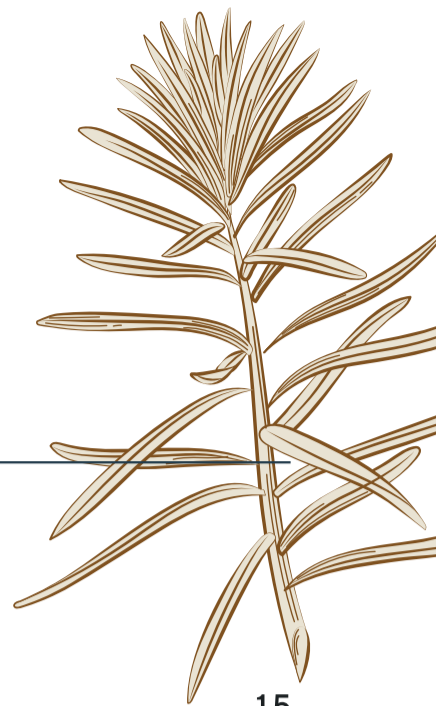


CORTILE

IL POSTO MEDITERRANEO



ANTIPASTI

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

VITELLO TONNATO

Μοσχάρι γάλακτος, τόνος, κάπαρη, τοματίνι confit, σέλερι.

MELANZANE (vegetarian)

Μελιτζάνα, xeres καραμέλα, μαγο ψητού σκόρδου, chili, μαϊντανός.

CARPACCIO DI MANZO

Μοσχαρίσιο φιλέτο, ρόκα, parmigiano reggiano

ARANCINI BOLOGNESE

Τραγανές κροκέτες ρυζιού, σιγομαγειρεμένο ragu από μοσχάρι και χοιρινό, veloute παρμεζάνας, confit τοματίνια.

GAMBERO

Γαρίδες κανταΐφι, gorgonzola, λάδι βασιλικού, καραμελωμένο κρεμμύδι.

SALSICCIA

Φρέσκο λουκάνικο αγριογούρουνου, φάβα, μύρτιλα, λάδι μυρωδικών, tartare τομάτας.

16.5

GORGONZOLA (vegetarian)

Baby ρόκα, baby σπανάκι, καρύδι, αχλάδι, cranberries.

13

CAVOLO E CAROTA

Λάχανο, καρότο, prosciutto di Parma μαγο σκόρδου, γκρέιπφρουτ, σέλερι.

17

AIOLI

Iceberg, baby gem, parmigiano reggiano, κοτόπουλο Milanese, chili, aioli dressing, κρουτόν.

16.5

PANZANELLA

Caprino, αγγούρι, ντοματίνι, χαρούπι, κρεμμύδι, ελιά, οξύμελο.

17

KINOA (vegan)

Φρέσκα μυρωδικά, σταφύλι, ραπανάκι, μπρόκολο, τοματίνια, dressing calamansi.

16

LA CAPRESE MODERNA (vegetarian)

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, κρύα κρέμα τομάτας, τοματίνια, βασιλικός, πίκλα κρεμμύδι.

15

16

17.5

14

12

17

PIZZA

MARGARITA 11

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella, τοματίνι confit, βασιλικός.

PROSCIUTTO 16

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella, τοματίνι confit, parmigiano reggiano, ρόκα, prosciutto crudo

BOLOGNA 15

Μορταδέλα, burrata mozzarella, λευκή βάση κρέμα τυριών, φυστίκι, caprino.

FUNGHI E TARTUFO 15

Ποικιλίαμανιταριών, mozzarella, πάστα τρούφας, parmigiano reggiano

DIAVOLA 15

Spiagnata piccante, nduja, mozzarella, θυμαρίσιο μέλι, τοματίνι confit, λάδι peperoncino.

VERDURA 12

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella, λαχανικά εποχής

SALSICCIA E' SPINACI 16

Λευκή βάση κρέμα τυριών, salsiccia, mozzarella, σπανάκι, λάδι τρούφας



PRIMI PIATTI

CARBONARA ROMANA

Spaghetti, guanciale, αυγό, pecorino romano, parmigiano reggiano, πιπέρι

TARTUFATA

Paccheri, pecorino romano, parmigiano reggiano, φρέσκια μαύρη τρούφα, πιπέρι.

RAGÙ GENOVESE

Σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι, lardo, σκόρδο, χειροποίητο gnocci πατάτας, pecorino romano.

ZOZZONA

Paccheri, ragu από κιμά αγριογούρουνου και μοσχάρι black angus, πέταλα από τοματίνι piennolo del Vesuvio, Guanciale, sabayon από Ιταλικά τυριά

14

19

17.5

17

AMATRICIANA

Paccheri, σάλτσα ντομάτα, pecorino romano, guanciale, peperoncino, κρέμα κρύας τομάτας με βασιλικό, chili

FAGGOTI GORGONZOLA

Γεμιστά ζυμαρικά με ρικότα και αχλάδι, gorgonzola, radicio, κρασί porto, καρύδι.

ARABIATA

Rigatoni, καρότο σε δύο υφές, σάλτσα ντομάτα, κύμινο, σκόρδο, chili.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Χειροποίητα φρέσκια pasta, ραγού Bolognese, pecorino romano, mozzarella stracciatella.

Επιλογή ζυμαρικών ολικής άλεσης ή χωρίς γλουτένη.

15

18

15

17

RIZOTTI

Funghi (vegetarian) 19

Φρέσκα μανιτάρια, φρέσκια μαύρη χειμερινή τρούφα, mascarpone, parmigiano reggiano.

Milanese 24

Brasato με μοσχαρίσιο μάγουλο, Barolo κρασί, παλαιωμένο μπαλσάμικο, saffron, parmigiano reggiano.

SECONDI PIATTI

PICANHA (ΜΟΣΧΙΔΑ ΙΣΠΑΝΙΑΣ) 22

Πρόκειται για μια τριγωνική κοπή στην «ουρά» του μοσχαριού με ένα εξωτερικό κομμάτι λίπους, είναι ένας μυς που δεν κινείται πολύ κατά τη διάρκεια της ζωής του ζώου και έτσι το κομμάτι αυτό παραμένει τρυφερό.

TAGLIATA DI MANZO (300-350GR) - (FLAP BLACK ANGUS AMΕΡΙΚΗΣ) 34

Είναι μία ιδιαίτερη κοπή μοσχαρίσιου κρέατος, με πλούσια γεύση, προέρχεται από το χαμηλό πίσω - κάτω μέρος του ζώου, είναι πολύ λεπτή σε πάχος.

GRIGLIATA DI POLO 16

Ψητό κοτόπουλο με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα αρωματισμένη με πιπερόριζα και λεμονόχορτο.

IL PESCE 22

Λαβράκι sauté με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα ψητού σκόρδου.

ΤΟΜΑΗΑΚ 65 (Τιμή κιλού)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ/SIDES

- Πουρές γλυκοπατάτας 5
- Steam λαχανικά εποχής 6
- Smash potatoes 5.5

DOLCE

Tiramisu

Βελούδινη κρέμα mascarpone, Savoyard, espresso, μαύρο ρούμι, χύμα λευκής σοκολάτας, σοκολάτα γάλακτος.

Banoffee

Namelaka καραμέλα, crumble σοκολάτας, brulee μπανάνα, Butterscotch, cremé σοκολάτα.

Calzone dolce

Τριλογία από σοκολάτα, mascarpone και παγωτό.

LEMON TART

Cremé λεμόνι, streusel αμυγδάλου, καψαλισμένη μαρέγκα, φρέσκα berries.

Crème brûlée

Βελούδινη κρέμα βανίλιας με κρούστα από καραμέλα.

12

12

13

12

9

Το εστιατόριο για τις παρασκευές χρησιμοποιεί:

-Εξτρα παρθένο ελαιόλαδο

-Βούτυρο Γάλακτος

-Κρέατα και θαλασσινά νωπά

-Τυριά και αλλαντικά Π.Ο.Π & Π.Γ.Ε

-Ζυμαρικά χειροποίητα ή αργής ξήρανσης από επιλεγμένα ιταλικά αλεύρα.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ MENU: Αποστολίδης Κωνσταντίνος

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : ΑΝΤΩΝΗΣ ΣΗΦΑΚΗΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ & ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Φ.Π.Α ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ ΓΙΑ ΑΝΕΠΑΦΗ ΠΛΗΡΩΜΗ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

