MARZANO





V

Suitable for vegetarians (Grana Padano cheese is not suitable for vegetarians) / Κατάλληλο για χορτοφάγους (Το τυρί Γκράνα Παντάνο δεν είναι κατάλληλο για χορτοφάγους)

S

Contains chillies or spicy product / Η συνταγή περιέχει τσίλι ή καυτερή ουσία

N

Contains nuts or nut oils / Η συνταγή περιέχει ξηρούς καρπούς ή έλαια αυτών

Although dishes without this symbol are made without nuts, there's a possibility that traces of nuts may still be found in them. Please also watch out for stray olive stones / Τα υπόλοιπα προϊόντα μας δεν περιέχουν ξηρούς καρπούς ως υλικά, υπάρχει όμως η πιθανότητα ίχνη ξηρών καρπών να βρεθούν σε κάποια από αυτά. Προσοχή και από κουκούτσια ελιάς

GF OPTION

Dishes containing this symbol can be requested as Gluten Free. / Τα πιάτα με αυτή την ένδειξη μπορούν να ζητηθούν και Χωρίς Γλουτένη

For information regarding allergies or intolerances, please ask your waiter / Για πληροφορίες σχετικά με αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ρωτήστε το σερβιτόρο σας

Prices include all legal charges / Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

ANTIPASTI

Bruschettas (V)
With garlic oil & parsley
Με σκορδέλαιο & μαϊντανό

Traditional Italian garlic bread €4.20
Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο

Fresh tomato & basil €5.75
Φρέσκια ντομάτα & βασιλικός

Mozzarella €6.05
Μοτσαρέλλα

NEW **Bruschetta Burrata al Salmone** €7.60
Bruschetta with burrata, smoked salmon, semi-dried tomatoes and avocado
Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο με μπουράτα, καπνιστό σολομό, λιαστές ντομάτες & αβοκάντο

NEW **Mozzarella Sticks** €5.95
Melting mozzarella coated in crisp, golden breadcrumbs. Served with an Italian tomato dip & a drizzle of hot sweet honey
Ζουμερή μοτσαρέλλα παναρισμένη με τραγανή, χρυσαφένια ψίχα ψωμιού. Σερβίρεται με Ιταλικό ντιπ ντομάτας & λίγο ζεστό γλυκό μέλι

Italian Bread Board (V) €6.15
A selection of freshly baked breads: stuffed with olives & sun-dried tomato, rosemary & rock salt, grissini with parsley garlic oil. Served with olive oil & balsamic glaze
Τρία διαφορετικά φρεσκοψημένα ψωμάκια: γεμιστό με ελιά & λιαστή ντομάτα, δεντρολίβανο & χοντρό αλάτι, γκρισσίνι με σκορδέλαιο με μαϊντανό. Σερβίρονται με ελαιόλαδο & κρέμα βαλσάμικου

Dough Balls €3.95
With our famous garlic butter
Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια με το διάσημο σκορδοβούτυρο μας

Garlic Mushrooms (V) €8.00
Succulent mushrooms baked with herbs & plenty of garlic, with fresh goat's cheese, parsley & sweet balsamic glaze
Ζουμερά μανιτάρια ψημένα στο φούρνο με αρωματικά & μπόλικο σκόρδο, με φρέσκο κατσικίσιο τυρί, μαϊντανό & γλυκιά κρέμα βαλσάμικου

Zuppa Del Giorno €4.70
Soup of the day. Served with croûtons
Σούπα της ημέρας. Σερβίρεται με κρουτόν

Mozzarella e Pomodoro (N) GF OPTION €6.85
Baby mozzarella served with fresh basil, tomato, pesto sauce & extra virgin olive oil
Φρέσκια μοτσαρέλλα σερβιρισμένη με φρέσκο βασιλικό, ντομάτα, πέστο & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Burrata & Prosciutto (N) €8.90
Burrata, prosciutto, cherry tomatoes, baby rocket leaves, pine kernels & balsamic glaze
Μπουράτα, προσούτο, ντοματίνια, τρυφερά φύλλα ρόκας, κουκουνάρι & κρέμα βαλσάμικου

Funghi Con Panna Al Forno (V) €8.00
Fresh mushrooms, béchamel, garlic oil, Grana Padano cheese & parsley, gratinated in the oven
Φρέσκα μανιτάρια, μπεσαμέλ, σκορδέλαιο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μαϊντανός, ψημένα στον φούρνο

Gamberoni €9.95
Giant Tiger prawns with garlic & lemon butter sauce. Served with ciabatta bread
Γαρίδες με σκόρδο και σάλτσα από λεμόνι και βούτυρο. Σερβίρονται με ψωμί τσιαπάτα

Arancini con Salsa ai Funghi (V) €8.10
Italian breaded rice balls stuffed with mozzarella & served with mushroom sauce, truffle oil, chopped parsley & Grana Padano cheese
Ιταλικές παναρισμένες κροκέτες ρυζιού με γέμιση από μοτσαρέλλα, σερβιρισμένες με σάλτσα μανιταριών, λάδι τρούφας, ψιλοκομμένο μαϊντανό & τυρί Γκράνα Παντάνο

SIDE SALADS

Insalata Mista €4.75
Mixed leaves, cucumber, tomato, olives & Marzano dressing
Ανάμεικτα φύλλα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές & ντρέσινγκ Μαρζάνο

Caesar Salad €6.00
Iceberg & Romaine lettuce, croutons, Caesar dressing, Grana Padano flakes
Μαρούλι, κρουτόν, σάλτσα του Καίσαρα, νιφάδες τυριού Γκράνα Παντάνο

Crispy pancetta / Τραγανή πανσέτα €1.50
Chicken / Κοτόπουλο €1.60
Garlic prawns / Γαρίδες με σκόρδο €1.60

Beet & Goat's Cheese Salad €7.45
(V) (N) GF OPTION SUPERFOOD
Rocket leaves with beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey-balsamic dressing
Φύλλα ρόκας με παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με ντρέσινγκ βαλσάμικο-μέλι

Mediterraneo €7.40
Feta marinated in extra virgin oil, cherry tomatoes, cucumber, black olives, capers, mixed peppers, red onion, oregano, barley rusks & extra virgin olive oil
Φέτα μαριναρισμένη σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια, αγγούρι, μαύρες ελιές, κάπαρη, ανάμεικτες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, ρίγανη, κριθαρένια παξιμάδια & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

ADD our famous dough sticks for €2.45
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια για



SALADS

**Served with 2 warm dough sticks*
**Σερβίρεται με 2 φρεσκοψημένα στικ ψωμιού*

Rucola With Avocado & Quinoa Salad (N) SUPERFOOD — **€12.95**
Fresh wild rocket leaves & quinoa with fresh mint, parsley, red onion, tomato, avocado, sunflower & pumpkin seeds & walnuts. Served with honey-mustard dressing
Φρέσκα φύλλα άγριας ρόκας & κινόα με φρέσκο δυόσμο, μαϊντανό, κόκκινο κρεμμύδι, ντομάτα, αβοκάντο, ηλιόσπορους, σπόρους κολοκύθας & καρύδια. Σερβίρεται με ντρέσινγκ μέλι-μουστάρδα

Caesar Salad * — **€12.00**
Iceberg & Romaine lettuce, croutons, Caesar dressing, Grana Padano flakes
Μαρούλι, κρουτόν, σάλτσα του Καίσαρα, νιφάδες τυριού Γκράνα Παντάνο

Crispy pancetta / Τραγανή πανσέτα — **€2.95**
Chicken / Κοτόπουλο — **€3.20**
Garlic prawns / Γαρίδες με σκόρδο — **€3.20**

Goat's Cheese & Fig's Salad (N) — **€14.65**
Seasonal mixed leaves with goat's cheese, dried figs, pomegranate, cherry tomatoes, walnuts & honey-mustard dressing
Εποχιακά ανάμεικτα φύλλα με κατσικίσιο τυρί, παστά σύκα, ντοματίνια, ρόδι, καρύδια & σάλτσα απο μέλι και μουστάρδα

Bosco Salad (V) GF OPTION — **€15.50**
Warm mushrooms with garlic & rosemary, roasted tomatoes, baby mozzarella & artichokes on spinach & rocket leaves with balsamic glaze & maple-mustard dressing
Ψημένα μανιτάρια με σκόρδο & δεντρολίβανο, ψητές ντομάτες, μοτσαρέλλα baby & αγκινάρες, σε φύλλα σπανακιού & ρόκας, με κρέμα βαλσάμικου & ντρέσινγκ χαρούπι-μουστάρδα

Pollo Salad * — **€15.35**
Grilled chicken, mixed leaves, goat's cheese, mixed bell peppers, tomato, croûtons & Caesar dressing
Κοτόπουλο σχάρας, ανάμεικτα φύλλα, κατσικίσιο τυρί, ανάμεικτες πιπεριές, ντομάτα, κρουτόν & σάλτσα του Καίσαρα

Beet & Goat's Cheese Salad — **€14.95**
(V) (N) GF OPTION SUPERFOOD
Rocket leaves with beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey-balsamic dressing
Φύλλα ρόκας με παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με ντρέσινγκ βαλσάμικο-μέλι

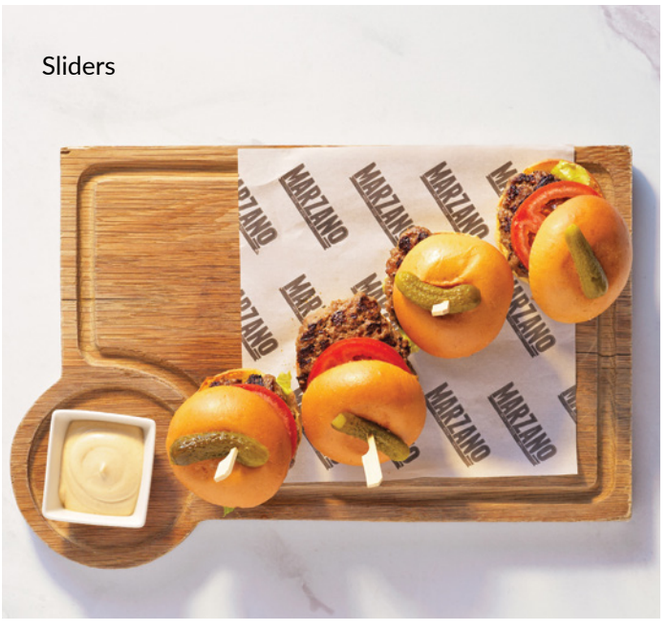
Gorgonzola & Pear Salad * (N) — **€15.55**
Mixed leaves, pear, avocado, fresh strawberries, Gorgonzola cheese & caramelised walnuts. Served with mixed berry dressing
Ανάμεικτα φύλλα, αχλάδι, αβοκάντο, φρέσκες φράουλες, τυρί Γκοργκοντζόλα & καραμελωμένα καρύδια. Σερβίρεται με ντρέσινγκ μούρων

Gamberettini & Mango (N) **€15.65**
Seasonal mixed leaves with prawns, cherry tomatoes, avocado, mango, walnuts & pomegranate. Served with balsamic honey-mustard dressing
Εποχιακά ανάμεικτα φύλλα με γαρίδες, ντοματίνια, αβοκάντο, μάνγκο, καρύδια & ρόδι. Σερβίρεται με ντρέσινγκ από βαλσάμικο, μέλι & μουστάρδα

Mediterraneo **€14.75**
Feta cheese marinated in extra virgin oil, cherry tomatoes, cucumber, black olives, capers, mixed peppers, red onion, oregano, barley rusks & extra virgin olive oil
Φέτα μαριναρισμένη σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια, αγγούρι, μαύρες ελιές, κάπαρη, ανάμεικτες πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, ρίγανη, κριθαρένια παξιμάδια & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

NEW **Prosciutto & Pear** **€15.85**
Rocket leaves with prosciutto, grilled pear slices, baby mozzarella, cherry tomatoes & semi-dried tomatoes. Served with honey-balsamic dressing
Φύλλα ρόκας με προσούτο, φρέσκια μοτσαρέλλα, φέτες αχλαδιού στη σχάρα, ντοματίνια & λιαστές ντομάτες. Σερβίρεται με ντρέσινγκ από βαλσάμικο & μέλι

ADD our famous dough sticks for **€2.45**
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια για





SHARERS

NEW **Sharing Trio** (N) **€16.95**
Succulent chicken goujons, golden mozzarella sticks and baked Dough Balls, with basil & pine kernel pesto, garlic butter & smoked barbecue dips
Ζουμερές παναρισμένες λωρίδες κοτόπουλου, χρυσαφένια στικ μοτσαρέλλας και φρεσκοψημένα ψωμάκια με ντιπ πέστο βασιλικού με κουκουνάρι, σκορδοβούτυρο & καπνιστό μπάρμπεκιου

Sliders
Mini burgers with lettuce, fresh tomato & pickled gherkin. Served with mustard-mayonnaise
Μικρά μπέργκερ με μαρούλι, φρέσκια ντομάτα & αγγούρι τουρσί. Σερβίρεται με μουστάρδα-μαγιονέζα

2 burgers / 2 μπέργκερς **€5.85**
4 burgers / 4 μπέργκερς **€11.70**

Bravo Potatoes (S) (N) **€7.10**
Fried potatoes with spicy arrabbiata sauce & pesto rosso, drizzled with mayonnaise
Τηγανιτές πατάτες με πικάντικη σάλτσα αραμπιάτα & πέστο λιαστής ντομάτας, ραντισμένες με μαγιονέζα

Dough Balls Doppio (N) **€8.95**
Double portions of our famous dough balls, served with garlic butter, pesto & pesto rosso dips / Διπλή μερίδα από τα διάσημα Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια μας, σερβιρισμένα με σκορδοβούτυρο και ντιπ πέστο & πέστο λιαστής ντομάτας

Carpaccio Tradizionale **€13.45**
Thinly sliced beef tenderloin topped with rocket, extra virgin olive oil, lemon & Grana Padano cheese flakes
Λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου γαρνιρισμένες με ρόκα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι & νιφάδες τυριού Γκράνα Παντάνο

Classic Antipasto Misto **€15.85**
(2 Persons)
Selection of Italian cured meats with baby mozzarella, green olives, roasted tomatoes, marinated onion & pesto Genovese & pesto rosso dips. Served with freshly baked bread with parmesan & black pepper
Ιταλικά αλλαντικά με φρέσκια μοτσαρέλλα, πράσινες ελιές, ψητές ντομάτες, μαριναρισμένο κρεμμύδι & ντιπ πέστο Τζενοβέζε και πέστο λιαστής ντομάτας. Σερβίρεται με φρεσκοψημένο ψωμί με παρμεζάνα και μαύρο πιπέρι

GRILL

Prime Rib Eye * **€35.00**

Black Angus rib-eye (300g) with very rich marbling ensures a tender cut with full flavour. Served with rosemary potatoes, sautéed mushrooms & cherry tomatoes with asparagus
Black Angus rib-eye (300γρ) με την απαραίτητη διάχυση λίπους να ενισχύει την πλούσια του γεύση. Σερβίρεται με πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο, σωταρισμένα μανιτάρια & ντοματίνια με σπαράγγια

Bistecca Di Manzo * **€37.50**

Fresh premium beef tenderloin (250g), seasonal vegetables & potato purée with basil
Φρέσκο βοδινό φιλέτο premium (250γρ), λαχανικά εποχής & πουρές πατάτας αρωματισμένος με βασιλικό

Sauces For Prime Rib Eye & Bistecca di Manzo **€2.60**

Porcini Marsala, Mushroom, Black Peppercorn
Μανιτάρια Πορτσίνι & Μαρσάλα, Μανιτάρια, Μαύρο Πιπέρι

Steak Mignon * **€35.95**

Two beef fillets (100g each) served with wild rice, seasonal vegetables & a creamy mustard mushroom sauce
Δύο βοδινά φιλετάκια (100γρ το καθένα), σερβιρισμένα με άγριο ρύζι, λαχανικά εποχής & κρεμώδη σάλτσα με μανιτάρια & μουστάρδα

All the above are cooked medium unless requested otherwise.
Όλα τα πιο πάνω είναι μέτρια ψημένα εκτός εάν ζητηθεί διαφορετικά.

Lamb Shank **€29.15**

Slow cooked lamb shank finished in the oven with a demi-glace sauce. Served with potato purée & seasonal vegetables
Σιγοψημένο αρνίσιο κότσι τελειωμένο στον φούρνο με σάλτσα ντεμί γκλας. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και λαχανικά εποχής





Gamberoni **€26.15**

Giant Tiger Prawns with garlic & lemon-butter sauce. Served with risotto & Pecorino, carrots, courgette
Γαρίδες με σκόρδο & σάλτσα από λεμόνι και βούτυρο. Σερβίρονται με ριζότο & τυρί Πεκορίνο, καρότο, κολοκυθάκι

Filetto Di Maiale **€23.95**

Marinated pork tenderloin, seasonal vegetables, rosemary potatoes & your choice of sauce: Marsala or Black Peppercorn
Μαριναρισμένα χοιρινά φιλετάκια, λαχανικά εποχής, πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο & επιλογή σάλτσας: Μαρσάλα ή Μαύρο Πιπέρι

Pollo Alla Griglia * **€20.75**

Marinated chicken breast with a creamy mushroom sauce & garlic, served with rosemary potatoes
Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών & σκόρδο. Σερβίρεται με πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο

Filetto Di Salmone Alla Griglia **€23.95**

Grilled salmon fillet, seasonal vegetables, potatoes & creamy dill sauce
Φιλέτο σολομού στη σχάρα, λαχανικά εποχής, πατάτες & κρεμώδη σάλτσα με άνηθο

Seabass **€24.85**

Grilled seabass fillet on a bed of sliced butter potatoes with parsley, served with carrot, courgette & a lemon-butter sauce with capers & tomato
Φιλέτο λαβράκι στη σχάρα με πατάτες από βούτυρο & μαϊντανό. Σερβίρεται με καρότο, κολοκυθάκι & σάλτσα βούτυρο-λεμόνι με κάπαρη & ντομάτα

Pollo Marinato **€20.95**

Marinated grilled chicken fillet served with seasonal vegetables, rosemary potatoes & house-made smoked barbecue sauce on the side
Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα, σερβιρισμένο με λαχανικά εποχής, πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο & σπιτική καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου στο πλάι

ADD our famous dough sticks for **€2.45**
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια για

** We always use fresh and frozen meats of the highest quality.*
Πάντοτε χρησιμοποιούμε φρέσκα και κατεψυγμένα κρέατα αρίστης ποιότητας.



GRILLED BURGERS

Our freshly house-made burgers (250g) are made of 100% pure ground beef and served in a brioche bun with coleslaw & potato fries. Please tell us if you would like a pickled gherkin! Τα δικά μας φρέσκα σπιτίσια μπιφτέκια (250γρ), από 100% αγνό βοδινό, σερβίρονται σε ψωμάκι μπριος & συνοδεύονται από κόλσλοου και πατάτες τηγανιτές. Παρακαλώ ενημερώστε μας αν θέλετε αγγουράκι τουρσί!

Original **€12.75**

Plain burger / Μπέργκερ σκέτο

Double Smash Burger **€16.75**

Two beef patties (125g each), topped with cheddar cheese, iceberg lettuce, pickled gherkin & our house made smoked BBQ sauce
Βοδινά μπιφτέκια (2x125g), με τυρί τσένταρ, μαρούλι, αγγουράκι τουρσί & την δική μας σπιτική σάλτσα BBQ

American **€16.50**

With cheddar cheese, fresh tomato, lettuce, crispy pancetta & mustard-mayonnaise sauce
Με τυρί τσένταρ, φρέσκια ντομάτα, μαρούλι, τραγανή παντσέτα & σάλτσα μουστάρδα-μαγιονέζα

NEW **Chicken Burger** **€15.85**

Crispy chicken fillet with iceberg lettuce, tomatoes, pickled gherkins & mustard-mayonnaise sauce
Τραγανό φιλέτο κοτόπουλου με μαρούλι iceberg, ντομάτα, αγγουράκι τουρσί & σάλτσα μουστάρδας-μαγιονέζας

Choose Any Extra Topping

Mozzarella Cheese / Τυρί Μοτσαρέλλα	€1.75
Cheddar Cheese / Τυρί Τσένταρ	€1.75
Pancetta / Πανσέτα	€1.75
Sautéed Mushrooms / Σωταρισμένα Μανιτάρια	€1.45
Caramelized Onions / Καραμελωμένα Κρεμμύδια	€1.45

PASTA

Penne Pomodoro (V) **€10.85**
Tomato sauce, mozzarella, garlic, fresh basil & olive oil
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, σκόρδο, φρέσκος βασιλικός & ελαιόλαδο

Penne Arrabbiata (V) (S) GF OPTION **€11.40**
Tomato sauce with garlic, olive oil, chilli, thyme, oregano, parsley & butter
Σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, ελαιόλαδο, τσίλι, θυμάρι, ρίγανη, μαϊντανό & βούτυρο

Add Chicken / Προσθέστε κοτόπουλο €2.70
Add Prawns / Προσθέστε γαρίδες €3.10

Penne Primavera (V) **€11.65**
Mushrooms, onion, red & yellow pepper, broccoli florets, black olives & rocket leaves with fresh cream or tomato sauce
Μανιτάρια, κρεμμύδι, κόκκινη & κίτρινη πιπεριά, μπρόκολο, μαύρες ελιές & φύλλα ρόκας με φρέσκια κρέμα γάλακτος ή σάλτσα ντομάτας

Spaghetti Bolognese **€14.40**
Traditional ragù alla Bolognese made with minced beef & pork
Παραδοσιακή σάλτσα ραγού αλά Μπολονέζ με βοδινό & χοιρινό κιμά

Spaghetti Pomodoro ai Burrata (N) **€14.45**
Tomato sauce with cherry tomatoes, garlic, fresh basil, pine nuts and burrata cheese
Σάλτσα ντομάτας με ντοματίνια, σκόρδο, φρέσκο βασιλικό, πινόλια και τυρί μπουράτα

Gamberettini (S) SUPERFOOD **€16.10**
Wholemeal spaghetti with sautéed prawns, chilli, garlic, broccoli, tomato, chopped parsley & pomodoro sauce
Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με σωταρισμένες γαρίδες, τσίλι, σκόρδο, μπρόκολο, ντομάτα, ψιλοκομμένο μαϊντανό & σάλτσα ντομάτας

Penne Alla Carbonara GF OPTION **€15.15**
Guanciale, egg, fresh cream, Grana Padano cheese & parsley
Γκουαντσιάλε, αυγό, φρέσκια κρέμα γάλακτος, τυρί Γκράνα Παντάνο & μαϊντανός

Penne Con Filetto Di Manzo E Rucola **€17.75**
Beef tenderloin strips, rocket leaves, olive oil, creamy mushroom sauce with white wine & Grana Padano cheese shavings
Λωρίδες από φιλέτο βοδινού, φύλλα ρόκας, ελαιόλαδο, κρεμώδη σάλτσα μανιταριών με λευκό κρασί & νιφάδες τυριού Γκράνα Παντάνο

Fettuccine Romani **€16.80**
Chicken, mushrooms, fresh cream, garlic, tomato sauce, white wine & rosemary
Κοτόπουλο, μανιτάρια, φρέσκια κρέμα γάλακτος, σκόρδο, σάλτσα ντομάτας, λευκό κρασί & δεντρολίβανο

NEW **Tagliatelle Salmone** **€16.65**
Smoked salmon in a creamy white wine sauce with broccoli, onions, cherry tomatoes & dill
Καπνιστός σολομός σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού με μπρόκολο, κρεμμύδι, ντοματίνια & άνηθο

Spaghetti Frutti Di Mare **€16.75**
Prawns, squid, mussels, tomato sauce, garlic, white wine, olive oil & parsley
Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, λευκό κρασί, ελαιόλαδο & μαϊντανός



Lunette Quattro Formaggi Al Pesto (N) **€16.20**
Lunette with four cheeses in a creamy pesto sauce with white wine, chicken strips & sun-dried tomatoes
Λουνέττε με γέμιση τεσσάρων τυριών, με κρεμώδη σάλτσα πέστο με λευκό κρασί, λωρίδες κοτόπουλου & λιαστές ντομάτες

Filettini Di Maiale alla Marsala e Porcini **€18.50**
Pork fillets in a porcini, garlic & Marsala wine sauce, served with tagliatelle
Φιλετάκια από χοιρινό ψαρονέφρι με σάλτσα από μανιτάρια πορτσίνι, σκόρδο & κρασί Μαρσάλα, σερβιρισμένα με ταλιατέλλες

Salmon Ravioli with Vodka **€16.80**
Ravioli filled with salmon & ricotta cheese in a creamy vodka sauce with sweet chilli, spring onion, sun-dried tomatoes, asparagus & dill
Ραβιόλι με γέμιση σολομού & τυρί ρικότα σε κρεμώδη σάλτσα βότκας με γλυκό τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, λιαστές ντομάτες, σπαράγγια & άνηθο

Pomodoro Gamberetti with Ouzo **€15.95**
Prawns in a creamy tomato sauce with ouzo, mushrooms, spring onion & fresh basil
Γαρίδες σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με ούζο, μανιτάρια, φρέσκο κρεμμυδάκι & φρέσκο βασιλικό



RISOTTO

Risotto Di Funghi Misti **€15.10**
Arborio rice with porcini & button mushrooms, vegetable stock, brandy, butter & parmesan. Served al dente
Ρύζι αρμπόριο με μανιτάρια πορτσίνι & λευκά, ζωμός λαχανικών, μπράντυ, βούτυρο & παρμεζάνα. Σερβίρεται αλ ντέντε

Risotto Frutti Di Mare **€16.75**
Arborio rice, mixed seafood, tiger prawns, fish stock, butter, parmesan, white wine & tomato sauce. Served al dente
Ρύζι αρμπόριο, θαλασσινά, γαρίδες τίγρης, ζωμός θαλασσινών, βούτυρο, παρμεζάνα, λευκό κρασί & σάλτσα ντομάτας. Σερβίρεται αλ ντέντε

Risotto ai Gamberi **€16.75**
Arborio rice, sautéed prawns, spring onions, fish stock, garlic, wine, Pecorino, chopped parsley & parmesan flakes
Ρύζι Αρμπόριο, σωταρισμένες γαρίδες, φρέσκο κρεμμυδάκι, ζωμός ψαριού, σκόρδο, κρασί, Πεκορίνο, ψιλοκομμένος μαϊντανός & νιφάδες παρμεζάνας

AL FORNO

Cannelloni **€15.75**
Ricotta & spinach pasta, béchamel, tomato sauce & Grana Padano cheese
Ζυμαρικά με γέμιση από ρικότα & σπανάκι, μπεσαμέλ, σάλτσα ντομάτας & τυρί Γκράνα Παντάνο

Lasagne Classica GF OPTION **€15.75**
Pasta layered with ragù alla Bolognese, béchamel & Grana Padano cheese
Στρώσεις ζυμαρικών με σάλτσα ραγού αλά Μπολονέζ, μπεσαμέλ & τυρί Γκράνα Παντάνο

Melanzane Parmigiana (V) **€14.20**
Baked layers of aubergine, mozzarella, tomato sauce, béchamel & Grana Padano cheese
Στρώσεις από μελιτζάνα, μοτσαρέλλα, σάλτσα ντομάτας, μπεσαμέλ & τυρί Γκράνα Παντάνο

All Al Forno dishes are served with dough balls
Όλα τα πιάτα Al Forno συνοδεύονται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια



CLASSIC PIZZA

Smaller but thicker than a Romana. Our traditional Napolitano pizza base / Πιο μικρή αλλά πιο χοντρή από την Ρομάνα. Η κλασσική μας βάση Ναπολιτάνο.

Margherita (V) GF OPTION **€10.40**
Tomato sauce & mozzarella
Σάλτσα ντομάτας & μοτσαρέλλα

Carbonara **€14.60**
Béchamel base, mozzarella, pancetta, Grana Padano cheese, soft egg & fresh parsley
Βάση μπεσαμέλ, μοτσαρέλλα, παντσέτα, τυρί Γκράνα Παντάνο, αυγό μελάτο & φρέσκος μαϊντανός

La Reine GF OPTION **€13.25**
Tomato sauce, mozzarella, ham, olives & mushrooms
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζαμπόν, ελιές & μανιτάρια

American GF OPTION **€14.10**
Tomato sauce, mozzarella & pepperoni
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα & πεπερόνι

Quattro Formaggi **€13.40**
Tomato sauce & four cheeses: cheddar, Emmental, mozzarella & Gorgonzola / Σάλτσα ντομάτας & τέσσερα τυριά: τσένταρ, Εμεντάλ, μοτσαρέλλα & Γκοργκοντζόλα

Giardiniera (V) (N) **€13.50**
Tomato and pesto base, mozzarella, artichoke, mushrooms, red pepper, Santo tomatoes, leek, olives & garlic oil Βάση από ντομάτα και πέστο, μοτσαρέλλα, αγκινάρα, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια Σάντο, πράσο, ελιές & σκορδέλαιο

American Hot (S) GF OPTION **€14.50**
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni & hot green pepper
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, πεπερόνι & καυτερή πράσινη πιπεριά

D'Andrea **€14.15**
Tomato sauce, mozzarella, marinated chicken strips, feta, mixed bell peppers & garlic oil
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, μαριναρισμένες λωρίδες κοτόπουλου, φέτα, ανάμεικτες πιπεριές & σκορδέλαιο

Fiorentina **€13.25**
Tomato sauce, mozzarella, spinach, egg, garlic oil, black olives & Grana Padano cheese
(for (V) option order without Grana Padano)
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, σπανάκι, αυγό, σκορδέλαιο, μαύρες ελιές & τυρί Γκράνα Παντάνο
(για επιλογή (V) παραγγείλετε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο)

Padana (V) **€12.60**
Tomato sauce, mozzarella, goat's cheese, caramelised onions, spinach, red onion & garlic oil / Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, σπανάκι, κόκκινο κρεμμύδι & σκορδέλαιο

NEW **Meat Lovers** **€14.95**
Four different quarters on a mozzarella & tomato base: pepperoni, chicken, spicy beef & pancetta
Τέσσερα διαφορετικά τέταρτα σε βάση από σάλτσα ντομάτας & μοτσαρέλλα: πεπερόνι, κοτόπουλο, πικάντικος βοδινός κιμάς & πανσέτα

ROMANA PIZZA

Our 14" bigger, thinner, crispier crust is inspired by pizza from Rome, with more of the toppings you love
Εμπνευσμένη από την κλασσική Ιταλική πίτσα: μεγαλύτερη, πιο τραγανή & λεπτή, με πιο πολλά υλικά

Hawaiian **€16.65**

Our famous Hawaiian with an Italian twist. Sweet chilli pineapple chutney matches perfectly with the salty prosciutto crudo, red onions, garlic oil, Grana Padano cheese & mozzarella. All on a white béchamel base with fresh basil, fresh parsley & chilli oil / Γλυκό τσίλι & κομμάτια ανανά που ταιριάζουν απόλυτα με το προσούτο, κόκκινα κρεμμύδια, σκορδέλαιο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μοτσαρέλλα. Όλα σε βάση άσπρης μπεσαμέλ με φρέσκο βασιλικό & λάδι από τσίλι

Smoky BBQ Chicken **€17.25**

Barbecue sauce base, mozzarella, sweet & smoky barbecue chicken, roasted peppers, red onion & parsley / Βάση σάλτσας μπάρμπεκιου, μοτσαρέλλα, γλυκό & καπνιστό κοτόπουλο μπάρμπεκιου, ψητές πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι & μαϊντανός

Garlic Prawns **€16.55**

A seafood-lovers delight. Tomato sauce, mozzarella, succulent garlic king prawns, red onion, baby plum tomatoes & fresh parsley. Served with a lemon wedge
Για τους λάτρεις των θαλασσινών. Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, ζουμερές σκορδάτες γαρίδες, κόκκινο κρεμμύδι, ντομάτες πομοντόρια & φρέσκος μαϊντανός. Σερβίρεται με φέτα λεμονιού

Four Seasons Speciale (N) **€16.00**

A 1965 icon reimagined. Four different quarters packed with premium ingredients on a mozzarella & tomato base: Cherry tomatoes, mozzarella, basil & pine nut pesto / Pepperoni & Calabrese sausage / Mushroom & truffle / Anchovies, capers & olives (Not a fan of anchovies? Artichokes are a great swap!)
Μια νέα εκδοχή ενός θρύλου από το 1965. Τέσσερα διαφορετικά τέταρτα, γεμάτα από ποιοτικά υλικά σε βάση από ντομάτα & μοτσαρέλλα: Ντοματίνια, μοτσαρέλλα, πέστο με βασιλικό & κουκουνάρι / Πεπερόνι & λουκάνικο Καλαβρίας / Μανιτάρι & τρούφα / Αντσούγιες, κάπαρη & ελιές (Δεν σας αρέσουν οι αντσούγιες; Οι αγκινάρες είναι η τέλεια αντικατάσταση!)

NEW **American** **€16.95**

Tomato sauce with mozzarella & pepperoni
Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα & πεπερόνι

Queen Margherita **€18.65**

All hail the queen! A whole creamy burrata on a base of tomato sauce with garlic & mozzarella, with fresh basil, Grana Padano cheese & extra virgin olive oil
Ζήτω η βασίλισσα! Μια ολόκληρη κρεμώδη μπουράτα σε βάση από σάλτσα ντομάτας με σκόρδο & μοτσαρέλλα, με φρέσκο βασιλικό, τυρί Γκράνα Παντάνο & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Diavolo (S) **€16.65**

Tomato sauce, mozzarella, hot spiced minced beef, pepperoni, green pepper, red onion & Tabasco, with a choice of hot green, jalapeño or roquito peppers
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλλα, πικάντικος βοδινός κιμάς, πεπερόνι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι & Ταμπάσκο, με επιλογή πιπεριάς από καυτερή πράσινη, ροκίτο ή χαλαπένιο

***Add extra** / Προσθέστε*

Burrata / Μπουράτα **€3.75**

Salmon, buffalo & baby mozzarella, king prawn, prosciutto **€3.20**
Σολομό, μοτσαρέλλα, γαρίδα, προσούτο

Chicken, pancetta, sloppy mix, pepperoni, goat's cheese **€2.80**
Κοτόπουλο, πανσέτα, sloppy mix, πεπερόνι, κατσικίσιο τυρί

Vegetables / Λαχανικά **€1.40**



DOLCI

Chocolate Fudge Cake €7.25
Served with hot chocolate fudge sauce, fresh cream or ice cream
Σερβίρεται με ζεστή σάλτσα σοκολάτας, κρέμα ή παγωτό

Apple Pie €7.25
Served with fresh cream or ice cream
Σερβίρεται με κρέμα ή παγωτό

Panna Cotta €6.10
Authentic Italian recipe. Served with fruits of the forest sauce or cinnamon & honey / Αυθεντική Ιταλική συνταγή. Σερβίρεται με σάλτσα από φρούτα του δάσους ή μέλι & κανέλα

Tiramisu €6.85
Coffee-soaked savoiardi biscuits layered with creamy mascarpone topped with cocoa powder, Marsala & coffee liqueur / Μπισκότα σαβοϊάρντι εμποτισμένα με καφέ με κρεμώδη μασκαρπόνε & πασπαλισμένα με σκόνη κακάο, Μαρσάλα & λικέρ καφέ

Cheesecake €6.35
Served with raspberry coulis
Σερβίρεται με κουλίς από μούρα

Crème Brûlée €5.95
Classic vanilla crème brûlée
Κλασική κρεμ μπρουλέ βανίλιας

NEW **Pecan Brownie** (N) €6.90
Pecan brownie topped with vanilla gelato & Belgian chocolate sauce / Brownie με πεκάν, σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια & σάλτσα Βέλγικης σοκολάτας

TEA

Pot Of Tea / Τσάι €3.60
A choice of English Breakfast, Chamomile, Earl Grey, Chamomile, Jasmine, Herbs & Honey, Green Tea, Summer Fruits, White Peach, Passion / Επιλογή από παραδοσιακό Αγγλικό τσάι, Χαμομήλι, Earl Grey, Γιασεμί, Βότανα & Μέλι, Πράσινο Τσάι, Καλοκαιρινά Φρούτα, Λευκό Ροδάκινο, Πάθος


Pecan Brownie

GELATO

Chocolate Glory €7.90
Chunks of chocolate fudge cake topped with vanilla ice cream, hot chocolate fudge sauce & chocolate decor
Κομμάτια κέικ σοκολάτας, παγωτό βανίλια, ζεστή σάλτσα σοκολάτας & διακόσμηση από σοκολάτα

Billionaire Sundae (N) €7.90
Creamy vanilla gelato & salted caramel gelato, Biscoff® sauce, Biscoff® biscuits, chocolate sauce & whipped cream
Κρεμώδες τζελάτο βανίλια & αλατισμένη καραμέλα, σως Biscoff®, μπισκότα Biscoff®, σως σοκολάτας & σαντιγί

NEW **Vanilla Gelato with Strawberries** €6.55
Vanilla gelato with fresh strawberries & whipped sprayed cream / Παγωτό βανίλια με φρέσκες φράουλες & φρέσκια κρέμα γάλακτος

Per Scoop Of Your Choice €2.65
Ανά μπάλα παγωτό δικής σας επιλογής
Vanilla / Βανίλια, Chocolate / Σοκολάτα, Strawberry / Φράουλα, Ferrero Rocher / Ferrero Rocher (N), Lemon / Λεμόνι, Mango & Passion Fruit Sorbet / Σορμπέ μάνγκο με φρούτο του πάθους, Salted Caramel / Αλατισμένη Καραμέλα (N), Dubai / Ντουμπάι (N)


Vanilla Gelato with Strawberries

COFFEE

All coffees are available as decaffeinated
Όλοι οι καφέδες διατίθενται και χωρίς καφεΐνη

Espresso / Εσπρέσσο	€2.95
Double Espresso / Διπλός Εσπρέσσο	€3.20
Espresso Macchiato / Εσπρέσσο με αφρόγαλα	€3.25
Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές	€3.25
Americano / Αμερικάνο	€3.50
Frappe / Φραπέ	€3.50
Filter Coffee / Καφές Φίλτρου	€3.70
Freddo Espresso / Φρέντο Εσπρέσσο	€3.80
Cappuccino / Καπουτσίνο	€4.05
Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα	€4.05
Latte / Εσπρέσσο με ζεστό γάλα	€4.05
Freddo Cappuccino / Φρέντο Καπουτσίνο	€4.50
Irish Coffee *23cl* / Ιρλανδέζικος Καφές	€6.10