iL tineLLo

If you have any concerns regarding food allergies and intolerances,
please ask a member of our staff for further assistance
Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας
παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας

[G] Gluten | Γλουτένη [L] Lupin | Λούπινο [C] Celery | Σέλινο [Cr] Crustaceans | Οστρακοειδή
[M] Milk | Γάλα [E] Egg | Αυγά [Su] Sulphur dioxide | Διοξείδιο Του Θείου [Se] Sesame | Σουσάμι
[Mo] Molluscs | Μαλάκια [Mu] Mustard | Μουστάρδα [N] Tree Nuts | Ξηροί Καρποί Με Κέλυφος
[F] Fish | Ψάρι [S] Soybeans | Σόγια [P] Peanuts | Αραχίδες (Φυστίκια)

INSALATE ΣΑΛΑΤΕΣ

BEETROOT 18.00
Beetroot, herbs, berries, walnuts, goat cheese, pollen
ΠΑΝΤΖΑΡΙ
Παντζάρι, αρωματικά βότανα, μούρα, καρύδια, κατσικίσιο τυρί, γύρη
[G,M,SU,MU,N]

ARUGULA 18.50
Arugula, parmesan, prosciutto, almond, pommegranate, prunes vinaigrette
ΡΟΚΑ
Ρόκα, παρμεζάνα, προσούτο, αμύγδαλο, ρόδι, ντρέσινγκ δαμάσκηνο
[M,N,SU,MU]

BURRATA 19.00
Burrata cheese, tomatoes, pine nuts, olive, basil
ΜΠΟΥΡΑΤΑ
Burrata τυρί, ντομάτα, κουκουνάρι, ελιά, βασιλικός
[G,M,SU,MU,N,MO]

ANTIPASTI ΟΡΕΚΤΙΚΑ

MUSHROOM RISOTTO 16.00
Wild mushroom, truffle, parmesan, chive oil
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
Άγρια μανιτάρια, τρούφα, παρμεζάνα και λαδι σχοινοπρασου
[C,M,SU]

CARPACCIO DI BRESAOLA 18.00
Bresaola, tomato, rocket, artichoke, parmesan, caper,
truffle emulsion
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΠΡΕΖΑΟΛΑΣ
Bresaola, ντομάτα, ρόκα, αγκινάρα, παρμεζάνα, κουτρούβι,
γαλάκτομα τρούφας
[G,M,E,SU,MU]

TUNA TARTAR 17.50
Tuna, tomato, caper, onion, lemon, olive, basil, olive oil
ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ
Τόνος, ντομάτα, κουτρούβι, κρεμμύδι, λεμόνι, ελιά, βασιλικό, ελαιόλαδο
[G,C,SU,N,F,MO]

SARDINIAN PRAWN FREGOLA 19.00
Sardinian fregola, prawn, spicy salami, fennel
FREGOLA ΣΑΡΔΗΝΙΑΣ
Fregola Σαρδηνίας, γαρίδες, πικάντικο σαλάμι, φινόκιο
[G,C,M,E,SU,MU,CR,F]

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable taxes
Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

FRESH HOME-MADE PASTA ΦΡΕΣΚΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 16.00
Fresh spaghetti, olive oil, garlic, chili, parmesan, parsley
ΣΠΑΓΓΕΤΙ AGLIO E OLIO
Φρέσκα σπαγγέτι, ελαιόλαδο, σκόρδο, τσίλι, παρμεζάνα, μαϊντανό
[G,C,M,E,SU,N]

CASARECCE AL POMODORO E BASILICO 16.00
Fresh Casarecce tomato, basil, garlic, parmesan
CASARECCE ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ - ΒΑΣΙΛΙΚΟ
Casarecce, ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο, παρμεζάνα
[G,C,M,E,SU]

RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA 18.00
Spinach & ricotta ravioli, garlic, spinach leaves, cherry tomato, parmesan
ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ
Ραβιόλια με σπανάκι & ρικότα, σκόρδο, σπανάκι, ντοματίνια, φασκόμηλο, παρμεζάνα
[G,C,M,E,SU,MU,N]

PAPPARDELLE AI FUNGI 18.00
Fresh pappardelle, forest mushrooms, rosemary, black garlic, parmesan
ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
Παπαρδέλλες, μανιτάρια του δάσους, δεντρολίβανο, μαύρος σκόρδος, παρμεζάνα
[G,C,M,E,SU,N,MU]

AUBERGINE CANNELLONI 19.00
Cannelloni, aubergine, tomato, garlic, parmesan, basil
ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ
Κανελλόνι, μελιτζάνα, ντομάτα, σκόρδο, παρμεζάνα, βασιλικός
[G,C,M,E,SU,N]

LINGUINE AL NERO DI SEPIA 22.00
Fresh squid ink linguine, prawn, florin pepper sauce
ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ
Φρέσκα Λιγκουίνι με μελάνι σουπιάς, γαρίδες, σάλτσα με πιπεριά φλορίνης
[G,C,M,E,SU,MO,F, CR]

PRIIMI ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

POLLO 26.00
Chicken thighs, truffle oil, wild mushrooms, parsnip,
asparagus, mushroom sauce
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Μπούτι κοτόπουλού, λαδι τρουφας, άγρια μανιτάρια, παστινάκι,
σπαράγγια, σάλτσα μανιταριών
[G,C,M,SU,MU]

SALMONE 28.00
Salmon fillet, spinach, tomato, young potatoes, carrot, broccoli
ΣΟΛΩΜΟΣ
Φιλέτο σολομού, σπανάκι, ντομάτα, νεαρές πατάτες, καρότο, μπρόκολο
[G,C,M,E,SU,MU,F]

BRANZINO 29.00
Seabass, barley, artichoke, lemon, dill, saffron
ΛΑΒΡΑΚΙ
Λαβράκι, κριθάρι, αγκινάρα, λεμόνι, άνηθος, σαφράν
[G,C,M,SU,MU,F]

AGNELLO 35.00
Lamb saddle, young potato, zucchini, goat cheese,
olive, tomato, Barolo wine sauce
ΑΡΝΙ
Αρνίσια σέλλα, πατάτες, κολοκυθάκια, κατσικίσιο τυρί,
ελια, ντομάτα, σάλτσα από κρασί Barolo
[G,C,M,E,SU,MU]

VEAL MILANESE 40.00
Crispy veal loin, fresh fries, Pecorino Romano, truffle emulsion
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΟΤΟΛΕΤΑ ΜΙΛΑΝΕΖ
Τραγανό Μοσχαρίσιο φιλέτο, φρέσκες πατάτες τηγανητές,
Πεκορίνο Ρομάνο, γαλάκτωμα τρούφας
[G,E,M,MU,SU]

MANZO 42.00
Beef sirloin, asparagus, broccoli, potatoes, shallot, parsnip
Choice of sauce: barolo / mushroom / pepper / béarnaise
ΜΟΣΧΑΡΙ
Μοσχαρίσιο κόντρα φιλέτο, σπαράγγια, μπρόκολο, πατάτες, εσαλοτ, παστινάκι
Επιλογή σάλτσας: Barolo / μανιταριών / πιπεριού / béarnaise
[G,C,M,E,SU,MU]

Above prices are in (€) and inclusive of V.A.T and all applicable taxes
Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

DOLCE ΓΛΥΚΑ

TIRAMISU 12.00
Mascarpone cream, coffee infused savoyard, cocoa
ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ
Κρέμα μασκαρπόνε, σαβογιάρ εμπλουτισμένο με καφέ, κακάο
[G,M,E,SU,N,P]

MASCARPONE APPLE TART 12.00
Roasted caramelised apple, almond cake, mascarpone cream, vanilla Ice cream, caramel-vanilla sauce
ΤΑΡΤΑ ΜΗΛΟΥ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ
Καραμελωμένο μήλο, κέικ αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό βανίλια, σάλτσα καραμέλας-βανίλια
[G,M,E,SU,N,P]

BABA NAPOLEON 12.00
Rum Baba, passion fruit syrup, pineapple marmalade, rum ganache
BABA NAPOLEON
Μπαμπά με Ρούμι , σιρόπι με φρούτα του πάθους, μαρμελάδα ανανά, γκανάς ρούμι
[G,M,E,SU,N,P]

BANANA ROYAL 12.00
Chocolate mousse, banana-lime compote, banana sponge, dark chocolate glaze
BANANA ROYAL
Μους σοκολάτας, κομποτέ μπανάνα-λάιμ, παντεσπάνι μπανάνας, γλάσο μαύρης σοκολάτας
[G,M,E,SU,N,P]

Il cibo è il
linguaggio dell'amore.

MEDBEACH