

Antipasti & Insalate

Eggplant Parmigiana 🌱 14.00

Fried eggplant, rustic tomato sauce, Parmigiano Reggiano, mozzarella fior di latte

Classic Beef Carpaccio 18.50

Beef carpaccio, arugula salad, Parmigiano Reggiano shavings, mustard sauce, tomato

Caprese 🌱 16.00

Buffalo mozzarella 125gr, tomatoes, pine nuts, basil, Navarino Icons Extra Virgin Olive Oil

Arugula 🌱 15.00

Arugula leaves, brown lentils, sundried tomato, asparagus, pickled red onion, goat cheese, Navarino Icons Extra Virgin Olive Oil, lemon


Zuppe

Minestrone 🌱 9.50

Classic Italian vegetable and pasta soup

Cannellini Bean Soup 9.50

Cannellini beans, guanciale, spinach, carrots, celery, basil pesto

 Denotes vegetarian

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.
Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Pasta

Luigi's Pasta 16.50

Homemade Capunti pasta, spicy Calabrian sausage ragù, oregano, chili flakes

Da Luigi restaurant is named after Mr. Luigi Giffone,
an Italian architect, who inspired us for this recipe.

Penne Burrata 16.50

Burrata, oven roasted tomato sauce, black cherry tomatoes, basil, Navarino Icons Extra Virgin Olive Oil

Rigatoni Carbonara 16.50

Cooked the traditional Italian way with egg yolk, Pecorino Romano, guanciale

Linguini Gamberi 21.50

Shrimps, zucchini, white wine, fish stock, basil, cherry tomatoes

Risotti

Pumpkin and confit of Duck leg 20.50

Roast pumpkin, confit duck leg, spiced pumpkin seed granola,
pecorino Romano cheese

Mushrooms 18.00

Forest mushrooms, Parmigiano Reggiano, truffle oil

Pizza

Prosciutto & Pecorino Romano 16.00

Mozzarella fior di latte campana, arugula, prosciutto Di Parma,
cherry tomato, Pecorino Romano, tomato sauce

Biancaneve 15.50

Buffalo mozzarella, cream cheese, porcini mushrooms and garlic drizzled with truffle oil

Peperoni 15.50

Mozzarella fior di latte campana, salami peperoni, tomato sauce

Calzone Napoletano 16.00

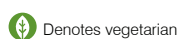
Ricotta, mozzarella fior di latte campana, spicy peperoni,
grated Parmigiano Reggiano, chili flakes, tomato sauce

Margherita 14.50

Tomato, mozzarella fior di latte campana, grated Parmigiano Reggiano, tomato sauce

Quattro Formaggi 15.50

Gorgonzola dolce, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano



Denotes vegetarian

Secondi Piati

Ossobuco Milanese 26.50

Slow cooked veal ossobuco, risotto ala Milanese, fresh rosemary

Grilled Chicken 25.00

Half grilled chicken, vegetables caponata style

Vegetarian "Manestra" & Taleggio Cheese 21.00

Orzo pasta, eggplant, zucchini, taleggio cheese, Navarino Icons Extra Virgin Olive Oil

Sea Bass 28.00

Sea Bass fillet, pasta fregola, lemon dill emulsion

Tagliata di Manzo 29.50

Sliced beef Flank steak, cherry tomato confit, arugula salad,
Navarino Icons Extra Virgin Olive Oil, aged balsamic vinegar, local sea salt

Dolci

"Tiramisu" 8.00

Layers of homemade Savoyard, mascarpone cheese cream, Tia Maria foam

Torta Caprese 8.00

Traditional chocolate cake named from the island of Capri
accompanied by vanilla Madagascar ice cream and mint coulis

Almond Panna Cotta 7.50

Almond panna cotta, cinnamon crumble, mandarin foam



Antipasti

Μελιτζάνα Parmigiana 🌱 14.00

Τηγανητή μελιτζάνα, χωριάτικη σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα Reggiano, μοτσαρέλα fior di latte

Κλασσικό μοσχαρίσιο Carpaccio 18.50

Μοσχαρίσιο carpaccio, σαλάτα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνα Reggiano, σως μουστάρδας, τομάτα

Caprese 🌱 16.00

Βουβαλίσια μοτσαρέλα 125gr, τομάτα, κουκουνάρι, βασιλικός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Navarino Icons

Ρόκα 🌱 15.00

Φύλλα ρόκας, φακές, λιαστές τομάτες, σπαράγγια, κόκκινο κρεμμύδι τουρσί, κατσικίσιο τυρί, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Navarino Icons, λεμόνι


Zuppe

Minestrone 🌱 9.50

Κλασσική σούπα με λαχανικά και ζυμαρικά

Σούπα Cannellini με Φασόλια 9.50

Φασόλια Cannellini, guanciale, σπανάκι, καρότα, σέλερι, πέστο βασιλικού

 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους

Πιάτα Χορτοφάγων (X)_Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των επισκεπτών μας οι οποίοι επιθυμούν να μάθουν κατά πόσον τα πιάτα μας περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Pasta

Το Ζυμαρικό του Luigi 16.50

Σπιτικό ζυμαρικό Carunті με λουκάνικο Καλαβρίας, ρίγανη, νιφάδες τσίλι

Ένα πιάτο, με συνταγή εμπνευσμένη από τον κ. Luigi Giffone, Ιταλό αρχιτέκτονα, από τον οποίο ονομάστηκε το εστιατόριο.

Πέννες Burrata 16.50

Burrata, σάλτσα ψητής ντομάτας, μαύρα τοματίνια, βασιλικός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Navarino Icons

Ριγκατόνι Καρμπονάρα 16.50

Μαγειρεμένο με τον αυθεντικό ιταλικό τρόπο, αυγό, πεκορίνο Romano, guanciale

Λιγκουίνι Gamberi 21.50

Γαρίδες, κολοκύθι, λευκό κρασί, κακαβιά, βασιλικός, τοματίνια

Risotti

Κολοκύθα και Πάπια 20.50

Ριζότο με ψητή κολοκύθα και κονφί πάπια, granola από κολοκυθόσπορο και τυρί Pecorino Romano

Μανιτάρια 🌱 18.50

Μανιτάρια του δάσους, παρμεζάνα Reggiano, λάδι τρούφας

Pizza

Προσούτο και Pecorino Romano 16.50

Μοτσαρέλα fior di latte campana, ρόκα, προσούτο Πάρμας, τοματίνια, pecorino Romano, σάλτσα τομάτας

Biancaneve 🌱 15.50

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, τυρί κρέμα, μανιτάρια πορτσίνι, σκόρδο, λάδι τρούφας

Peperoni 15.50

Μοτσαρέλα fior di latte campana, σως τομάτας, σαλάμι peperoni

Calzone Napoletano 16.00

Τυρί ricotta, μοτσαρέλα fior di latte campana, πικάντικο peperoni, τριμμένη παρμεζάνα Reggiano, νιφάδες τσίλι, σάλτσα τομάτας

Margherita 🌱 14.50

Τομάτα, μοτσαρέλα fior di latte campana, τριμμένη παρμεζάνα Reggiano, σάλτσα τομάτας

4 τυριά 🌱 15.50

"Gorgonzola dolce", βουβαλίσια μοτσαρέλα, παρμεζάνα Reggiano, pecorino Romano

Secondi Piati

Ossobuco Milanese 26.50

Σιγομαγειρεμένο κότσι από μοσχαράκι γάλακτος με ριζότο Milanese και Φρέσκο δενδρολίβανο

Ψητό Κοτόπουλο 25.00

Μισό κοτόπουλο σχάρας, λαχανικά σε στυλ caronata

Μανέστρα Χορτοφάγων & Τυρί Taleggio 21.00

Κριθαράκι, μελιτζάνα, καλοκύθι, τυρί taleggio, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Navarino Icons

Λαυράκι 28.00

Φιλέτο λαβράκι, γαλάκτωμα από λεμόνι και άνιθο, ζυμαρικό fregola

Μοσχαρίσιο Flank Steak 29.50

Μοσχαρίσιο Flank Steak σε φέτες, κονφί από τοματίνια, σαλάτα ρόκας, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Navarino Icons, παλαιωμένο βαλσάμικο, ανθός από τοπικό αλάτι

Dolci

Το διάσημο "Tiramisu" 8.00


Στρώσεις από σπιτικό savoyard, τυρί mascarpone και αφρός Tia Maria

Torta Caprese 8.00

Παραδοσιακή τούρτα σοκολάτας, πήρε το όνομά του από το νησί Capri, συνοδεύεται από παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και coulis μέντας

Panna cotta αμυγδάλου 7.50

Πανακότα αμυγδάλου, με κανέλα και αφρό μανταρινιού

 Επιλογή ιδανική για χορτοφάγους

Πιάτα Χορτοφάγων (X)_Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των επισκεπτών μας οι οποίοι επιθυμούν να μάθουν κατά πόσον τα πιάτα μας περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.
Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.