

# Da Luigi



## Antipasti

**Selection of homemade breads** 1.00/person  
Focaccia, pizza bread and wholewheat sourdough bread with herbs butter and an Italian spread

**Melanzane alla Parmigiana** € 14.50  
"A classic from Naples but also popular in the Campanian countryside, Calabria and Sicily"  
Fried eggplant, rustic tomato sauce, Parmesan, mozzarella di buffalo and basil

**Bruschetta** € 14.00  
Smoked tomato with garlic on grilled focaccia bread with Ricotta from Apulia and basil pesto

**Arancini** 14.50  
Traditional rice croquets with amatriciana flavors, pecorino Romano cream and fried parsley

**Vitello Tonato** 18.50  
Sliced veal loin, tuna sauce, caper berries and leaves, pickled shallots, bonito flakes

## Salumeria

**"Grande"** (Platter for 2 persons) 34.00  
Parmigiano Reggiano, Pecorino al Tartufo, Cacciocavallo, Gorgonzola extra cremoso, Prosciutto crudo, Mortadella, Bresaola, Salami Granzia, grissini, homemade marmalade, stuffed olives and tomatoes cherry

## Insalate

**Burrata** € 19.50  
"Having its origins in Calabria and Puglia, Burrata is the Queen of all Italian cheeses."  
Burrata cheese, various tomatoes, pine kernel, basil pesto, bruschetta, crouton and arugula leaves

**Prosciutto & mozzarella di buffalo** 20.50  
Prosciutto San Danielle, mozzarella di buffalo, pistachio pesto, arugula, valerian, tomato tartar drizzled with a balsamic glaze with truffle

**Giardino** € 18.00  
Arugula leaves and mesclun salad with grilled sweet potato, caprino cheese, "pasteli", asparagus and lemon balm

**Polpo** 23.50  
Slow cooked octopus, fennel, snow peas, red potatoes, pearls of Nero di sepia, sundried tomatoes, capers & leaves, Boston lettuce and fresh oregano

## The Carpaccio

"The bold flavors of quality ingredients allow this culinary creation to really shine and it is the perfect starter or light lunch. The slices should be ultra-thin resulting in delicate morsels, with a vibrant flavor that almost melts in the mouth."

**Carpaccio di Manzo** 23.50  
Beef carpaccio, flavored with black pepper, parmesan reggiano, arugula leaves, black truffle and white balsamic dressing

## Pasta

All pastas are made in house and cooked al dente.

**Luigi's Pasta** 18.50  
"Da Luigi restaurant is named after Mr. Luigi Giffone, an Italian architect, who inspired us for this recipe."  
Homemade Capunti pasta, spicy Calabrian sausage ragout, oregano, chilli and Pecorino Romano

**Linguini ai Gamberi** 27.50  
Shrimps, fresh tomatoes, saffron, bisque, zucchini and olive oil

**Casarecce Carbonara** 18.00  
Cooked as it was first introduced in Rome; the traditional Italian way with egg yolk, Pecorino Romano and guanciale

**Agnolotti al Tartufo** € 19.50  
Homemade stuffed pasta, wild mushrooms, cheese, parsley, black truffle cream and fresh tomato

**Rigatoni alla sorrentina** € 17.00  
Oven roasted tomato sauce, basil fresh, cherry tomatoes and mozzarella

**Lasagna Bolognese** 20.50  
Pasta lasagna fresh, beef ragout sauce, parmesan cream with truffle, basil, cherry tomatoes

**Spaghetti Aragosta** 120.00  
(pre order required, for 2 persons)  
Lobster, fresh tomato, garlic, angostura, parsley and Navarino Icons extra virgin olive oil

## Risotto

**Funghi** € 21.50  
Wild mushrooms, fresh black truffle, parsley and Grana Padano

**Aguilla Affumicata** 24.50  
Smoked eel fillet, spinach, orange fillet, fennel, marjoram

**Gorgonzola** € 21.50  
Gorgonzola, red wine, pear poached, pecan caramelized and thyme

## Pizzas

**Margherita** € 14.50  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, grated Grana Padano, cherry tomatoes and basil

**Prosciutto** 17.50  
Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, arugula, tomato sauce, prosciutto San Daniele and Parmesan Reggiano

**Biancaneve** € 17.00  
Mozzarella di buffalo, cream cheese, porcini mushrooms, garlic, parsley and truffle oil

**Peperoni** 17.00  
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, salami Napoli picante, drizzled with tomato and basil

**Zucca** € 16.50  
Dough made from zucchini with tomato sauce, parmesan, mozzarella di buffalo, cherry tomatoes

**Burrata** 17.50  
Tomato sauce, mozzarella, onion, smoked pancetta, burrata, cherry tomatoes, pesto basil

**Greek Flat Bread** € 16.50  
Tomato sauce, onions, black olives, oregano, "feta" cheese, cherry tomatoes and Navarino Icons extra virgin olive oil

## Secondi Piati

**Tagliata di Manzo** 41.00  
Sliced beef Rib Eye, potato puree, grilled mushrooms and zucchini, cherry tomatoes and local sea salt

**Pollo alla griglia** 23.50  
Slow cooked chicken breast, mini broccoli crusted, sinnapi sauce, red rice with thyme and garlic flavors

**Branzino** 29.50  
Seabass, lentils puree with squid ink, asparagus, topinambur cubes with espresso flavors, sundried tomatoes, capers and leaves, lemon-ginger foam

**Tagliata di Patata dolce** € 18.00  
Oven roasted sweet potato, goat cheese, avocado cream, green salad, cherry tomatoes, cucumber, mushrooms, fresh black truffle

**Bistecca alla Fiorentina** (2 persons) 96.00  
Beef T-bone. Served with baby potatoes, grilled vegetables, black truffle butter, burrata cheese and arugula

# Luigi



## Antipasti

**Selection of homemade breads** 1.00/άτομο  
Focaccia, ψωμάκι πίτσας και προζυμένιο ψωμάκι με βούτυρο και μια ιταλική αλοιφή

**Melanzane alla Parmigiana** € 14.50  
"Κλασική συνταγή από τη Νάπολη αλλά επίσης γνωστή στην περιοχή της Καμπανίας, Καλαβρίας και Σικελίας"  
Τηγανητή μελιτζάνα, χωριάτικη σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα, βουβαλίσια μοτσαρέλα και βασιλικός

**Bruschetta** € 14.00  
Καπνιστή τομάτα σε ψητό focaccia με σκόρδο, μαϊντανό, τυρί Ricotta από την Απουλία και πέστο βασιλικού

**Arancini** 14.50  
Παραδοσιακές ρυζοκροκέτες με γεύση amatriciana, κρέμα pecorino Romano και τηγανητός μαϊντανός

**Vitello Tonato** 18.50  
Φέτες από μοσχάρι φιλέτο, σάλτσα τόνου, άνηθ και φύλλα κάπαρης, πίκλες κρεμμυδιών, νιφάδες τόνου

## Salumeria

**"Grande"** (πλατώ για 2 άτομα) 34.00  
Παρμεζάνα, τυρί Pecorino al tartufo, Cacciocavallo, γλυκιά και κρεμώδης Gorgonzola, προσούτο crudo, μορταδέλα, Bresaola, σαλάμι Granzia, κριτσίνια σπιτική μαρμελάδα, γεμιστές ελιές και τοματίνια

## Insalate

**Burrata** 19.50  
"Με ρίζες από την Καλαβρία και την Απουλία, η Burrata είναι η βασίλισσα όλων των ιταλικών τυριών."  
Τυρί Burrata, διάφορες ποικιλίες τομάτας, κουκουνάρι, πέστο βασιλικού, μπρουσκέτα, κρουτόν και φύλλα ρόκας

**Prosciutto & mozzarella di buffalo** 20.50  
Προσούτο San Danielle, βουβαλίσια μοτσαρέλα, πέστο φυσιτικού, ρόκα, βαλεριάνα, ταρτάρ τομάτας και βαλσάμικο με τρούφα

**Giardino** € 18.00  
Φύλλα ρόκας και σαλάτα mesclun με ψητές γλυκοπατάτες, κατσικίσιο τυρί, παστέλι, σπαράγγια και βινεγκρέτ λεμονιού

**Polpo** 23.50  
Σιγομαγειρεμένο χταπόδι, μάραθος, ζαχαρομπίζελο, κόκκινες πατάτες, πέρλες από μελάνι σουπιάς, λιαστές τομάτες, κάπαρη & φύλλα, μαρούλι Boston και φρέσκια ρίγανη

## The Carpaccio

"Η έντονη γεύση αυτών των ποιοτικών υλικών αναδεικνύει τις μαγειρικές δημιουργίες και αποτελεί ένα τέλειο ορεκτικό ή ελαφρύ γεύμα. Οι φέτες πρέπει να είναι εξαιρετικά λεπτές ώστε να πετυχαίνουμε λεπτά κομμάτια με έντονη γεύση που σχεδόν λιώνουν στο στόμα."

**Carpaccio di Manzo** 23.50  
Beef carpaccio αρωματισμένο με μαύρο πιπέρι, νιφάδες προβολόνη, φύλλα ρόκας, μαύρη τρούφα και ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου

## Pasta

Τα ζυμαρικά φτιάχνονται από τους Σέφ μας και μαγειρεύονται al dente.

**Luigi's Pasta** 18.50  
"Ένα πιάτο, με συνταγή εμπνευσμένη από τον κ. Luigi Giffone, Ιταλό αρχιτέκτονα, από τον οποίο ονομάστηκε το εστιατόριο."  
Σπιτικό ζυμαρικό Carunti με λουκάνικο Καλαβρίας, ρίγανη, νιφάδες τσίλι και τυρί Pecorino Romano

**Linguine ai Gamberi** 27.50  
Γαρίδες, φρέσκιες τομάτες, σαφράν, bisque, κολοκύθι και ελαιόλαδο

**Casarecce Carbonara** 18.00  
Μαγειρεμένο όπως πρωτοεμφανίστηκε στην Ρώμη, παραδοσιακά με κρόκο αυγού, τυρί Pecorino Romano και guanciale

**Agnolotti al Tartufo** € 19.50  
Χειροποίητο γεμιστό ζυμαρικό, άγρια μανιτάρια, τυρί, μαϊντανός, κρέμα μαύρης τρούφας και φρέσκια τομάτα

**Rigatoni alla sorrentina** € 17.00  
Σως τομάτας φούρνου, φρέσκος βασιλικός, τοματίνια και μοτσαρέλα

**Lasagna Bolognese** 20.50  
Φρέσκα λαζάνια, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού, κρέμα παρμεζάνας με τρούφα, βασιλικός, τοματίνια

**Spaghetti Aragosta** 120.00  
(με προ-παραγγελία, για 2 άτομα)  
Αστακός, φρέσκια τομάτα, σκόρδο, angostura, μαϊντανός και Navarino Icons εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

## Risotto

**Funghi** € 21.50  
Άγρια μανιτάρια, φρέσκια μαύρη τρούφα, μαϊντανός και τυρί Grana Padano

**Aguilla Affumicata** 24.50  
Καπνιστό φιλέτο χελιού, σπανάκι, φιλέτο πορτοκαλιού, μάραθος, ματζουράνα

**Gorgonzola** € 21.50  
Gorgonzola, κόκκινο κρασί, ποσέ αχλάδι, καραμελωμένα καρύδια pecan και θυμάρι

## Pizza

**Margherita** € 14.50  
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα fior di latte, βουβαλίσια μοτσαρέλα, τριμμένο τυρί Grana Padano, τοματίνια και βασιλικός

**Prosciutto** 17.50  
Μοτσαρέλα fior di latte, τοματίνια, ρόκα, σάλτσα τομάτας, προσούτο San Daniele και παρμεζάνα reggiano

**Biancaneve** € 17.00  
Βουβαλίσια μοτσαρέλα, τυρί κρέμα, μανιτάρια porcini, σκόρδο, μαϊντανός και λάδι τρούφας

**Peperoni** 17.00  
Μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας, πικάντικο σαλάμι Νάπολης, τομάτα και βασιλικός

**Zucca** € 16.50  
Ζύμη από κολοκύθι με σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, τοματίνια

**Burrata** 17.50  
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, κρεμμύδι, καπνιστή πανσέτα, burrata, τοματίνια, πέστο βασιλικού

**Greek Flat Bread** € 16.50  
Σάλτσα τομάτας, κρεμμύδι, μαύρες ελιές, ρίγανη, φέτα, τοματίνια και Navarino Icons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

## Secondi Piatti

**Tagliata di Manzo** 41.00  
Μοσχάρι σε φέτες, πουρές πατάτας, μανιτάρια και κολοκύθια στη σχάρα, και τοπικό θαλασσινό αλάτι

**Pollo alla griglia** 23.50  
Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλου, γκρατινισμένο mini μπρόκολο, σάλτσα σιναπιού, κόκκινο ρύζι αρωματισμένο με θυμάρι και σκόρδο

**Branzino** 29.50  
Λαβράκι, πουρές από φακές belunga με μελάνι σουπιάς, σπαράγγια, αγγινάρες Ιερουσαλήμ με άρωμα espresso, λιαστή τομάτα, καπαρόφυλλα, αφρός λεμονιού-τζίντζερ

**Tagliata di Patata dolce** € 18.00  
Γλυκοπατάτες ψητές, κατσικίσιο τυρί, κρέμα αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, τοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια, φρέσκια μαύρη τρούφα

**Bistecca alla Fiorentina** (2 άτομα) 96.00  
Μοσχάρι T-bone. Σερβίρεται με baby πατάτες, ψητά λαχανικά, βούτυρο μαύρης τρούφας, τυρί burrata και ρόκα