



## Antipasti

### Melanzane alla Parmigiana € 14.00

"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 € 13.50

Smoked tomato with garlic on grilled focaccia bread with Ricotta from Apulia and basil pesto

### Vitello Tonato 18.00

Sliced veal loin, tuna sauce, caper berries and leaves, with sundried tomato, black olives powder and grissini

## Zuppa

### Cozze alla Marinara 12.00

Sauteed mussels, tomato, garlic, scallion, Parmesan foam and crostini

## Salumeria

### "Grande" (Platter for 2 persons) 34.00

Parmigiano Reggiano, Pecorino al Tartufo, Cacciocavallo, Gorgonzola extra cremoso, Prosciutto crudo, Mortadella, Bresaola, Salami Granzia, grissini and homemade marmalade

## Insalate

### Caprese € 20.50

Our take on this all-time favorite.  
Mozzarella di buffalo, variety of tomatoes in season, basil pesto and extra virgin olive oil

### Giardino € 17.00

Arugula leaves and mesclun salad with grilled sweet potato, matured goat cheese, walnuts, asparagus and lemon balm

### Burrata 19.00

Having its origins in Calabria and Puglia, Burrata is the Queen of all Italian cheeses. Served with arugula and spinach leaves, roasted beetroot, Prosciutto crudo, croutons, toasted hazelnut and white balsamic vinegar

## 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 23.00

Beef carpaccio, flavored with black pepper, Provolone shavings, arugula leaves, black truffle and white balsamic dressing

## Pasta

### Luigi's Pasta 16.50

"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 Gamberi 25.50

Shrimps, zucchini, bisque, saffron, cherry tomatoes and basil

### Casarecce Carbonara 17.00

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

### Penne Burrata € 16.50

We recommend you mix well the burrata with the penne in sauce.  
Burrata, oven roasted Pomodoro, basil and extra virgin olive oil

### Gnocchi Fume 16.00

Smoked eggplant, provolone, crispy prosciutto, sundried tomato and truffle oil

### Agnolotti al Tartufo 18.50

Homemade stuffed pasta, wild mushrooms, cheese, parsley, black truffle cream and fresh tomato

### Spaghetti Aragosta 115.00

(pre order required, for 2 persons)  
Blue lobster, fresh tomato, garlic, angostura, parsley and extra virgin olive oil

## Risotto

### Funghi € 21.00

Wild mushrooms, fresh black truffle, parsley and Grana Padano

### Granchio 27.00

A must try!  
Crab meat risotto, flavored with sweet corn, radicchio and chives

## Pizzas

### Margherita € 14.50

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, grated Grana Padano, tomatoes cherry and basil

### Siciliana 17.00

Black dough pizza, mozzarella fior di latte, anchovies, olives, oregano, zucchini, sundried tomato and basil pesto

### Prosciutto 17.00

Mozzarella fior di latte, cherry tomato, arugula, tomato sauce, prosciutto San Daniele and Parmesan Reggiano

### Calzone Napoletano 15.00

Ricotta, mozzarella fior di latte, spicy salami Napoli, grated Grana Padano, chilli flakes and tomato sauce

### Biancaneve 16.00

Mozzarella di buffalo, cream cheese, porcini mushrooms, garlic and truffle oil

### Peperoni 16.00

Mozzarella fior di latte, tomato sauce, salami Napoli picante, drizzled with tomato

### Salsiccia 16.50

Creamy leek and mozzarella sauce, smoked provolone, pork sausage, broccoli rabe and red pepper

### Zucca 16.50

Dough made from zucchini with tomato sauce, parmesan, mozzarella di buffalo, cherry tomato and prosciutto San Daniele

## Secondi Piati

### Tagliata di Manzo 38.50

Sliced beef Rib Eye, grilled mushrooms and zucchini, roasted sweet potato, cherry tomatoes and local sea salt

### Pollo alla griglia 23.50

Slow cooked chicken breast, fried polenta, baby potatoes, broccoli rabe and chicken sauce gravy

### Branzino 33.00

Seabass fillet, celeriac pure flavored with burnt leek, sugar peas, red quinoa, smoked pork and beurre blanc

### Lasagna € 22.00

Lasagna stuffed with caponata, mozzarella cheese and light béchamel sauce

## Dolci

### Tiramisu 14.00

Layers of homemade savoyard with mascarpone cheese cream covered by cocoa Valrhona, Tia Maria foam, soil and crispy chips of dark chocolate Albinio and sweet aubergine flakes

### Torta Caprese 14.00

Traditional chocolate cake named from the island of Capri with chocolate tart, apricot marmalade, apricot coulis, sweet kumquat and guanaja chocolate sorbet

### Almond panna cotta 14.00

Panna cotta made from almond milk and Soumada with cinnamon crumble and mandarin foam, mandarin & ginger ice cream



## Antipasti

### Melanzane alla Parmigiana € 14.00

“Κλασική συνταγή από τη Νάπολη αλλά επίσης γνωστή στην περιοχή της Καμπανίας, Καλαβρίας και Σικελίας”

Τηγανητή μελιτζάνα, χωριάτικη σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα Reggiano, βουβαλίσια μοτσαρέλα και βασιλικός

### Bruschetta € 13.50

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

### Vitello Tonato 18.00

Φέτες από μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα τόνου, άνηθ και φύλλα κάπαρης, με λιαστή ντομάτα, μαύρες ελιές και κριτσίνι

## Zuppa

### Cozze alla Marinara 12.00

Σοταρισμένα μύδια, τομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι scallion, αφρός παρμεζάνας και κροστίνι

## 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 και σπιτική μαρμελάδα

## Insalate

### Caprese € 20.50

Η δική μας εκδοχή.

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, ποικιλία από τομάτες, πέστο βασιλικού και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

### Giardino € 17.00

Φύλλα ρόκας και σαλάτα mesclun με ψητές γλυκοπατάτες, κασικίσιο τυρί, καρύδια, σπαράγγια και μελισσόχορτο

### Burrata 19.00

“Με ρίζες από την Καλαβρία και την Απουλία, η Burrata είναι η βασίλισσα όλων των ιταλικών τυριών.” Σερβίρεται με ρόκα και σπανάκι, ψητό παντζάρι, προσούτο crudo, φρυγανισμένο φουντούκι και λευκό βαλσάμικο

## 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 23.00

Beef carpaccio αρωματισμένο με μαύρο πιπέρι, νιφάδες προβολόνη, φύλλα ρόκας, μαύρη τρούφα και ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου

## Pasta

### Luigi's Pasta 16.50

“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 25.50

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

### Casarecce Carbonara 17.00

Μαγειρεμένο όπως πρωτοεμφανίστηκε στην Ρώμη, παραδοσιακά με κρόκο αυγού, τυρί Pecorino Romano και guanciale

### Penne con Burrata € 16.50

Προτείνουμε να ανακατέψετε καλά τις πένες με την Burrata.

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

### Gnocchi Fume 16.00

Καπνιστή μελιτζάνα, τυρί προβολόνη, τραγανό προσούτο, λιαστή τομάτα και λάδι τρούφας

### Agnolotti al Tartufo 18.50

Χειροποίητο γεμιστό ζυμαρικό, άγρια μανιτάρια, τυρί, μαϊντανός, κρέμα μαύρης τρούφας και φρέσκια τομάτα

### Spaghetti Aragosta 115.00

(με προ-παραγγελία, για 2 άτομα)

Μπλέ αστακός, φρέσκια τομάτα, σκόρδο, angostura, μαϊντανός και Navarino Icons εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

## Risotto

### Funghi € 21.00

Άγρια μανιτάρια, φρέσκια μαύρη τρούφα, μαϊντανός και τυρί Grana Padano

### Granchio 27.00

Ένα πιάτο που πρέπει να δοκιμάσετε!

Ριζότο με καβούρι, αρωματισμένο με γλυκό καλαμπόκι, ραδίκι και σχοινόπρασο

## Pizza

### Margherita € 14.50

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα fior di latte, βουβαλίσια μοτσαρέλα, τριμμένο τυρί Grana Padano, τοματίνια και βασιλικός

### Siciliana 17.00

Πίτσα μαύρης ζύμης, μοτσαρέλα fior di latte, αντζούγιες, ελιές, ρίγανη, κολοκύθι, λιαστές τομάτες και πέστο βασιλικού

### Prosciutto 17.00

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

### Calzone Napoletano 15.00

Τυρί Ricotta, μοτσαρέλα fior di latte, πικάντικο σαλάμι Νάπολης, τριμμένο τυρί Grana Padano, νιφάδες τσίλι, σως τομάτας

### Biancaneve € 16.00

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

### Peperoni 16.00

Μοτσαρέλα fior di latte, σάλτσα τομάτας, πικάντικο σαλάμι Νάπολης, τομάτα

### Salsiccia 16.50

Κρεμώδης σάλτσα πράσου και μοτσαρέλας, καπνιστό τυρί προβολόνη, χοιρινό λουκάνικο, rabe μπρόκολου και κόκκινη πιπεριά

### Zucca 16.50

Ζύμη από κολοκύθι με σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, τοματίνια και προσούτο San Daniele

## Secondi Piatti

### Tagliata di Manzo 38.50

Μοσχαρί σε φέτες, μανιτάρια και κολοκύθια στη σχάρα, ψητές γλυκοπατάτες και τοπικό θαλασσινό αλάτι

### Pollo alla griglia 23.50

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλου, τηγανητή rolenza, baby πατάτες, rabe μπρόκολου και σως κοτόπουλου gravy

### Branzino 33.00

Φιλέτο λαυράκι, πουρέ σελινόριζας αρωματισμένο με “καμένο” πράσο, ζαχαρομπίζελα, κόκκινη κινόα, καπνιστή πανσέτα και beurre blanc

### Lasagna € 22.00

Γεμιστά με caronata, μοτσαρέλα και ελαφριά σως μπεσαμέλ

## Dolci

### “Tiramisu” 14.00

Στρώσεις σπιτικού μπισκότου με κρέμα τυριού mascarpone σκεπασμένες με κακάο Valrhona, αφρός Tia Maria, χόμα και τραγανά κομμάτια σοκολάτας Abinao και νιφάδες γλυκιάς μελιτζάνας

### Torta Caprese 14.00

Παραδοσιακό κέικ σοκολάτας που ονομάζεται έτσι, από το νησί Κάπρι, τάρτα σοκολάτας, μαρμελάδα βερίκοκο, coulis βερίκοκου, γλυκό κουμ-κουάτ και σορμπέ σοκολάτας guajava

### Almond Panna Cotta 14.00

Panna cotta φτιαγμένη από γάλα αμυγδάλου και σουμάδα με σπασμένο μπισκότο κανέλας και αφρό μανταρινιού, sorbet μανταρίνι & τζίντζερ