



## Antipasti

### Melanzane alla Parmigiana € 12.00

"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 € 11.50

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

## Salumeria

### "Grande" (Platter for 2 persons) 31.00

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

## Insalate

### Caprese € 19.50

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 21.50

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

## Pasta

### Luigi's Pasta 15.50

"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 22.00

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

### Casarecce Carbonara 16.50

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

### Penne Burrata € 15.50

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

### Agnolotti al Tartufo 17.50

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

## Risotto

### Funghi € 19.00

Wild mushrooms, fresh black truffle, parsley and Grana Padano

### Granchio 24.00

A must try!  
Rice Vialone nano, crab meat, saffron, bell peppers, red cabbage, chives

## Pizzas

### Margherita € 13.50

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

### Prosciutto 16.50

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

### Zucca 15.00

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

## Secondi Piati

### Tagliata di Manzo 36.00

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

### Pollo alla griglia 22.00

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

### Branzino 29.00

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

### Lasagna € 21.00

Lasagna stuffed with caponata, mozzarella cheese and light béchamel sauce

## Dolci

### Tiramisu 12.00

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 12.00

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 12.00

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



## Antipasti

### Melanzane alla Parmigiana € 12.00

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

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

### Bruschetta € 11.50

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

## Salumeria

### “Grande” (πλατώ για 2 άτομα) 31.00

Παρμεζάνα, τυρί Pecorino al tartufo, Cacciocavallo, γλυκιά και κρεμώδης Gorgonzola, προσούτο crudo, μορταδέλα, Bresaola, σαλάμι Granzia, κριτσίνια και σπιτική μαρμελάδα

## Insalate

### Caprese € 19.50

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, κατσικίσιο 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 21.50

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

## Pasta

### Luigi's Pasta 15.50

“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 22.00

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

### Casarecce Carbonara 16.50

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

### Penne con Burrata € 15.50

Προτείνουμε να ανακατέψετε καλά τις πένες με την Burrata.

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

### Agnolotti al Tartufo 17.50

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

## Risotto

### Funghi € 19.00

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

### Granchio 24.00

Ένα πιάτο που πρέπει να δοκιμάσετε!

Ριζότο με καβούρι, σαφράν, πιπεριές, κόκκινο λάχανο και σχοινόπρασο

## Pizza

### Margherita € 13.50

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

### Prosciutto 16.50

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

### Zucca 15.00

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

## Secondi Piatti

### Tagliata di Manzo 36.00

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

### Pollo alla griglia 22.00

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

### Branzino 29.00

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

### Lasagna € 21.00

Γεμιστά με caronata, μοτσαρέλα και ελαφριά σως μπεσαμέλ

## Dolci

### “Tiramisu” 12.00

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

### Torta Caprese 12.00

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

### Almond Panna Cotta 12.00

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