

Da Luigi



Antipasti

Selection of homemade breads 1.50/person
Focaccia, pizza bread and wholewheat sourdough bread with herbs butter and an Italian spread

Bruschetta € 16.50
Smoked tomato with garlic on grilled focaccia bread with Ricotta from Apulia and basil pesto

Arancini 15.50
Traditional rice croquets with amatriciana flavors, pecorino Romano cream and fried parsley

Vitello Tonato 20.50
Sliced veal loin, tuna sauce, caper berries and leaves, pickled shallots, bonito flakes

Insalate

Burrata € 22.00
"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 22.00
Prosciutto San Danielle, mozzarella di buffalo, pistachio pesto, arugula, valerian, tomato tartar drizzled with a balsamic glaze with truffle

Giardino € 19.50
Arugula leaves and mesclun salad with grilled sweet potato, caprino cheese, "pasteli", asparagus and lemon balm

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 26.00
Beef carpaccio, flavored with black pepper, parmesan reggiano, arugula leaves, black truffle and white balsamic dressing

Pasta & Risotto

Pastas are made in house and cooked al dente.

Luigi's Pasta 20.50
"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 31.50
Shrimps, fresh tomatoes, saffron, bisque, zucchini and olive oil

Casarecce Carbonara 21.00
Cooked as it was first introduced in Rome; the traditional Italian way with egg yolk, Pecorino Romano and guanciale

Agnolotti al Tartufo € 22.00
Homemade stuffed pasta, wild mushrooms, cheese, parsley, black truffle cream and fresh tomato

Rigatoni alla sorrentina € 19.00
Oven roasted tomato sauce, basil fresh, cherry tomatoes and mozzarella

Pappardelle Bolognese 21.00
Fresh pappardelle pasta, beef ragout sauce, parmesan cream with truffle, basil, cherry tomatoes

Funghi € 23.50
Wild mushrooms, fresh black truffle, parsley and Grana Padano

Pizzas

Margherita € 17.50
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, grated Grana Padano, cherry tomatoes and basil

Prosciutto 19.50
Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, arugula, tomato sauce, prosciutto San Daniele and Parmesan Reggiano

Biancaneve € 19.50
Mozzarella di buffalo, cream cheese, porcini mushrooms, garlic, parsley and truffle oil

Peperoni 20.00
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, salami Napoli picante, drizzled with tomato and basil

Burrata 21.00
Tomato sauce, mozzarella, onion, smoked pancetta, burrata, cherry tomatoes, pesto basil

Secondi Piati

Tagliata di Manzo 48.00
Sliced beef Rib Eye, potato puree, grilled mushrooms and zucchini, cherry tomatoes and local sea salt

Pollo alla griglia 25.50
Slow cooked chicken breast, mini broccoli crusted, sinnapi sauce, red rice with thyme and garlic flavors

Branzino 31.00
Seabass, lentils puree with squid ink, asparagus, topinambur cubes with espresso flavors, sundried tomatoes, capers and leaves, lemon-ginger foam

Tagliata di Patata dolce € 18.50
Oven roasted sweet potato, goat cheese, avocado cream, green salad, cherry tomatoes, cucumber, mushrooms

da Luigi



Antipasti

Selection of homemade breads 1.50/άτομο
Focaccia, ψωμάκι πίτσας και προζυμένιο ψωμάκι με βούτυρο και μια ιταλική αλοιφή

Bruschetta € 16.50

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

Arancini 15.50

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

Vitello Tonato 20.50

Φέτες από μοσχάρι σε φιλέτο, σάλτσα τόνου, άνηθ και φύλλα κάπαρης, πίκλες κρεμμυδιών, νιφάδες τόνου

Insalate

Burrata 22.00

“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 22.00

Προσούτο San Danielle, βουβαλίσις μοτσαρέλα, πέστο φυσιτικού, ρόκα, βαλεριάνια, ταρτάρ τομάτας και βαλσάμικο με τρούφα

Giardino € 19.50

Φύλλα ρόκας και σαλάτα mesclun με ψητές γλυκοπατάτες, κασικίσις τυρί, παστέλι, σπαράγγια και βινεγκρέτ λεμονιού

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 26.00

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

Pasta & Risotto

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

Luigi's Pasta 20.50

“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 31.50

Γαρίδες, φρέσκιες τομάτες, σαφράν, bisque, κολοκύθι και ελαιόλαδο

Casarecce Carbonara 21.00

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

Agnolotti al Tartufo € 22.00

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

Rigatoni alla sorrentina € 19.00

Σως τομάτας φούρνου, φρέσκος βασιλικός, τοματίνια και μοτσαρέλα

Pappardelle Bolognese 21.00

Φρέσκιες παπαρδέλες, σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ραγού, κρέμα παρμεζάνας με τρούφα, βασιλικός, τοματίνια

Funghi € 23.50

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

Pizza

Margherita € 17.50

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

Prosciutto 19.50

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

Biancaneve € 19.50

Βουβαλίσις μοτσαρέλα, τυρί κρέμα, μανιτάρια porcini, σκόρδο, μαϊντανός και λάδι τρούφας

Peperoni 20.00

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

Burrata 21.00

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, κρεμμύδι, καπνιστή πανσέτα, burrata, τοματίνια, πέστο βασιλικού

Secondi Piatti

Tagliata di Manzo 48.00

Μοσχάρι σε φέτες, πουρές πατάτας, μανιτάρια και κολοκύθια στη σχάρα, και τοπικό θαλασσινό αλάτι

Pollo alla griglia 25.50

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλου, γκρατινισμένο mini μπρόκολο, σάλτσα σιναπιού, κόκκινο ρύζι αρωματισμένο με θυμάρι και σκόρδο

Branzino 31.00

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

Tagliata di Patata dolce € 18.50

Γλυκοπατάτες ψητές, κασικίσις τυρί, κρέμα αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, τοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια