

Da Luigi



Antipasti

Selection of Homemade Breads 2.00/person
Focaccia, pizza bread and wholewheat sourdough bread with herbs butter and an Italian spread

Bruschetta € 15.00

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

Vitello Tonnato 17.00

Sliced veal loin, tuna sauce, caper berries and leaves, pickled shallots and black olives soil

Funghi Stufati € 13.00

Mushrooms stuffed with smoked cheese, bell peppers and gremolata

Salumeria "Grande" 38.00

(Platter for 2 persons)

Parmigiano Reggiano, Pecorino al Tartufo, Caciocavallo, Gorgonzola extra cremoso, Prosciutto crudo, Mortadella, Bresaola, Salami Napoli, grissini, homemade marmalade, stuffed olives and cherry tomatoes

Insalate

Giardino € 17.00

Arugula leaves and mixed seasonal salad, roasted sweet potatoes, asparagus, goat cheese matured, "pasteli", honey-lemon dressing

Caprese € 19.50

Mozzarella di buffalo, variety of tomatoes, basil pesto, basil leaves and extra virgin olive oil

Radicchio e Gorgonzola € 17.50

Radicchio, spinach, iceberg, gorgonzola dolce, figs marmalade, pecan, apple, mushrooms, vinegar & extra virgin olive oil

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, provolone, arugula, truffle mayo, valerian, black truffle and white balsamic sauce

Pasta

Pastas are made in house and cooked al dente.

Luigi's Pasta 17.00

"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

Rigatoni Carbonara 18.50

The authentic Italian recipe. Cooked the traditional way with few and of excellent quality ingredients: egg yolk, Pecorino Romano and guanciale. And, as any Italian would say, absolutely no cream

Agnolotti al Tartufo € 20.50

Homemade stuffed pasta, wild mushrooms ragout, parmesan cream, black truffle, parsley and marinated tomato

Casarecce con Gamberi e

Prosciutto 29.00

Homemade pasta with shrimps, prosciutto Crudo, cherry tomatoes, bisque, estragon and truffle oil

Pappardelle Salsiccia e Piselli 18.00

Homemade Pappardelle, beef sausage, smoked cheese, peas, raisin and lemon zest

Risotto

Funghi € 19.50

Wild mushrooms, fresh black truffle, parsley and Grana Padano

Scampi 31.00

Langoustine, bisque, fennel purée with squid ink, broccoli zest and lime

Pizzas

Margherita € 16.50

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

Salame Pepperoni 18.50

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

Zucca € 16.00

Dough made from zucchini, tomato sauce, parmesan, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

Secondi Piatti

Tagliata di Manzo 39.50

Sliced beef rib eye. Served with fried potatoes, paprika, mushrooms, pecorino al tartufo, tomatoes cherry, asparagus, sea salt and extra olive oil

Pollo alla Griglia 23.00

Slow cooked chicken breast, sweet potatoes puree, black rice, grilled Romano pepper, senape sauce and lemon zest

Branzino 36.00

Seabass fillet sautéed, celeriac purée with espresso and burnt leek, "greens", quinoa, beetroot pickled and ginger lemon foam

Patate Dolci con Funghi € 16.00

Oven roasted sweet potatoes, warm cream cheese, mushrooms ragout, broccoli and rosemary

La Luigi



Antipasti

Selection of homemade breads 2.00/άτομο
Focaccia, ψωμάκι πίτσας και προζυμένιο ψωμάκι με βούτυρο και μια ιταλική αλοιφή

Bruschetta € 15.00

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

Vitello Tonato 17.00

Φέτες από μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα τόνου, άνηθ και φύλλα κάπαρης, πίκλες κρεμμυδιών, χόμα μαύρης ελιάς

Funghi Stufati € 13.00

Γεμιστά μανιτάρια με καπνιστό τυρί, πιπεριές και "gremolata" λάδι με σκόρδο, μαϊντανό και λεμόνι

Salumeria "Grande" 38.00

(πλατώ για 2 άτομα)

Παρμεζάνα, τυρί Pecorino al tartufo, Caciocavallo, γλυκιά και κρεμώδης Gorgonzola, προσούτο crudo, μορταδέλα, Bresaola, σαλάμι Napoli, κριτσίνια, σπιτική μαρμελάδα, γεμιστές ελιές και τοματίνια

Insalate

Giardino € 17.00

Φύλλα ρόκας και ανάμεικτη σαλάτα με ψητές γλυκοπατάτες, κασικίσιο τυρί, παστέλι, σπαράγγια και βινεγκρέτ λεμονιού

Caprese € 19.50

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

Radicchio e Gorgonzola € 17.50

Ραντίτσιο, σπανάκι, iceberg, τυρί gorgonzola, μαρμελάδα σύκο, καρύδι pecan, μήλο, μανιτάρια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

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, μαγιονέζα τρούφας, μαύρη τρούφα και ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου

Pasta

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

Luigi's Pasta 17.00

"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

Rigatoni Carbonara 18.50

Η αυθεντική ιταλική συνταγή, μαγειρεμένη με τον παραδοσιακό τρόπο και εκλεκτά υλικά: κρόκος αυγού, τυρί Pecorino Romano και guanciale, που απογειώνουν τη γεύση. Χωρίς κρέμα γάλακτος.

Agnolotti al Tartufo € 20.50

Χειροποίητο γεμιστό ζυμαρικό, άγρια μανιτάρια, τυρί, μαϊντανός, κρέμα παρμεζάνα, μαύρη τρούφα και φρέσκια, μαριναρισμένη τομάτα

Casarecce con Gamberi e

Prosciutto 29.00

Χειροποίητο ζυμαρικό με γαρίδες, τοματίνια, προσούτο, ζωμός γαρίδας, εστραγκόν και λάδι τρούφας

Pappardelle Salsiccia e Piselli 18.00

Χειροποίητες παπαρδέλες, μοσχαρίσιο λουκάνικο, καπνιστό τυρί, αρακάς, σταφίδες και ξύσμα λεμονιού

Risotto

Funghi € 19.50

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

Scampi 31.00

Καραβίδες, ζωμός καραβίδας, πουρές από φινόκιο και μελάνι σουπιάς, ξύσμα μπρόκολο και μοσχολέμονο

Pizza

Margherita € 16.50

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

Salame Pepperoni 18.50

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

Zucca € 16.00

Ζύμη από κολοκύθι με σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα, βουβαλίσια μοτσαρέλα, τοματίνια

Secondi Piatti

Tagliata di Manzo 39.50

Μοσχαρί rib eye σε φέτες. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες με τη φλούδα και πάπρικα, μανιτάρια, τυρί pecorino al tartufo, τοματίνια, σπαράγγια, ανθό αλατιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Pollo alla griglia 23.00

Σιγομαγειρεμένο στήθος κοτόπουλου, πουρές γλυκοπατάτας, μαύρο ρύζι, ψητή πιπεριά, σάλτσα σιναπιού και ξύσμα λεμονιού

Branzino 36.00

Λαβράκι φιλέτο σοτέ, πουρές σελινόριζας με άρωμα espresso και πράσο, χόρτα, κινόα, πίκλες παντζάρι και αφρός τζίντζερ με λεμόνι

Patate Dolci con Funghi € 16.00

Γλυκοπατάτες ψητές, ζεστή κρέμα τυριού, μανιτάρια, μπρόκολο και δεντρολίβανο