

Cucina



ΣΟΥΠΕΣ

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

8,00



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΨΗΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (VEGAN)

μανιτάρια πλευρώτους | ντοματίνια | σκόρδο |
ξύδι βαλσάμικο | φρέσκια ρίγανη

9,00



ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ντοματίνια κονφί | σκόρδο | πέστο βασιλικού |
μοτσαρέλα | προσούτο

10,00



ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

κρέμα τυριού | φρέσκα μυρωδικά |
ντοματίνια | κάπαρη

12,00



ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ

τηγανιτό καλαμάρι | μαγιονέζα βασιλικού |
φρέσκα μυρωδικά

12,00



ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

λαχανικά | τυρί μοτσαρέλα | προσούτο |
ξύδι βαλσάμικο | λάδι σκόρδου

11,00



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΝΤΙ ΠΟΛΟ ΣΑΛΑΤΑ

σπανάκι | ρόκα | καρύδια | κοτόπουλο |
παρμεζάνα | πιπεριές | κρουτόν |
λιαστή ντομάτα | βινεγκρέτ μουστάρδας

13,00



CAPRESE ΣΑΛΑΤΑ

ντοματίνια | τυρί μοτσαρέλα |
πέστο βασιλικού | κουκουνάρι

11,00



ΡΟΜΑ ΣΑΛΑΤΑ

καρδιές μαρουλιών | ρόκα | ντομάτα |
προσούτο | τυρί μοτσαρέλα | παρμεζάνα |
αβοκάντο | βινεγκρέτ βαλσάμικου

12,00



ΒΕΡΑ ΙΤΑΛΙΑΝΑ (VEGAN)

καρδιές μαρουλιών | σίσπεργκ | ραπανάκια |
φρέσκο κρεμμύδι | λαχανικά σχάρας |
αβοκάντο | τσία | βινεγκρέτ ξυδιού

12,00



ΠΙΤΣΕΣ

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

σάλτσα ντομάτας | βασιλικός | ρίγανη |
ντομάτα φέτες | τυρί μοτσαρέλα

11,00



ΡΟΜΑΝΑ

σάλτσα ντομάτας | πιπεριές δίκρωμες | πεπερόνι
ελιές | ρίγανη | μοτσαρέλα buffalo | παρμεζάνα

14,00



ΚΑΡΝΕ ΠΕΣΤΟ

σάλτσα ντομάτας | βασιλικός | ρίγανη |
ντοματίνια | ρόκα | προσούτο | τυρί
μοτσαρέλα | πέστο βασιλικού

14,00



ΜΠΙΑΝΚΑ (VEGAN)

σάλτσα ντομάτας | κιμάς φυτικός | τυρί φυτικό |
μανιτάρια | πιπεριές | αβοκάντο

14,00



ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΕ 12,00
φρέσκια σάλτσα ντομάτας | σκόρδο | βασιλικός | ελαιόλαδο

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 14,00
μπέικον | σκόρδο | τυρί πεκορίνο | φρεσκοτριμμένο πιπέρι | αυγό

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 16,00
κρέμα γάλακτος | κοτόπουλο | σκόρδο | πιπεριές | μανιτάρια | ντοματίνια | baby σπανάκι

ΡΑΒΙΟΛΙ ΡΙΚΟΤΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ 18,00
φρέσκα ζυμαρικά με ρικότα | σπανάκι | σάλτσα ροκφόρ και τριμμένη παρμεζάνα

ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΕΣ ΜΠΟΛΟΝΕΖ 18,00
κιμάς χοντροκομμένος από μοσχάρι σωτέ με κρεμμύδι και σκόρδο

ΓΡΑΝΤΟΡΤΕΛΛΟΝΕ (VEGAN) 15,00
φρέσκο κρεμμύδι | ντοματίνια | μανιτάρια | μπρόκολο | φρέσκα μυρωδικά

ΡΙΖΟΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 18,00
σωτέ με βούτυρο | κρέμα παρμεζάνας | κρέμα γάλακτος | φρέσκα μυρωδικά

ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 18,00
γαρίδες | χταπόδι | τόνο | ελαιόλαδο | ντοματίνια | φρέσκο κρεμμύδι | βούτυρο | σκόρδο

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 16,00
μανιτάρια του δάσους | τρούφα | τυρί μασκαρπόνε | αρωματικό βούτυρο | φρέσκα βότανα

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΑΛΑ ΜΙΛΑΝΕΖΕ 16,00
κρεμμύδι | έχτρα παρθένο ελαιόλαδο | βούτυρο | λευκό κρασί | σαφράν | αλάτι & φρέσκοτριμμένο πιπέρι

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SALTIBOCA 18,00
σπανάκι | μους τυριού | μπέικον | μανιτάρια | πουρέ γλυκοπατάτας | σάλτσα απο λιαστή ντομάτα

ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΑΠΟ ΚΟΝΤΡΑ ΧΟΙΡΙΝΟ 24,00
σωταρισμένα με βούτυρο | μουστάρδα | κρέμα γάλακτος | καραμελωμένο κρεμμύδι | μπείμπι ρόκα και τραγανή πατάτα

ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ MARSALA 30,00
σωταρισμένο με κρασί Marsala | σάλτσα μανιταριών | βούτυρο | baby καρότα | baby πατάτες | εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο | αλάτι | μαύρο πιπέρι

ΦΙΛΕΤΟ ΣΩΛΟΜΟΥ 26,00
πουρέ σελινόριζας | baby καρότα | σπαράγγια | λαδολέμονο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΝΑΚΟΤΑ 8,00
με φρέσκα φρούτα ή με σοκολάτα

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 9,00
μασκαρπόνε | εσπρέσο | μαύρη σοκολάτα

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ Ή ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8,00
τραγανό μπισκότο | ξηροί καρποί | φρούουλα

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 8,00

ΠΑΓΩΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ 6,00

SOUPS

SOUP OF THE DAY

8,00
[vegan] [dairy] [gluten]

APPETIZERS

FUNGHI AI FERRI (VEGAN)

pleurotus mushrooms | cherry tomatoes | garlic | balsamic vinegar | fresh oregano

9,00
[vegan]

BRUSCHETTA AL POMODORO

cherry tomatoes confit | garlic | basil pesto | mozzarella | prosciutto

10,00
[vegan] [dairy] [gluten]

SALMON TARTAR

cream cheese | fresh herbs | baby arugula | cherry tomato | capers

12,00
[dairy] [gluten] [fish]

AGLIO OLIO SQUID

fried calamari | basil mayonnaise | fresh herbs

12,00
[dairy] [gluten] [seafood]

GRIGLIATA DELL'ORTORANO

grilled vegetables | mozzarella cheese | prosciutto | balsamic vinegar | garlic oil

11,00
[dairy] [gluten]

SALADS

DI POLLO SALAD

spinach | arugula | walnuts | chicken | parmesan cheese | bell peppers | croutons | sun-dried tomatoes | mustard vinaigrette

13,00
[dairy] [gluten] [seafood] [chicken]

CAPRESE SALAD

cherry tomatoes | buffalo mozzarella | basil pesto | pine cone seeds

11,00
[dairy] [gluten] [seafood]

ROMA SALAD

romaine hearts | arugula | tomato | prosciutto | mozzarella cheese | parmesan cheese | avocado | balsamic vinaigrette

12,00
[dairy] [gluten]

VERA ITALIAN SALAD (VEGAN)

romaine hearts | iceberg lettuce | radishes | fresh onion | grilled vegetables | avocado | chia seeds | apple cider vinegar vinaigrette

12,00
[dairy] [gluten] [vegan]

PIZZA

MARGHERITA

tomato sauce | basil | oregano | tomato slices | mozzarella cheese

11,00
[dairy] [gluten]

PIZZA ROMANA

tomato sauce | bicolor peppers | pepperoni | olives | oregano | mozzarellaboufala | parmesan

14,00
[seafood] [gluten]

CARNE PESTO PIZZA

tomato sauce | basil | oregano | cherry tomatoes | arugula | prosciutto | mozzarella cheese | basil pesto

14,00
[dairy] [gluten] [seafood]

BIANCA (VEGAN) PIZZA

tomato sauce | plant-based mince | plant-based cheese | mushrooms | bell peppers | avocado

14,00
[dairy] [vegan]

PASTA - RISOTTO

SPAGHETTI NAPOLITANA 12,00
fresh tomato sauce | garlic | basil | olive oil

PASTA CARBONARA 14,00
crispy bacon | eggs | garlic | pecorino cheese | freshly - ground black pepper

PAPPARDELLE CON POLLO 16,00
pappardelle | sour cream | chicken | garlic | peppers | mushrooms | cherry tomatoes | baby spinach

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 18,00
Stuffed fresh pasta with ricotta | spinach | roquefort sauce and grated parmesan

TAGLIATELLE BOLOGNESE 18,00
coarsely chopped beef sautéed with onion and garlic

GRANTORTELLONE (VEGAN) 15,00
spring onion | cherry tomatoes | mushrooms | broccoli | fresh herbs

CHICKEN FILLET RISOTTO 18,00
sautéed with butter | cream of parmesan | cream | fresh herbs

SEAFOOD RISOTTO 18,00
shrimps | octopus | tuna | olive oil | cherry tomatoes | spring onion | butter | garlic

MUSHROOM RISOTTO 16,00
wild mushrooms | truffle | mascarpone cheese | flavoredbutter | fresh herbs

ORZO ALLA MILANESE 16,00
onion | extra virgin olive oil | butter | white wine | saffron | salt & freshly ground pepper

MAIN DISHES

SALTIMBOCCA CHICKEN FILLET 18,00
spinach | cheese mousse | bacon | mushrooms | sweet potato mash | sun-dried tomato sauce

PORK TENDERLOIN FILLETS 24,00
sautéed with butter | mustard | cream | caramelized onion | baby rocket and crispy potato

ROASTED MARSALA BEEF 30,00
sautéed with Marsala wine | mushroom sauce | butter | baby carrots | baby potatoes | extra virgin olive oil | salt | black pepper

SALMON FILLET 26,00
celeriac puree | baby carrots | asparagus | lemon oil

DESSERTS

PANACOTTA 8,00
with fresh fruits or chocolate

TIRAMISU 9,00
mascarponecheese | espresso | darkchocolate

VANILLA OR CHOCOLATE SEMIFREDDO 8,00
crunchy cookies | nuts | strawberries

IN - SEASON FRUIT SALAD 8,00

ICE CREAM OF YOUR CHOICE 6,00

SOUPES

SOUPE DU JOUR

8,00



HORS- D'OUVRE

CHAMPIGNONS AI FERRI (VEGETALIENNE)

9,00

pleurotes | tomates cerises | ail |
vinaigre balsamique | romarin frais



BRUSCHETTA AL POMODORO

10,00

tomates cerises confites | ail | basilic pesto |
mozzarella | prosciutto



CARPACCIO DE SAUMONFUMÉ

12,00

fromage à la crème | herbes fraîches |
bébé roquette | tomate cerise | câpre



CALAMARS AGLIO OLIO

12,00

calamars frits | mayonnaise au basilic |
herbes fraîches



GRIGLIATA DELL' ORTOLANO

11,00

legumes grillés | fromage mozzarella |
prosciutto | vinaigre balsamique | huiled'ail



SALADES

SALADE DE POLO

13,00

épinards | roquette | noix | poulet |
parmesan | poivrons | croûtons |
tomates séchées | vinaigrette à la moutarde



SALADE CAPRESE

11,00

tomates cerises | mozzarella |
pesto au basilic | graines de pommes de pin



SALADE ROMA

12,00

cœurs de laitue | roquette | tomate |
prosciutto | mozzarella | Parmesan | avocat |
vinaigrette au vinaigre balsamique



SALADEVERA ITALIENNA (VÉGÉTALIENNE)

12,00

cœurs de laitue | laitue iceberg | radis |
oignonvert | legumes grillés | avocat | chia |
vinaigrette au vinaigre



PIZZAS

PIZZA MARGHERITA

11,00

sauce tomate | basilic | origan |
tomate tranchee | mozzarella



PIZZA ROMANA

14,00

sauce tomate | poivrons bicolores | pepperoni |
olives | origan | mozzarella de bufflonne | parmesan



PIZZA CARNE PESTO

14,00

sauce tomate | basilic | origan | tomate cerises |
roquette | prosciutto | mozzarella |
pesto de basilic



PIZZA BIANCA (VÉGÉTALIENNE)

14,00

sauce tomate | haché végétal | fromage végétal |
champignons | poivrons | avocat



PÂTES - RISOTTO

SPAGHETTI NAPOLITAINA 12,00
sauce tomate fraîche | ail | basilic |
huiled'olive

PÂTES CARBONARA 14,00
bacon croustillant | oeufs | ail | fromage
pecorino | poivre noir fraîchement moulu

PAPPARDELLE CON POLLO 16,00
pappardelles | crème | poulet | ail | poivrons |
champignons | tomate cerises |
jeunes pousses d'épinards

RAVIOLIS RICOTTA E SPINACI 18,00
pâtes fraîches farcies à la ricotta | épinards |
sauce roquefort et parmesan râpé

TAGLIATELLES BOLOGNAISES 18,00
boeuf haché grossièrement sauté à l'oignon
et à l'ail

GRANTORTELLONE (VÉGÉTALIEN) 15,00
oignon vert | tomates cerises | champignons
brocoli | herbes fraîches

RISOTTO DE FILET DE POULET 18,00
sauté au beurre | crème de parmesan | crème |
herbes fraîches

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 18,00
crevettes | poulpe | thon | huile d'olive |
tomates cerises | oignon nouveau | beurre | ail

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 16,00
champignons sauvages | truffe | fromage
mascarpone | beurre aromatique | herbes fraîches

ORZO ALLA MILANESE 16,00
oignon | huile d'olive extra vierge | beurre |
vin blanc | safran | sel et poivre du Moulin

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE POULET SALTIMBOCCA 18,00
épinards | mousse de fromage | bacon |
champignons | purée de patates douces |
sauce aux tomates séchéesa

FILETS MIGNONS DE PORC 24,00
sautés au beurre | moutarde | crème | oignon
caramélisé | roquette et pomme de
terre crouillante

BOEUF MARSALA RÔTI 30,00
sauté au vin Marsala | sauce aux champignons |
beurre | carottes miniatures | pommes de terre
grelots | huile d'olive extra vierge | sel | poivre noir

FILET DE SAUMON 26,00
purée de céleri-rave | mini carottes | asperges
huile de citron

DESSERTS

PANACOTTA 8,00
aux fruits frais ou au chocolat

TIRAMISU 9,00
mascarpone | expresso | chocolat noir

SEMIFREDDO À LA VANILLEOUCHOCOLAT 8,00
biscuit croquant | noix | fraises

SALADE DE FRUITS DE SAISON 8,00

CRÈME GLACÉE AU CHOIX 6,00

SUPPEN

TAGESSUPPE

8,00



VORSPEISEN

FUNGHI AI FERRI (VEGAN)

Austerpilze | Kirschtomaten | Knoblauch | Balsamico- Essig | frischer Oregano

9,00



BRUSCHETTA AL POMODORO

Kirschtomaten Confit | Knoblauch | Basilikumpesto | Mozzarella | Prosciutto

10,00



LACHSTATAR

Frischkäse | frische Kräuter | Baby-Rucola | Kirschtomaten | Kapern

12,00



AGLIO OLIO TINTENFISCH

Gebratener Tintenfisch | Basilikum mayonnaise | frische Kräuter

12,00



GRIGLIATA DELL'ORTOLANO

gegrilltes Gemüse | Mozzarella- Käse | Prosciutto | Balsamico- Essig

11,00



SALATE

DI POLLO SALAT

Spinat | Rucola | Walnüsse | Hähnchen | Parmesan | Paprika | Croutons | sonnengetrocknete Tomaten | Senf- Vinaigrette

13,00



CAPRESE SALAT

Kirschtomaten | Mozzarella | Basilikum pesto | Tannenzapfensamen

11,00



ROMA SALAT

Salatherzen | Rucola | Tomate | Prosciutto | Mozzarella | Parmesan | Avocado | Balsamico Essig Vinaigrette

12,00



VERA ITALIENISCH SALAT (VEGAN)

Salatherzen | Eisberg | Radieschen | frische Zwiebel | gegrilltes Gemüse | Avocado | Tee | Essig- Vinaigrette

12,00



PIZZEN

MARGHERITA

Tomatensoße | Basilikum | Oregano | Tomatenscheiben | Mozzarella

11,00



PIZZA ROMANA

Tomaten sauce | zweifarbige Paprikaschoten, Peperoni | Oliven | Oregano | Mozzarella boufala | Parmesan

14,00



CARNE PESTO

Tomatensoße | Basilikum | Oregano | Kirschtomaten | Rucola | Prosciutto | Mozzarella | Basilikumpesto

14,00



BIANCA (VEGAN)

Tomatensoße | Veganes Hackfleisch | Veganer Käse | Pilze | Paprika | Avocado

14,00



PASTA - RISOTTO

SPAGHETTI NAPOLITANA 12,00
frische Tomatensoße | Knoblauch | Basilikum | Olivenöl

PASTA CARBONARA 14,00
knuspriger Speck | Eier | Knoblauch | Pecorino Käse | frisch - gemahlener schwarzer Pfeffer

PAPPARDELLE DI POLLO 16,00
Papardelle | Sahne | Hähnchen | Knoblauch | Paprika | Pilze | Kirschtomaten | Babyspinat

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 18,00
Gefüllte frische Nudeln mit Ricotta | Spinat | Roquefortsauce und geriebenem Parmesan

TAGLIATELLE BOLOGNESE, 18,00
grob gehacktes Rindfleisch | sautiert mit Zwiebeln und Knoblauch

GRANTORTELLONE (VEGAN) 15,00
frische Zwiebel | Kirschtomaten | Pilze | Brokkoli | frische Kräuter

HÄHNCHENFILET-RISOTTO 18,00
sautiert mit Butter | Parmesancreme | Sahne | frischen Kräutern

MEERESFRÜCHTE-RISOTTO 18,00
Garnelen | Oktopus | Thunfisch | Olivenöl | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Butter | Knoblauch

PILZ-RISOTTO 16,00
Waldpilze | Trüffel | Mascarpone-Käse | aromatische Butter | frische Kräuter

ORZO ALLA MILANESE 16,00
Zwiebel | natives Olivenöl extra | Butter | Weißwein | Safran | Salz und frisch gemahlener Pfeffer

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHENFILET SALTIMBOCCA 18,00
Spinat | Käsemousse | Bacon | Champignons | Kartoffelgnocchi | sonnengetrocknete Tomatensoße

SCHWEINEFILETS 24,00
sautiert mit Butter | Senf | Sahne | karamellisierten Zwiebeln | Baby-Rucola und knusprigen Kartoffeln

GEBRATENES MARSALA-RINDFLEISCH 30,00
sautiert mit Marsala-Wein | Pilzsauce | Butter | Babykarotten | Babykartoffeln | extra natives Olivenöl | Salz | schwarzer Pfeffer

LACHSFILET 26,00
Selleriepüree | Baby-Karotten | Spargel | Zitronenöl

DESSERTS

PANNA COTTA 8,00
mit frischen Früchten oder Schokolade

TIRAMISU 9,00
Mascarpone | Espresso | Zartbitterschokolade

SEMIFREDO VANILLE ODER SCHOKOLADE 8,00
Knuspriger Keks | Nüsse | Erdbeere

OBSTSALAT DER SAISON 8,00

EIS NACH WAHL 6,00



gluten



milk



sesame



fish



eggs



nuts



spicy



soya



celery



lupins



vegan



mustard



crustacean



milk &
eggs



molluscs



vegetarian



sulphur
dioxide &
sulphites

