



ramino[ra-mì-no] s.m.

Μικρό σκεύος από χαλκό σε μορφή μπρικκιού, με στόμιο και πλάγιο χερούλι, που χρησιμοποιείται για ζέσταμα νερού.

• • •

Χάλκινη κουτάλα τρυπητή για να μαζεύει τον αφρό που σχηματίζεται πάνω στο γάλα.

• • •

Παιχνίδι που παίζεται με χαρτιά ανάμεσα σε περισσότερους από 2 παίκτες, με 2 πακέτα 52 χαρτιών συν 4 μπαλαντέρ. Ο σκοπός είναι να προσπαθήσεις να ενώσεις τις κάρτες σου σύμφωνα με καθορισμένους συνδυασμούς απορρίπτοντας ή επιλέγοντας από το πακέτο που έχει μείνει στο τραπέζι.

Small copper vessel in the shape of a briq, with a spout and a side handle, used for heating water.

• • •

Copper slotted ladle used for skimming the foam that forms on top of milk.

• • •

Card game played with more than 2 players, using 2 decks of 52 cards plus 4 jokers. The objective is to form sets of cards according to specific combinations by either discarding or drawing from the remaining deck on the table.

Η ιταλική κουζίνα έχει βαθιές ρίζες στην αρχαιότητα και εξελίχθηκε μέσα στους αιώνες, συνδυάζοντας παράδοση, φρέσκα υλικά και απλούς αλλά γευστικούς συνδυασμούς. Από τα ζυμαρικά και την πίτσα μέχρι τα τυριά και τα ελαιόλαδα, κάθε πιάτο αντανakλά την τοπική ταυτότητα και την πλούσια γαστρονομική κληρονομιά της Ιταλίας.

Italian cuisine has deep roots in antiquity and has evolved over the centuries, combining tradition, fresh ingredients, and simple yet flavorful combinations. From pasta and pizza to cheeses and olive oils, each dish reflects the local identity and rich gastronomic heritage of Italy



SET MENU I

Φρεσκοψημένο ψωμί αργής ωρίμανσης, κριτσίνια Torinesi και focaccia (συνοδεύεται από dip)
Freshly baked slow ripening bread, grissini Torinesi & focaccia (accompanied with dip)

Pandaisia

Iceberg, αποξηραμένο σύκο, κουκουνάρι, πράσινη & κόκκινη Λόλα, avocado & dressing
πορτοκάλι

Iceberg, dried figs, pine nuts, green & red lollo, avocado & orange dressing

Funghi al Tartufo Pizza

Με κρέμα μανιταριών, mozzarella, flakes παρμεζάνας, άγρια μανιτάρια και
carpaccio τρούφας

With mushroom cream, mozzarella, parmesan flakes, wild mushrooms and
truffle carpaccio

Spaghetti Carbonara

Guanciale, pecorino, παρμεζάνα, αυγό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Guanciale, pecorino, parmesan, egg, freshly grated pepper

Dolci

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας
Ask for the daily dessert's choices

Pinot Grigio Blush Venezie Vitis Nostra 750ml

Τελική τιμή 32€ ανά άτομο
Final price 32€ per person

*To set menu διατίθεται για δύο άτομα και άνω.

**The set menu is available for two or more people.*



SET MENU II

Φρεσκοψημένο ψωμί αργής ωρίμανσης, κριτσίνια Torinesi και focaccia (συνοδεύεται από dip)
Freshly baked slow ripening bread, grissini Torinesi & focaccia (accompanied with dip)

Bruschetta mozzarella

Φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκος βασιλικός, mozzarella
Fresh tomato, garlic, extra virgin olive oil, fresh basil, mozzarella

Buratta pomodorini

Mozzarella burrata, ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, pesto Genovese
Mozzarella burrata, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, pesto Genovese

Risotto Funghi Porcini & Olio di Tartufo

Μανιτάρια porcini, σκόρδο, λάδι τρούφας
Porcini mushrooms, garlic, truffle oil

Pollo alla griglia

Στήθος κοτόπουλο σχάρα, σερβίρεται με πατάτες baby
Grilled chicken fillet, accompanied with baby potatoes

Dolci

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας
Ask for the daily dessert's choices

Pinot Grigio Blush Venezie Vitis Nostra 750ml

Τελική τιμή 40€ άνα άτομο
Final price 40€ per person

*Το set menu διατίθεται για δύο άτομα και άνω.

*The set menu is available for two or more people.



SET MENU III

Φρεσκοψημένο ψωμί αργής ωρίμανσης, κριτσίνια Torinesi και focaccia (συνοδεύεται από dip)
Freshly baked slow ripening bread, grissini Torinesi & focaccia (accompanied with dip)

Caponata in a Nest

Μελιτζάνα, κάπαρη, ελιές, κόκκινη πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο, σάλτσα ντομάτας
& μοτσαρελάκια

Eggplant, capers, olives, red peper, onion, garlic, tomato sauce & mini mozzarella

Insalata Ramino

Ρόκα, iceberg, φρέσκο κρεμμύδι, λάδι, λευκό μπαλσάμικο, καρότο παπαρδέλα, αγγούρι
παπαρδέλα, flakes Parmigiano, ντοματίνια

*Arugula, iceberg, fresh onion, oil, white balsamic, carrot pappardelle, cucumber
pappardelle, Parmigiano flakes, cherry tomatoes*

Tagliata di manzo

Flank steak black Angus, σερβίρεται με σαλάτα mesclun
Flank steak black Angus, accompanied with mesclun salad

Dolci

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας
Ask for the daily dessert's choices

Pinot Grigio Blush Venezie Vitis Nostra 750ml

Τελική τιμή 50€ ανά άτομο
Final price 50€ per person

*To set menu διατίθεται για δύο άτομα και άνω.

**The set menu is available for two or more people*



PANE

Φρεσκοψημένο ψωμί αργής ωρίμανσης, κριτσίνια Torinesi και focaccia* 4,50€
(συνοδεύεται από dip) – για 2 άτομα
*Freshly baked slow ripening bread, grissini Torinesi & focaccia**
(accompanied with dip) – per 2 people

ANTIPASTI

Bruschetta mozzarella 13,50€
Φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκος βασιλικός, mozzarella
Fresh tomato, garlic, extra virgin olive oil, fresh basil, mozzarella

Bruschetta prosciutto 14,50€
Μαρμελάδα σύκο, prosciutto, gorgonzola
Fig jam, prosciutto, gorgonzola

Caponata in a Nest 9,50€
Μελιτζάνα, κάπαρη, ελιές, κόκκινη πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο, σάλτσα ντομάτας & μοτσαρελάκια. Σερβίρεται μέσα σε φρεσκοψημένο σπιτικό ψωμί
Eggplant, capers, olives, red pepper, onion, garlic, tomato sauce & mini mozzarella
Served inside freshly baked homemade bread

Pollo Dragoncello 14,50€
Φιλέτο κοτόπουλο με κρέμα Parmigiano, εστραγκόν σε λευκό κρασί & focaccia
Chicken fillet with Parmigiano cream, tarragon in white wine & focaccia

Cheviche 16,00€
Φρέσκο ψάρι μαριναρισμένο σε χυμό εσπεριδοειδών, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ginger, chilli, λάδι μαϊντανού
Marinated fresh fish in citrus juice, extra olive oil, ginger, chilli, parsley oil

Carpaccio di manzo 17,00€
Φιλέτο μοσχάρι, dressing λεμονιού, ρόκα, flakes παρμεζάνας
Beef fillet, lemon dressing, rocket, parmesan flakes

*Η focaccia έχει τις ρίζες της στην αρχαία Ρώμη, όπου παρασκευαζόταν ως επίπεδο ψωμί με ελαιόλαδο και βότανα. Χρησιμοποιούνταν αρχικά για καθημερινή κατανάλωση και προσφορές στους θεούς. Με τον χρόνο εξελίχθηκε σε ποικίλες παραλλαγές στην Ιταλία, προσθέτοντας συχνά ντομάτα, ελιές ή άλλα υλικά, και σήμερα αποτελεί δημοφιλέστερο παραδοσιακό ψωμί, γνωστό για την αφράτη υφή και τη γεύση του.

**Focaccia has its roots in ancient Rome, where it was prepared as a flatbread with olive oil and herbs. Originally, it was used for daily consumption and as offerings to the gods. Over time, it evolved into various Italian variations, often incorporating tomatoes, olives, or other ingredients, and today it is a popular traditional bread, known for its fluffy texture and rich flavor.*



INSALATE

Insalata Ramino	13,00€
Ρόκα, iceberg, φρέσκο κρεμμύδι, λάδι, λευκό μπαλσάμικο, καρότο παπαρδέλα, αγγούρι παπαρδέλα, flakes Parmigiano, ντοματίνια <i>Arugula, iceberg, fresh onion, oil, white balsamic, carrot pappardelle, cucumber pappardelle, Parmigiano flakes, cherry tomatoes</i>	
Cesare*	14,50€
Κοτόπουλο, iceberg, crouton, flakes παρμεζάνας, dressing Caesar <i>Chicken, iceberg, crouton, parmesan flakes, Caesar dressing</i>	
Burrata pomodorini	15,00€
Mozzarella burrata, ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, pesto Genovese <i>Mozzarella burrata, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, pesto Genovese</i>	
Pandaisia	15,00€
Iceberg, αποξηραμένο σύκο, κουκουνάρι, πράσινη & κόκκινη λόλα, avocado & dressing πορτοκάλι <i>Iceberg, dried figs, pine nuts, green & red lollo, avocado & orange dressing</i>	
Insalata di Parma	16,00€
Prosciutto, mesclun, ντοματίνια, flakes παρμεζάνας, dressing λαδολέμονο <i>Prosciutto, mesclun, cherry tomatoes, parmesan flakes, olive oil/lemon dressing</i>	

*Η διάσημη σαλάτα του Καίσαρα (Caesar salad) δημιουργήθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα από τον Ιταλο-Μεξικανό σεφ Caesar Cardini, που εργαζόταν σε ένα πολυσύχναστο εστιατόριο στο Τιχουάνα του Μεξικό. Το 1924, σε μια ιδιαίτερα φορτωμένη ημέρα, ο Cardini δημιούργησε την πρώτη σαλάτα χρησιμοποιώντας ό,τι είχε διαθέσιμο: φρέσκα φύλλα ρόκας ή μαρουλιού, παρμεζάνα, τραγανά κρουτόν, αυγά και μια πλούσια σάλτσα από σκόρδο, λεμόνι και ελαιόλαδο. Η σαλάτα έγινε αμέσως αγαπημένη των πελατών, χάρη στη μοναδική της ισορροπία γεύσεων και στην πρωτοτυπία της παρουσίασης.

**The famous Caesar Salad was created in the early 20th century by Italian-Mexican chef Caesar Cardini, who ran a bustling restaurant in Tijuana, Mexico. In 1924, during an exceptionally busy day, Cardini threw together the first Caesar Salad using whatever ingredients he had on hand: fresh romaine or other greens, Parmesan cheese, crunchy croutons, eggs, and a rich dressing made from garlic, lemon, and olive oil. The salad quickly became a customer favorite, celebrated for its perfect balance of flavors and its inventive presentation.*



PIZZA

Margherita

11,50€

Με σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα, mozzarella και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

With tomato sauce, fresh basil, parmesan, mozzarella and extra virgin olive oil

Fuoco

13,50€

Με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα, mozzarella, salsiccia piccante και λάδι chilli

With tomato sauce, parmesan, mozzarella, salsiccia piccante and chili oil

Prosciutto Burrata

15,00€

Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, burrata, ρόκα

With tomato sauce, mozzarella, prosciutto, burrata, rocket

Misto Formaggi

14,00€

Με κρέμα gorgonzola, scamorza, mozzarella και παρμεζάνα

With gorgonzola cream, scamorza, mozzarella and parmesan

Tirolese

14,50€

Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, speck, καραμελωμένα κρεμμύδια και brie

With tomato sauce, mozzarella, speck, caramelized onions and brie cheese

Funghi al Tartufo

16,50€

Με κρέμα μανιταριών, mozzarella, flakes παρμεζάνας, άγρια μανιτάρια και carpaccio τρούφας

With mushroom cream, mozzarella, parmesan flakes, wild mushrooms and truffle carpaccio

Peperoni

14,50€

Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella και πεπερόνι

With tomato sauce, mozzarella and pepperoni

Verdure

13,50€

Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριές, μανιτάρια και κρεμμύδι

With tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers, mushrooms and onion

Diavolicchio

15,50€

Σάλτσα ντομάτας με Nduja ventricina, salsiccia piccante, mozzarella, κρεμμύδι, chilli flakes

Tomato sauce with Nduja, ventricina, salsiccia piccante, mozzarella, onion, chilli flakes



PASTA

Gnocchi Pomodoro Mozzarella	14,00€
Σάλτσα από τοματίνια, mozzarella, φρέσκο βασιλικός, σκόρδο <i>Cherry tomatoes sauce, mozzarella, fresh basil, garlic</i>	
Paccheri con Funghi Portobello	14,50€
Μανιτάρια portobello, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, δεντρολίβανο, παρμεζάνα <i>Portobello mushrooms, milk cream, garlic, rosemary, parmesan</i>	
Rigatoni alla Matriciana	14,50€
Σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, peperoncino, guanciale <i>Tomato sauce, onion, peperoncino, guanciale</i>	
Ravioli Cacio e Pepe	15,00€
Κρέμα γάλακτος, κρέμα tartufata, παρμεζάνα <i>Milk cream, tartufata cream, parmesan</i>	
Spaghetti Bolognese	15,50€
Σάλτσα ντομάτας, μοσχαρίσιος κιμάς, καρότο, σέλερι, σκόρδο, κρεμμύδι <i>Tomato sauce, minced beef, carrot, celery, garlic, onion</i>	
Spaghetti Carbonara	15,50€
Guanciale, pecorino, παρμεζάνα, αυγό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι <i>Guanciale, pecorino, parmesan, egg, freshly grated pepper</i>	
Paccheri Ragù	21,00€
Μοσχάρι σε κόκκινο κρασί, καρότο, κρεμμύδι, σέλερι, σκόρδο & σάλτσα ντομάτας <i>Beef in red wine, carrot, onion, celery, garlic & tomato sauce</i>	
Chicken & Mushroom Rigatoni	16,50€
Κοτόπουλο, κρέμα Parmigiano, μανιτάρια Portobello, σαφράν, κρέμα γάλακτος σβησμένο σε λευκό κρασί <i>Chicken, Parmigiano cream, Portobello mushrooms, saffron, cream, finished with white wine</i>	
Paccheri Salsiccia	16,50€
Λουκάνικο, peperoncino, κόκκινη & πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο, πράσο, σάλτσα ντομάτας σβησμένο με λευκό κρασί <i>Sausage, peperoncino, red & green peppers, onion, garlic, leek, tomato sauce finished with white wine</i>	
Spirulina Spaghetti with Shrimps	21,00€
Ντοματίνια, γαρίδες, σκόρδο <i>Cherry tomatoes, shrimps, garlic</i>	
Gnocchi Cacio e Pepe	17,00€
Gnocchi από πατάτα Περού με σως γνήσια ιταλική συνταγή cacio e pepe, πεκορίνο & φρέσκο πιπέρι <i>Peruvian potato gnocchi with authentic Italian cacio e pepe sauce, pecorino & fresh pepper</i>	



RISOTTO

Risotto Funghi Porcini & Olio di Tartufo

16,50€

Μανιτάρια porcini, σκόρδο, λάδι τρούφας
Porcini mushrooms, garlic, truffle oil

Risotto Radicchio e Gorgonzola

14,50€

Radicchio, μέλι, gorgonzola
Radicchio, honey, gorgonzola

SECONDI PIATTI

Pollo alla griglia

19,00€

Στήθος κοτόπουλο σχάρα, σερβίρεται με πατάτες baby
Grilled chicken fillet, accompanied with baby potatoes

Scaloppine gorgonzola

24,00€

Φιλέτο χοιρινό, κρέμα gorgonzola, λάδι τρούφα, σερβίρεται με πατάτες baby
Pork fillet, gorgonzola cream, truffle oil, accompanied with baby potatoes

Tagliata di manzo

29,00€

Flank steak black Angus, σερβίρεται με σαλάτα mesclun
Flank steak black Angus, accompanied with mesclun salad

Pesce alla aqua pazza

21,00€

Φιλέτο τσιπούρας, καρότο, ελιές, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντοματίνια, άνηθο μαϊντανό, φινόκιο, κάπαρη, σκόρδο
Sea bream fillet, carrot, olives, scallions, cherry tomatoes, dill, parsley, fennel, caper, garlic

Branzino Milanese

21,00€

Σωτέ φιλέτο λαυράκι, με σκόρδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σαφράν, σβησμένο με κρασί, πάνω σε ριζότο milanese
Pan-seared sea bass fillet with garlic, extra virgin olive oil, and saffron, deglazed with wine, served over Milanese risotto.

DOLCI

Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας
Ask for the daily dessert's choices

7,00€

Executive Chef
Victor Nutu