



**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 αντανακλά 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 Venezia Vitis Nostra 750ml*

\*\*\*\*

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

***Επιλέγοντας το παραπάνω μενού, απολαμβάνεται προνομιακή έκπτωση.  
By choosing the above menu, you benefit from a preferential discount.***

\*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*

\*\*\*\*

### **Insalata mista con Prosciutto di Parma**

Ανάμικτη σαλάτα με ντοματίνια, τσιπς παρμεζάνας, σουσάμι, βινεγκρέτ μπαλσάμικο και προσούτο di Parma  
*Mixed salad with cherry tomatoes, Parmigiano chips, sesame seeds, balsamic vinaigrette and Prosciutto di Parma*

\*\*\*\*

### **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 41€ άνα άτομο  
*Final price 41€ per person*

***Επιλέγοντας το παραπάνω μενού, απολαμβάνεται προνομιακή έκπτωση.  
By choosing the above menu, you benefit from a preferential discount.***

\*To 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)*

\*\*\*\*

### **Involtini di melanzane con mozzarella affumicata**

Μελιτζάνες ψητές γεμιστές με καπνιστή μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας και κρούστα  
*Grilled stuffed eggplants with smoked mozzarella, tomato sauce, and a crispy crust*

\*\*\*\*

### **Insalata Ramino**

Ρόκα, iceberg, φρέσκο κρεμμύδι, λάδι, λευκό μπαλσάμικο, καρότο παπαρδέλα, αγγούρι  
παπαρδέλα, flakes Parmigiano, ντοματίνια  
*Arugula, iceberg, fresh onion, oil, white balsamic, carrot rappardelle, cucumber  
rappardelle, 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*

***Επιλέγοντας το παραπάνω μενού, απολαμβάνεται προνομιακή έκπτωση.  
By choosing the above menu, you benefit from a preferential discount.***

\*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*

**Involtni di melanzane con mozzarella affumicata** 9,50€  
Μελιτζάνες ψητές γεμιστές με καπνιστή μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας και κρούστα  
*Grilled stuffed eggplants with smoked mozzarella, tomato sauce, and a crispy crust*

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

**Agnolotti Bresaola** 14,00€  
Γεμιστά με ρικότα και μαριναρισμένες αγκινάρες, συνοδεύονται από ρόκα baby, flakes παρμεζάνας και vinaigrette λαδολέμονο  
*Stuffed with ricotta and marinated artichokes, served with baby arugula, Parmesan flakes, and a lemon-olive oil vinaigrette*

**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 δημοφιλές 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

<b>Insalata Ramino</b>	14,00€
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>	
<b>Cesare*</b>	15,50€
Κοτόπουλο, iceberg, crouton, flakes παρμεζάνας, dressing Caesar <i>Chicken, iceberg, crouton, parmesan flakes, Caesar dressing</i>	
<b>Burrata pomodorini</b>	16,00€
Mozzarella burrata, ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, pesto Genovese <i>Mozzarella burrata, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, pesto Genovese</i>	
<b>Pandaisia</b>	15,00€
Iceberg, αποξηραμένο σύκο, κουκουνάρι, πράσινη & κόκκινη λόλα, avocado & dressing πορτοκάλι <i>Iceberg, dried figs, pine nuts, green &amp; red lollo, avocado &amp; orange dressing</i>	
<b>Insalata di Parma</b>	16,50€
Προσούτο di Parma, mesclun, ντοματίνια, tuil παρμεζάνας, σουσάμι, dressing κρέμα μπαλσάμικο <i>Prosciutto di Parma, mesclun, cherry tomatoes, Parmigiano tuil, sesame seeds, balsamic cream 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 Τικουάνα 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

<b>Margherita</b>	11,50€
Με σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό, παρμεζάνα, mozzarella και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο <i>With tomato sauce, fresh basil, parmesan, mozzarella and extra virgin olive oil</i>	
<b>Fuoco</b>	13,50€
Με σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα, mozzarella, salsiccia piccante και λάδι chilli <i>With tomato sauce, parmesan, mozzarella, salsiccia piccante and chili oil</i>	
<b>Prosciutto Burrata</b>	15,00€
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, burrata, ρόκα <i>With tomato sauce, mozzarella, prosciutto, burrata, rocket</i>	
<b>Misto Formaggi</b>	14,00€
Με κρέμα gorgonzola, scamorza, mozzarella και παρμεζάνα <i>With gorgonzola cream, scamorza, mozzarella and parmesan</i>	
<b>Tirolese</b>	14,50€
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, speck, καραμελωμένα κρεμμύδια και brie <i>With tomato sauce, mozzarella, speck, caramelized onions and brie cheese</i>	
<b>Funghi al Tartufo</b>	16,50€
Με κρέμα μανιταριών, mozzarella, flakes παρμεζάνας, άγρια μανιτάρια και carpaccio τρούφας <i>With mushroom cream, mozzarella, parmesan flakes, wild mushrooms and truffle carpaccio</i>	
<b>Peperoni</b>	14,50€
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella και πεπερόνι <i>With tomato sauce, mozzarella and pepperoni</i>	
<b>Verdure</b>	13,50€
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριές, μανιτάρια και κρεμμύδι <i>With tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers, mushrooms and onion</i>	
<b>Diavolicchio</b>	15,50€
Σάλτσα ντομάτας με Nduja ventricina, salsiccia piccante, mozzarella, κρεμμύδι, chilli flakes <i>Tomato sauce with Nduja, ventricina, salsiccia piccante, mozzarella, onion, chilli flakes</i>	



## PASTA

<b>Gnocchi Pomodoro Mozzarella</b>	15,00€
Σάλτσα από τοματίνια, mozzarella, φρέσκος βασιλικός, σκόρδο <i>Cherry tomatoes sauce, mozzarella, fresh basil, garlic</i>	
<b>Paccheri con Funghi Portobello</b>	14,50€
Μανιτάρια portobello, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, δεντρολίβανο, παρμεζάνα <i>Portobello mushrooms, milk cream, garlic, rosemary, parmesan</i>	
<b>Rigatoni alla Matriciana</b>	14,50€
Σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, peperoncino, guanciale <i>Tomato sauce, onion, peperoncino, guanciale</i>	
<b>Ravioli Cacio e Pepe</b>	15,00€
Κρέμα γάλακτος, κρέμα tartufata, παρμεζάνα <i>Milk cream, tartufata cream, parmesan</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	15,50€
Σάλτσα ντομάτας, μοσχαρίσιος κιμάς, καρότο, σέλερι, σκόρδο, κρεμμύδι <i>Tomato sauce, minced beef, carrot, celery, garlic, onion</i>	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	15,50€
Guanciale, pecorino, παρμεζάνα, αυγό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι <i>Guanciale, pecorino, parmesan, egg, freshly grated pepper</i>	
<b>Paccheri Ragù</b>	21,00€
Μοσχάρι σε κόκκινο κρασί, καρότο, κρεμμύδι, σέλερι, σκόρδο & σάλτσα ντομάτας <i>Beef in red wine, carrot, onion, celery, garlic &amp; tomato sauce</i>	
<b>Chicken &amp; Mushroom Rigatoni</b>	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>	
<b>Gnocchi al tartufo</b>	17,00€
Μανιτάρια porcini, κουκουνάρι, άρωμα από λάδι τρούφας <i>Porcini mushrooms, pine nuts, a hint of truffle oil</i>	
<b>Casarecce al Salmone</b>	18,00€
Καπνιστός σολομός, αβοκάντο, ξύσμα φρέσκου λεμονιού <i>Smoked salmon with avocado, fresh lemon zest</i>	
<b>Spirulina Spaghetti with Shrimps</b>	22,00€
Ντοματίνια, γαρίδες, σκόρδο <i>Cherry tomatoes, shrimps, garlic</i>	



## RISOTTO

**Risotto Funghi Porcini & Olio di Tartufo** 16,50€

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

**Risotto ai gamberi con zucchini e zafferano** 21,00€

Γαρίδες, κολοκύθι, σαφράν  
*Shrimps, zucchini, saffron*

## 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** 22,00€

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 7,00€  
*Ask for the daily dessert's choices*

Executive Chef  
**Massimo Costa**