

Pinolo

Brunch Menu

Main Menu

Brunch Menu



Focaccia Sandwiches

Focaccia Caprese (VE) 9.00

Φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, ντομάτα και πέστο βασιλικού
Fresh mozzarella cheese, tomato and basil pesto

Focaccia Mortadella 10.50

Τυρί μπουράτα, μορταδέλα και καβουρδισμένα φιστίκια Αιγίνης
Burrata cheese, mortadella and roasted pistachios

Eggs Benedict

Florentine (VE) 8.50

Αυγά ποσέ, φρυγανισμένη focaccia, σπανάκι,
σάλτσα hollandaise και συνοδευτική σαλάτα
Poached eggs, toasted focaccia, spinach,
hollandaise sauce and side salad

Pancetta & Mushrooms 9.50

Αυγά ποσέ, φρυγανισμένη focaccia, πανσέτα,
μανιτάρια σάλτσα hollandaise και συνοδευτική σαλάτα
Poached eggs, toasted focaccia, pancetta, mushrooms,
hollandaise sauce and side salad

Pizza

Avocado & Eggs (VE) 14.00

Ζύμη 48ωρης ωρίμανσης, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,
αβοκάντο, αυγά τηγανητά και φύλλα ρόκας
Fermented 48hours dough, tomato sauce, mozzarella,
avocado, fried eggs and arugula leaves

Carbonara 16.00

Ζύμη πίτσας 48ωρης ωρίμανσης, κρέμα μπουράτα, μοτσαρέλα,
πανσέτα και σάλτσα hollandaise
Fermented 48hours dough, burrata cream, mozzarella,
pancetta and hollandaise sauce

[VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για
διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[VE] Suitable for vegetarians.

Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Mascarpone Mousse

Orange (VE) 6.50

Μους από γιαούρτι και μασκαρπόνε, πορτοκαλόπιτα και καραμελωμένες φλοίδες πορτοκαλιού

Mousse mascarpone yoghurt, orange pie and caramelised orange peels

Berries (VE) 8.00

Μους από γιαούρτι και μασκαρπόνε, μούρα εποχής, φράουλες και σιρόπι μούρων

Mascarpone yoghurt mousse, seasonal berries, strawberries and berries syrup

Cinnamon Buns

White Chocolate (VE) 8.50

Ρολάκια με ζύμη φοκάτσιας και κανέλα, καστανή ζάχαρη, σάλτσα λευκής σοκολάτας και φουντούκια

Focaccia rolls with cinnamon, brown sugar, white chocolate sauce and hazelnuts

Pistachio Praline (VE) 9.50

Ρολάκια με ζύμη φοκάτσιας και κανέλα, καστανή ζάχαρη, πραλίνα από φιστίκια Αιγίνης και καβουρδισμένα φιστίκια Αιγίνης

Focaccia rolls with cinnamon, brown sugar, pistachio praline and roasted pistachios

[VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[VE] Suitable for vegetarians.

Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Do n't Be Stupid

Σαρώστε για τα
αλλεργιογόνα
ή επισκεφθείτε
τον πιο κάτω
σύνδεσμο / Scan
for allergens or
visit the link



[www.pinolo.com.cy/
menus](http://www.pinolo.com.cy/menus)

Antipasti

Ορεκτικά

Insalate

Σαλάτες

Risotti e Pasta Fresca

Ριζότο και Φρέσκα Ζυμαρικά

Pizza

Πίτσα

Main Dishes

Κυρίως Πιάτα

Dolci

Επιδόρπια

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [Ve] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [Ve] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Antipasti

Ορεκτικά

Bruschette al Pomodoro (V) (2 τμχ/ pcs)

Μπρουσκέτες με ντομάτα, κάπαρη Σικελίας και φρέσκο βασιλικό.
Bruschettas with fresh tomato, Sicilian capers and fresh basil.

Με σαρδέλα

With sardine

Suppli (VE) (2 τμχ/ pcs)

Κροκέτα με ριζότο, μοτσαρέλα και ντομάτα.
Risotto croquette, with mozzarella cheese and tomato.

Bruschette al Fungo Nero Dolce (VE) (2 τμχ/ pcs)

Μπρουσκέτες με κρέμα κατσικίσιου τυριού και γλυκό μανιτάρι μαύρης τρομπέτας.
Bruschettas with goat cheese cream and black trumpet mushroom sweet preserve.

Pizzetta all' Aglio (VE)

Μίνι πίτσα, με σκορδοβούτυρο από μαύρο σκόρδο, βότανα και παρμεζάνα ωρίμανσης.
Mini pizza with black garlic butter, herbs and aged Parmesan cheese.

Pizzetta con Formaggio (VE)

Μίνι πίτσα, με κρέμα μπουράτας και μαύρου σκόρδου, τυρί μοτσαρέλα και καραμελωμένο κρεμμύδι.

Mini pizza, black garlic burrata cream, mozzarella cheese and caramelised onion.

Gamberi Fritti

Γαρίδες τεμπούρα σερβιρισμένες με κολοκυθάκια τεμπούρα και σάλτσα ταρτάρ.
Prawns tempura served with zucchini tempura and tartare sauce.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Barbabetola con Stracciatella Affumicata (VE)

Παντζάρι ψημένο σε αλάτι, με καρδιές αγκινάρας στη σχάρα, τυρί στρατσιατέλα και φύλλα βασιλικού.

Salt baked beetroot with grilled artichoke hearts, Stracciatella cheese and basil leaves.

Carpaccio di Manzo

Βοδινό φιλέτο καρπάτσιο, γαρνιρισμένο με καπαρόμηλα, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξίδι, φλοίδες παρμεζάνας και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα εποχής.

Beef fillet carpaccio, garnished with caper berries, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Parmesan flakes and freshly ground seasonal black truffle.

Insalate

Σαλάτες

Caesar

Καρδιές μαρουλιού, τραγανή πανσέτα, καλαμπόκι σχάρας, παλαιωμένη παρμεζάνα, κρουτόν φοκάτσιας και κρεμώδες ντρέσινγκ του Καίσαρα.

Lettuce hearts, crispy pancetta, grilled corn, aged Parmesan cheese, focaccia croutons and creamy Caesar dressing.

Με κοτόπουλο σχάρας

With grilled chicken

Spinaci e Albicocche (VE)

Σαλάτα σπανάκι με καψαλισμένα βερίκοκα ποσέ, τυρί στρατσιατέλα και καπνιστά φιστίκια Αιγίνης.

Spinach salad with charred poached apricots, Stracciatella cheese and smoked Aegina pistachios.

Formaggio e Pere (VE)

Μικρά φυλλώδη λαχανικά με διακριτικά πικάντικο αβοκάντο, αχλάδι κονφί, τσιπς αχλαδιού, ζεστό κατσικίσιο τυρί, φουρνιστό μπισκότο αμυγδάλου και ντρέσινγκ λεμονιού.

Baby leaf salad, slightly spiced avocado, confit pear, pear chips, warm goat cheese with oven baked almond biscuit and lemon vinaigrette.

Burrata (VE)

Κρεμώδες τυρί μπουράτα, ντοματίνια, ψητή κολοκύθα, πιπεριές Φλωρίνης στη σχάρα, κρουτόν φοκάτσιας, ελαιόλαδο, ανθός αλατιού και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι.

Creamy burrata cheese, cherry tomatoes, roasted pumpkin, grilled Florina peppers, focaccia croutons, olive oil, salt blossoms and aged balsamic vinegar.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Risotti e Pasta Fresca

Ριζότο και Φρέσκα Ζυμαρικά

Risotto ai Funghi

Ριζότο καρναρόλι με μανιτάρια εποχής, ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα.

Carnaroli risotto with seasonal mushrooms, lemon zest and freshly ground black truffle.

Rigatoni al Pomodoro (VE)

Ριγκατόνι με σάλτσα από φρέσκες ντομάτες, σκόνη αποξηραμένης ντομάτας και βασιλικό.

Rigatoni with fresh tomato sauce, dried tomato dust and basil.

Με τσίλι και σκόρδο

With chili and garlic

Bucatini Cacio e Pepe (VE)

Μπουκατίνι με μαύρο πιπέρι και κρεμώδη σάλτσα πεκορίνο.

Bucatini with black pepper and creamy Pecorino sauce.

Penne al Pesto (VE)

Πέννες με πέστο βασιλικού, λιαστή ντομάτα και καπνιστά πινόλια.

Penne with basil pesto, sundried tomatoes and smoked pine nuts.

Ravioli Ricotta e Spinaci (VE)

Ραβιόλι γεμιστά με τυρί ρικότα και σπανάκι, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα.

Ravioli filled with ricotta cheese and spinach, tomato sauce and Parmesan cheese.

Tagliatelle alla Bolognese

Ταλιατέλες με μοσχάρισιο ραγού και τυρί παρμεζάνα.

Tagliatelle with slow-cooked beef ragù and Parmesan cheese.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Rigatoni all' Amatriciana

Ριγκατόνι με καπνιστή πανσέτα, σάλτσα Νάπολι, πικάντικο ιταλικό σαλάμι, κρεμμύδι και λιαστή ντομάτα, γαρνιρισμένα με κραμπλ αποξηραμένης πανσέτας και focaccia crumble.

Rigatoni with smoked pancetta, Napoli sauce, spicy Italian salami, onion and sundried tomatoes, garnished with pancetta and focaccia crumble.

Spaghetti alla Carbonara

Σπαγγέτι με γκουαντσιάλε, κρόκο αυγού και τυρί πεκορίνο.

Spaghetti with guanciale, egg yolk and Pecorino cheese.

Linguine con Gamberi

Λινγκουίνι με γαρίδες, ραγού γαρίδας και λαχανικών, σε μπισκ γαρίδας με αρωματικά βότανα.

Linguine with prawns, vegetable and prawn ragù, in a prawn bisque with aromatic herbs.

Με αστακοουρά*

With lobster tail*

*Προτείνεται για δυο άτομα/ Recommended for two persons

Lasagna al Ragù

Λεπτά φύλλα ζυμαρικών με μοσχάρι ραγού και ανάλαφρη κρέμα παρμεζάνας.

Thin pasta layers, with slow-cooked beef ragù and light Parmesan cream.

Gnocchi al Salmone e Tartufo

Νιόκι πατάτας με κύβους σολομού και κρεμώδη σάλτσα από ιταλικά τυριά, μπισκ γαρίδας και φρεσκοτριμμένη εποχιακή τρούφα.

Potato gnocchi with salmon cubes in a creamy Italian cheese sauce, prawn bisque, finished with freshly shaved seasonal truffle.

Bucatini al Tartufo (VE)

Μπουκατίνι τελειωμένο σε κεφάλι παρμεζάνας 24μηνης παλαίωσης, με κρέμα γάλακτος και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα.

Bucatini tossed in a 24-month aged Parmesan wheel, with fresh cream and freshly grated black truffle.

Με ραγού μανιταριών

With mushroom ragù

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. **Allergies and intolerances:** Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Pi.
zza

Πίτσες με ζύμη 48ωρης ωρίμανσης από
βιολογικό αλεύρι λευκό και ολικής άλεσης

Pizzas with 48hour fermented dough made from organic white and wholemeal flour

Pizze

Πίτσες

Margherita (VE)

Σάλτσα ντομάτας, τυρί παρμεζάνα, φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, ντοματίνια και λάδι βασιλικού.
Tomato sauce, Parmesan cheese, fresh mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil oil.

Salame di Napoli

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα και σαλάμι Νάπολι.
Tomato sauce, mozzarella cheese and Napoli salami.

Spianata Piccante

Σάλτσα κίτρινης ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, πικάντικο ιταλικό σαλάμι, μαρμελάδα κρεμμυδιού, λάδι βασιλικού, φρέσκο θυμάρι και χοντρό αλάτι.
Yellow tomato sauce, mozzarella cheese, spicy Italian salami, onion marmalade, basil oil, fresh thyme and coarse salt.

Greca (VE)

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, φέτα, πιπεριές, ελιές, ελαιόλαδο και ρίγανη.
Tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, peppers, olives, olive oil and oregano.

Funghi Portobello e Cotto

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, χαμ κότο,μανιτάρια πορτομπελίни και βασιλικός.
Tomato sauce, mozzarella cheese, cotto ham, portobellini mushrooms and basil.

Carbonara

Τυρί μοτσαρέλα, ιταλική πανσέτα, κρέμα πεκορίνο και αυγό.
Mozzarella cheese, Italian pancetta, Pecorino cream and egg.

Capricciosa

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, αγκινάρες, ελιές,μανιτάρια,προσούτο, φύλλα ρόκας και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι.
Tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, olives, mushrooms, prosciutto, arugula leaves and aged balsamic vinegar.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Quattro Formaggi e Tartufo (VE)

Κρέμα ιταλικών τυριών με γκοργκοντζόλα, κατσικίσιο τυρί, μασκαρπόνε και μαύρη τρούφα.
Italian cheese cream with gorgonzola, goat cheese, mascarpone and black truffle.

Με γαρίδες

With prawns

Pesto con Mortadella e Pistacchi

Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, ντοματίνια, πεστό βασιλικού, μορταδέλα, μπουράτα και φιστίκια Αιγίνης.

Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil pesto, mortadella, burrata and Aegina pistachios.

Nduja

Κρέμα από τυρί μπουράτα, κατσικίσιο τυρί, ντούγια, ιταλικές ελιές, λιαστές ντομάτες, πέστο βασιλικού, μέλι και γύρη μέλισσας.

Burrata cream, goat cheese, nduja, Italian olives, sundried tomatoes, basil pesto, honey and bee pollen.

Caviar

Κρέμα από τυρί μπουράτα, κρέμα με πεκορίνο και αυγό και ιταλικό χαβιάρι Calvisius.
Burrata cream, egg pecorino cream and Italian Calvisius caviar.

Πρόσθετα / Add-ons

Παρμεζάνα ωρίμανσης / Aged Parmesan

Μανιτάρια / Mushrooms

Πικάντικο σαλάμι / Spianata piccante

Μορταδέλα / Mortadella

Χαμ κότο / Cotto ham

Προσούτο Πάρμας / Prosciutto di Parma

Φρέσκια μαύρη τρούφα / Fresh black truffle

Τυρί μπουράτα / Burrata cheese

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. **Allergies and intolerances:** Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Main dishes

To Share

Pollo ai Funghi Porcini*

Φιλέτο κοτόπουλο σοτέ με κρεμώδη σάλτσαμανιταριών πορτσίνι.
Sautéed chicken fillet with creamy porcini mushroom sauce.

Black Angus Mozzarella Burger

Μπιφτέκι Black Angus σε μπριός, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο, τσάντνεϊ σύκου, αγγουράκι τουρσί, ντομάτα και τραγανές πατάτες κυδωνάτες.

Black Angus beef burger in brioche bun with fresh mozzarella, prosciutto, fig chutney, pickled cucumber, tomato and crispy potato wedges.

Orata al Forno*

Τσιπούρα φιλεταρισμένη στον φούρνο, σερβιρισμένη με σάλτσα beurre blanc και κάπαρη.
Oven baked filleted sea bream, served with beurre blanc sauce and capers.

Veal Milanese*

Λεπτοκομμένο μοσχάρι σε τραγανή κρούστα πάνκο, τελειωμένο στο τηγάνι με αρωματικό βούτυρο, σερβιρισμένο με σάλτσα ταρτάρ.

Thinly sliced veal in a crispy panko crust, finished in the pan with aromatic butter and served with tartare sauce.

Filetto di Manzo*

Βοδινό φιλέτο Black Angus σχάρας, κομμένο ταλιάτα σερβιρισμένο με σάλτσα ζωμού κόκκινου κρασιού.

Grilled Black Angus beef fillet, thinly sliced tagliata-style, served with red wine jus.

Ribeye 500g*

Βοδινό Black Angus ribeye, κομμένο ταλιάτα, σερβιρισμένο με σάλτσα ταρταρ.

Black Angus ribeye, served with tartare sauce, thinly sliced tagliata-style.

*Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται ένα συνοδευτικό επιλογής./ Price includes one side of your choice

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Ossobuco di Vitello

(Κατάλληλο για 4 άτομα / Suitable for 4 persons)

Μοσχαρίσιο κότσι μπρεζέ με λαχανικά, πατάτες φούρνου σερβιρισμένο με σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Braised veal shank with vegetables, baby baked potatoes served with red wine sauce.

Side Dishes

Baby πατατούλες φούρνου / Baby baked potatoes

Βελούδινος πουρές πατάτας / Creamy mashed potato

Ρόκα με νιφάδες παρμεζάνας / Rocket salad with Parmesan flakes

Ψητά λαχανικά με μέλι Βελανιδιάς και καπνιστά μανιτάρια /

Roasted vegetables with oak honey and smoked mushrooms

Sauces

Σάλτσα ταρτάρ / Tartare sauce

Κρεμώδης σάλτσα μανιταριών / Creamy mushroom sauce

Σάλτσα ζωμού κόκκινου κρασιού / Red wine jus

Σάλτσα beurre blanc με κάπαρη / Beurre blanc sauce with capers

*Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται ένα συνοδευτικό επιλογής./ Price includes one side of your choice

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Dolci

Επιδόρπια

Cheesecake al Cioccolato con Nocciole

Σοκολατένιο cheesecake, σερβιρισμένο με καραμελωμένα φουντούκια.
Baked chocolate cheesecake served with caramelised hazelnuts.

Panna Cotta al Pistacchio

Πανακότα με φιστίκια Αιγίνης, φράουλες, μούρα και σιρόπι από τσάι κόκκινων φρούτων.
Panna cotta with pistachio, strawberries, berries and red fruit tea sauce.

Tiramisu

Ανάλαφρη κρέμα από τυρί μασκαρπόνε και εσπρέσο, αρωματισμένα μπισκότα με καφέ και πούδρα από κακάο.
Airy mascarpone and espresso cream, coffee scented biscuits and cocoa powder.

Calzone al Cioccolato

Καλτσόνε, με γέμιση πραλίνα φουντουκιού, τυρί μασκαρπόνε, τραγανό μπισκότο και θρυμματισμένα καβουρδισμένα φουντούκια. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.
Calzone, filled with hazelnut praline, mascarpone cheese, crispy biscuit and crushed roasted hazelnuts. Served with vanilla ice cream.

Gelato

Βανίλια Μαδαγασκάρης / Madagascar Vanilla

Σοκολάτα με 70% περιεκτικότητα κακάο / Chocolate with 70% cocoa content
Φράουλα / Strawberry

Λεμόνι σορμπέ / Lemon sorbet

Pinolo
Italian Dining Done Right