



# Aoglio e Olio

Είμαστε στη διάθεση του πελάτη να τον ενημερώσουμε για τα συστατικά στα πιάτα.

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Δημοτικός φόρος και ΦΠΑ

\*Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

*N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.*

*Veillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.*

*Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.*

*\* Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.*

*L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.*

*Мы всегда в распоряжении гостей относительно вопросов и уточнений ингредиентов наших блюд.*

*Пожалуйста, сообщите принимающему заказ персоналу об аллергии на продукты (если таковая имеется)*

*или любых других диетических запросах.*

*Муниципальные налоги и НДС включены в стоимость.*

*\* Замороженные продукты были выбраны с гарантией самого высокого качества.*

*Оливковое масло первого отжима экстра класса используется для салатов, для жарки мы пользуемся подсолнечным маслом.*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καπρέζε: Τομάτα & μοτσαρέλα με φρέσκο βασιλικό & σάλτσα πέστο	15,00 €
Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο & φύλλα μoustάρδας	22,00 €
Τριλογία μπρουσκέτας: Προσούτο & μοτσαρέλλα, Μελιτζάνα & παρμεζάνα, Τομάτα & σκόρδο	12,00 €
Ραβιόλι από λαυράκι γεμιστό με γαρίδα, τομάτα & θυμάρι, σε κρέμα μελιτζάνας	23,00 €
Καρπάτσιο μοσχάρι με ρόκα, παρμεζάνα 36 μηνών ωρίμανσης & φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα	26,00 €
Vitello Tonnato: κρύες φέτες μοσχαριού με σάλτσα τόνου & κάπαρη	23,00 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα μεσκλάν, με μπρεσάολα, ντρέσινγκ & κονφί ροδάκινο	17,00 €
Σαλάτα από ρίζες με σέλερι, σπαράγγια, φλύδες παραμεζάνας & κρέμα βασιλικού	15,00 €
Σαλάτα με αρωματισμένο φρέσκο τόνο, με μοσχολέμονο & ντρέσινγκ εσπεριδοειδών	20,00 €

## ΣΟΥΠΕΣ

Cacciucco alla Livornese: Σούπα με θαλασσινά, πεπεροντσίνο & φρυγανισμένο σκορδόψωμο	18,00 €
Μινεστρόνε: σούπα με λαχανικά	12,00 €

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Ριζότο караβίδας με μελάνι σουπιάς & αφυδατωμένη τομάτα	32,00 €
Ριζότο μανιταριών με τρούφα & καρπάτσιο μοσχαριού	28,00 €
Νιόκι πατάτας με σπανάκι	18,00 €
Κλασική καρμπονάρα	20,00 €
Παπαρδέλες με αστακό & τομάτα San Marzano (για 2 άτομα)	90,00 €
Λινγκουίνι al pesto με μύδια	19,00 €
Ριγκατόνι mezzí με γαρίδες & τοματίνια σε κρέμα μπρόκολου	26,00 €
Ταλιατέλες bolognese με αλατισμένη ρικότα	20,00 €

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο ροφού σωτέ με φακές αρωματισμένες με ρίγανη, πουρέ ελιάς & βινεγκρέτ τομάτας	35,00 €
Φιλέτο λαυράκι με κινόα, φύκια Γραμβούσας & μαγιονέζα αχινού	32,00 €
Μοσχαρίσιο φιλέτο με παλαιωμένο μπαλσάμικο, μανιτάρια πορτσίνι & τρίο πατάτας	40,00 €
Ταλιάτα μοσχαριού σερβιρισμένη με λαχανικά, ρόκα & σάλτσα αρωματικών	33,00 €
Κοτολέτα alla Milanese, με χειροποίητες country πατάτες & πράσινη σαλάτα	25,00 €
Ρολό κοτόπουλου με σαλάτα του Καίσαρα & φασολάκια	23,00 €

## PIZZA

Elounda: Μοτσαρέλλα, τοματίνια, τόνο, μύδια, πιπεριές & ελιές	21,00 €
Μαργαρίτα: Μοτσαρέλλα, τοματίνια, βασιλικό & ρίγανη	13,00 €
Parmese: Τομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο & παρμεζάνα	18,00 €
Tartufata: Ιταλικό κρεμώδες τυρί, μανιτάρια, μοτσαρέλα & λάδι τρούφας	19,00 €
Boscaiola: Μανιτάρια, πιπεριά, ζαμπόν & μπούτι καπνιστό	16,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Tiramisu με Αμαρέτο & παγωτό εσπρέσο	12,00 €
Καραμελωμένος ανανάς με παρφέ μέλι & κρέμα λεμονόχορτου	13,00 €
Panna cotta σοκολάτα αρωματισμένη με τόνγκα, με κόκκινα φρούτα	14,00 €
Ποικιλία Ιταλικών τυριών (για 2 άτομα)	30,00 €
Ποικιλία φρούτων εποχής	12,00 €
Επιλογή από παγωτά	8,00 €
Σπιτικά σορμπέ από φρέσκα φρούτα	11,00 €

## VORSPEISEN

Caprese: Tomate & Mozzarella mit Basilikum & einer Pestsauce	15,00 €
Thunfisch Tartar mit Avocado und Senfblättern	22,00 €
Bruschetta-Trilogie: Parmaschinken & Mozzarella, Aubergine & Parmesan, Tomate & Knoblauch	12,00 €
Ravioli vom Wolfsbarsch gefüllt mit Garnelen und einer Tomaten-Thymian Auberginencreme	23,00 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, 36-Monate-gereifter Parmesan & frische Sommertrüffel	26,00 €
Vitello tonnato, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern	23,00 €

## SALATE

Mesclun-Salat mit Bresaola, Soße und Pfirsich-Confit	17,00 €
Salat mit Wurzeln, Sellerie, Spargel, Parmesanflocken und Basilikumcreme	15,00 €
Salat mit aromatisiertem frischem Thunfisch, Zitronengras und Zitrus-Soße	20,00 €

## SUPPEN

Cacciucco alla Livornese: Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Peperoncino & Knoblauchbrot	18,00 €
Minestrone mit einheimischen Gemüse	12,00 €

## NUDELN & RISOTTO

Krebsrisotto mit Tintenfischtinte und sonnengetrockneter Tomate	32,00 €
Pilzrisotto mit Trüffeln und Kalb Carpaccio	28,00 €
Kartoffel-Gnocchi mit Spinat	18,00 €
Spaghetti Carbonara	20,00 €
Papardelle mit Hummer & San Marzano Tomaten ( für 2 Personen )	90,00 €
Linguine al pesto mit Muscheln	19,00 €
Rigatoni mit Garnelen und Kirschtomaten auf Broccoli-Crème	26,00 €
Tagliatelle bolognese mit gesalzenem Ricottakäse	20,00 €

## HAUPTGÄNGE

Kurzgebratener Zackenbarsch mit Linsensalat aromatisiert mit Oregano, Olivenpüree und Tomatenvinaigrette	35,00 €
Wolfsbarsch mit Quinoa Gänsefuss & Seegras Salat, dazu eine Seeigel - Majonnaise	32,00 €
Fillet vom Rindfleisch mit alten Balsamico Essig Sauce, Steinpilze & dreierlei Kartoffeln	40,00 €
Tagliata vom Rind serviert mit Gemüse & einer Rauken- Kräutersauce	33,00 €
Cotoletta alla Milanese, mit handgemachte Landkartoffeln und grünem Salat	25,00 €
Hähnchenroulade mit Caesar Salat & grünen Bohnen	23,00 €

## PIZZA

Elounda: Mozzarella, Kirschtomaten, Thunfisch, Muscheln, Paprikaschoten & Oliven	21,00 €
Pizza " Margherita ": Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum & Oregano	13,00 €
Pizza " Parma ", mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken & Parmesan	18,00 €
Pizza " Tartufata ", mit Italienischen weichkäse, Pilze, Mozzarella & Trüffelöl	19,00 €
Pizza " Boscaiola " mit Pilze, Paprikaschoten, Schinken & Geräucherten Lendenstück	16,00 €

## NACHSPEISEN

Tiramisu mit Amaretto & Espresso-Eis	12,00 €
Karamellisierte Ananas mit Honigparfait & Zitronengrascreme	13,00 €
Panna Cotta Schokolade aromatisiert mit Tonga-Vanille, serviert mit roten Beeren	14,00 €
Variation von Italienischen Käsesorten ( für 2 Personen )	30,00 €
Variation von Saisonalen Früchten	12,00 €
Auswahl an Eissorten	8,00 €
Hausgemachte Sorbets	11,00 €

## HORS D'OEUVRE

Caprese : Tomate, mozzarella, basilic & sauce pesto	15,00 €
Tartare de thon à l'avocat & aux feuilles de moutarde	22,00 €
Trilogie de bruschetta: Prosciutto & mozzarella, Aubergine & parmesan, Tomate & ail	12,00 €
Ravioli de loup de mer farçi de crevettes, tomates & thym sur crème d'aubergine	23,00 €
Carpaccio de veau avec roquette, parmesan vieilli 36 mois & truffe d'été fraîche	26,00 €
Vitello tonnato: fines tranches de veau assaisonnées d'une sauce au thon & de câpres	23,00 €

## SALADES

Salade mesclun avec brésaola et confit de pêche	17,00 €
Salade aux racines, céleri, asperges, flocons de parmesan & crème de basilic	15,00 €
Salade au thon aromatisé, citronnelle & sauce aux agrumes	20,00 €

## SOUPES

Cacciucco alla Livornese: Soupe de poisson avec peperoncino & pain à l'ail	18,00 €
Minestrone de légumes	12,00 €

## PASTA & RISOTTO

Risotto de langoustines à l'encre de seiche & tomate séchée	32,00 €
Risotto aux champignons, truffe & carpaccio de veau	28,00 €
Gnocchi de pomme de terre aux épinards	18,00 €
Carbonara "classique"	20,00 €
Papardelle à la langouste & tomate San Marzano (2 personnes)	90,00 €
Linguine al pesto & aux moules	19,00 €
Rigattoni mezzi aux crevettes & tomates cerises, sur crème de broccoli	26,00 €
Tagliatelle à la bolognese, au fromage ricotta salé	20,00 €

## PLATS GARNIS

Mérou sauté avec salade de lentilles à l'origan, purée d'olives & vinaigrette à la tomate	35,00 €
Loup de mer avec quinoa, salade d'algues & mayonnaise aux œufs d'oursin	32,00 €
Filet du boeuf au vinaigre balsamique vieilli, cèpes & trio de pommes de terre	40,00 €
Tagliata de bœuf, légumes, roquette & sauce aux herbes	33,00 €
Cotoletta alla Milanese, avec pommes de terre "country" faits à la main & salade verte	25,00 €
Roulade de poulet avec salade César & haricots verts	23,00 €

## PIZZA

Elounda: Mozzarella, tomates cerises, thon, moules, poivrons & olives	21,00 €
Margherita: Mozzarella, tomates cerises, basilic & origan	13,00 €
Parmese: Tomate, mozzarella, prosciutto & parmesan	18,00 €
Tartufata: Fromage crémeux italien, champignons, mozzarella & huile de truffe	19,00 €
Boscaiola: Champignons, poivrons, jambon & filet fumé	16,00 €

## DESSERTS

Tiramisu avec Amaretto & glace espresso	12,00 €
Ananas caramélisé avec parfait au miel & crème de citronnelle	13,00 €
Panna cotta chocolat parfumée à la vanille tonga, avec fruits rouges	14,00 €
Assortiment de fromages italiens (2 personnes)	30,00 €
Assortiment de fruits de saison	12,00 €
Choix de glace	8,00 €
Choix de sorbets	11,00 €

## APPETIZERS

Caprese: Tomato with mozzarella, fresh basil & pesto sauce	15,00 €
Tuna tartare with avocado & mustard leaves	22,00 €
Bruschetta trilogy: Prosciutto & mozzarella, Aubergine & parmesan, Tomato & garlic	12,00 €
Sea bass ravioli stuffed with shrimps, tomato & thyme, served with aubergine cream	23,00 €
Beef carpaccio with rocket, 36-month aged parmesan cheese & fresh summer truffle	26,00 €
Vitello tonnato: thinly sliced veal dressed with tuna sauce & capers	23,00 €

## SALADS

Mesclun salad, with bresaola, dressing & peach confit	17,00 €
Salad with roots, celery, asparagus, parmesan flakes & basil cream	15,00 €
Salad with aromatised fresh tuna, lemongrass & citrus dressing	20,00 €

## SOUPS

Cacciucco alla Livornese: Fish & seafood soup with peperoncino & garlic bread	18,00 €
Minestrone soup with vegetables	12,00 €

## PASTA & RISOTTO

Crayfish risotto with cuttlefish ink & sun-dried tomato	32,00 €
Mushroom risotto with truffles & veal carpaccio	28,00 €
Potato gnocchi with spinach	18,00 €
Classic carbonara	20,00 €
Papardelle with lobster & tomato San Marzano (2 persons)	90,00 €
Linguine al pesto with mussels	19,00 €
Rigattoni mezzi with shrimps & cherry tomatoes on broccoli cream	26,00 €
Tagliatelle bolognese with salted ricotta cheese	20,00 €

## MAIN COURSES

Sautéed grouper with lentil salad flavored with oregano, olive purée & tomato vinaigrette	35,00 €
Sea bass with quinoa, seaweed salad & sea urchin mayonnaise	32,00 €
Beef fillet with aged balsamic sauce, porcini mushrooms & potato trio	40,00 €
Beef tagliata served with vegetables, rocket & herb sauce	33,00 €
Cotoletta alla Milanese, with handmade country potatoes & green salad	25,00 €
Chicken roulade with Caesar salad & green beans	23,00 €

## PIZZA

Elounda: Mozzarella, cherry tomatoes, tuna, mussels, bell peppers & olives	21,00 €
Margherita: Mozzarella, cherry tomatoes, basil & oregano	13,00 €
Parmese: Tomato, mozzarella, prosciutto & parmesan	18,00 €
Tartufata: Italian cream cheese, mushrooms, mozzarella & truffle oil	19,00 €
Boscaiola: Mushrooms, bell peppers, ham & smoked loin	16,00 €

## DESSERTS

Tiramisu with Amaretto & espresso ice cream	12,00 €
Caramelized pineapple with honey parfait, served with lemongrass cream	13,00 €
Chocolate panna cotta, tonga flavoured, served with red berries	14,00 €
Variety of Italian cheeses (2 persons)	30,00 €
Seasonal fruit variety	12,00 €
Selection of ice cream	8,00 €
Home-made sorbets	11,00 €

## ANTIPASTI

Caprese: Pomodoro, mozzarella, basilico & salsa al pesto	15,00 €
Tartare di tonno fresco con avocado e insalatina	22,00 €
Bruschette: Prosciutto & mozzarella, Melanzane & parmigiano, Pomodoro & aglio	12,00 €
Involantino di branzino & gamberetti con pomodoro, timo e purea di melanzane	23,00 €
Carpaccio di vitello con rucola, parmigiano, olio & tartufo estivo	26,00 €
Vitello Tonnato speciale	23,00 €

## INSALATE

Insalata mesclun, con bresaola, salsa e confit di pesche	17,00 €
Insalata con radici, sedano, asparagi, scaglie di parmigiano e crema di basilico	15,00 €
Insalata con tonno fresco aromatizzato, citronella e salsa agli agrumi	20,00 €

## ZUPPE

Cacciucco alla Livornese: Zuppa di pesce aglio & peperoncino	18,00 €
Minestrone di verdure fresche	12,00 €

## PASTE & RISOTTI

Risotto con scampi al nero di seppia & pomodoro essiccato	32,00 €
Risotto ai funghi & tartufo con carpaccio di vitello	28,00 €
Gnocchi di patate con spinaci	18,00 €
Spaghetti alla carbonara	20,00 €
Pappardelle all'aragosta con pomodori di San Marzano (2 persone)	90,00 €
Linguine al pesto & con cozze	19,00 €
Rigatoni ai gamberetti & pomodori ciliegini, su crema di broccoli	26,00 €
Tagliatelle bolognese con ricotta	20,00 €

## CARNI & PESCE

Merluzzo arrosto con insalata di lenticchie, origano & purea d'olive	35,00 €
Branzino con quinoa, alghe & salsa d'uova di riccio di mare	32,00 €
Filetto di manzo al balsamico con porcini & patate	40,00 €
Tagliata di manzo con rucola, legumi & salsa alle erbe	33,00 €
Cotoletta Milanese con patate di campagna fatte a mano & Insalata	25,00 €
Involantino di pollo con insalata César & fagiolini verdi	23,00 €

## PIZZA

Elounda: Mozzarella, pomodoro, tonno, cozze, peperoni & olive	21,00 €
Margherita: Mozzarella, pomodoro, basilico & origano	13,00 €
Parmese: Mozzarella, pomodoro, prosciutto & parmigiano	18,00 €
Tartufata: Mozzarella, ricotta, funghi & olio di tartufo	19,00 €
Boscaiola: Funghi, pepe, prosciutto & filetto affumicato	16,00 €

## DOLCI

Tiramisù con Amaretto e gelato espresso	12,00 €
Ananas caramellato con parfait al miele e crema alla citronella	13,00 €
Panna cotta al cioccolato, aromatizzata alla vaniglia tonga, con bacche rosse	14,00 €
Selezione di formaggi Italiani (2 persone)	30,00 €
Frutta fresca di stagione	12,00 €
Selezione di gelati	8,00 €
Selezione di sorbetti	11,00 €

## ЗАКУСКИ

"Капрезе": помидоры с моцареллой, свежим базиликом & соусом "песто"	15,00 €
Тартар из тунца с авокадо и листьями горчицы	22,00 €
Трилогия брускетты: прошутто & моцарелла, баклажан & пармезан, помидор & чеснок	12,00 €
Равиоли из лаврака(сибаса), фаршированные креветками с помидором и тимьяном, и крем из баклажанов	23,00 €
Карпаччо из говядины с рукколой, сыр "пармезан" 36-месячной выдержки & свежий летний трюфель	26,00 €
Вителло тоннато (телятина под соусом из тунца с каперсами)	23,00 €

## САЛАТЫ

Салат Месклан, с бресаолой, заправкой & персиковым конфи	17,00 €
Салат из кореньев, сельдерея, спаржи, хлопьев Пармезана и кремом из базилика	15,00 €
Салат с ароматизированным свежим тунцом, лемонграссом и цитрусовой заправкой	20,00 €

## СУПЫ

Сассиуччо alla Livornese (Ливорнийский Каччукко): суп из рыбы и морепродуктов с перцем репергонцино & чесночным хлебцем	18,00 €
Суп "Минестроне" с овощами	12,00 €

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И РИЗОТТО

Ризотто с лангустинами и чернилами каракатицы & вялеными помидорами	32,00 €
Ризотто с грибами и трюфелями с карпаччо из телятины	28,00 €
Картофельные ньокки с шпинатом	18,00 €
Классическая "Карбонара"	20,00 €
Папарделле с омаром & помидором San Marzano (на двоих)	90,00 €
Лингуине с соусом "песто" и мидиями	19,00 €
Паста "rigattoni mezzì", с креветками & помидорки "черри" с кремом из брокколи	26,00 €
Тальятелле "Болоньезе" с соленым сыром "рикотта"	20,00 €

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Пассерованный групер с салатом из чечевицы, приправленным орегано, пюре из оливок & прованская заправка с помидором	35,00 €
Лаврак (сибас) с киноа, салат из морских водорослей & майонез из морского ежа	32,00 €
Филе говядины с выдержанным бальзамическим соусом, белые грибы & картофельная трилогия	40,00 €
Тальята из говядины, сервируется с овощами, рукколой и соусом из ароматических трав	33,00 €
Cotoletta alla Milanese (отбивная по-милански) с молодым картофелем и зеленым салатом	25,00 €
Куриный рулет с салатом "Цезарь" & стручковая фасоль	23,00 €

## ПИЦЦА

Элунда: моцарелла, помидорки "черри", тунец, мидии, болгарский перец & оливки	21,00 €
Маргарита: моцарелла, помидорки "черри", базилик & орегано	13,00 €
Пармезе: помидоры, моцарелла, ветчина "прошутто" и сыр "пармезан"	18,00 €
Тартуфата: итальянский сырный крем, грибы, моцарелла & трюфельное масло	19,00 €
Боскайола: грибы, болгарский перец, ветчина & копченая корейка	16,00 €

## ДЕСЕРТЫ

Тирамису с ликером Амаретто & мороженое со вкусом эспрессо	12,00 €
Карамелизованный ананас с медовым парфе, подается с кремом из лемонграсса	13,00 €
Шоколадная панна-котта, ароматизированная ванилью тонга, сервируется с красными ягодами	14,00 €
Ассортимент итальянских сыров (на двоих)	30,00 €
Сезонные фрукты	12,00 €
Мороженое	8,00 €
Домашние сорбеты	11,00 €