

RISTORANTE
BACCO

Price

Choice of two courses per person
€ 52

Choice of three courses per person
€ 60

Τιμή

Επιλογή 2 πιάτων ανά άτομο
€ 52

Επιλογή 3 πιάτων ανά άτομο
€ 60

All above prices are in Euros and are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

Sensitivity Guide

If you suffer from any food sensitivities, look for dishes marked with the guide symbols, and please let your server know which meals you would enjoy so we can prepare them for you.

Διατροφικός Οδηγός

Αν υποφέρετε από οποιαδήποτε διατροφική ευαισθησία, αναζητήστε τα πιάτα με τα σημειωμένα σύμβολα και σας παρακαλούμε όπως ενημερώσετε τους σερβιτόρους μας για να μπορέσουμε να σας τα ετοιμάσουμε

All fish used on our menu, are sustainably sourced

Όλα τα ψάρια που χρησιμοποιούμε στο μενού μας προέρχονται από βιώσιμες πηγές.

Cold Appetizers

Κρύα Ορεκτικά

INSALATA DI RUCOLA

Arugula salad with marinated artichokes,
goat's cheese, broad beans and almonds

VEGAN VERSION AVAILABLE

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

Σαλάτα με ρόκα, μαριναρισμένες αγκινάρες,
κατσίκισιο τυρί, φρέσκα κουκιά και αμύγδαλα

VEGAN ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ

(M, N, S02)

POLPA DI GRANCHIO

Succulent Alaskan crab, confit leeks, anchovy & olive emulsion

Supplement: €14.00

ΚΑΒΟΥΡΟΨΙΧΑ ΑΛΑΣΚΑΣ

Σιγομαγειρεμένα πράσα, κρέμα αντζούγιας και ελιάς
που δίνουν ένταση και θαλασσινή φρεσκάδα

Επιπρόσθετη χρέωση €14.00

(S02, M, F, G, EG, CR, SH)

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO

Smoked beef carpaccio, marinated artichokes,
truffle pecorino, truffle emulsion

ΚΑΠΙΝΙΣΤΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

Μαριναρισμένες αγκινάρες, πεκορίνο με τρούφα και κρέμα τρούφας

(M, S02)

“VITELLO TONNATO”

Slices of tender veal loin, with a light tuna and caper sauce,
quail eggs, and pickled “cipolline” onions

ΚΛΑΣΙΚΟ ΒΙΤΕΛΛΟ ΤΟΝΑΤΟ

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου,
συνοδευόμενες από μια ελαφριά σως από τόνο και κάπαρη,
αυγά ορτυκιού και κρεμμύδια τουρσί “τσιπολίνε”

(CE, EG, F)

BURRATA E BARBABIETOLE

Beets and burrata salad,
with pistachio pesto and orange

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Σαλάτα από παντζάρια και μοτσαρέλα μπουράτα,
σερβίρεται με σάλτσα από φυστίκι Αιγίνης, ελαιόλαδο και βασιλικό

(M, N, S02)

All above prices are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

Hot Appetizers

Ζεστά Ορεκτικά

PARMIGGIANA DI MELANZANE

Oven-baked aubergines and vine-ripened tomatoes topped with mozzarella and parmesan cheeses

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Μελιτζάνες στο φούρνο με ντομάτες, μοτσαρέλα και παρμεζάνα

(CE, G, M, N, SO2)

CALAMARO ALLA GRIGLIA

Marinated grilled squid, tomato and smoked aubergine salsa and rucola salad

ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Μαριναρισμένο ψητό καλαμάρι με φύλλα ρόκας, συνοδευόμενο από σάλτσα ντομάτας και καπνιστής μελιντζάνας

(M, N, MS)

CAPELANTE SCOTTATE

Seared Scallops, marinated artichokes, 'Nduja

ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΑ ΧΤΕΝΙΑ

Μαριναρισμένες αγκινάρες με πικάντικη ιταλική 'Nduja

(MS, M, EG, G)

Soups

Σούπες

VELLUTATA DI CARCIOFI

Artichoke veloute, poached oyster, clams, mussels, toasted fregola

ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ

Με στρείδι ποσέ, κυδώνια, μύδια και φρυγανισμένη fregola – μια φίνα και πλούσια θαλασσινή σούπα

(M, SO2, MS, G)

All above prices are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή
M - Milk / Γαλακτοκομικά **SO2** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι
MS - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος
EG - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

Pasta & Risotto

Ζυμαρικά και Ριζότο

TAGLIATELLE ALL' ASTICE
Tagliatelle with poached lobster,
tomato and basil sauce
Supplement: €35.00

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΑΣΤΑΚΟ
Ταλιατέλες με αστακό ποσέ, και σάλτσα
απο ντομάτες και βασιλικό
Επιπρόσθετη χρέωση: €35.00

(CR, G, EG, CE, CO2)

LINGUINE ALLE VONGOLE
Linguine pasta and fresh clams cooked with white wine,
"Bormano" olive oil, garlic and chilli

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΑΧΙΒΑΔΕΣ
Λιγκουίνι 'Βόνγκολε' με φρέσκες αχιβάδες
μαγειρεμένες σε λευκό κρασί, ελαιόλαδο "Bormano",
σκόρδο και καυτερή πιπεριά τσίλι

(CE, EG, G, M, MS, SO2)

GNOCCHI CON RAGU DI POLPO
potato gnocchi, octopus ragout, piquillo pepper

ΡΑΓΟΥ ΑΠΟ ΧΤΑΠΟΔΙ
Με αφράτα νιόκι πατάτας και γλυκοπιπεριά Piquillo

(M, SO2, EG, G, MS)

FETTUCCINE AL TARTUFO
Fettuccine pasta served with truffle sauce
VEGAN VERSION AVAILABLE

ΦΕΤΟΥΤΣΙΝΙ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ
Σπιτικά ζυμαρικά φετουτσίνη,
σερβιρισμένα με σάλτσα μαύρης τρούφας
VEGAN ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ

(EG, G, M, MS)

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti with tomato ragout and basil
finished with extra virgin olive oil
VEGAN VERSION AVAILABLE

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό
και παρθένο ελαιόλαδο
VEGAN ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ

(E, G, M)

RAVIOLI CON CODA DI BUE
Oxtail ravioli, roast langoustine, shellfish emulsion

ΡΑΒΙΟΛΙ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ
Με ψητή καραβίδα και κρέμα από οστρακοειδή
– μια γαστρονομική ένωση γης και θάλασσας

(M, S02, F, G, EG)

RISOTTO AL LIMONE E TIMO
Lemon & thyme risotto, roast clams & scallops

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ
Συνοδευόμενο από ψητά κυδώνια και χτένια
– δροσερό, αρωματικό και απόλυτα ισορροπημένο

(M, CR)

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή
M - Milk / Γαλακτοκομικά **So2** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι
MS - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος
EG - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

Fish and Seafood

Ψάρια και Θαλασσινά

MERLUZZO AL FORNO

Roasted cod, cavolo nero, violet potato, oyster salsa

ΨΗΤΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

Με ιταλικό λάχανο Cavolo Nero, βιολετί πατάτα και σάλσα στρειδιού

(F, M, MS, G, EG)

BRANZINO IN PADELLA

Pan roasted sea bass, crisp potato gnocchi, citrus beurre blanc, basil

ΨΗΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Με τραγανά νιόκι πατάτας, λεμονάτη beurre blanc και φρέσκο βασιλικό

(F, CR, MS, SO2, M, G, EG,

TONNO ALLA GRIGLIA

Garlic crusted tuna, fennel confit, asparagus, tomato, olive & caper dressing

ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΣΚΟΡΔΟΥ

Συνοδεία confit μάραθου, σπαράγγια
και dressing από ντομάτα, ελιά και κάπαρη

(F, M, SO2)

All above prices are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

Fresh Lobster

Φρέσκος Αστακός

FRESH CANADIAN RED OR FRENCH BLUE LOBSTER
served in one of 3 ways:

ΦΡΕΣΚΟΣ ΜΠΑΛΕ Ή ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ
σερβιρισμένος με τρεις επιλογές:

Grilled with thermidore sauce
Στη σχάρα με σάλτσα θερμιδόρ

(M, E, CR, MU, S02)

Gratinated with parmesan cheese
Γκρατιναρισμένος με τυρί παρμεζάνα

(M, G, CR)

Served with tagliatelle and basil
Με ταλιατέλες και φρέσκο βασιλικό

(M, E, G, CR)

CANADIAN RED LOBSTER Market price / 100gr
ΚΑΝΑΔΕΖΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ Τιμή αγοράς / 100gr.

FRENCH BLUE LOBSTER Market price / 100gr
ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΜΠΑΛΕ ΑΣΤΑΚΟΣ Τιμή αγοράς / 100gr.

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινο **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή
M - Milk / Γαλακτοκομικά **So2** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι
MS - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος
EG - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

Meat

Κρέατα

SALTIMBOCCA

Seared veal saltimbocca, confit onion,
grilled baby gem

ΜΟΣΧΑΡΙ "SALTIMBOCCA"

Μοσχάρι τυλιγμένο με προσιούτο και φασκόμηλο,
πατάτα ρόστι, σιγοψημένο κρεμμύδι και μαρούλι

(G, MU, SO2, M)

AGNELLO ARROSTO

Roast canon of lamb, braised lamb croquette, confit garlic, roast onion puree

ΨΗΤΟ ΚΑΡΕ ΑΡΝΙΟΥ

Κροκέτα από σιγομαγειρεμένο αρνί, με καραμελωμένο σκόρδο κονφί
και πουρέ ψητού κρεμμυδιού

(G, M, EG, SO2)

FILETTO DI MAIALE CONFIT

Slow-cooked pork confit, carrot and anise,
truffle pomme Anna, amaretto crumble

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΝΦΙ

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό κονφί με καρότο και γλυκάνισο
πατάτες Anna με τρούφα και λεπτό crumble από αμαρέτο

(SO2, G, M, MU)

FILETTO O ENTRECOTE DI MANZO

Angus beef fillet or ribeye, parmesan polenta cake,
mushroom purée, truffle jus

Beef fillet supplement €12.00

ΦΙΛΕΤΟ BLACK ANGUS ΩΡΙΜΟ

Με "κέικ" πολέντας παρμεζάνας, πουρέ μανιταριών
και σάλτσα με άρωμα τρούφας – πλούσιο, δυνατό και elegant

Επιπρόσθετη χρέωση φιλέτου €12.00

(M, SO2)

All above prices are inclusive of all taxes

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

Sides dishes and sauces

Συνοδευτικά και σάλτσες

Cavolo nero with lemon & toasted almonds
Λαχανίδα (cavolo nero) με λεμόνι & καβουρδισμένα αμύγδαλα

(N)
€6.00

Baby potatoes, basil, lemon & olive oil
Baby πατάτες, βασιλικό και λαδολέμονο

€6.00

Polenta, mushrooms, parmesan and balsamic
Πολέντα, μανιτάρια, παρμεσάνα και βαλσάμικο

(M, S02)
€6.00

Mushroom Sauce
Σάλτσα από μανιτάρια

(M, S02, MU)
€4.00

Peppercorn Sauce
Σάλτσα από κόκκους πιπεριού

(M, S02, MU)
€4.00

All above prices are inclusive of all taxes
Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

ALLERGENS / ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

G - Gluten / Γλουτένη **LU** - Lupin / Λούπινo **CE** - Celery / Σέλινο **CR** - Crustaceans / Οστρακοειδή
M - Milk / Γαλακτοκομικά **So2** - Sulfur Dioxide / Διοξείδιο του Θείου **SE** - Sesame / Σουσάμι
MS - Molluscs / Μαλάκια **MU** - Mustard / Μουστάρδα **N** - Tree Nuts / Ξηροί Καρποί με Κέλυφος
EG - Egg / Αυγό **F** - Fish / Ψάρι **SB** - Soybeans / Σόγια **P** - Peanuts / Φυστίκια

