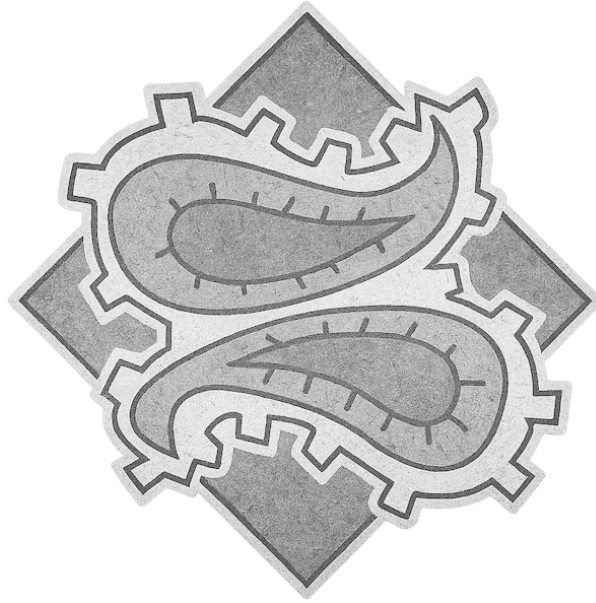




Since 1995

Welcome to Bandanna!

We are open daily from 16:30 until late.

Join us for a drink at the bar, or stay for dinner.

Choose from antipasti, fresh salads, pasta dishes, wood-fired pizzas baked in our wood-burning oven, and grilled meat, fish, and vegetables.

Finish with an Italian dessert or one of our sweet pizzas, made for sharing.

Our food menu is available to take away.

A separate wine list is available.

Buon appetito!

Gian Luca

Summer 2026

FZ Contains a frozen ingredient

VT Vegetarian

VG Vegan

GF Gluten-free

LF Lactose-free

Bread and dip on request – €2.50 per person

While every care is taken, our kitchen handles allergens and we cannot guarantee that any dish is completely allergen-free.

Dietary symbols are provided as a guide only. Please tell our team about any allergy or intolerance before ordering.

We use extra-virgin olive oil in salads and cooking; some preparations also use vegetable oils or vegetable fats.

Prices are in euros and include VAT. The 0.75% municipal fee is shown separately on the receipt.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment (receipt – invoice) has not been received.

The establishment is required to keep customer complaint forms in a designated holder next to the exit.

The sale, offer and supply of alcohol to minors are prohibited – the consumption of alcohol by minors is prohibited.

Our detailed allergen chart is available electronically. Scan the QR code or visit:



<https://bandanna.it/a>

FZ Περιέχει κατεψυγμένο συστατικό

VT Χορτοφαγικό

VG Βίγκαν

GF Χωρίς γλουτένη

LF Χωρίς λακτόζη

Ψωμί και ντιπ κατόπιν παραγγελίας – 2,50 € ανά άτομο

Παρότι λαμβάνουμε κάθε δυνατή προφύλαξη, στην κουζίνα μας χρησιμοποιούνται αλλεργιογόνα και δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι οποιοδήποτε πιάτο είναι εντελώς απαλλαγμένο από αλλεργιογόνα. Τα διατροφικά σύμβολα παρέχονται μόνο ως οδηγός. Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία πριν παραγγείλετε.

Στις σαλάτες και στο μαγείρεμα χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, σε ορισμένες παρασκευές χρησιμοποιούμε επίσης φυτικά έλαια ή φυτικά λίπη.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. Το δημοτικό τέλος 0,75% αναγράφεται χωριστά στην απόδειξη. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Απαγορεύεται η πώληση, προσφορά και διάθεση αλκοόλ σε ανηλίκους - απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ από ανηλίκους.

Ο αναλυτικός πίνακας αλλεργιογόνων είναι διαθέσιμος ηλεκτρονικά. Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφθείτε:



<https://bandanna.it/a>

L'établissement est tenu de mettre à la disposition des clients des formulaires de réclamation dans un présentoir prévu à cet effet, à côté de la sortie.

Das Lokal ist verpflichtet, Beschwerdeformulare für Gäste in einem dafür vorgesehenen Halter neben dem Ausgang bereitzuhalten.



Bevande/Drinks

	€
☉ Acqua Minerale Naturale 1000 ml _____	4,00
Φυσικό μεταλλικό νερό, φιάλη 1000 ml Natural mineral water, 1000 ml bottle	
☉ Bibite Analcoliche 330 ml _____	4,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite, σόδα, τόνικ, χυμοί και άλλα, 330 ml Coca-Cola, Fanta, Sprite, soda, tonic, fruit juices and more, 330 ml	
☉ Souroti Acqua Minerale Frizzante 250 ml _____	4,50
Ελληνικό ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό, 250 ml Greek sparkling mineral water, 250 ml	
☉ S.Pellegrino Acqua Minerale Frizzante 750 ml _____	9,00
Ιταλικό φυσικό ανθρακούχο μεταλλικό νερό, φιάλη 750 ml Italian natural sparkling mineral water, 750 ml bottle	
☉ Spremuta d'Arancia _____	9,00
Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλιού Freshly squeezed orange juice	

Birre/Beers

☉ ALFA Analcolica in Bottiglia 330 ml _____	6,50
Ελληνική ξανθιά lager χωρίς αλκοόλ, φιάλη 330 ml Alcohol-free Greek pale lager, 330 ml bottle	
☉ Amstel in Bottiglia 500 ml _____	6,50
Δροσερή και καθαρή ξανθιά μπίρα με γεμάτη γεύση Crisp, clean pale lager with a full flavour	
☉ Heineken in Bottiglia 500 ml _____	7,50
Δροσερή ολλανδική lager με διακριτική πικράδα Crisp Dutch lager with a gentle bitterness	
☉ Mamos – Pilsner Greca alla Spina 330 ml _____	7,00
Η ιστορική pilsner της Πάτρας, με γεμάτο σώμα και αρώματα λυκίσκου, βαρελίσια 330 ml Historic Patras pilsner, full-bodied with bold hop aromas, 330 ml draft	
☉ Mamos – Pilsner Greca in Bottiglia 500 ml _____	7,50
Η ιστορική pilsner της Πάτρας, με γεμάτο σώμα και έντονα αρώματα λυκίσκου, φιάλη 500 ml Historic Patras pilsner, full-bodied with bold hop aromas, 500 ml bottle	





Antipasti/Starters

	€
 Bruschetta VG · LF _____	4,50
Ψημένο ψωμί με σκόρδο, φρέσκο βασιλικό, τοσκανικό ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι Grilled bread with garlic, fresh basil, Tuscan olive oil, salt and pepper	
 Focaccia VG · LF _____	6,00
Σπιτική Focaccia από τον ξυλόφουρνό μας, με τοσκανικό ελαιόλαδο και αλάτι Homemade Focaccia from our wood-burning oven, with Tuscan olive oil and salt	
 Pane Buono del nostro Forno VT _____	6,00
Τέσσερα ζεστά, φρεσκοψημένα ψωμάκια από τον φούρνο μας Four warm, freshly baked rolls from our oven	
 Bruschetta al Pomodoro VG · LF _____	7,50
Ψημένο ψωμί με ντομάτα, σκόρδο, φρέσκο βασιλικό, τοσκανικό ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι Grilled bread with tomato, garlic, fresh basil, Tuscan olive oil, salt and pepper	
 Melanzane alla Parmigiana GF _____	14,00
Στρώσεις μελιτζάνας με ντομάτα, Parmigiano και βασιλικό. Από τον ξυλόφουρνό μας! Aubergine layered with tomato, Parmigiano and basil. Straight from our wood-burning oven!	
 Parmigiano e Olive (Stuzzichino di Nuccio) GF _____	14,00
Μπουκιές Parmigiano και μαριναρισμένες ελιές Καλαμών Parmigiano bites with marinated Kalamata olives	
 Acciughe Sotto Verde e Pomodori Secchi GF · LF _____	15,00
Αντζούγιες και λιαστές ντομάτες, μαριναρισμένες με σκόρδο, μαϊντανό, τσίλι και ελαιόλαδο Anchovies and sun-dried tomatoes marinated with garlic, parsley, chilli and olive oil	
 Cozze al Vino GF · LF _____	20,00
Φρέσκα μύδια Αιγαίου, σοταρισμένα είτε με λευκό κρασί είτε με φρέσκια ντομάτα Fresh Aegean mussels sautéed in white wine or fresh tomato	
 Polpo alla Brace GF · LF _____	21,00
Χταπόδι με τον τρόπο των ψαράδων της Τοσκάνης: κατευθείαν στα καυτά κάρβουνα Tuscan fisherman-style octopus, straight from the hot coals	
 Polpo alla Gian Luca GF · LF _____	24,00
Χταπόδι με κίτρινες πιπεριές, ντοματίνια, baby σπανάκι, ελαιόλαδο και μυρωδικά του Αιγαίου Octopus with yellow peppers, cherry tomatoes, baby spinach, olive oil and Aegean herbs	
 Tagliere di Affettati e Formaggi _____	35,00
Επιλογή από ιταλικά αλλαντικά και τυριά, για την παρέα A selection of Italian cured meats and cheeses, made to share	





Insalate/Salads

	€
☉ "Marouli" VG · GF · LF _____ Πράσινη σαλάτα με μαρούλι και φρέσκο κρεμμύδι Crisp lettuce and fresh spring onion	8,00
☉ Verde e Rossa VG · GF · LF _____ Πράσινη και κόκκινη σαλάτα με μαρούλι, ντομάτες και αγγούρι Crisp greens with sweet tomatoes and cucumber	11,00
☉ Insalata di Carote e Mandorle Dolci VG · GF · LF _____ Ψιλοτριμμένα καρότα με γλυκά αμύγδαλα, μαριναρισμένα σε ελαιόλαδο και χυμό πορτοκαλιού Finely grated carrots and sweet almonds, marinated in olive oil and orange juice	11,00
☉ Caprese VT · GF _____ Κρεμώδης Mozzarella, φέτες ντομάτας και φύλλα φρέσκου βασιλικού Creamy Mozzarella, sliced tomato and fresh basil leaves	14,00
☉ Insalata Greca all'Italiana! VT · GF _____ Η δική μας ιταλική εκδοχή της χωριάτικης: Φέτα, ελιές, ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, κάππαρη, πράσινη πιπεριά και θυμάρι πάνω σε τραγανό μαρούλι Our Italian twist on a Greek classic: Feta, olives, tomato, onion, cucumber, capers, green pepper and thyme over crisp lettuce	15,00
☉ Sun Salad VG · GF · LF _____ Πράσινο αβοκάντο σε φέτες και ψιλοτριμμένο καρότο με γλυκά αμύγδαλα, περιχυμένα με ελαιόλαδο και γαρνιρισμένα με φέτες πορτοκαλιού Sliced avocado and grated carrot with sweet almonds, drizzled with olive oil and topped with orange wedges	16,00
☉ Mareggiata GF · LF _____ Σολομός και τόνος με ντομάτα, ρόκα, σπανάκι, κρεμμύδι, λεμόνι και κόκκινους πιπερόκοκκους A refreshing mix of salmon, tuna, tomato, rocket, spinach, onion, lemon and red peppercorns	20,00
☉ Special (for two people) VG · GF · LF _____ Πολύχρωμη σαλάτα με αβοκάντο, ρόκα, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, ντομάτα, καρότο καιμανιτάρια, με αμύγδαλα και σουσάμι A colourful celebration of fresh vegetables: avocado, rocket, lettuce, red cabbage, tomato, carrot and mushrooms, finished with almonds and sesame seeds	22,00





Colpo di Fulmine

	€
☉ Verdurine Croccanti VG · GF · LF _____	10,00
Ανάλαφρη, τραγανή ποικιλία λαχανικών από τον σεφ μας, μαγειρεμένη απαλά στον ατμό A light, crisp selection of vegetables, gently steamed by our chef	
☉ Couscous del Bandanna VG · LF _____	14,00
Κουσκούς με φρέσκια ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, δυόσμο, βασιλικό, νωπό τζίντζερ Couscous with tomato, cucumber, peppers and onion, finished with mint, basil and fresh ginger	
☉ Foglie di Cactus di Mykonos VG · LF _____	18,00
Φύλλα κάκτου της Μυκόνου, σοταρισμένα σε σάλτσα σόγιας με ντοματίνια και νωπό τζίντζερ Mykonian cactus leaves sautéed in soy sauce with cherry tomatoes and fresh ginger	
☉ Couscous con Verdurine VG · LF _____	20,00
Κουσκούς με ανάλαφρα, τραγανά λαχανικά του σεφ μας, απαλά μαγειρεμένα στον ατμό Couscous with our chef's light, crisp selection of gently steamed vegetables	
☉ Nerone (Riso Venere) VG · GF · LF _____	20,00
Ιταλικό μαύρο ρύζι Venere με εποχιακά λαχανικά Italian black Venere rice with seasonal vegetables	
☉ Carpaccio di Bresaola _____	22,00
Bresaola ωρίμανσης αέρος, από μοσχαρίσιο κρέας, με Parmigiano και ρόκα Air-cured beef Bresaola with Parmigiano and rocket	
☉ Carpaccio di Gamberi GF · LF _____	30,00
Carpaccio γαρίδας μαρινέ με λεμόνι, τζίντζερ, κόκκινους πιπερόκοκκους, ελαιόλαδο και αλάτι Prawn carpaccio marinated with lemon, fresh ginger, red peppercorns, olive oil and salt	





Piatti di Pasta

	€
 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino VG · LF _____	12,00
Spaghetti με σκόρδο, τοσκανικό ελαιόλαδο και τσίλι. Απλά υλικά, έντονη και γεμάτη γεύση Garlic, Tuscan olive oil and chilli: simple, bold and full of flavour	
 Penne Allegre VG · LF _____	14,00
Penne με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο και τοσκανικό ελαιόλαδο, με μια πικάντικη πινελιά Penne with fresh tomato, basil, garlic and Tuscan olive oil, brightened with a piquant kick	
 Penne all'Arrabbiata VG · LF _____	15,00
Penne με πικάντικη σάλτσα ντομάτας, τσίλι και κρεμμύδι Penne with a fiery tomato, chilli and onion sauce	
 Penne ai Quattro Formaggi VT _____	18,00
Penne σε πλούσιο, κρεμώδες μείγμα τεσσάρων κλασικών ιταλικών τυριών Penne in a rich, creamy blend of four classic Italian cheeses	
 Penne all'Amatriciana LF _____	18,00
Penne all'Amatriciana με ιταλικό μπέικον, κρεμμύδι, ντομάτα και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι Penne with fresh tomato, bacon, sautéed onion and freshly ground black pepper	
 Penne Mediterraneo VT _____	18,00
Penne με ένα φρέσκο μείγμα ντομάτας, βασιλικού και σκόρδου, με κρεμώδη Mozzarella Penne with fresh medley of tomato, basil, garlic and creamy Mozzarella	
 Spaghetti al Pesto _____	20,00
Spaghetti με Pesto βασιλικού, Parmigiano, Pecorino, σκόρδο, κουκουνάρι και ελαιόλαδο Τοσκάνης Spaghetti with fresh basil Pesto, Parmigiano, Pecorino, garlic and pine nuts in Tuscan olive oil	
 Spaghetti al Ragù del Bandanna _____	20,00
Spaghetti με Bolognese Ragù του Bandanna, από μοσχάρι Τήνου ελευθέρως βοσκής και χοιρινό Spaghetti with Bandanna-style beef-and-pork Bolognese Ragù, made with grass-fed Tinos beef	
 Spaghetti alla Carbonara _____	20,00
Spaghetti με ιταλικό μπέικον, κρεμμύδι και αυγό, στη χαρακτηριστική κρεμώδη σάλτσα μας Spaghetti with Italian bacon, onion and egg in our unmistakably creamy sauce	
 Ravioli Burro e Salvia FZ _____	20,00
Χειροποίητα Ravioli γεμιστά με σπανάκι και Ricotta, σοταρισμένα σε μια απλή αλλά πεντανόστιμη σάλτσα βουτύρου και φασκόμηλου Homemade spinach and Ricotta Ravioli sautéed in a simple, delicious butter and sage emulsion	
 Spaghetti alle Vongole LF _____	23,00
Spaghetti με ιταλικό μείγμα οστρακοειδών και σκόρδο, σε ανάλαφρη σάλτσα λευκού κρασιού Spaghetti with a mix of Italian shellfish and garlic in a bright white-wine sauce	





Piatti di Pasta

	€
☉ Spaghetti con Cozze e Pomodoro Fresco LF _____	23,00
Spaghetti με μύδια Αιγαίου, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και τσίλι Spaghetti with Aegean mussels, fresh tomato, garlic and chilli	
☉ Tagliatelle Fresche al Salmone Rosa FZ _____	25,00
Φρέσκες Tagliatelle αυγού με καπνιστό σολομό σε ελαφριά, κρεμώδη σάλτσα ροζέ Fresh egg Tagliatelle with smoked salmon in a light, creamy rosé sauce	
☉ Tagliatelle Fresche al Tartufo FZ · VT _____	27,00
Φρέσκες Tagliatelle αυγού σε βελούδινη σάλτσα τρούφας Fresh egg Tagliatelle in a smooth truffle sauce	
☉ Tagliatelle o Ravioli Freschi ai Porcini FZ · VT _____	29,00
Tagliatelle αυγού ή Ravioli, σοταρισμένα σε λαχταριστή σάλτσα μανιταριών Porcini Fresh egg Tagliatelle or Ravioli in a rich Porcini mushroom sauce	
☉ Tortelloni all'Aragosta e Granchio FZ _____	29,00
Φρέσκα Tortelloni αστακού-καβουριού, σε κρεμώδη σάλτσα καρότου, ντομάτας και καβουριού Fresh Tortelloni filled with lobster and crab, in a creamy carrot, tomato and crab sauce	
☉ Spaghetti con Gamberetti, Ouzo ed Erbette di Mykonos FZ · LF _____	32,00
Spaghetti με γαρίδες, φρέσκια ντομάτα και μυκονιάτικα μυρωδικά, σβησμένα με Ούζο Spaghetti with prawns, fresh tomato, Ouzo and Mykonian herbs	
☉ Trionfo di Spaghetti ai Frutti di Mare FZ · LF _____	32,00
Spaghetti με λαχταριστή ποικιλία θαλασσινών, φρέσκο σκόρδο και μια πινελιά τσίλι Spaghetti with a delicious variety of shellfish, a hint of fresh garlic and chilli	





Carne/Meat

	€
🌀 Filetto di Pollo ai Ferri (Margalite) GF · LF _____	15,00
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα, με τοσκανικό ελαιόλαδο και λεμόνι Tender grilled chicken breast with Tuscan olive oil and lemon	
🌀 Maiale Belly Belly GF · LF _____	15,00
Χοιρινή πανσέτα από τον ξυλόφουρνο, με μυκονιάτικα μυρωδικά Wood-fired oven pork belly with Mykonian herbs	
🌀 Filetto di Pollo alle Mandorle Dolci GF _____	19,00
Τρυφερό φιλέτο κοτόπουλου με γλυκιά κρεμώδη σάλτσα αμυγδάλου Tender chicken breast in a sweet almond cream sauce	
🌀 Tagliatona del Samurai GF · LF _____	30,00
Φέτες τρυφερού μοσχαριού με τοσκανικό ελαιόλαδο και λεμόνι, σερβιρισμένες με φρέσκια ρόκα Tender sliced beef with Tuscan olive oil, lemon and rocket leaves	
🌀 Tagliata di Vitello con Rucola e Tartufo GF _____	33,00
Φέτες τρυφερού μοσχαριού πάνω σε φύλλα ρόκας, με ντελικάτη σάλτσα τρούφας Tender sliced beef on rocket leaves with a delicate truffle sauce	
🌀 Filetto di Vitello al Pepe Rosso GF _____	37,00
Τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο σε κρεμώδη σάλτσα με κόκκους κόκκινου και πράσινου πιπεριού Tender beef fillet in a creamy red and green peppercorn sauce	
🌀 Tagliata di Filetto di Vitello al Rosmarino e Sale Nero GF · LF _____	37,00
Φέτες τρυφερού μοσχαρίσιου φιλέτου με λάδι δεντρολίβανου και μαύρο αλάτι από την Αίτνα Tender sliced beef fillet with rosemary oil and black salt from Mount Etna	
🌀 Filetto di Vitello con Tartufo e Rucola GF _____	39,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα τρούφας και ρόκα Tender beef fillet with delicate truffle sauce and rocket leaves	
🌀 Filetto ai Porcini dell'Amiata GF _____	39,00
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσαμανιταριών Porcini Beef fillet with rich Porcini mushroom sauce	
🌀 Bistecca alla Fiorentina - al kg GF · LF _____	95,00
Χοντροκομμένη μοσχαρίσια μπριζόλα με κόκαλο, ψημένη στα κάρβουνα. Τιμή ανά κιλό. Σερβίρεται μόνο μέτρια προς ωμή (medium rare) Thick-cut, bone-in beef steak, charcoal-grilled. Priced per kg and served medium rare only	





Pesce/Fish

	€
☉ Cozze al Vino LF _____	20,00
Φρέσκα μύδια μαγειρεμένα με λευκό κρασί και σκόρδο, σερβιρισμένα με ψημένο ψωμί Fresh mussels cooked in white wine and garlic, with grilled bread	
☉ Polpo alla Brace GF · LF _____	21,00
Χταπόδι με τον τρόπο των ψαράδων της Τοσκάνης: κατευθείαν στα καυτά κάρβουνα Tuscan fisherman-style octopus, straight from the hot coals	
☉ Polpo alla Gian Luca GF · LF _____	24,00
Χταπόδι με κίτρινες πιπεριές, ντοματίνια, baby σπανάκι, ελαιόλαδο και μυρωδικά του Αιγαίου Octopus with yellow peppers, cherry tomatoes, baby spinach, olive oil and Aegean herbs	
☉ Salmone alla Pietra GF · LF _____	25,00
Φρέσκια φέτα σολομού, ελαφρώς ψημένη πάνω σε καυτή πέτρα Fresh salmon steak, lightly seared on a hot stone	
☉ Gamberoni alla Griglia FZ · GF · LF _____	30,00
Μεγάλες γαρίδες σχάρας σε στιλ Bandanna, με λαδολέμονο Large Bandanna-style grilled prawns with olive oil and lemon	
☉ Gamberi al Metaxa e Gomasio FZ · GF · LF _____	32,00
Μεγάλες γαρίδες σε στιλ Bandanna, φλαμπέ με Metaxa και σερβιρισμένες με σάλτσα Gomasio Bandanna-style prawns flambéed with smooth amber Metaxa and served with Gomasio sauce	
☉ Pescato del Giorno - al kg GF · LF _____	95,00
Το πιο φρέσκο ψάρι ημέρας, ψημένο στη σχάρα, στην πλάκα ή στον φούρνο. Τιμή ανά κιλό The freshest catch of the day, grilled, seared or oven-baked. Priced per kg	





	€
🌀 Margherita ντ _____	14,00
Mozzarella, ντομάτα, βασιλικός Mozzarella, tomato and basil	
🌀 Summer ντ _____	16,00
Mozzarella, ντομάτα, κολοκύθι, βασιλικό Mozzarella, tomato, courgette and basil	
🌀 Devil's _____	18,00
Mozzarella, ντομάτα, Salami αέρος, πράσινες πιπεριές και τσίλι Mozzarella, tomato, Salami, green peppers and chilli	
🌀 Napoletana _____	18,00
Mozzarella, ντομάτα, κάππαρη, αντζούγιες και ρίγανη Mozzarella, tomato, capers, anchovies and oregano	
🌀 Kalafatis _____	18,00
Mozzarella, ντομάτα,μανιτάρια, ζαμπόν Mozzarella, tomato, mushrooms and cooked ham	
🌀 Greca ντ _____	19,00
Mozzarella, ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινες πιπεριές, Φέτα, ελιές και ρίγανη Mozzarella, tomato, onion, green peppers, Feta, olives and oregano	
🌀 Bismarck _____	19,00
Mozzarella, ντομάτα, ζαμπόν και αυγό Mozzarella, tomato, cooked ham and egg	
🌀 Capricciosa _____	19,00
Mozzarella, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν,μανιτάρια και αγκινάρα Mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms and artichoke	
🌀 Quattro Stagioni _____	19,00
Mozzarella, ντομάτα,μανιτάρια, αγκινάρα, ιταλικό ζαμπόν και ελιές, μοιρασμένα σε τέσσερα τμήματα, ένα για κάθε εποχή Mozzarella, tomato, mushrooms, artichoke, cooked ham and olives in four seasonal quarters	
🌀 Special _____	20,00
Mozzarella, ντομάτα, ελιές,μανιτάρια, ζαμπόν, Salami αέρος και πράσινες πιπεριές Mozzarella, tomato, olives, mushrooms, cooked ham, Salami and green peppers	
🌀 Tonnara _____	20,00
Mozzarella, ντομάτα, τόνος, κρεμμύδι, καλαμπόκι και μαϊντανός Mozzarella, tomato, tuna, onion, sweetcorn and parsley	





Pizze Bianche

	€
 Focaccia VG · LF _____ Ελαιόλαδο, αλάτι Olive oil and salt	6,00
 Ciaccino all'Aglio VG · LF _____ Ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο Olive oil, garlic and rosemary	8,00
 Bianca VT _____ Απλή λευκή Pizza με Mozzarella Simple white Pizza with Mozzarella	12,00
 Toscana VT _____ Mozzarella, μελιτζάνα, πατάτα, ελαιόλαδο, σκόρδο και δεντρολίβανο Mozzarella, aubergine, potato, olive oil, garlic and rosemary	18,00
 Quattro Formaggi VT _____ Λευκή Pizza με τέσσερα κλασικά ιταλικά τυριά White Pizza with four classic Italian cheeses	20,00
 Ftelià _____ Mozzarella, κολοκύθι και ιταλικό Prosciutto Crudo (ωριμασμένο ζαμπόν) Mozzarella, courgette and Italian Prosciutto Crudo (dry-cured ham)	20,00
 Siena _____ Mozzarella, μελιτζάνα, κρεμμύδι, Guanciale (χοιρινό) και ελαιόλαδο Mozzarella, aubergine, onion, Guanciale pork and olive oil	20,00
 Tao VT _____ Μελιτζάνα, κολοκύθι, φρέσκια ντομάτα, Mozzarella, σκόρδο και ρίγανη Aubergine, courgette, fresh tomato, Mozzarella, garlic and oregano	20,00
 Angel's VT _____ Mozzarella, μανιτάρια, ρόκα και τρούφα Mozzarella, mushrooms, rocket and truffle	21,00
 Bandanna® _____ Mozzarella, ιταλικό Prosciutto Crudo (ωριμασμένο ζαμπόν), ρόκα και τρούφα Mozzarella, Italian Prosciutto Crudo (dry-cured ham), rocket and truffle	23,00





Dolci/Dessert

	€
☉ Affogato al Caffè GF _____	8,00
Παγωτό Fior di Panna με ζεστό καφέ Fior di Panna ice cream with a hot coffee pour	
☉ Crema del Sultano _____	9,00
Ψημένη κρέμα πορτοκαλιού με τραγανή επικάλυψη καραμέλας Baked orange custard with a crisp caramel topping	
☉ Panna Cotta GF _____	10,00
Δροσερό γλυκό με κρέμα γάλακτος και βανίλια, με επιλογή από τις ξεχωριστές μας σάλτσες A chilled blend of cream and vanilla, with your choice of our special sweet sauces	
☉ Tiramisù di Mamma _____	12,00
Tiramisù της μαμάς Μαρίσα Mamma Marisa's Tiramisù	
☉ Calzone Dolce ® _____	20,00
Ζεστό γλυκό Calzone, γεμιστό με Mascarpone και Nutella. Για την παρέα! Caramelised hot folded Calzone filled with Mascarpone and Nutella, made to share!	
☉ Pizza Dolce alla Frutta VG · LF _____	20,00
Πολύχρωμη γλυκιά Pizza με μπανάνα, μήλο, ακτινίδιο και φράουλες. Για την παρέα! A colourful dessert Pizza with banana, apple, kiwi and strawberry, made to share!	





Caffetteria/Café

	€
☼ Espresso _____	2,50
Κλασικός ιταλικός Espresso	
Classic Italian Espresso coffee	
☼ Espresso Doppio _____	4,00
Διπλό Espresso	
Double Espresso coffee	
☼ Tè _____	4,00
Τσάι	
Tea	
☼ Cappuccino _____	5,00
Espresso με αφρόγαλα	
Espresso coffee with steamed milk foam	
☼ Caffè Latte _____	5,00
Καφέ με γάλα	
Espresso coffee with hot milk	
☼ Caffè Corretto _____	7,00
Espresso με μια δόση ιταλικής Grappa	
Espresso coffee with a dash of Grappa	





Cocktail e Distillati

	€
Ouzo	7,00
Κλασικό ελληνικό απόσταγμα Classic Greek spirit	
Ouzo Karafaki	18,00
Ούζο Πλωμαρίου σε καραφάκι Ouzo Plomari in its traditional little bottle	
Limoncello & Shots	7,00
Παραδοσιακό λικέρ λεμονιού για μετά το δείπνο και επιλογή από κλασικά σφηνάκια Traditional after-dinner lemon liqueur and a selection of classic spirit shots	
Metaxa***	10,00
Απαλό κεχριμπαρί χαρμάνι παλαιωμένων αποσταγμάτων και μοσχάτων κρασιών του Αιγαίου Smooth amber spirit of aged distillates and aromatic Aegean Muscat wines	
Aperitivi e Amari	10,00
Martini, Campari και άλλα απεριτίφ και χωνευτικά ποτά Martini, Campari and other aperitifs and digestifs	
Grappa Italiana	10,00
Ιταλική Grappa Italian Grappa	
Alcolici e Liquori	10,00
Ουίσκι, Metaxa πέντε αστέρων, τζιν, βότκα, Bacardi, Cointreau, Baileys και άλλα! Whisky, five-star Metaxa, gin, vodka, Bacardi, Cointreau, Baileys and more!	
Spumante, Fragolino e Prosecco al Calice	9,00
Αφρώδες κρασί σε ποτήρι Sparkling wine by the glass	
Spritz	14,00
Άπερολ Σπριτς Classic Aperol Spritz	

