



Pinocchio
ITALIAN RESTAURANT

*To Pinocchio ανοίγει τις πόρτες των
και σας υποδέχεται σ'ένα ταξίδι γεύσεων
και δημιουργικών αναζητήσεων,
με πιάτα από αγνά παραδοσιακά νδικά
και άρωμα Ιταλίας*

Antipasti - Ορεκτικά

Bruschetta Pomodoro _____ 5,00

φραγανό υγρένο γυμί σε ξνιδόφοντρο με
μαριναρισμένη φρέσκια ντομάτα, σκόρδο,
βασιλικό και εξτρα παρθένο εδαύόλαδο

Brunschetta Prosciutto _____ 6,50

φραγανό υγρένο γυμί σε ξνιδόφοντρο,
μαριναρισμένη φρέσκια ντομάτα και Prosciutto
San Deniele.

Brunschetta Mozzarella _____ 6,00

φραγανό υγρένο γυμί σε ξνιδόφοντρο
μαριναρισμένη ντομάτα και βεστί μοτωαρέδα

Brunschetta Salomone _____ 8,00

φραγανό υγρένο γυμί σε ξνιδόφοντρο, τυρί
mascarpone και dressing μονοτάρδα - μέδι

Melanzane alla Siciliana _____ 8,00

Στριώσεις από μεδισάνα και μοτωαρέδα Fiore di
latte με σάλτσα από φρέσκια ντομάτα, παρμεζάνα
και βασιλικό

Funghi misto all' olio _____ 8,00

Ποικιλία μανιταριών σταριούμενά σε εξτρά αγνό
παρθένο εδαύόλαδο, τυιμένα καρύδια, ρόκα
και παρμεζάνα

Antipasti - Θρεκικά

Funghi alla Panna _____ 8,00

Μανιτάρια Champignon και μανιτάρια πόρτο
μπέδο σοταρισμένα σε έζηρα παρθένο εδαφόδιαδο,
συνομένα με δεντρό κρέμα, εδαφριά κρέμα
γάδακτος, τυρί gorgonzola και παρμεζάνα

Funghi alla Griglia _____ 8,00

Μανιτάρια πλευρίτων υγρένα πάνω στη σχάρα
με παρμεζάνα και εδαφόδιαδο αριματισμένο με
δεντροδίβανο, σκόρδο και παρμεζάνα

Lumaca fritta padella al Pomodoro _____ 8,00

Σαλιγκάρια στο τηγάνι με ντομάτα, σκόρδο, θυμάρι
και μονοσάρδα

Lumaca alla Gorgonzola _____ 8,00

Σαλιγκάρια με σάλτσα από κρέμα γάδακτος
και τυρί gorgonzola

Prosciutto Mozzarella _____ 9,00

Ζεστή Fiore di latte πάνω σε φρεσκοκομμένο
Prosciutto San Daniele

Crochette Mozzarella _____ 6,80

Κροκέτες από μοταρέλα και ours chef

Xadoímu γυνό _____ 8,50

με μέδι, μπέικον και σουσάμι

Insalata - Σαλάτες

Insalata Pinocchio _____ 9,50

Σπανάκι baby με πλευρύτος, χαδούμι και dressing από μπέικον, μαίριν γάχαρη και σούρό

Lattuga a Rossa _____ 6,50

Διάφορες ποικιλίες μαρούλιού, ρόκα, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, διαοτή νιομάτα και βινεγκρέτ από μέδι, και μπαθοάμικο

Caesar _____ 7,00

Διάφορες ποικιλίες μαρούλιού, κροντόφ, κοτόπουνδο, παρμεζάνα, βινεγκρέτ ceasar's

Insalata dello chef _____ 7,50

Ποικιλία πράσους σαλάτας, νιοματίνια, Prosciutto San Daniele, αγγό, παρμεζάνα και ours chef

Insalata Greca _____ 8,00

Φρέσκια νιομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, νιοματίνια, εδέα, κροντόφ, φέτα, πιπεριές και κάπαρη

Insalata Di Mare _____ 12,00

Φιλέτο φρέσκον σοδομού, γαπδιαμένο πάνω σε πατάτα, νιοματίνια, αντζούγκες, κρεμμύδι, ρόκα και κροντόφ

Insalata Salmone _____ 11,00

Ποικιλία μαρούλιού, σοδομός καπνιστός, αβοκάντο, καλαμπόκι, dressing από μέδι και μονοτάρδα

Caprese _____ 8,50

Τρυφερές φέτες νιομάτας με μοτσαρέλα Fiore di latte, πέστο βασιλικού, φρεσκοπιριμένο πιπέρι και εξηρά αγνό παρδένο εδαφιόδαδο

Ότας οι νιφέσινγκ είναι δικής μας παρασκευής από φρέσκα νικιά

Risotto - Ριζότο

Fungi 9,00

Ριζότο με φρέσκα μανιτάρια, πέστο
βασιλικού, βούτυρο και παρμεζάνα

Milanese 8,50

Ριζότο με σαφράν, παρμεζάνα και
βούτυρο

Carbonara 8,50

Ριζότο με εδαφριά κρέμα γάδακτος,
παρμεζάνα και μπέικον

Salomone 10,00

Ριζότο με δεμόνι αώνδο, φρέσκο
σοδομό, εδαυόδαδο και δεμόνι

Marinara 10,00

Ριζότο με γαρίδες, όγκρακα και
οάδηνα νιομάτας

Gamberi con Basilico 10,00

Ριζότο με γαρίδες και πέστο
βασιλικού

Lumaca con Basilico 9,00

Ριζότο με σαδιγκάρια, πέστο
βασιλικού, βούτυρο και παρμεζάνα

Ανθενικές συνταγές από την Ιταλία

Napolitane _____ 7,60

Σάλτσα νιούτας με βασιλικό και παρμεζάνα

Bolognese _____ 8,40

Με παραδοσιακή σάλτσα φρέσκια νιούτα, κιμά
και παρμεζάνα

Carbonara _____ 8,40

Με μπέικον, κρέμα γάδακτος, κρόκο ανγού
και παρμεζάνα

Quattro Formaggi _____ 8,50

Κρέμα γάδακτος, παρμεζάνα, φέτα, gorgonzola
και μοτσαρέλα

Amatriciana _____ 8,40

Σάλτσα νιούτας, μπέικον, κρεμμύδι και παρμεζάνα

Arrabbiata _____ 8,00

Πικάντικη σάλτσα νιούτας, πιπεριά
και παρμεζάνα

Marinara _____ 9,90

Ταρίδες, όστρακα, καδαμαράκια, σάλτσα νιούτας και
εδαυόδαδο αρυματισμένο με δεντροδίβανο και σκόρδο

Gamberetto _____ 15,00

Ταριδομακαρονάδα με σάλτσα νιούτας, εδαυόδαδο
αρυματισμένο με δεντροδίβανο

Salsiccia _____ 9,00

Με σαλάμι salsiccia, μανιτάρια, κρεμμύδι, σάλτσα νιούτας
και παρμεζάνα

Pesto _____ 8,00

Με πέστο βασιλικού και παρμεζάνα

Επιλογή των γυμαρικών που επιδημεύει

Pasta al Forno

A Forno

Μανιάρια, πιπεριά, μπέικον, σάλτσα
νιομάτας, παρμεζάνα και μοταρέλα
στον ξυλόφοντρο

9,20

Lasagne Bolognese

Λαζάνια με κιμά, σάλτσα νιομάτας,
μπεσαμέδ, παρμεζάνα, γημένα
στον ξυλόφοντρο

9,20

Lasagne Camberi

Λαζάνια με γαρίδες, σάλτσα νιομάτας
και εδαφριά μπεσαμέδ, γημένα
στον ξυλόφοντρο

12,00

Tortellini Bolognese

Τριγωνικά τυριών με κιμά, σάλτσα νιομάτας,
μπεσαμέδ, παρμεζάνα, γημένα
στον ξυλόφοντρο

9,50

Μενού Κρεατικήν

Scaloppine Mafizotto 13,60

Σκαλοπίνια από χοιρινό φιλέτο συταριομένα σε αγνό παρδένο εδαιόλαδο με μπέικον και καντερή σάλσα νιούκας και εδέσ, συνοδεύεται από πατάτες υγρένες σε ξυλόφοινρο

Macinata Pomodoro 9,50

αυθεντικό ιταλικό μπιφτέκι 100% μοσχαρίου κυρία Black Angus με γιλοκομμένη φρέσκια νιούκα, συνοδεύεται με νίκι πατάτας

Kοντοσούβδι ραρονέφρι 12,80

Φρέσκο ραρονέφρι τυλιγμένο με μπέικον, αριματιομένο με βούτυρο από άνηδο και δημάρι, συνοδεύεται με πατάτες φούρνου

Rolls Risi e Bisi 13,00

Ροδάκια από χοιρινό φιλέτο γεμιστά με μοσαρέδα, σάλσα, κρέμα γάδακτος, συνοδεύεται με πέννες

Filetto dello chef 12,50

Φιλέτο χοιρινό με μοσαρέδα, μαγιονέζα και καπνιστή πάπρικα, συνοδεύεται με πατάτες ξυλόφοινρον

Filetto 12,60

Φιλέτο χοιρινό με βούτυρο από άνηδο, συταριομένα μανιτάρια και κρεμμύδια, συνοδεύεται με πατάτες φούρνου

Filetto Pinocchio 13,00

Φιλέτο χοιρινό με ροζ πιπέρι και ροζ σάλσα με βάση τη mascarpone, συνοδεύεται με πατάτες φούρνου

Filetto di Maiale 12,00

Φιλετάκια χοιριάς με μανιτάρια και προσούριο Cotto σε δεντρή σάλσα με μοσαρέδα, υγρένα στον ξυλόφοινρο, συνοδεύεται με πατάτες φούρνου

Μενού Κρεατικήν

Filetto di Pollo 14,00

Πιδέτο κοτόπουλο με γαρίδες, σous bearnaise και μοτσαρέλα, υπμένο στον ξυλόφοινο, συνοδεύεται με νιόκι πατάτας

Gordon Blue 12,00

Πιδέτο κοτόπουλο παναριομένο, γεμιστό με μοτσαρέλα πάνω σε δενκή σάλτσα και προσούπο San Daniele, συνοδεύεται με πατάτες φούρνον

Pollo alla Griglia 9,90

Πιδέτο κοτόπουλο σχάρας με γηνά δαχανικά και εδαφόδιαστο αριματομένο με δενφροδίθανο και πέστο βασιλικού

Pollo Pinocchio 9,60

Πιδέτο κοτόπουλο με σκόρδο, κρέμα γάλακτος, μονοτάρδα, δενκό κρασί και πατάτες υπμένες στον ξυλόφοινο

Pollo Carbonara 9,40

Κομμάτια κοτόπουλο με δενκή σάλτσα carbonara, συνοδεύεται με δηγκονίτι

Pollo con prosciutto di Parma 10,30

Πιδέτο κοτόπουλο με προσούπο, φρέσκα μανιάρια και κόκκινες πιπεριές σβησμένα με Chianti και σάλτσα στομάτας, συνοδεύεται με πατάτες υπμένες στον ξυλόφοινο

Scaloppine alla Panna 12,60

Σκαλοπίνια από χοιρινό φιλέτο σουταριομένα σε αγνό παρθένο εδαφόδιαστο, σβησμένα με δενκό κρασί και κρέμα γάλακτος, συνοδεύεται με νιόκι από πατάτα

Scaloppine Mozzarella 13,00

Σκαλοπίνια από χοιρινό φιλέτο σουταριομένα σε αγνό παρθένο εδαφόδιαστο με μπέικον μοτσαρέλα και σάλτσα bolognese, συνοδεύεται από πατάτες υπμένες σε ξυλόφοινο

Mενού Υαρινό

Gauberetti alla Griglia 15,00

Τσιρίδες γητές στην οχάρα με σκόρδο και δειφροδίβανο,
συνοδεύεται με ρόκα, παρμεζάνα και νιομαΐνια

Salomone alla Griglia 16,00

Σοδομός στην οχάρα, συνοδεύεται με γητά λαχανικά
και ελαιόδαδο αριματιομένο με δειφροδίβανο
και πέστο βασιλικού

Salomone Marrone 16,50

Πριέτο σοδομού με σάλτσα gorgonzola,
συνοδεύεται με πατάτες γημένες στον ξυδόφοροντο

Salmone con basilico 16,50

Πριέτο σοδομού με σάλτσα πέστο βασιλικού,
συνοδεύεται ταδιατέδες

Calamari alla Griglia 9,00

Καλαμάρια στην οχάρα, ελαιόδαδο αριματιομένο
με δειφροδίβανο και σκόρδο, συνοδεύονται από
πατάτες γημένες στον ξυδόφοροντο

Stuffed Calamari 9,50

Καλαμάρι γεμιστό με οπανάκι, μοτσαρέλα και νιομάτα,
συνοδεύεται με πατάτες γημένες στον ξυδόφοροντο

Pizza

30cm / 36cm

Margherita

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα και βασιλικό

8,00 / 10,50

Pinocchio special

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα, μπέικον, σαλάμι,
ζαμπόν, μανιτάρια φρέσκα, πιπεριά

9,00 / 11,00

Carbonara

Κρέμα γάλακτος, μπέικον, μοτσαρέλα, παρμεζάνα
και φρεσκοτυριμένο πιπέρι

9,00 / 11,00

Montanara

Σάλτσα νιομάτας, μπέικον, φρέσκα μανιτάρια, μοτσαρέλα

9,00 / 11,00

Boscaiola

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα, φρέσκα μανιτάρια,
κρεμμύδι, σαλάμι salsiccia

10,00 / 13,00

Quattro Formaggi

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, φέτα,
γκοργκοζόνδα

9,00 / 11,00

Pollo

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα, κοτόπουλο,
φρέσκα μανιτάρια, ours chef

9,00 / 11,00

Guros

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα, γύρος, κρεμμύδι, γαλήκι

10,00 / 13,00

Rustico

Σάλτσα νιομάτας, μοτσαρέλα, νιομάτα, κρεμμύδι,
εδιά, φέτα, μανιτάρια φρέσκα και πιπεριά

9,00 / 11,00

Prosciutto con rucola

Σάλτσα φρέσκιας νιομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο
san Daniele, ρόκα, παρμεζάνα

10,00 / 13,00

Ως ódes τις πάνες αρωματίζονται με ρύγανη

Calzone: επιδογή από τις παραπάνω πάνες

Ποτά- Αναγνωκτικά

Μπίρες

<i>Amstel</i>	3,50
<i>Heineken free</i>	3,50
<i>Heineken</i>	4,00
<i>Adra</i>	3,50
<i>Fix</i>	3,50
<i>Kaiser</i>	4,00
<i>Máquos</i>	3,50
<i>Erdinger</i>	6,00

Πειούνες

<i>Κεχριμπάρι</i>	3,50
<i>Τευργιάδη</i>	3,00

<i>Αναγνωκτικά</i>	1,50
<i>Pelegrino 250ml</i>	2,50
<i>Pelegrino 750ml</i>	3,50
<i>Χυροί</i>	2,00
<i>Νέρο 1lt</i>	1,50

<i>Συρή</i>	2,00
-------------	------