

ORTIGIA

M E N U



ΨΩΜΙ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΜΟΥΣ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ* / WOOD-FIRED BREAD WITH MASCARPONE MOUSSE**

Ψωμί από τον ξυλόφουρνο μας & μους τυριού μασκαρπόνε, πιπεριά Φλωρίνης, καρύδι και λάδι βασιλικού

Wood-fired bread with mascarpone cheese mousse, Florina pepper, walnut and basil oil

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ* / GREEN SALAD**

Πράσινη σαλάτα με αποξηραμένα ανάμεικτα φρούτα, γκρέιπφρουτ, κύβους παντζαριού, καρύδια, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών με κουμ κουάτ

Green salad with mixed dried fruit, grapefruit, beetroot, walnuts and citrus-kumquat vinaigrette

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟΥ / TAGLIATELLE WITH SAUSAGE RAGU

Παραδοσιακό ραγού salsiccia σιγομαγειρεμένο σε κόκκινο κρασί με λαχανικά, φρέσκια ντομάτα και στρατσιατέλα μπουράτα

Traditional salsiccia ragù slow-cooked in red wine with vegetables, fresh tomato and burrata stracciatella

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ* / CHOCOLATE PROFITEROLE**

Τραγανά σου με κρέμα πατισερί αρωματισμένη με φυσική βανίλια, σάλτσα σοκολάτας, σαντιγύ και νιφάδες σοκολάτας

Crispy choux pastries with vanilla pastry cream, chocolate sauce, whipped cream and chocolate flakes

*Σερβίζεται στη μέση, ανά δύο άτομα ή προσαρμοσμένο για μονό αριθμό επισκεπτών

**Sharing-style dish for two, with adjustments made for odd-numbered guests

Αποκλειστικά για κατόχους Mastercard

25€ / άτομο, συμπεριλαμβανομένης έκπτωσης 20%

Exclusively for Mastercard cardholders

25€ / person, including 20% discount