

PRIMI

CAESAR	vg*, gf*	13.00€
ανάμεικτα σαλατικά, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τραγανή πανσέτα, ζουμερή κροκέτα κοτόπουλου, τρούφα		
CAPRESE	vg, gf	14.00€
burrata, ντοματίνια, πέστο βασιλικού, κουκουνάρι		
MISTICANZA	vg, gf	12.00€
ανάμεικτα σαλατικά, confit φρούτο εποχής, gorgonzola, караμελωμένοι ξηροί καρποί, βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή		
VERDURE	vg, gf*	12.00€
quinoa, ρόκα, stracciatella, ψητά καρότα, φασολάκια haricot, φουντούκι, βινεγκρέτ λάιμ & καρότο		
BURRATA	vg, gf	14.00€
μοτσαρέλα burrata, φρούτο εποχής confit με τον αρωματικό ζωμό του, φυστίκια Αιγίνης, λάδι βασιλικού		
CARPACCIO DI BRANZINO	gf	14.00€
λαβράκι, σάλτσα vierge με ντοματίνια, κάπαρη, ελαιόλαδο, τσίλι & λεμόνι		

PASTA

MEZZELUNE	14.00€
γεμιστά ζυμαρικά με σπανάκι & ρικότα, σάλτσα από μασκαρπόνε, λάιμ & καπνιστό σολομό	
LINGUINI GAMBERI	17.00€
λιγκουίνι, γαρίδες, ντομάτα San Marzano, κολοκύθι, φρέσκα βότανα & λεμόνι	
LINGUINI NERI	17.00€
λιγκουίνι με μελάνι σουπιάς, αχινός, καλαμάρι, nduja, ψητά ντοματίνια, λεμόνι & τσίλι	

SECONDI

POLLO ALLA MILANESE	14.00€
τραγανό κοτόπουλο, σάλτσα Caesar, παρμεζάνα & baby σαλατικά	
SALTIBOCCA A LA ROMANA	gf 17.00€
λεπτές φέτες μοσχάρι black angus, προσούτο Πάρμας, τηγανητή πολέντα, καβουρδισμένο βούτυρο, φασκόμηλο, λεμόνι	
TAGLIATA DI MANZO	gf 26.00€
flap steak από μοσχάρι black angus (250 γρ.), πουρές μανιτάρι με μαύρη τρούφα, ψητά λαχανικά, φουντούκι, σάλτσα πετιμέζι & λεμόνι	

PIZZA

MARGARITA	vg 12.00€
ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός, ελαιόλαδο	
PROSCIUTTO	16.00€
ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, ρόκα, βασιλικός, ελαιόλαδο	
SALMONE	18.00€
καπνιστός σολομός, κρέμα μασκαρπόνε & εσπεριδοειδή	

PANE

BASTONCINI
ζεστά sticks ψωμιού, αφράτο βούτυρο με πεκορίνο & μέλι
5.00€ - vg
FOCACCIA
κρέμα ricotta, δεντρολίβανο, σκόρδο
5.00€ - vg

CARPACCIO DI MANZO	gf*	17.00€
black angus rib eye, καλαμπόκι charred, παρμεζάνα, σάλτσα με μαύρη τρούφα & λεμόνι		
VITELLO TONNATO	gf	13.00€
λεπτές φέτες black angus, ρόκα, αφράτη σάλτσα τόνου, τηγανητή κάπαρη, λεμόνι confit		
ARRANCINI		8.00€
τραγανές κροκέτες ρυζιού με λουκάνικο salsiccia, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας		
ITALIAN FRIES		8.00€
τηγανητή πολέντα, σάλτσα ντομάτας, κρέμα ρικότα		
UOVO TARTUFATO		9.00€
αυγά με τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, φρυγανισμένο ψωμί		
BOCCONCINI MILANESE		9.00€
τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα εστραγκόν, καρδιές μαρουλιού baby gem		
SALUMI & FORMAGGI		16.00€
αλλαντικά & τυριά, σάλτσα με αποξηραμένα φρούτα		

PENNE AL RAGÙ	16.00€
σιγομαγειρεμένο μοσχάρι black angus με τον ζωμό του, μανιτάρια, κρέμα ricotta, ψητά ντοματίνια, θυμάρι	
CARBONARA	13.00€
spaghetti alla chitarra, guanciale, pancetta, pecorino romano, παρμεζάνα	

*ρωτήστε μας για vegan επιλογή σε ζυμαρικά

BISTECCA	gf*	59.00€
Αμερικάνικο rib eye black angus (500 γρ.), τηγανητή πολέντα, baby σαλατικά		
BRANZINO	gf	25.00€
λαυράκι σχάρας, λαχανικά, πορτοκάλι, βασιλικός & φουντούκια		
SOGLIOLA	gf	36.00€
γλώσσα σοτέ, σάλτσα από ντομάτα, & κάπαρη, αλμυρίκια, καβουρδισμένο βούτυρο		

FUNGHI	vg 16.00€
μανιτάρια, κρέμα τρούφας, κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, θυμάρι	
DIAVOLA	14.00€
ντομάτα San Marzano, nduja, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια	
RAGÙ	16.00€
σιγομαγειρεμένο μοσχάρι black angus, καρότα, ρικότα, δεντρολίβανο	

*ρωτήστε μας για vegan επιλογή σε pizza

Chef / Co-owner: Άκης Βαρθαλάμης

ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ 34, 15233, ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 50 745



www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr



alio.restaurant



alio.restaurant

vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή
gf= gluten free gf*= πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

PRIMI

CAESAR	vg*, gf*	13.00€
mixed salad greens, charred corn, parmesan cheese, crispy pancetta, chicken croquette, truffle		
CAPRESE	vg, gf	14.00€
burrata, tomatoes, basil pesto, pine nuts		
MISTICANZA	vg, gf	12.00€
mixed salad greens, seasonal fruit confit, gorgonzola, caramelized nuts, citrus vinaigrette		
VERDURE	vg, gf*	12.00€
quinoa, arugula, stracciatella, roasted carrots, haricots, hazelnuts, lime & carrot vinaigrette		
BURRATA	vg, gf	14.00€
burrata, seasonal fruit confit, pistachio nuts, basil oil		
CARPACCIO DI BRANZINO	gf	14.00€
sea bass, sauce vierge with cherry tomatoes, capers, olive oil, chili & lemon		
CARPACCIO DI MANZO	gf*	17.00€
black angus rib eye, charred corn, parmesan cheese, black truffle & lemon sauce		

VITELLO TONNATO	gf	13.00€
thinly sliced black angus, arugula, foamy tuna sauce, fried capers, lemon confit		
ARRANCINI		8.00€
crispy rice croquettes, salsiccia sausage, parmesan cheese, tomato sauce		
ITALIAN FRIES		8.00€
fried polenta, tomato sauce, ricotta cream		
UOVO TARTUFATO		9.00€
eggs with truffle, parmesan cream, toasted bread		
BOCCONCINI MILANESE		9.00€
crispy chicken, tarragon mayonnaise, baby gem lettuce hearts		
SALUMI & FORMAGGI		16.00€
fine Italian cold cuts & cheese, dried fruits sauce		

PASTA

MEZZELUNE	14.00€
spinach & ricotta filled pasta, mascarpone, smoked salmon, lime	
LINGUINI GAMBERI	17.00€
linguini, shrimp, San Marzano tomato sauce, zucchini, fresh herbs & lemon	
LINGUINI NERI	17.00€
cuttlefish ink linguine, sea urchin, calamari, nduja, roasted cherry tomatoes, lemon & chili	

PENNE AL RAGÙ	16.00€
slow cooked black angus beef, mushrooms, ricotta cream, roasted cherry tomatoes, thyme	
CARBONARA	13.00€
spaghetti alla chitarra, guanciale, pancetta, pecorino romano, parmesan cheese	
*ask your server for a vegan pasta offering	

SECONDI

POLLO ALLA MILANESE	14.00€
crispy chicken, parmesan cheese, baby greens salad	
SALTIBOCCA A LA ROMANA	gf 17.00€
thinly sliced black angus beef, prosciutto di Parma, fried polenta, brown butter, sage, lemon	
TAGLIATA DI MANZO	gf 26.00€
black angus flap steak (250 gr.), mushroom puree with black truffle, grilled vegetables, hazelnut, molasses & lemon	

BISTECCA	gf*	59.00€
US black angus rib eye (500 gr.), fried polenta, baby greens salad		
BRANZINO	gf	25.00€
grilled seabass, vegetables, orange, basil & hazelnuts		
SOGLIOLA	gf	36.00€
sautéed sole, tomato, capers, agretti, brown butter sauce		

PIZZA

MARGARITA	vg	12.00€
San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, basil, olive oil		
PROSCIUTTO		16.00€
San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, prosciutto di Parma, arugula, basil, olive oil		
SALMONE		18.00€
smoked salmon, mascarpone cream & citrus		

FUNGHI	vg	16.00€
mushrooms, truffle cream, goat cheese, parmesan, thyme		
DIAVOLA		14.00€
San Marzano tomato sauce, nduja, fresh mozzarella, caramelized onions		
RAGÙ		16.00€
slow cooked black angus beef, charred carrots, ricotta, rosemary		
*ask your server for a vegan pizza offering		

PANE

BASTONCINI
warm bread sticks, creamy pecorino & honey butter
5.00€ - vg
FOCACCIA
ricotta cream, rosemary, garlic
5.00€ - vg

Chef / Co-owner: Akis Varthalamis
34, VASILEOS GEORGIU str., 152 33, HALANDRI - TEL.: +30 210 68 50 745

 www.aliorestaurant.gr / www.yiannislucacos.gr  [alio.restaurant](https://www.facebook.com/alio.restaurant)  [alio.restaurant](https://www.instagram.com/alio.restaurant)

vg = vegetarian dish vn = vegan dish vn* = vegan with minor changes
gf= gluten free gf*= gluten free with minor changes