

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, κουκουναρί		
MISTICANZA	vg, gf	12.00 €
ανάμεικτα σαλατικά, confit φρούτο εποχής, gorgonzola, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή		
BURRATA	vg, gf	14.00 €
μοτσαρέλα burrata, φρούτο εποχής confit με τον αρωματικό ζωμό του, φυστίκι Αιγίνης, λάδι βασιλικού		

COCCOLI	vg	8.00 €
αλμυροί λουκουμάδες, αφράτη κρέμα με παρμεζάνα & μαύρη τρούφα		
ARANCINI		8.50 €
τραγανές κροκέτες ρυζιού με μανιτάρια, παρμεζάνα, πέστο ρόκας & κατσικίσιο τυρί		
BOCCONCINI MILANESE		8.00 €
τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα εστραγκόν, καρδιές μαρουλιού babygem, flakes pecorino		
SALUMI & FORMAGGI		16.00 €
αλλαντικά & τυριά, σάλτσα με αποξηραμένα φρούτα		

PASTA

MEZZELUNE PRIMAVERA	13.00 €
γεμιστά ζυμαρικά με σπανάκι & ρικότα, λαχανικά εποχής, φρέσκο βασιλικό & κοτόπουλο	
LINGUINI GAMBERI	17.00 €
λιγκουίνι, γαρίδες, ντομάτα San Marzano, κολοκύθι, φρέσκα βότανα & λεμόνι	
TAGLIATELLE AL RAGU	16.00 €
σιγομαγειρεμένο μοσχάρι Black Angus με τον ζωμό του, μανιτάρια, κρέμα ricotta, ψητά ντοματίνια, θυμάρι	
*ρωτήστε μας για vegan επιλογή σε ζυμαρικά	

POMODORO E BURRATA	*vn	13.00€
casarecce, σάλτσα ντομάτα San Marzano, μοτσαρέλα burrata, σκόρδο & βασιλικός		
LINGUINE "CACIO E PEPE"		13.00€
κρέμα pecorino - παρμεζάνα, πιπέρια & τραγανή pancetta		

SECONDI

POLLO ALLA MILANESE	14.00 €
τραγανό κοτόπουλο, σάλτσα Caesar, παρμεζάνα & baby σαλατικά	
TAGLIATA DI MANZO	gf 27.00 €
flap steak από μοσχάρι Black Angus (250 γρ.), πουρές μανιτάρι με μαύρη τρούφα, ψητά λαχανικά, φουντούκι, σάλτσα πετιμέζι & λεμόνι	

SALMONE AL FORNO	gf	19.00 €
φιλέτο σολομού με μαύρο ρύζι (risovenere), μπρόκολο, ψητά σπαράγγια & λεμονάτη σάλτσα βουτύρου		
ITALIAN BURGER		17.00 €
μπιφτέκι από κιμά Black Angus, melted μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας & πέστο βασιλικού. Συνοδεύεται από Italian fries, baby σαλατικά & basil mayo		

PIZZA

MARGHERITA	vg	12.00 €
ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός, ελαιόλαδο		
PROSCIUTTO		16.00 €
ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, ρόκα, βασιλικός, ελαιόλαδο		
PROSCIUTTO E FUNGI		17.00 €
μανιτάρια, pecorino, προσούτο Πάρμας & λάδι τρούφας		

PATATE E SALSICCIA		12.00 €
μοτσαρέλαfiordilatte, πατάτα, δεντρολίβανο & φρέσκο λουκάνικο salsiccia		
FUNGHI	vg	17.00 €
μανιτάρια, κρέμα τρούφας, κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα, θυμάρι		
PEPERONI		14.00 €
ντομάτα San Marzano,μοτσαρέλα fiordilatte, peperoni, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια		
*ρωτήστε μας για vegan επιλογή σε pizza		

PANE

BASTONCINI
ζεστά sticks ψωμιού, αφράτο βούτυρο με pecorino romano & μέλι
5.00 € -vg
FOCACCIA
κρέμα ricotta, δεντρολίβανο, αρωματικό ελαιόλαδο
5.00 € -vg

DOLCI

ALIO SIGNATURE TIRAMISU
μασκαρπόνε, port & πραλίνα
11.00 €

Chef / Co-owner: Άκης Βαρθαλάμης
ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ 34, 15233, ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +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 = 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

Αγορ. Υπεύθ.: Βαρθαλάμης Μελέτιος. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Το λάδι στα τηγανητά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας