

ALIO

NEW STYLE ITALIAN 🍷 YIANNIS LUCACOS

Valentine's menu

WELCOME

FOCACCIA

φρεσκοψημένη με δεντρολίβανο & σκόρδο, συνοδεύεται από συνοδεύεται από αφράτη κρέμα amatriciana & τραγανό προσούτο - vg*, vn*

CELERIAC SOUP

βελουτέ σούπα σελινόριζα με μαύρη τρούφα & κάστανα , γλασαρισμένα μανιτάρια, γεμιστό ραβιόλι bolognese και αλμυρή κρέμα φουντούκι

ΣΑΛΑΤΕΣ

(επιλογή από)

CAESAR'S ALIO STYLE

ανάμεικτα σαλατικά, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τραγανή πανσέτα, ζουμερή κροκέτα κοτόπουλου & μαύρη τρούφα - vg*

ή

BEETROOT & ZUCCA

σαλάτα με πατζάρι, κρέμα κολοκύθας, ψητά καρότα, cavolo nero (Τοσκανέζικη λαχανίδα), βινεγκρέτ πορτοκάλι & κατσίκισιο τυρί με κρούστα από φυστίκι Αιγίνης - vg*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

(επιλογή από)

ARANCINI CARBONARA

τραγανές κροκέτες ρυζιού με καπνιστή πανσέτα, κρέμα από παρμεζάνα και πεκορίνο, αφράτη κρέμα carbonara & ζουμερό κρόκο αυγού

ή

BURRATA LOVERS (PIZZA)

pizza με ντομάτα San Marzano, μοτσαρέλα burrata, φρέσκος βασιλικός, κουκουνάρι & ελαιόλαδο – vg

ΚΥΡΙΩΣ

(επιλογή 1 κυρίως ανά άτομο)

RAVIOLI CACIO PEPE BOLOGNESE

ραβιόλι με γέμιση κιμά bolognese , κρέμα pecorino με αρωματικά πιπέρια, αφράτη μπεσαμέλ παρμεζάνας & αλμυρό crumble με φουντούκι

ή

SPAGHETTONI

φρέσκα χοντρά спаγγετόνι με γαρίδες, ψητά ντοματίνια & καλαμάρι, σε λεμονάτη σάλτσα με ζωμό γαρίδας, ξύσμα λάιμ & φρέσκα βότανα

ή

BEEF ALLA GRIGLIA

μπριζολάκια μοσχάρι black angus στην σχάρα, βουτυράτος πουρές πατάτας & σάλτσα με πετιμέζι & κόκκινο κρασί Barolo

ΓΛΥΚΟ

BLOODY HEART

κρέμα από σοκολάτα γάλακτος, τραγανή γκοφρέτα με πραλίνα φουντουκιού, σάλτσα από κόκκινα φρούτα & raspberries

60€ / άτομο

Η σούπα και τα κυρίως σερβίρονται ατομικά. Για τα υπόλοιπα στάδια του μενού τα πιάτα σερβίρονται στη μέση, ενώ αντιστοιχεί 1 πιάτο μοναδικής επιλογής για κάθε 2 άτομα. Μπορείτε να παραγγείλετε και δεύτερο ορεκτικό με έξτρα χρέωση

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