

ALIO

NEW STYLE ITALIAN → YIANNIS LUCACOS

BASTONCINI

ζεστά sticks ψωμιού, αφράτο βούτυρο με pecorino, μέλι
vg

INSALATA

επιλογή από:

CAESAR

ανάμεικτα σαλατικά, καλαμπόκι, παρμεζάνα, τραγανή πανσέτα,
ζουμερή κροκέτα κοτόπουλου, τρούφα
vg*, gf*

MISTICANZA

ανάμεικτα σαλατικά, confit φρούτο εποχής, gorgonzola,
καραμελωμένοι ξηροί καρποί, βινεγκρέτ από εσπεριδοειδή
vg, gf

PRIMI

επιλογή από:

BURRATA

μοτσαρέλα burrata, φρούτο εποχής confit με τον αρωματικό
ζωμό του, φουντούκια, λάδι βασιλικού
vg, gf

VITELLO TONNATO

λεπτές φέτες Black Angus, ρόκα, αφράτη σάλτσα τόνου,
τηγαντή κάπαρη, λεμόνι confit
gf

SECONDI

επιλογή από:

MARGHERITA

ντομάτα San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικός,
ελαιόλαδο
vg

TAGLIATELLE AL RAGÙ

σιγομαγειρεμένο μοσχάρι Black Angus με τον ζωμό του,
μανιτάρια, κρέμα ricotta, ψητά ντοματίνια, θυμάρι

POLLO ALLA MILANESE

τραγανό κοτόπουλο, σάλτσα Caesar, παρμεζάνα
& baby σαλατικά

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

λεπτές φέτες μοσχάρι γάλακτος, προσούτο Πάρμας, τηγαντή
πολέντα, καβουρδισμένο βούτυρο, φασκόμηλο, λεμόνι
gf

DOLCI

επιλογή από:

TIRAMISU

μασκαρπόνε, port & πραλίνα

LEMONITA

αφράτη κρέμα λεμόνι - limoncello, sorbet κόκκινα φρούτα,
δυσόσμος

ΠΟΤΑ

2 ποτήρια κρασί ετικέτας ALIO Chardonnay, ανά άτομο
Νερό Ζαγόρι

35 € / άτομο

* Ρωτήστε μας για vegan εναλλακτικές στο κυρίως πιάτο

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

*Το συγκεκριμένο μενού δεν συνδυάζεται με άλλες εκπαιδευτικές ενέργειες.

Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζιού και σε τραπέζια μέχρι 6
ατόμων.

* Το «ALIO» διατηρεί το δικαίωμα να αποσύρει την προσφορά του συγκεκριμένου μενού χωρίς
πρότερη ενημέρωση.

*Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας
ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.