

# MENU



## Dips

<b>Sauce γιαούρτιου με κόλιανδρο</b>	<b>3,00 €</b>
Με κόλιανδρο φρεσκοκομμένο & ελαιόλαδο Κρήτης. 200gr	
<b>Hummus</b>	<b>3,90 €</b>
Με ΒΙΟ ρεβύθια, ταχίνι ολικής άλεσης & πάπρικα καπνιστή Ισπανίας. 200gr	
<b>Chutney ροδάκινο</b>	<b>2,50 €</b>
Με ροδάκινο Ημαθίας & πιπεριές chili. 110gr	
<b>Crema di pecorino</b>	<b>3,90 €</b>
Με τυρί από τη Σαρδηνία. 120gr	
<b>Crema di gorgonzola</b>	<b>3,80 €</b>
Με τυρί από το Asiago. 120gr	
<b>Χειροποίητα πιτάκια</b>	<b>2,00 €</b>
Χειροποίητα πιτάκια που ζυμώνουμε καθημερινά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	
<b>Ψωμάκι λευκό/ολικής άλεσης</b>	<b>2,40 €</b>

## Ορεκτικά

<b>Μπουκιές μπακαλιάρου Μεσογείου</b>	<b>7,60 €</b>
Τραγάνες μπουκιές από φρέσκο μπακαλιάρο . Συνοδεύεται από chutney ροδάκινου	
<b>Cheesecake αλμυρό</b>	<b>8,90 €</b>
Με τρίχρωμα ντοματίνια, mousse κοπανιστής Μυκόνου & παξιμάδια χαρουπιού	
<b>Φάβα Σαντορίνης</b>	<b>9,50 €</b>
Με γαρίδες σχάρας μαριναρισμένες σε περγαμόντο	
<b>Ταρτάρ</b>	<b>14,70 €</b>
Φρέσκο μυλοκόπι μαριναρισμένο σε grapefruit, πορτοκάλι & λεμόνι. Συνοδεύεται από δροσερή σαλάτα με baby φύλλα παντζαριού	
<b>Mille-feuille μελιτζάνας</b>	<b>6,50 €</b>
Με mozzarella di buffalo & sauce από ντομάτα San Marzano & παρμεζάνα	
<b>Melone e prosciutto</b>	<b>8,90 €</b>
Πεπόνι Cantaloupe Ιταλίας με λεπτές φέτες prosciutto crudo di San Daniele	
<b>Mozzarella burrata di bufala &amp; φρέσκα ντοματίνια</b>	<b>10,50 €</b>
Με burrata di bufala, ντοματίνια Κρήτης & βασιλικό φρέσκο	
<b>Πατάτες cubetti τηγανητές</b>	<b>3,70 €</b>
Φρέσκες πατάτες τηγανητές σε κυβάκια	
<b>tip</b> : Συνοδέψτε τις με Crema di pecorino ή Crema di gorgonzola	

## Σαλάτες

### Mista

9,50 €

Σαλάτα με εσκαρόλ, radicchio, γαλλική σαλάτα, μαρούλι, λευκό τυρί Άνδρου, ροδάκινα ψητά, κροκάν αμυγδάλου & vinaigrette βαλσάμικου

### Lenticchie

8,60 €

Σαλάτα με ΒΙΟ φακές Γρεβενών, κυβάκια κολοκυθιού & καρότου, μαϊντανό, ψητή πιπεριά Φλωρίνης μαριναρισμένη σε ξύδι Elixir Ιωαννίνων & τραγανό salame sripanata piccante

### Carpaccio μοσχαριού

13,70 €

Σαλάτα με carpaccio μοσχαριού, ρόκα, σπανάκι baby & dressing με λεμόνι & κάππαρη Άνδρου

### Nicoise

14,80 €

Σαλάτα με μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, φασολάκια πράσινα, ΒΙΟ αυγό βραστό, μαύρες ελιές, κρεμμύδι & tagliata φρέσκου τόνου

### Bowl time

7,20 €

Σαλάτα με εσκαρόλ, radicchio, γαλλική σαλάτα, μαρούλι, ντοματίνια, καρότο, αβοκάντο & sauce γιαούρτι & ταχίνι

### Bowl time με κοτόπουλο

9,80 €

Σαλάτα με εσκαρόλ, radicchio, γαλλική σαλάτα, μαρούλι, κοτόπουλο, ντοματίνια, καρότο, αβοκάντο & sauce γιαούρτι & ταχίνι

### Bowl time με γαρίδες

12,00 €

Σαλάτα με εσκαρόλ, radicchio, γαλλική σαλάτα, μαρούλι, γαρίδες, ντοματίνια, καρότο, αβοκάντο & sauce γιαούρτι & ταχίνι

## Σουπες

### Gasracho

5,80 €

Δροσερή ισπανική σούπα από την Ανδαλουσία με ντομάτα, αγγούρι & πιπεριά πράσινη

## Ποικιλίες

### Ποικιλία τυριών Βοντὰ

18,00 €

Prosciutto με τρούφα, grana padano, stracchino, provola & σταφίδα Κορίνθου.

Συνοδεύεται από chutney ροδάκινου & grissini. Για 2-3 άτομα

### Ποικιλία αλλαντικών Βοντὰ

19,00 €

Με prosciutto crudo di San Daniele, prosciutto cotto, speck & salame finocchiona.

Συνοδεύεται από chutney ροδάκινου & grissini. Για 2-3 άτομα

### Ποικιλία τυριών & αλλαντικών Βοντὰ

18,50 €

Prosciutto με τρούφα, grana padano, stracchino, provola, prosciutto crudo di San Daniele, prosciutto cotto, speck & salame finocchiona. Συνοδεύεται από chutney ροδάκινου & grissini.

Για 2-3 άτομα

### Ποικιλία gourmet

24,00 €

Prosciutto με τρούφα, λευκό τυρί Άνδρου Λούβαρη, gorgonzola dolce, brillo παλαιωμένο σε μούστο & Lazaretto Ιθάκης ΠΟΠ. Συνοδεύεται από chutney ροδάκινου & grissini. Για 2-3 άτομα

### Aperitivo Box 1

25,50 €

Με 1 ποικιλία της επιλογής σας & 1 cocktails Aperol spritz +1 free

### Aperitivo Box 2

32,00 €

Με 1 ποικιλία gourmet & 1 cocktails Aperol spritz +1 free

## Πίτσες

Το Vinarte προτείνει την Pinsa Romana, μια παραδοσιακή συνταγή με ρίζες από την αρχαία Ρώμη.  
Η Pinsa Romana είναι προϊόν ζύμης μακράς ωρίμανσης με 3 ειδών άλευρα & τραγανή υφή

<b>Bufala</b>	<b>10,50 €</b>
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella burrata di bufala, ντοματίνια & φρέσκο βασιλικό	
<b>Al tartufo</b>	<b>14,00 €</b>
Με βάση πάστα τρούφας, mozzarella, αλλαντικό speck & flakes παρμεζάνας	
<b>Parma</b>	<b>13,70 €</b>
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele, ρόκα baby & ντοματίνια	
<b>Milano</b>	<b>12,80 €</b>
Με crema di pecorino, pronola, flakes παρμεζάνας & αποξηραμένο σύκο Κύμης	
<b>Del bosco</b>	<b>13,00 €</b>
Με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, ιταλικό ζαμπόν (prosciutto cotto με μυρωδικά) &μανιτάρια champignon	

## Ζυμαρικά

<b>Pomodorini</b>	<b>9,80 €</b>
Spaghetti με τριχρωμα ντοματίνια, βασιλικό φρέσκο & τυρί grana padano	
<b>Genova</b>	<b>12,70 €</b>
Fusilli με ντοματίνια & χειροποίητο pesto βασιλικού με pecorino & παρμεζάνα	
<b>Ragu &amp; Salsiccia</b>	<b>15,00 €</b>
Λαζανιά φρέσκα gratin με μοσχαρίσιο ragu & ιταλικό λουκάνικο salsiccia	
<b>Puftanesca με τόνο</b>	<b>17,00 €</b>
Spaghetti με σάλτσα ντομάτας, κάππαρη, ελιά & τόνο φρέσκο Ισπανίας.	

## Che Bontà burger

<b>Bontà burger</b>	<b>10,70 €</b>
Με μοσχαρίσιο κιμά ωρίμανσης 10 ημερών, τυρί fontina, chips κρεμμυδιού, πίκλες, iceberg & ντομάτα. Συνοδεύεται από πατάτες τηγανητές Νάξου	
<b>Vegetarian burger</b>	<b>8,90 €</b>
Με mix μανιταριών (Portobello & πλευρώτους), λευκό τυρί Άνδρου & sauce μελιού με θυμάρι. Συνοδεύεται από πατάτες τηγανητές Νάξου	

## Comfort & healthy

<b>Wrap Pollo</b>	<b>8,80 €</b>
Χειροποίητη πίτα με φιλέτο κοτόπουλο, κυβάκια ντομάτας, αγγούρι & sauce γιαουρτιού με αβοκάντο	

## Italian street food

<b>Piadina prosciutto crudo di San Daniele</b>	<b>7,90 €</b>
Χειροποίητη πίτα με prosciutto crudo di San Daniele, λευκό τυρί stracchino & baby ρόκα	

## Μαγειρευτά

### Κατσικάκι Νάξου

17,70 €

Αργομαγειρεμένο κατσικάκι στο φούρνο με μελένια κρούστα συνοδεύεται από πατάτες λεμονάτες & κρίταμο Κρήτης

### Μαγειρευτό του μήνα Ρωτήστε μας...

## Ψάρι

### Μυλοκόπι στη λαδόκολλα

18,50 €

Φρέσκο μυλοκόπι φιλεταρισμένο. Συνοδεύεται από (finocchio, πατάτα, κολοκυθάκι & καρότο)

## Grill

### Tagliata rump steak

21,00 €

Tagliata ωρίμανσης 40 ημερών με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας & ντοματίνια confit.

## Γλυκά

### Ranna cotta

6,00 €

Με λευκή σοκολάτα & φυστίκι Αιγίνης

### Tiramisu classica

7,00 €

Με mascarpone & κρασί Marsala

### Mousse σοκολάτας

6,50 €

Σε βάση από μπισκότο feghettin & επικάλυψη σοκολάτα γάλακτος

### Peach melba

7,20 €

Καραμελωμένο ροδάκινο σε λικέρ βύσσινο. Συνοδεύεται από 2 μπάλες παγωτό καϊμάκι

### Γιαούρτι με γλυκό περγαμόντο

5,50 €

### Γιαούρτι με φρούτα εποχής

4,70 €

Με πεπόνι ή ροδάκινο

### Pizza Al pistacchio *must try*

13,00 €

Με λευκή σοκολάτα & πάστα από φυστίκι Αιγίνης

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες .

## Αναψυκτικά

Coca-Cola 330ml	3,00 €
Coca-Cola light 330ml	3,00 €
Coca-Cola zero 330ml	3,00 €
Έψα πορτοκαλάδα 330ml	3,00 €
Έψα πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό 330ml	3,00 €
Έψα λεμονάδα 330ml	3,00 €
Ξινόνερό Φλώρινας 250ml	3,00 €
Φυσικό μεταλλικό 1lit	1,50 €
Χειροποίητη Λεμονάδα ginger & stevia 240ml	4,50 €
Detox νερό με εσπεριδοειδή & αγγούρι 240ml	3,50 €
Βοττα ανθρακούχο με Σουμάδα Άνδρου 240ml	3,00 €
Thomas Henry Pink Grapefruit 200ml	3,50 €
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic 200ml	3,50 €
Thomas Henry Elderflower Tonic 200 ml	3,50 €

## Μπύρες

Νήσος 330ml	4,00 €
Estrella 330ml	4,50 €
Septem Sunday`s golden honey ale 330ml	6,00 €
Menabrea double malt red 330ml	5,50 €
Smoked Robust Porter (Μαύρη Μπύρα Χίου) 330ml	6,00 €
Τσίπουρο Θεσσαλίας Τσιλιγή 200ml	8,50 €

## Cocktails

<b>Aperol spritz cocktail</b> , με Aperol, Prosecco & soda	8,00 €
<b>Campari spritz cocktail</b> , με Campari, Prosecco & soda	8,00 €
<b>Velvet</b> , Gin Larios, Elderflower Tonic & Orange peel	8,00 €
<b>Bikini</b> , Gin Larios, Cherry Blossom Tonic & Lemon peel.	8,00 €
<b>Squeeze</b> , Vodka Zubrowka, Pink Grapefruit, lime wedge.	8,00 €