



## ANTIPASTI

### Prosciutto Di Parma

Thinly sliced Parma ham | Λεπτοκομμένο προσούτο Πάρμας

### Parmigiano Regiano

Aged parmesan cheese | Ωριμασμένη παρμεζάνα

### Salciccia E Formaggi

Italian charcuteries and cheese plate | Πιάτο με ιταλικά αλλαντικά και τυριά

### Bruschetta Con Pomodori Fresci

Grilled rustic bread with fresh tomato, olive oil, garlic and basil

Ψωμί στη σχάρα με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο, σκόρδο και βασιλικό

### Burrata

Fresh burrata cheese, thyme infused honey, roasted pistachios and dry figs marinated in Marsala wine

Φρέσκια μοτσαρέλα πουράτα, μέλι θυμαριού, καβουρδισμένα πιστάτσιο και λιαστά σύκα μαριναρισμένα σε κρασί Μαρσάλα

### Carpaccio Di Manzo

Fresh thinly sliced beef served with fresh rocket, olive oil, fresh lemon juice, fresh grated ground pepper, pesto di Genoa and parmesan cheese

Λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου, σερβιρισμένες με φρέσκια ρόκα, ελαιόλαδο, φρέσκο χυμό λεμονιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, πέστο Γένοβας και τυρί παρμεζάνα

### Carpaccio Di Polpo

Thinly sliced octopus, served with capers, baby rocket, sun-dried tomatoes, olive oil, fresh lemon juice and fresh grated ground pepper

Λεπτές φέτες από χταπόδι, σερβιρισμένες με κάρπαρ, μικρή ρόκα, λιαστές ντομάτες, ελαιόλαδο, φρέσκο χυμό λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Melanzane Alla Parmigiana

Baked eggplant with fresh mozzarella, aged parmesan cheese, fresh tomato and balsamic vinegar

Ψητή μελιτζάνα με γέμιση απο φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, παλαιωμένο τυρί παρμεζάνα, φρέσκια ντομάτα και ξύδι βαλσάμικο

### Zucchini Fritti

Fried marrows in fresh mint batter with lemon aioli

Τηγαντά κολοκυθάκια σε χυλό με φρέσκο δυόσμο και αϊόλι με λεμόνι

### Cozze Nere Al Vino Bianco (350gr)

A careful selection of fresh black mussels cooked in a spicy white wine sauce

Εκλεκτά φρέσκα μύδια μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα λευκού κρασιού

### Cioppino

Variety of seafood in light tomato and white wine broth (The fisherman's soup)

Η σούπα του ψαρά φτιαγμένη με διάφορα θαλασσινά, φρέσκια ντομάτα και λευκό κρασί

## INSALATE

### IL Gusto

Fresh hand cut baby greens leaves, fresh tomatoes, mushrooms, parmesan cheese, pomegranate and croutons, in delicious salad dressing

Φρεσκοκομμένα νεαρά πράσινα φύλλα, μαρούλι, ντομάτες, μανιτάρια τυρί παρμεζάνα, ρόδια και κρουτόνια, περιχυμένα με νόστιμο ντρέσινγκ σαλάτας

### Pecorino E Polo

Rocket and mixed lettuce leaves, vine cherry tomatoes, pecorino cheese, sundried tomatoes, pomegranate syrup, grilled Chicken and sundried tomatoes vinegraitte

Ρόκα και διάφορα φύλλα μαρουλιών, ντοματίνια, τυρί πεκορίνο, λιαστές ντομάτες, σιρόπι ροδιού, κοτόπουλο στη σχάρα και βινεγκρέτ λιαστής ντομάτας

### Insalata Caprese

Fresh buffalo mozzarella cheese, variety of colorful tomatoes (golden cherry tomatoes, vine tomatoes, kumato tomatoes), fresh basil, virgin olive oil, balsamic vinegar and croutons

Φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, πολύχρωμες ντομάτες (κίτρινα ντοματίνια, κόκκινα ντοματίνια, ντομάτες κουματο), παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξύδι και κρουτόνια

### Rucola E Parmigiana

Fresh rocket, parmesan, pine nuts, sun-dried tomatoes and balsamic vinegar. Simple but delicious

Απλή αλλά εύγεστη ιταλική σαλάτα. Φρέσκια ρόκα, παρμεζάνα, κουκουνάρια λιαστές ντομάτες και ξύδι βαλσάμικο

### Gamberi Grigliati

Mixed baby salad leaves, baby rocket, baby spinach, vine cherry tomatoes, fresh mango, avocado, fresh fennel, grilled prawns and orange vinaigrette

Ανάμικτα πράσινα φύλλα, ρόκα, σπανάκι, ντομάτες τσέρι, φρέσκο μάνγκο, αβοκάντο, φρέσκια μαραθόριζα, γαρίδες στη σχάρα και βινεγκρέτ πορτοκαλιού

### Quinoa

Red and white quinoa, cherry tomatoes, bell peppers, diced cucumber, goat cheese, baby rocket, pesto sauce, fresh mint and balsamic vinaigrette dressing

Σαλάτα με κόκκινο και λευκό κινόα, ντοματίνια, πιπεριές, αγγουράκι, κατσιακίσιο τυρί, φρέσκια ρόκα, σαλτσα πεστο, φρέσκος δυόσμος και βινεγκρέτ από βαλσάμικο ξύδι

## RISOTTI

### Risotto Con Funghi Porcini Secchi

Arborio rice cooked al dente with dry porcini mushrooms in its juice and sauté wild mushrooms Ρύζι αρμπόριο ψημένο με αποξηραμένα μανιτάρια πορτσίνι και άγρια μανιτάρια

### Risotto Con Gamberi, Scampi E Vodka

Arborio rice cooked al dente with prawns and scampi in a tomato cream vodka sauce Ρύζι αρμπόριο μαγειρεμένο αλ ντέντε με γαρίδες και καραβίδες σε κρεμώδες σάλτσα ντομάτας από βότκα

### Risotto Di Carciofi

Fine quality arborio rice cooked in artichoke cream flavoured with lemon zest, aged balsamic vinegar and parmesan cheese

Εκλεκτό ρύζι αρμπόριο μαγειρευμένο σε κρέμα αγκινάρας με ξύσμα λεμονιού, παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και τυρί παρμεζάνα

### Risotto Alla Milanese

Fine quality arborio rice cooked with saffron, butter, fresh cream, parmesan cheese and beef jus Εκλεκτό ρύζι αρμπόριο μαγειρευμένο, κρόκο Κοζάνης, φρέσκια κρέμα, τυρί παρμεζάνα και ζωμό βοδινό

### Risotto Con Nerro Di Seppia

Arborio rice cooked al dente in cuttlefish ink and squid, octopus, mussels and pink pepper

Ρύζι αρμπόριο μαγειρεμένο αλ ντεντε, σε μελάνι σουπιάς, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια και πιπέρι ροζ

MEMBER OF PNS RESTAURANTS

PNSRESTAURANTS.COM f LA PASTERIA IL GUSTO ITALIANO @PNSRESTAURANTS

Please consult our staff about food ingredients that cause allergies or intolerances  
All prices are in Euros and include all taxes

Παρακαλούμε συμβουλευτείτε το προσωπικό μας σχετικά με τροφές που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες  
Όλες οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

# PASTA DELLA CASA

**Tagliatelle Alla Carbonara**    

**Crispy pancetta, fresh cream, egg and grated parmesan cheese**

Τραγανή πανσέτα, φρέσκια κρέμα, αυγό και τριμμένο τυρί παρμεζάνα

Tagliatelle alla carbonara

**Spaghetti All’ Aglio, Olio E Peperoncino**    

**Blend of pure olive oil with garlic grains, chili peppers and fresh parsley**

Συνδυασμός παρθένου ελαιολάδου με σκόρδο, καυτερές πιπεριές και φρέσκο μαϊντανό

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino

**Penne Al Limone E Pesto**     

**A delicious blend of pesto di Genoa with fresh lemon**

Συνδυασμός σάλτσας πέστο Γένοβας με φρέσκο λεμόνι

Penne all'limone e pesto

**Spaghetti Alla Bolognese**  

**This well-known pasta with minced meat, nourished several generations in Italy. Try our homemade recipe and you will be filled with childhood memories**

Η γνωστή μακαρονάδα με κιμά που έθρεψε ολόκληρες γενιές στην Ιταλία. Δοκιμάστε τη σπιτική συνταγή μας και θα θυμηθείτε τα παιδικά σας χρόνια

Spaghetti alla bolognese

**Penne All `arrabbiata**     

**Fresh tomato sauce with chili flakes, garlic, onion, fresh basil and virgin olive oil**

Πικάντικη σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, κρεμμύδι, φρέσκο βασιλικό και παρθένο ελαιόλαδο

Penne all'arrabbiata

**Rigatoni Ai Quattro Formaggi**     

**Our combination of four Italian cheeses, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, mozzarella and pecorino cheese with a dash of cream**

Ο δικός μας συνδυασμός από τέσσερα ιταλικά τυριά, γκορκονζόλα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα και πεκορίνο με λίγη φρέσκια κρέμα

Rigatoni ai quattro formaggi

**Farfalle Con Pollo E Funghi Porcini**    

**Stripes of chicken breast, three kinds of mushrooms, cooked in a creamy white wine sauce and a dash of nutmeg**

Λωρίδες κατόπουλο φιλέτο, τρία είδημανιταριών, μαγειρεμένα σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού και μοσχοκάρυδο

Farfalle con pollo e funghi porcini

**Penne Con Vodka**     

**Crispy pancetta, onions, garlic and vodka in a cream tomato sauce with a pinch of chili peppers**

Τραγανή πανσέτα, κρεμμύδι, σκόρδο και βότκα σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με λίγο καυτερό πιπέρι

Penne con vodka

**Fusilli Confusio**   

**Lightly spiced tomato sauce, Marsala wine, Italian sausage, Milano salami, zucchini, peppers and sun-dried tomatoes**

Ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ντομάτας, κρασί Μαρσάλα, Ιταλικό λουκάνικο, σαλάμι Μιλάνου, κολοκυθάκια, πιπεριές και λιαστές ντομάτες

Fusilli confusio

**Spaghetti Ai Pesci Fresci**    

**Fresh salmon, sea bass, shrimps and scampi cooked in creamy dill**

Φρέσκος σολομός, λαβράκι, караβίδες και γαρίδες, μαγειρεμένα σε κρεμώδη σάλτσα με φρέσκο άνηθο

Spaghetti ai pesci fresci

**La Pentola D `oro**     

**Prawns, mussels, oysters, vongole, octopus and squid cooked in a delicious fresh tomato sauce**

**Served in pentola d `oro (golden pan) with linguine pasta**

Γαρίδες, μύδια, στρείδια, αχιβάδες, χταπόδι και καλαμάρι, μαγειρεμένα σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας Σερβίρονται σε “χρυσό τηγάνι” με ζυμαρικά λινγκουίνι

La pentola d'oro

**Spaghetti Al Pomodoro E Rucola**    

**A delicious combination of sun-dried tomatoes, fresh rocket, tomatoes, garlic, olive oil, parmesan cheese and a pinch of hot pepper**

Απολαυστικός συνδυασμός από λιαστές ντομάτες, φρέσκια ρόκα, ντομάτες, σκόρδο, ελαιόλαδο, τυρί παρμεζάνα και λίγο καυτερό πιπέρι

# PASTA FRESCA

**Lasagne Alla Bolognese**    

**Layers of fresh pasta topped with beef, cheese and fresh herbs, cooked in the oven**

Στρώσεις φρέσκων ζυμαρικών με βοδινό, τυρί και φρέσκα αρωματικά βότανα, μαγειρεμένα στο φούρνο

Lasagne alla bolognese

**Ravioli**    

**Ravioli stuffed with ricotta and spinach in butter cream lemon sauce**

Ραβιόλια γεμιστά με τυρί ρικότα και σπανάκι σε κρεμώδη βουτύρου και λεμονιού

Ravioli stuffed with ricotta and spinach

**Tripoline Al Ragu Anatra**    

**Tripolini in Tuscany ragout made of duck meat, pancetta, mushrooms, garlic, onions, fresh thyme, red vine tomatoes and a dash of fresh cream**

Τριπολίιι σε ραγού Τοσκάνης από πάπια, πανσέτα, μανιτάρια, σκόρδο, κρεμμύδι, φρέσκο θυμάρι, κόκκινες ντομάτες και μια ιδέα από φρέσκια κρέμα

Tripolini in ragu anatra

**Linguine Con Gamberetti E Spinace**     

**Linguine with prawns, garlic olive oil and spinach in a creamy parmesan sauce**

Λινγκουίνι με γαρίδες, σπανάκι, σκόρδο και ελαιόλαδο σε κρεμώδη σάλτσα παρμεζάνας

Linguine con gamberetti e spinace

**Fettuccine Nere**     

**Black fettuccine made of cuttlefish ink, combined with fresh black mussels, squid, pesto sauce and cherry tomatoes, cooked in white wine**

Μαύρα φετουτσίνι από μελάνι σουπιάς συνδυασμένα με φρέσκα μαύρα μύδια, καλαμάρι και ντοματίνια και σάλτσα πέστο, μαγειρεμένα σε λευκό κρασί

Fettuccine nere

**Rigatoni Al Pesto Di Pomodoro E Mozzarella**     

**A blend of delicious tomato pesto sauce with fresh mozzarella, toasted pine nuts and sun-dried tomatoes**

Συνδυασμός νόστιμης σάλτσας πέστο ντομάτας με φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, καβουρδισμένα κουκουνάρια και λιαστές ντομάτες

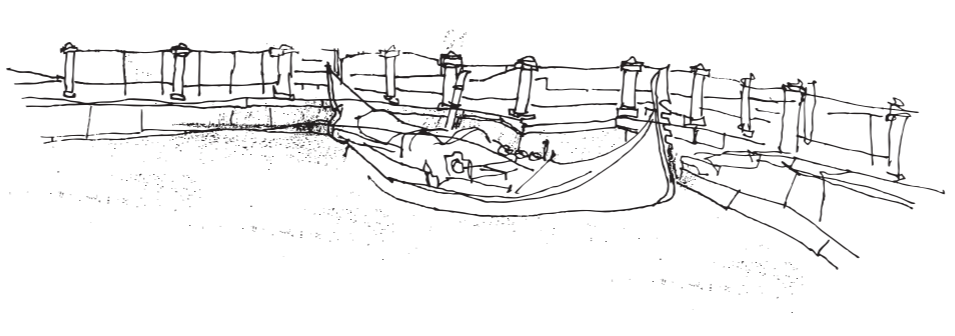
Rigatoni al pesto di pomodoro e mozzarella

**Linguine Alle Vongole**    

**Al dente linguine with vongole, lemon zest ,white wine, cherry tomatoes, basil chiffonade and fresh red chili**

Λινγκουίνι αλ ντέντε με αχιβάδες, ξύσμα λεμονιού, λευκό κρασί, ντοματίνια, σιφονάτ βασιλικού και φρέσκο κόκκινο καυτερό πιπέρι

Linguine alle vongole



<b>ALLERGENS</b> <b>ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ</b>	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Nuts   Ξηροί καρποί	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Sesame   Σουσάμι	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Eggs   Αυγά
<span><span><span></span></span><span> </span></span> Cereals that contain gluten Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Molluscs   Μαλάκια	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Celery   Σέλινο	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Soya   Σόγια
<span><span><span></span></span><span> </span></span> Peanuts   Φυστίκια	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Milk   Γάλα	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Shellfish   Οστρακοειδή	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Lupin   Λούπινο
<span><span><span></span></span><span> </span></span> Spicy   Καυτερό	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Fish   Ψάρι	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Mustard   Μουστάρδα	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Sulphur Dioxide   Διοξειδίο του Θείου
<span><span><span></span></span><span> </span></span> Vegeterian   Χορτοφαγικό	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Low Cholesterol   Χαμηλή χοληστερόλη	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Gluten Free   Χωρίς Γλουτένη	

# PIATTI PRINCIPALI

**Scaloppine Al Pesto E Limone**    

**Slices of pork fillet in lemon pesto sauce, sundried tomatoes, mashed potatoes and sauté vegetables**

Φέτες χοιρινού φιλέτου σε σάλτσα από λεμόνι και πέστο, πατάτες πουρέ και λαχανικά σοτέ

Scaloppine al pesto e limone

**Salmone**    

**Fresh salmon, parsnip pure, parley oil, condiment with basil chiffonade, olives, tomatoes,**

Φρέσκος ψητός σολομός, πουρέ πασινάκι, λάδι μαϊντανού και καρύκευμα με ντομάτες, ελιές, σκόρδο, κρεμμύδι και σιφονάντ βασιλικού

Salmone

**Pollo Alla Diavola**   

**Grilled half chicken marinated in smoked salt, paprika, garlic and rosemary, with creamy parmesan mashed potatoes and sauté vegetables**

Μαριναρισμένο μισό κοτόπουλο σε καπνιστό αλάτι, πάπρικα, σκόρδο και δεντρολίβανο, ψημένο στη σχάρα, με πατάτες πουρέ αρωματισμένες με παρμεζάνα και λαχανικά σοτέ

Pollo alla diavola

**Filetto Di Maiale Con Fichi**  

**Roasted filet of pork in Marsala wine jus with sauté baby carrots, asparagus, dry figs and parmesan mashed potatoes**

Χοιρινό φιλέτο σε σάλτσα από κρασί Μαρσάλα, μικρά καρότα σωτέ, σπαράγγια, λιαστά σύκα, πατάτες πουρέ με παρμεζάνα

Filetto di maiale con fichi

**Petto D’anatra**  

**Breast of duck, parsnip puree, Portobello mushrooms, baby carrots, spinach and wild cherry sauce**

Στήθος πάπιας, πουρέ από πασινάκι, μανιτάρια πορτομπέλο, καρότα, σπανάκι και σάλτσα από βύσσινο

Petto d'anatra

**Branzino**    

**Pan seared seabass with leek puree, artichokes, sweet potatoes and crispy leeks**

Λαβράκι ταιγαρισμένο στο τηγάνι σε κρέμα από πράσα, πουρέ γλυκοπατάτας, αγκινάρες και τραγανά πράσα

Branzino

**Filletto Di Bovino Alla Gorgonzola**   

**Prime beef fillet topped with creamy gorgonzola cheese sauce. Served with mashed potatoes and butter glazed vegetables**

Φιλέτο βοδινό ψημένο στη σχάρα με κρεμώδη σάλτσα τυριού γκοργκονζόλα. Σερβίρεται με πατάτες πουρέ και λαχανικά γλασέ σε βούτυρο

Filetto di bovino alla gorgonzola

**Tagliata Di Manzo**   

**Rib Eye steak cooked on charcoal, sliced and served over a layer of fresh rocket, topped with fresh pesto sauce, balsamic vinegar and parmesan flakes**

Βοδινό Rib Eye ψημένο στα κάρβουνα, σερβίρεται κομμένο πάνω σε στρώμα φρέσκιας ρόκας, γαρνιρισμένο με σάλτσα από φρέσκο πέστο, βαλσάμικο ξύδι και νιφάδες παρμεζάνας

Tagliata di manzo