



CUCINA ITALIANA SUSHI & PIZZA

WWW.MYKONOSMEDITERRANEO.COM
[@MYKONOSMEDITERRANEO](https://www.instagram.com/MYKONOSMEDITERRANEO)



SINCE **1998**
BY **FIRENZE**



MEDITERRANEO

SUSHI / ITALIAN RESTAURANT / PIZZERIA NAPOLETANA
WINE BAR & COCKTAILS



I NOSTRI PRODOTTI PROVENGONO
DA AZIENDE CERTIFICATE
E QUALIFICATE DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

GRAZIE A PREPARAZIONE E COTTURA ESPRESSA,
LA NOSTRA CUCINA PRESERVA ED ESALTA IL GUSTO
DEI PRODOTTI DI ECCELENZA ALIMENTARE
MANTENENDO TUTTE LE LORO PROPRIETÀ

AVVERTIAMO PERTANTO LA NOSTRA GENTILISSIMA
CLIENTELA CHE I TEMPI DI ATTESA SONO DOVUTI
AD UNA CUCINA CHE RISPETTA
LA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

OUR PRODUCTS ARE SOURCED RESPONSABLY
FROM CERTIFIED COMPANY
IN THE AGRICULTURE SECTOR

OUR CHEFS COOKS ALL THE INGREDIENTS
ON ORDER THOUGH PRESERVING
AND ENHANCING THE EXCELLENT PRODUCTS

WE WOULD LIKE TO INFORM
OUR DEAR CUSTOMERS
THAT THE WAITING TIME IS DUE
TO THE EXPRESS COOKING

THANKS FOR CHOOSING US

BUON APPETITO ~ ENJOY YOUR MEAL ~ KALÌ ÒREXI



Usiamo esclusivamente olio di oliva
extravergine DOP estratto a freddo
da agricoltura biologica

*We only use olive oil
extra virgin DOP cold pressed
from organic farming*



Usiamo esclusivamente formaggio
grana padano riserva DOP
oltre 20 mesi di stagionatura

*we only use Grana Padano DOP
reserva over 20 months aged*





I NOSTRI CRUDI



TARTARE SALMONE	25
Salmone a cubetti	
<i>Salmon tartare</i>	
<i>Σολωμός σε κύβους</i>	
TARTARE MIX	25
Mix di pesce tagliato a cubetti	
<i>Fish selection tartare</i>	
<i>Ποικιλία ψαριών</i>	
TARTARE TONNO	25
Tonno a cubetti	
<i>Tuna tartare</i>	
<i>Τόνος σε κύβους</i>	
TARTARE DI MANZO	25
di scottona femmina battuta a coltello	
<i>Female Scottona beef tartare, 22 months aged</i>	
<i>Κομμένο tartare Μοσχαριού 22μηνης ωρίμανσης</i>	
CRUDO ROYALE COMBINAZIONE DI CRUDO DI MARE 30PZ	80
<i>Selection of raw seafood / συνδυασμός ωμών θαλασσινών</i>	





SAVINI TARTUFI
TUSCANY

Truffle experience

- **GRAN TAGLIERE SELEZIONE DI PRODOTTI AL TARTUFO** 40
Affettati artigianali, bruschette, formaggi, miele
Large selection of truffle products: homemade cold cuts, bruschetta, cheeses, honey
Μεγάλη ποικιλία σε προϊόντα τρούφας: Σπιτικά αλλαντικά, μπρουσκέτες, τυριά, μέλι
- **FLAN DI PORRI E PATATE su crema di parmigiano e tartufo** 15
Leek and potato flan on parmesan and black truffle cream
Φλαν με κρέμα παρμεζάνας και μαύρη τρούφα
- **TARTARE DI MANZO** 30
di scottona femmina battuta a coltello con tartufo
Female Scottona beef tartare, 22 months aged with truffle
Κομμένο tartare Μοσχαριού 22μηνης ωρίμανσης με τρούφα
- **CARPACCIO MIX PESCE** 30
Fettine di pesce crude marinate con olio, tartufo, sale e limone (scelte dallo chef)
Raw fish sliced and marinated with oil, truffle, salt and lemon (chef selection)
Φιλέτο ωμού ψαριού (του chef) μαριναρισμένο με τρούφας, λαδι, αλάτι και λεμόνι
- **TRUFFLE ROLL SUSHI** 25
Gambero vapore, avocado, tartufo / Steamed shrimp, tuna sauce, avocado, truffle / Γαρίδες ατμού, σάλτσα τόνου, αβοκάντο, τρούφας
- **GNOCCHO DI RICOTTA con crema di parmigiano e tartufo** 29
Homemade potatoes gnocchi with Parmigiano cream and truffle
Σπιτικά "gnocchi" πατάτας με τρούφα και κρέμα parmigiano
- **TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO** 29
Homemade tagliolini with truffle
Σπιτική "tagliolini" με τρούφα
- **TAGLIATA di chianina I.G.P. olio, rosmarino e tartufo** 35
Tagliata di filetto di manzo, rucola, olio e.v.o., rosmarino e tartufo
Chianina Beef fillet tagliata with rockets, olive oil, rosemary and truffle
Φιλέτο στη σχάρα κομμένο με dressing ελαιόλαδου δεντρολίβανο και τρούφα πάνω σε φύλλα ρόκας
- **PIZZA al TARTUFO e stracciatella di burrata dop e salsa di pomodoro San Marzano** 20
Tomato sauce, stracciatella cheese, truffle
Σάλτσα ντομάτας, Στρατσιατέλα τυρί, τρούφα
- **PURÉ DI PATATE AL TARTUFO / truffle mashed potatoes / πατάτες πουρέ τρούφας** 10
- **GALLETTO ALLA DIAVOLA AL TARTUFO** 35
Galletto biologico allevato a terra, tartufo, aromatizzato
Organic free-range rooster, truffle, herbs flavored
Κόκορας ελευθέρως βοσκής, τρούφα, αρωματισμένο



SUSHI

STARTERS



EDAMAME

Fagiolini giapponesi / *Japanese green bean* / Ιαπωνικά φασολάκια

8 €

MISO

Zuppa di miso, tofu, alghe ed erba cipollina, funghi, sesamo / *Miso soup, tofu, algae chives, sesame*
Σούπα με μακαρόνια από miso, tofu, φύκια και σχοινόπρασο, σουσάμι

8 €

GOMAWAKAME

Insalata di alghe giapponesi / *Japanese seaweed salad* / Ιαπωνική σαλάτα με φύκια

8 €

GYOZA

Ravioli giapponesi con verdure o pollo / *Stuffed dumplings with vegetables or chicken*
Ιαπωνικά ραβιόλια με λαχανικά ή κοτόπουλο

15 €

CARPACCIO MIX

Fettine di pesce crude marinate con olio, sale e limone (scelte dallo chef)
Raw fish sliced and marinated with salt and lemon (chef selection)
Φιλέτο ωμού ψαριού (του chef) μαριναρισμένο με λαδι, αλάτι και λεμόνι

25 €

SASHIMI



Salmon / *Salmon* / Σολωμός

5 PZ 15 €

Tonno / *Tuna* / Τόνος

5 PZ 15 €

Ricciola / *Yellow tail* / Μαγιάτικο ψάρι

5 PZ 15 €

Mix

15 PZ 30 €

NIGIRI



Salmon / *Salmon* / Σολωμός

2 PZ 10 €

Tonno / *Tuna* / Τόνος

2 PZ 10 €

Ricciola / *Yellow tail* / Μαγιάτικο ψάρι

2 PZ 10 €

Gambero varore / *steamed prawns* / γαρίδες ατμού

2 PZ 10 €

GUNKAN



SALMONE

Salmone, tartare di salmone / *Salmon, salmon tartare* / Σολωμός, ταρτάρι σολομού

2 PZ 10 €

HOSSOMAKI



Salmone / *Salmon* / Σολωμός

12 €

Τοππο / *Tuna* / τόνος

12 €

Avocado / *Avocado* / Αβοκάντο

12 €

ROLLS



PHILADELPHIA

Futomaki (alga all'esterno) gomawakame, salmone, philadelphia

Futomaki (seaweed wrapped) gomawakame, salmon, philadelphia

Φυτομάκι τυλιγμένο με φύκι, gomawakame, Σολωμό και τυρί Φιλαδέλφεια

15 €

CALIFORNIA

Tartare di granchio reale, gambero cotto, avocado

King crab tartare, cooked prawns, avocado

Ταρτάρ βασιλικού καβουριού, με γαρίδες και αβοκάντο

15 €

SMOKED

Salmone affumicato, philadelphia, cetriolo

Smoked salmon, philadelphia, cucumber

Καπνιστός σολωμός, φιλαδέλφεια, αγγούρι

15 €

SPICY SALMON / TUNA

Salmone / Τοππο piccante e avocado

Spicy salmon / tuna and avocado

Πικάντικος σολομός / τόνος και αβοκάντο

15 €

ROLLS



MIAMI

Tempura di gambero, maionese fatta in casa, riccioli di patate, salsa teriyaki
Shrimps tempura, homemade mayo, potatoe twirls, teriyaki sauce
Τεμπούρα γαρίδες, σπιτική μαγιονέζα / chips πατάτας, σάλτσα teriyaki

15 €

TOKIO

Tempura di gambero, maionese giapponese / anguilla, salsa teriyaki
Shrimps tempura, japanese mayo / eel, kabayaki sauce
Τεμπούρα γαρίδες, ιαπωνική μαγιονέζα / χέλι, σάλτσα kabayaki

20 €

GIORNALIERO (T&C)

Gambero in tempura, granchio reale, maionese fatta in casa, gambero vapore
Shrimps tempura, king crab, homemade mayo, steamed shrimp
Γαρίδες τεμπούρα, καβουρι, σπιτική μαγιονέζα, γαρίδες ατμού

20 €

TRUFFLE

Gambero vapore, avocado, tartufo nero / *Steamed shrimp, tuna sauce, avocado, truffle*
γαρίδες ατμού, σάλτσα τόνου, αβοκάντο, τρούφας

25 €

DRAGON

Salmone, tonno, avocado, maionese / Salmone affumicato, tobikko
Salmon, tuna, avocado, mayo / Smoked salmon, tobikko
Σολωμός, τόνος, αβοκάντο, μαγιονέζα / Καπνιστός Σολωμός, tobikko

20 €

THAI

Gambero in tempura e salsa thai
Tempura shrimp and thai sauce
Γαρίδες σε τεμπούρα και σάλτσα thai

20 €

RAW SHRIMPS

Gambero in tempura, avocado, granchio reale / *Tempura shrimp, avocado, king crab*
γαρίδες tempura, αβοκάντο, βασιλικό καβούρι

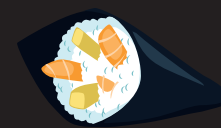
20 €

LOBSTER / ARAGOSTA

Aragosta, avocado, maionese, gambero in tempura / *Lobster, avocado, mayo, tempura shrimp*
Αστακός, αβοκάντο, μαγιονέζα, γαρίδες tempura

35 €

TEMAKI



SALMONE Salmone, avocado / *Salmon, avocado* / Σολωμοσ, αβοκάντο

15 €

TONNO Tonno, avocado / *Tuna, avocado* / τόνος, αβοκάντο

15 €

TEMPURA

Gambero tempura, avocado, tartare di granchio reale / *Shrimps tempura, avocado, crab tartare*
Τεμπούρα γαρίδες, αβοκάντο, καβούρι ταρταρε

15 €



PIZZA NAPOLETANA

DAL FORNO PIZZA NAPOLETANA BY “IACCHEO” DI ERCOLANO



- Grani antichi macinati a pietra per la massima digeribilità
- Usiamo la farina di Napoli del Molino Caputo che lavorano il grano dal 1924 per offrire farine di altissima qualità 100% italiane
- Usiamo olio di oliva extravergine estratto a freddo da agricoltura biologica
 - Utilizziamo la minore quantità di lievito possibile
- La nostra lievitazione avviene a temperatura controllata di almeno 48 ore

- *Ancient stone-ground grains for maximum digestibility*
- *We source our flour from Naples “Caputo Mill since 1924” in order to offer very high quality 100% Italian flours*
- *We use extra virgin olive oil cold extracted from organic farming*
 - *We use the least amount of yeast possible*
- *We raise our dough at least 48 hours at temperature controlled*





• PIZZA NAPOLI

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe sfilettate siciliane, capperi di Tinos, origano bio

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Αντζούριες, Κάπαρη, Ρίγανη

• PIZZA DIAVOLA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante artigianale calabrese

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Πικάντικο σαλάμι

• PIZZA CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto naturale Modena, funghi, carciofi romaneschi, olive greche

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Ζαμπόν, Μανιτάρια, Αγκινάρα, Ελιές

• CALZONE CLASSICO

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta biologica, prosciutto cotto naturale Modena

Tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, ham

Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Ρικότα τυρί, Ζαμπόν



• PIZZA VEGETARIANA

Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, funghi igp

Mozzarella, eggplants, courgettes, peppers, mushrooms

Μοτσαρέλα, Μελιτζάνα, Κολοκυθάκια, Πιπεριά, Μανιτάρια

• PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia artigianale Toscana, friarielli Campani, mozzarella fior di latte

Mozzarella, sausage, friarielli

Μοτσαρέλα, Λουκάνικο και Friarielli

• PIZZA FUNGHI PORCINI IGP

Crema di Parmigiano 20 mesi, rucola, mozzarella fior di latte, pepe kampfot, porcini igp

20 months parmesan cream, rocket, mozzarella, kampfot pepper, porcini igp

Κρέμα με Παρμεζάνα 20μηνης Ωρίμανσης, πορτσίνι

• PIZZA BUFALINA DOP

Mozzarella di Bufala dop Campana, pomodori ciliegini freschi

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes

Μοτσαρέλα bufala, Ντοματίνια



PIZZA AL TARTUFO NERO

Tartufo, stracciatella di burrata dop e salsa di pomodoro San Marzano

Tomato sauce, stracciatella cheese, black truffle

Σάλτσα ντομάτας, Στρατσιατέλα τυρί, Μαύρη τρούφα

• **PIZZA NDUJA CALABRESE DOP**

Nduja calabrese, pomodorini gialli e rossi, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata

Calabrian 'nduja', yellow and red cherry tomatoes, fior di latte mozzarella, stracciatella cheese

Καλαβριανή 'ντούζα', κίτρινα και κόκκινα ντοματίνια, μοτσαρέλα fior di latte,

νιφάδες προπολόνης

• **PIZZA MORTADELLA**

Mortadella Igp Bolognese, burrata Campana dop, pistacchio di Bronte

Pizza with mortadella imported from Bologna, with pistachio and burrata

Πίτσα με "mortadella di Bologna" με φιστίκι και "burrata"

• **PIZZA CRUDAIOLA crudo Parma 18 mesi**

CilieGINE di mozzarella, prosciutto crudo Parma 18 mesi, rucola, pomodorini freschi
(ingredienti messi a crudo)

Mozzarella 'cherries', Parma ham, rocket, fresh tomatoes (all toppings are not baked)

Κεράσια μοτσαρέλα, Προσούτο, Ρόκα, Φρέσκια ντομάτα

• **PIZZA 4 SPICCHI**

Passata di pomodoro, pomodorino giallo, pomodorino rosso e pomodorino semidry,
scaglie di grana

Tomato puree, yellow tomato, red tomato and semi-dry tomato, Grana cheese flakes

Ντομάτα πουρέ, κίτρινη ντομάτα, κόκκινη και ημίξηρη ντομάτα, Νιφάδες τυριού Grana



CUCINA ITALIANA
CUCINA TOSCANA ≈ TUSCAN SPECIALTIES

ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

- ZUPPETTA DI MOSCARDINI cotti in umido con salsa di pomodoro 18
Baby octopus stew in tomato sauce
Σούπα με χταπόδι και κόκκινη Σάλτσα ντομάτας

- GAMBERI IN TEMPURA (5 GAMBERI) 18
Tempura shrimp (5 shrimps)
Γαρίδες Tempura (5 γαρίδες)

- CARPACCIO MIX PESCE 25
Fettine di pesce crude marinate con olio, sale e limone (scelte dallo chef)
Raw fish sliced and marinated with oil, salt and lemon (chef selection)
Φιλέτο ωμού ψαριού (του chef) μαριναρισμένο με λαδι, αλάτι και λεμόνι
Con tartufo / with truffle / με τρούφα 30

- GRAN FRITTURA DI CALAMARI DEL MEDITERRANEO 28
'Gran Frittura': fried calamari from the Mediterranean sea
'Gran Frittura': Μεσογειακό τηγανητό καλαμάρι



ANTIPASTI DI TERRA / APPETIZERS FROM THE LAND / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Pane & dip / Bread & dip / Ψωμί & ντιπ 2,5

- PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP 18 mesi con burrata campana DOP 15
Tuscan ham, 18 months aged with burrata
Προσούτο Τοσκάνης 18μηνης ωρίμανσης με burrata

- FLAN DI PORRI E PATATE su crema di parmigiano e tartufo 15
Leek and potato flan on parmesan and black truffle cream
Φλαν με κρέμα παρμεζάνας και μαύρη τρούφα

- CARPACCIO di CARNE "CHIANINA IGP" - MARINATO 20
Carpaccio di manzo marinato, rucola e scaglie di grana padano dop oltre 20 mesi
Marinated beef carpaccio, rocket and Parmesan
Μοσχάρισιο μαριναρισμένο καρπάτσιο με ρόκα και παρμεζάνα



LA PROSCIUTTERIA

FIRENZE



DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA AZIENDA NEL CHIANTI

Questa selezione speciale del menù nasce da una collaborazione fra "Mediterraneo Mykonos" e lo storico locale "La Prosciutteria" di Firenze, per portare sull'isola il meglio della norcineria Toscana. Togliti tutti i tuoi sfizi con i nostri famosi TAGLIERI, come se fossi in uno dei nostri locali in Italia!

This special selection of the menu comes from a collaboration between "Mediterraneo Mykonos" and the local Historian "La Prosciutteria" in Florence, to bring the best of Tuscan butchery to the island. Take off all your whims with our famous CUTTING BOARDS, as if you were in one of our club in Italy!



• **TAGLIERE "LA PROSCIUTTERIA"** 25

4 tipi di Affettati Toscani Artigianali (*Salame/Sbriciolona/Prosciutto Crudo casalingo/Sopressata*)
 3 tipi di Pecorino (*Toscana media stagionatura /al peperoncino/paglia e fieno*)
 3 tipi di Crostini (*Pomodoro fresco/fegatino toscano/salsiccia e stracchino*)
 Confettura (*Fichi o Peperoncino*) o Miele, Sottoli (*Carciofi /olive/pomodori secchi*)

4 types of cold cuts, 3 types of pecorino cheeses, 3 types of crostini, jams, vegetables in oil
 4 είδη αλλαντικών, 3 είδη τυριών πεκορίνο, 3 είδη κροστίνι, μαρμελάδες, λαχανικά σε λάδι

• **TAGLIERE PER 4 PERSONE**..... 50

Charcuterie Board for 4 people / Πίνακας αλλαντικών για 4 άτομα

• **TAGLIERE DI SOLI SALUMI** 15

4 tipi di salumi Toscani Artigianali / 4 types of Tuscan Artisanal Salami
 4 είδη σαλαμιού χειροτεχνίας της Τοσκάνης

• **TAGLIERE DI SOLI FORMAGGI** 15

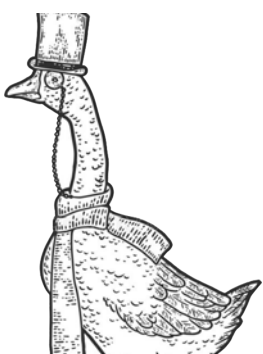
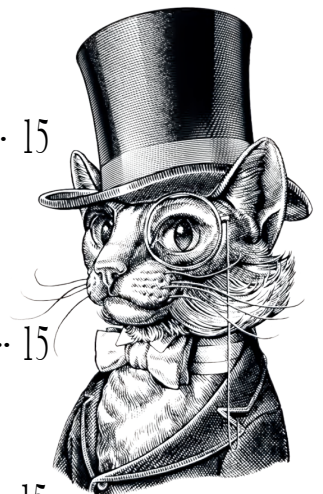
3 tipi di Pecorino, accompagnati da Confettura o Miele
 3 types of Pecorino cheese served with Jam or Honey
 3 είδη τυριού πεκορίνο σεβριρισμένα με μαρμελάδα ή μέλι

• **TAGLIERE DI SOLI CROSTINI** 15

4 tipi di Crostini (*Pomodoro Fresco/ Fegatini Toscani/ Salsiccia e Stracchino /Salsa ai funghi*)
 4 types of Tuscan Crostini / 4 είδη κροστίνι της Τοσκάνης

• **CROSTONE SALSICCIA E STRACCHINO** 15

Sausage and stracchino soft cheese on warm bread
 Μαλακό τυρί λουκάνικο και στρακίνο σε ζεστό ψωμί



BRUSCHETTA AL POMODORO - 4 PEZZI 15

Tomato bruschetta - 4 pcs
 Μπρουσκέτα ντομάτας - 4 τεμ



www.laprosciutteria.com



DAL FORNO / FROM THE OVEN / ΑΠΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

- PANUOZZO VESUVIO 15
Speck Alto Adige, zucchini, provola dop e scaglie di parmigiano 24 mesi
With speck / με speck
- PANUOZZO ERCOLANO 15
Prosciutto crudo Toscano 18 mesi,
melanzane a funghetto, provola dop, crema di parmigiano oltre 20 mesi
With prosciutto / με προσούτο
- PANUOZZO CAPRI 19
Salmone, burrata e zucchini
Salmon, burrata and courgettes / Σολομός, burrata και κολοκυθάκια

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

- CEVICE 22
Mix di pesce marinato con verdure / *Mixed fish with vegetables / Μικτό ψάρι και λαχανικά*
- MYKONOS 18
Insalata di lolla, radicchio, valeriana, mele, mandorle, blu cheese, miele
Lolla salad, radicchio, valeriana, apple, almonds, blue cheese, honey
Λόλα, Ραντίτσιο, Βαλεριάνα, Μήλο, Αμύγδαλα, Μπλέ τυρί, μέλι
- MEDITERRANEO 18
Spinaci freschi, formaggio fresco locale, glassa all'aceto balsamico, pinoli,
pomodorini secchi, crouton, noci
Fresh Spinach, fresh local cheese, balsamic vinegar, walnuts, sundried tomatoes, crouton
Φρέσκο σπανάκι, Φρέσκο ντόπιο τυρί, Βαλσάμικο, κουκουνάρι, αποξηραμένες ντομάτες,
κρουτόν, καρύδια
- CAPRESE D.O.P. 18
Pomodoro, mozzarella di Bufala campana dop da 250gr, basilico
Tomatoes, Bufala mozzarella 250 gr and basil / Ντομάτα, Μοτσαρέλα Bufala, Βασιλικός
- INSALATA MISTO MARE DEL "FORTE DEI MARMI" 20
Insalata tiepida di frutti di mare, calamari seppie e gamberi su un letto di rucola
Warm seafood salad, squid, cuttlefish and shrimp on a bed of rocket
Ζεστή σαλάτα θαλασσινών, καλαμάρια, σουπιές και γαρίδες σε ένα κρεβάτι με ρόκα
- INSALATA 'FINOCCHIETTA AL SALMONE' 19
Misticanza, salmone affumicato, finocchio, ananas, dressing / *Mixed salad, smoked salmon, fennel, pineapple, dressing / Ανάμεικτη σαλάτα, καπνιστός σολομός, μάραθο, ανανάς, dressing*

LA NOSTRA PASTA FATTA A MANO / OUR HOMEMADE PASTA / ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

~Per la pasta fresca abbiamo scelto farine di grani antichi 100% Siciliani macinati a pietra naturale in purezza ~ uova biologiche fresche da allevamento a terra

~ For fresh pasta we chose 100% antique grain Sicilians flour grounded in pure natural stone ~ fresh free range eggs



PRIMI PIATTI DI MARE / SEAFOOD FIRST COURSES / ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

• SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ~ FRUTTI DI MARE

28

Spaghetti con gamberi, calamari, cozze, vongole, seppie e tartufi di mare
Spaghetti with prawns, calamari, mussels, clams, cuttlefish and venus clams
Σπαγγέτι με θαλασσινά (γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, κνδώνια, σουπιά)



• PACCHERI AL RAGOUT DI MARE

30

Paccheri con calamari, gamberi e seppie
Paccheri with calamari, prawns and cuttlefish
Paccheri με καλαμάρι, γαρίδες και σουπιές

• TAGLIOLINI ALLA SPIGOLA pescata nel mar mediterraneo

26






Tagliolini fatti in casa con ragú bianco di spigola
Homemade tagliolini with sea bass white ragú
Σπιτικά ταλιολίνι με λευκή σάλτσα από λαβράκι

• LINGUINE ALL'ARAGOSTA DEL MEDITERRANEO

45

Linguine fatte in casa con aragosta locale, pomodorini ciliegini
Homemade linguine with local lobster, cherry tomatoes
Σπιτικά λγκονίνι με τοπικό αστακό, ντοματίνια

PRIMI PIATTI DI TERRA /
FIRST COURSES FROM THE LAND / ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ

-  PACCHERI NAPOLETANI ALLO SCARPARIELLO 20
Paccheri con olio e.v.o., aglio, peperoncino calabrese, pomodorini ciliegini
e parmigiano 24 mesi
Paccheri with olive oil, garlic, chili, cherry tomatoes and Parmesan
Paccheri με ελαιόλαδο, σκόρδο, πιπεριά καντερή, ντοματίνια και παρμεζάνα
-  GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI I.G.P. dell'Abetone 20
Gnocchi di patate fatti in casa con funghi porcini igp
Homemade potatoes gnocchi with cream and porcini mushrooms
Σπιτικά νιόκι πατάτας με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια porcini
-  PICI SENESI trafilati al bronzo cacio e pepe 20
Pecorino Toscano stagionato dop Val D'orcina, pepe nero bio Kampot
Homemade pici with Tuscan cheese and black pepper
Pici με σάλτσα πεκορίνο και φρέσκο μαύρο πιπερι
- TAGLIOLINI AL RAGOUT DI CHIANINA 20
Tagliolini with Chianina ragout
Ταλιαλίνι με ραγού Χιανίνας
-  TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO 29
Homemade tagliolini with truffle
Σπιτική "tagliolini" με τρούφα
-  GNOCCHO DI RICOTTA con crema di parmigiano e tartufo 29
Homemade potatoes gnocchi with Parmigiano cream and truffle
Σπιτικά "gnocchi" πατάτας με τρούφα και κρέμα parmigiano



IL NOSTRO PESCATO FRESCO / FRESH FISH / ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

- **POLPO di SCOGLIO in due cotture con purea di patate** 28
Grilled octopus with mashed potatoes
Χταπόδι σχάρας με πουρέ πατάτας
- **COFANETTO DI SPIGOLA e patate** 30
Spigola intera spinata con cuore di patate croccanti servita su crema di finocchio
Potatoes crusted whole seabass (boneless) served on fennel cream
Φιλέτο Λαβράκι στο φούρνο συνοδευμένο με τραγανές πατάτες και κρέμα φινόκιο
- **TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO** 30
Sliced seared tuna in sesame crust
Τόνος ψημένο σε φέτες σε κρούστα σουσαμιού
- **SALMONE AL CARTOCCIO - SELEZIONE "PREMIUM"** 30
Cotto in forno con olive Greche, pomodorini freschi e capperi di Tinos
Baked in foil with olives, tomatoes and capers - "Premium" Selection
Σολομός με ελιές, ντομάτα και κάπαρη ψημένα μέσα στο αλουμινόχαρτο - Επιλογή "Premium"
- **GRAN FRITTURA DI CALAMARI DEL MEDITERRANEO** 28
'Gran Frittura': fried calamari from the Mediterranean
'Gran Frittura': Μεσογειακό τηγανητό καλαμάρι



CONTORNI / SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

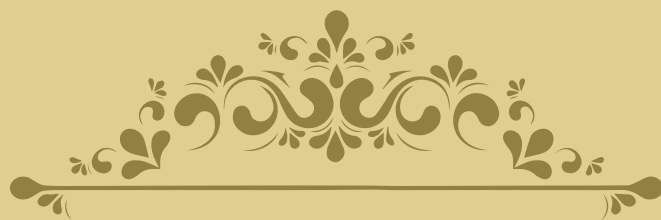
- **PATATE ARROSTO / ROAST POTATOES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ** 8
- **VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES / ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ** 8
- **PURÉ DI PATATE AL TARTUFO / TRUFFLE MASHED POTATOES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ ΤΡΟΥΦΑΣ** 10

LA BRACE / THE GRILL / ΣΧΑΡΑ



- **GALLETTO ALLA DIAVOLA** 30
Galletto biologico allevato a terra, aromatizzato
Organic free-range rooster, herbs flavored
Κόκορας ελευθέρας βοσκής, σρωματισμένο
Con tartufo / with truffle / με τρούφα 35
- **HAMBURGER di chianina I.G.P. con patate arrosto** 25
Chianina beef burger 250gr. served with roast potatoes
Χάμπουργκερ με μοσχάρισιο κιμά Chianina 250gr σερβίρεται με ψητές πατάτες
- **TAGLIATA di chianina I.G.P. olio e rosmarino** 30
Tagliata di filetto di manzo, rucola, olio e.v.o., rosmarino
Chianina Beef fillet tagliata with rockets, olive oil, rosemary
Φιλέτο στη σχάρα κομμένο με dressing ελαιόλαδου και δεντρολίβανου πάνω σε φύλλα ρόκας
- **FILETTO ALLA GRIGLIA di “scottona” femmina** 35
Filetto di manzo alla griglia di “scottona” femmina
Grilled steak fillet “Scottona” female
Φιλέτο στη σχάρα
- **LA BISTECCA ALLA FIORENTINA alla vecchia maniera I.G.P.** 75/kg.
Frollatura 26gg, ”scottona femmina 22mesi”
The original Florentine T-bone steak - dry aged 26 days - “female scottona bovine 22 months”
Παραδοσιακή Μπριζόλα «Fiorentina», ωριμασμένη 26 μερες, από μοσχάρι 22 μηνών





Desserts

PER FINIRE IN DOLCEZZA / TO FINISH IN SWEETNESS /
ΓΙΑ ΝΑ ΤΕΛΕΙΩΣΩ ΣΕ ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ 10

Tutti i nostri dessert sono di produzione propria, fatti da noi giornalmente con amore, passione, utilizzando e selezionando ingredienti dell'eccellenza alimentare controllata e certificata.

All our desserts are freshly homemade, with love & passion.

Όλα τα γλυκά μας είναι σπιτικά, φτιαγμένα καθημερινά με αγάπη και πάθος και επιλέγοντας συστατικά ελεγχόμενης και πιστοποιημένης αρίστης ποιότητας τροφίμων

Tiramisù

*Tiramisù afrodisiaco dello chef con cacao Criollo macinato a pietra biologico in polvere
Chef's aphrodisiac tiramisu Organic cocoa stone ground powdered criollo*

Calzoncino alla Nutella

*Dal forno il connubio dolce&salato: calzoncino alla Nutella spolverato con zucchero a velo
From the oven, the sweet & savory: nutella calzoncino dusted with icing sugar*

Cheesecake alla Nutella

Cheesecake with Nutella

Mousse alla Nocciola

*Mousse alla nocciola con croccante al cioccolato
Hazelnut mousse with crunchy chocolate*

Degustazione del goloso ≈ 25

*Mix di 3 dessert
Mix of 3 desserts*





SELEZIONE VINI DOLCI ≈ SWEET WINES SELECTION
ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

- **VIN SANTO DEL CHIANTI / TOSCANA** 40 / 9
750ml chianti classico DOP 16%
- **ZIBIBBO VINO LIQUOROSO IGP / SICILIA** 40 / 9
750ml Terre Siciliane Cantine Pellegrino 16%
- **MARSALA SUPERIORE DOLCE ORO** 40 / 9
Sicilia / 500ml cantine Pellegrino DOP 18%
- **PORTO FINE RUBY SANDEMAN** 40 / 9
Portugal / 750ml porto DO 19,5%
- **MALVASIA VINO LIQUOROSO BIOLOGICO** 40 / 9
Sicilia / 500 ml Terre Siciliane IGT 16%
- **ASTI SPUMANTE MOSCATO DOLCE / PIEMONTE** 40
750ml Castello Banfi 7%
- **MOSCATO LIQUOROSO DI PANTELLERIA** 45 / 9
Sicilia / 500ml Terre di Zagara 15%
- **RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA / VENETO** 55 / 9
500ml classico DOCG 12%
- **PASSITO DI PANTELLERIA NATURALE DOC** 55 / 9
Sicilia / 500ml Terre di Zagara DOP14,5%
- **MUFFATO DELLA SALA / UMBRIA** 80 / 12
500ml Castello della Sala IGT 12,50%





MEDITERRANEO

www.mediterraneomykonos.com



By Firenze



La Storia

Tutto cominciò nel 1998 da due ragazzi fiorentini D.O.C.

Simone Gianassi & Riccardo Conti.

il loro amore per Mykonos il buon cibo e la night life sono stati l'alchimia perfetta per far nascere il '**Mediterraneo**'
Ristorante Italiano, Pizzeria, Sushi, Asian Fusion Restaurant, Wine Cocktails Bar.....

The History

Everything started in 1998 with two guys from Florence,

Simone Gianassi & Riccardo Conti.

Their love for Mykonos, good food and night life,
was the reason behind the creation of '**Mediterraneo**'
Ristorante Italiano, Pizzeria, Sushi, Asian Fusion Restaurant, Wine Cocktails Bar.....

Ι Ιστορία

Όλα ξεκίνησαν το 1998 από 2 Φιορεντινούς D.O.C.

τον **Simone Gianassi** και τον **Riccardo Conti.**

Η αγάπη τους για την Μύκονο, το καλό φαγητό και τη νυχτερινή ζωή
έκαναν την τέλεια αλχημεία για να γεννηθεί το '**Mediterraneo**'
Ιταλικό εστιατόριο-Πιτσαρία-Σουσι-Ασιατική fusion-Wine & Coctail bar.....



SINCE 1998
BY FIRENZE

Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι παρθένο
ελαιόλαδο, αραβοσιτέλαιο ή ηλιέλαιο
For dishes & cooking we use: olive oil, cornflower oil or sunflower oil
* Κατεψυγμένα - * Frozen

Οι τιμές περιλαμβάνουν:
0,5% Δημοτικό Φόρο & Φ.Π.Α 24%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: S. GIANASSI
Price include all legal charges. Manager in charge: S. GIANASSI

(GR) Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα παραπόνων
(UK) The shop is obliged to have complain forms
(FR) Le magasin est obligé d'avoir des imprimés de reclamations
(GE) Das Geschäft ist verpflichtet ein Beschwerdeformular zu fuhren
(IT) Il negozio è obbligato di avere documentato complaing della forma
(SP) La tienda se obliga de tener documento complaing de la forma

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT OR INVOICE)"