



CUCINA ITALIANA SUSHI & PIZZA

WWW.MYKONOSMEDITERRANEO.COM
@MYKONOSMEDITERRANEO

 MYKONOSMEDITERRANEO

 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 ECCELLENZA ALIMENTARE
MANTENENDO TUTTE LE LORO PROPRIETÀ

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

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

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

GRAZIE PER AVERCI SCELTO

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
riserva over 20 months aged*





I NOSTRI CRUDI



CEVICE

25

Mix di pesce marinato con verdure

Mixed fish with vegetables

Μικτό ψάρι και λαχανικά

TARTARE SALMONE

28

Salmone a cubetti

Salmon tartare

Σολωμός σε κύβους

TARTARE MIX

25

Mix di pesce tagliato a cubetti

Fish selection tartare

Ποικιλία ψαριών

TARTARE TONNO

25

Tonno a cubetti

Tuna tartare

Τόνος σε κύβους

TARTARE DI MANZO

25

di scottona femmina battuta a coltello

Female Scottona beef tartare, 22 months aged

Κομμένο tartare Μοσχαριού 22μηνης ωρίμανσης

OSTRICHE GREEK SELECTION 4PZ

38

Selection of greek oysters / Πιλογή από ελληνικά στρείδια

CRUDO ROYALE COMBINAZIONE DI CRUDO DI MARE 30PZ

80

Selection of raw seafood / συνδυασμός ωμών θαλασσινών

CRUDO ROYALE PREMIUM

140

Selezione di crudo e crostacei, aragosta e king crab

Selection of raw and shellfish, lobster and king crab

Επιλογή ακατέργαστων και οστρακοειδών, αστακού και βασιλικού καβουριού



Truffle expérience

-  **FLAN DI PORRI E PATATE su crema di parmigiano e tartufo** 18
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 22μηνες 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** 30
Homemade ricotta cheese 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 e tartufo** 35
Tagliata di filetto di manzo, rucola, olio e.v.o. e tartufo
Chianina Beef fillet tagliata with rockets, olive oil and truffle
Φιλέτο στη σχάρα κομμένο με dressing ελαιόλαδου 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 /** 10
πατάτες πουρέ τρούφας
- 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
-  **UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO** 20
Fried eggs with truffle
Τηγανητά αυγά με τρούφα

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 €

BAO CRISPY DUCK

Anatra frita, maionese fatta in casa, insalata / *Fried duck, homemade mayonnaise, salad*
Τηγανητή πάπια, σπιτική μαγιονέζα, σαλάτα

2 PZ

15 €

BAO KING-CRAB

King-crab, maionese al wasabi, foglia di shiso / *King-crab, wasabi mayonnaise, shiso leaf* / King-crab, μαγιονέζα wasabi, φύλλο shiso

2 PZ

22 €

TIRADITO DI SALMONE

Carpaccio di salmone con leche de tigre, jalapeño, limone, sale maldon, soia
Salmon carpaccio with leche de tigre, jalapeño, lemon, Maldon salt, soy
Καρπάτσιο σολομού με leche de tigre, jalapeno, λεμόνι, αλάτι Maldon, σόγια

24 €

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) μαρινarisμένο με λαδι, αλάτι και λεμόνι

25 €



SASHIMI

Salmone / *Salmon* / Σολωμός

5 PZ 18 €

Tonno / *Tuna* / Τόνος

5 PZ 15 €

Ricciola / *Yellow tail* / Μαγιάτικο ψάρι

5 PZ 15 €

Mix

15 PZ 32 €

NIGIRI



Salmone / *Salmon* / Σολωμός

2 PZ 10 €

Tonno / *Tuna* / Τόνος

2 PZ 10 €

Ricciola / *Yellow tail* / Μαγιάτικο ψάρι

2 PZ 10 €

Gambero vapore / *steamed prawns* / γαρίδες ατμού

2 PZ 10 €

H O S S O M A K I



Salmone / *Salmon* / Σολωμός

12 €

Tonno / *Tuna* / τόνος

12 €

Avocado / *Avocado* / Αβοκάντο

12 €

R O L L S



PHILADELPHIA

15 €

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

Futomaki (seaweed wrapped) gomawakame, salmon, philadelphia

Futomaki τυλιγμένο με φύκι, gomawakame, Σολωμό και τυρί Φιλαδέλφεια

CALIFORNIA

20 €

Tartare di granchio reale, gambero cotto, avocado

King crab tartare, cooked prawns, avocado

Ταρτάρ βασιλικού καβουριού, με γαρίδες και αβοκάντο

SMOKED

15 €

Salmone affumicato, philadelphia, cetriolo

Smoked salmon, philadelphia, cucumber

Καπνιστός σολωμός, φιλαδέλφεια, αγγούρι

SPICY SALMON / TUNA

15 €

Salmone / Tonno piccante e avocado

Spicy salmon / tuna and avocado

Πικάντικος σολομός / τόνος και αβοκάντο

MIAMI

15 €

Tempura di gambero, maionese fatta in casa, riccioli di patate, salsa teriyaki

Shrimps tempura, homemade mayo, potatoe swirls, teriyaki sauce

Τεμπούρα γαρίδες, σπιτική μαγιονέζα / chips πατάτας, σάλτσα teriyaki

THAI

15 €

Gambero in tempura e salsa thai

Tempura shrimp and thai sauce

Γαρίδες σε τεμπούρα και σάλτσα thai

TOKIO

20 €

Tempura di gambero, maionese giapponese / anguilla, salsa teriyaki

Shrimps tempura, japanese mayo / eel, kabayaki sauce

Τεμπούρα γαρίδες, ιαπωνική μαγιονέζα / χέλι, σάλτσα kabayaki

ROLLS



MANGO ROLL

20 €

Tartare di tonno, avocado, salmone, salsa al mango

Tuna tartare, avocado, salmon, mango sauce

Ταρτάρ τόνου, αβοκάντο, σολωμός, σάλτσα μάνγκο

FRIED ROLL

20 €

Roll fritto con gomawakame, philadelphia, tartare di salmone, mandorle, salsa teriyaki

Fried roll with gomawakame, philadelphia, salmon tartare, almonds, teriyaki sauce

Τηγανητό ρολό με gomawakame, Philadelphia, ταρτάρ σολομού, αμύγδαλα, σάλτσα teriyaki

KING-BEEF

30 €

King crab, tartare di chianina, avocado, maionese, salsa BBQ al Jack Daniel's

King crab, Chianina tartare, avocado, mayonnaise, Jack Daniel's BBQ sauce

King crab, ταρτάρ Chianina, αβοκάντο, μαγιονέζα, σάλτσα μπάρμπεκιου με Jack Daniel's

GIORNALIERO (T&C)

20 €

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

25 €

TRUFFLE

Gambero vapore, avocado, maionese fatta in casa, tartufo nero / *Steamed shrimp, avocado,*

homemade mayo, truffle / Γαρίδες ατμού, αβοκάντο, σπιτική μαγιονέζα, τρούφας

DRAGON

20 €

Salmone, tonno, avocado, maionese / *Salmone affumicato, tobikko*

Salmon, tuna, avocado, mayo / Smoked salmon, tobikko

Σολωμός, τόνος, αβοκάντο, μαγιονέζα / Καπνιστός Σολωμός, tobikko

LOBSTER / ARAGOSTA

38 €

Aragosta, avocado, maionese, gambero in tempura / *Lobster, avocado, mayo, tempura shrimp*

Αστακός, αβοκάντο, μαγιονέζα, γαρίδες tempura



TEMAKI

SALMONE Salmone, avocado / *Salmon, avocado* / Σολωμός, 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 Mulino 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, Αντζούγιες, 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

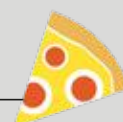
Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Ζαμπόν, Μανιτάρια, Αγκινάρα, Ελιές

• 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, zucchine, carciofi, funghi igp

Mozzarella, eggplants, courgettes, artichokes, mushrooms

Μοτσαρέλα, Μελιτζάνα, Κολοκυθάκια, αγκινάρες, 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

PIZZE STELLATE ~ PREMIATE GAMBERO ROSSO

★ PIZZA PATANEGRA ~ 45

Margherita con patanegra in uscita

Margherita with patanegra ham (not baked)

Μαργαρίτα με ζαμπόν πατανέγκρα (όχι ψημένη)

★ PIZZA ARAGOSTA ~ 50

Mozzarella, burrata, pomodori, erba cipollina e aragosta bollita e gratinata con burro

Mozzarella, burrata, cherry tomato, chives and lobsters boiled and gratinated with butter

Μοτσαρέλα, burrata, ντοματίνια, σχοινόπρασο, αστακός βρασμένα και γκρατιναρισμένα με βούτυρο

★ PIZZA PIZZAGNOLO MARE ~ 20

Marinara con olive taggiasche, origano, aglio e moscardini

Marinara with taggiasche olives, oregano, garlic and baby octopus stew in tomato sauce

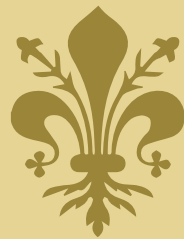
Μαρινάρα με ελιές taggiasche, ρίγανη, σκόρδο και βρεφικό χταπόδι σε σάλτσα ντομάτας





*Mediterraneo... Where to celebrate
special moments since 1998*





CUCINA ITALIANA

CUCINA TOSCANA ≈ TUSCAN SPECIALTIES



ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

- ZUPPETTA DI MOSCARDINI cotti in umido con salsa di pomodoro 20
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

- FRITTURA DI CALAMARI DEL MEDITERRANEO 25
Fried calamari from the Mediterranean sea
Μεσογειακό τηγανητό καλαμάρι



ANTIPASTI DI TERRA / APPETIZERS FROM THE LAND / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

- FLAN DI PORRI E PATATE su crema di parmigiano e tartufo 18
Leek and potato flan on parmesan and black truffle cream
Φλαν με κρέμα παρμεζάνας και μαύρη τρούφα

- CARPACCIO di CARNE “CHIANINA IGP” - MARINATO 25
Carpaccio di manzo marinato, rucola e scaglie di grana padano dop oltre 20 mesi
Marinated beef carpaccio, rocket and Parmesan
Μοσχαρίσιο μαριναρισμένο καρπάτσιο με ρόκα και παρμεζάνα
Con tartufo / with truffle / με τρούφα 30

- PATANEGRA IBERICO DE BELLOTA TAGLIERE JABUGO DE HUELVA - 80gr 35
Tagliato a coltello, maiale iberico selvaggio alimentato a ghiande stagionato 36 mesi
Knife-cut, acorn-fed wild Iberian pork aged 36 months
Άγριο χοιρινό Ιβηρικό κομμένο με μαχαίρι, βελανιδιού, ηλικίας 36 μηνών



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 (*Toscano media stagionatura /al peperoncino/pepe nero o tartufo*)

3 tipo di Crostini (*Pomodoro fresco/feगतino toscano/salsiccia e stracchino*)

Confettura (*Fichi o Peperoncino*) o Miele, Sottoli (*Carciofi/olive/pomodori secchi o salsa tarufata*)

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 17

4 tipi di salumi Toscani Artigianali / 4 types of Tuscan Artisanal Salami

4 είδη σαλαμιού χειροτεχνίας της Τοσκάνης

• TAGLIERE DI SOLI FORMAGGI 17

3 tipi di Pecorino, accompagnati da Confettura/Miele/salsa tartufata

3 types of Pecorino cheese served with Jam or Honey

3 είδη τυριού πεκορίνο σερβιρισμένα με μαρμελάδα ή μέλι

*Pecorino: Toscano media stagionatura/
al peperoncino/pepe nero o tartufo*

• TAGLIERE DI SOLI CROSTINI 17

4 tipi di Crostini (*Pomodoro Fresco/ Fegatini Toscani/ Salsiccia e Stracchino /Salsa tartufata*)

4 types of Tuscan Crostini / 4 είδη κροστίνι της Τοσκάνης

• CROSTONE SALSICCIA E STRACCHINO 17

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

CROSTONE BURRO E ACCIUGHE GRECHE 17

Bread with butter and greek anchovies

Ψωμί με βούτυρο και ελληνικό γαύρο



www.laprosciutteria.com



DAL FORNO / FROM THE OVEN / ΑΠΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ



PANUOZZO POSITANO

18

Rucola, pomodorini dry in olio e bufala campana dop

Vegetarian / Χορτοφάγος

• PANUOZZO ERCOLANO

18

Prosciutto crudo Toscano 18 mesi,

melanzane a funghetto, provola dop, crema di parmigiano oltre 20 mesi

With prosciutto / με προσούτο

• PANUOZZO CAPRI

20

Salmone, burrata e zucchini

Salmon, burrata and courgettes / Σολομός, burrata και κολοκυθάκια

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ



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.

20

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 GRECA

18

Pomodoro, cetriolo, cipolla, feta, olive, capperi, peperoni / *Tomatoes, cucumber, onion,*

feta, olives, peppers, capers / Ντομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, Ελιές, Πιπεριά, Κάπαρη

• INSALATA SALMONE

19

Misticanza, feta, pomodori, salmone affumicato, cipolla croccante, salsa teriyaki,

maionese fatta in casa / *salad, feta, tomatoes, smoked salmon, crunchy onion, teriyaki sauce,*

homemade mayonnaise / Σαλάτα, φέτα, ντομάτες, καπνιστός σολομός, τραγανό κρεμμύδι,

σάλτσα teriyaki, σπιτική μαγιονέζα

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 ground in pure natural stone ~ fresh free range eggs



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

• LINGUINE ALLO SCOGLIO ~ FRUTTI DI MARE

30

Linguine con gamberi, calamari, cozze, seppie e fasolari

Linguine with prawns, calamari, mussels, cuttlefish and cockles

Λιγκουίνι με θαλασσινά (γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, σουπιές και κοκαλιές)



• 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

28

Tagliolini fatti in casa con ragù bianco di spigola

Homemade tagliolini with sea bass white ragù

Σπιτικά ταλιολίνι με λευκή σάλτσα από λαβράκι

• LINGUINE ALL'ARAGOSTA DEL MEDITERRANEO

50

Linguine fatte in casa con aragosta locale, pomodorini ciliegini

Homemade linguine with local lobster, cherry tomatoes

Σπιτικά λιγκουίνι 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** 25
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** 30
Homemade tagliolini with truffle
Σπιτική "tagliolini" με τρούφα
-  **GNOCCHO DI RICOTTA con crema di parmigiano e tartufo** 30
Homemade ricotta cheese gnocchi with Parmigiano cream and truffle
Σπιτικά "gnocchi" πατάτας με τρούφα και κρέμα parmigiano
-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA AI FUNGHI PORCINI I.G.P. dell'Abetone** 25
Homemade tagliolini with cream and porcini mushrooms
Σπιτική "tagliolini" με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια porcini



IL NOSTRO PESCATO FRESCO / FRESH FISH / ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

- **POLPO di SCOGLIO in due cotture con purea di patate** 30
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"** 35
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"
- **FRITTURA MIX DI CALAMARI E GAMBERI DEL MEDITERRANEO** 35
Fried mix calamari and shrimps from the Mediterranean
Μεσογειακό τηγανητό καλαμάρι και γαρίδες
- **BLACK COD GINDARA - alla piastra con burro e limone** 40
Grilled black cod with butter and lemon
Black cod στη σχάρα με βούτυρο και λεμόνι



🌿 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 CON PATATE** 30
Galletto biologico allevato a terra, aromatizzato
Organic free-range rooster, herbs flavored, potatoes
Κόκορας ελευθέρας βοσκής, σρωματισμένο, πατάτες
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 μοσχαρίσιο κιμά Chianina 250gr σερβίρεται με ψητές πατάτες
- **TAGLIATA di chianina I.G.P., olio** 30
Tagliata di filetto di manzo, rucola, olio e.v.o.
Chianina Beef fillet tagliata with rockets, olive oil
Φιλέτο στη σχάρα κομμένο με dressing ελαιόλαδου 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. con patate** 80 PER KG.
Frollatura 26gg, ”scottona femmina 22mesi”
The original Florentine T-bone steak - dry aged 26 days - “female scottona bovine 22 months”, with potatoes
Παραδοσιακή Μπριζόλα «Fiorentina», ωριμασμένη 26 μερες, από μοσχαρι 22 μηνών, πατάτες
- **TOMAHAWK con patate - 1,2 KG.** 38
Tomahawk di maiale cotto a bassa temperatura con patate
Low temperature cooked pork tomahawk with potatoes
Μαγειρεμένο χοιρινό tomahawk χαμηλής θερμοκρασίας με πατάτες





Desserts

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

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 ≈ 12

*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 ≈ 12

*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 ≈ 12

*Cheesecake con Nutella / Caramello salato / Coulis frutti di bosco
Cheesecake with Nutella / Salted Caramel / Berry Coulis*

Mousse alla Nocciola ≈ 12

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

Degustazione del goloso ≈ 28

*Mix di 3 dessert
Mix of 3 desserts*

Choco surprise ≈ 15

*Sfera di cioccolato fondente, crema mascarpone, caramello salato,
coulis ai frutti di bosco, crumble croccante / Dark chocolate sphere, mascarpone cream,
salted caramel, coulis with berries, crunchy crumble*





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 Φιορεντινους 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-Πίτσαρια-Σουσι-Ασιατική fusion-Wine & Coctail bar.....



....Since 1998....



The beginning....



...now!



'Tessera pedià'....



Riccardo & Simone





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 documento 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)"