



CUCINA ITALIANA SUSHI & PIZZA

1998- 2026
29 years. One story



WWW.MYKONOSMEDITERRANEO.COM
@MYKONOSMEDITERRANEO

 MYKONOSMEDITERRANEO

 MYKONOSMEDITERRANEO



SINCE 1998
BY FIRENZE

....Since 1998....



The beginning....



...now!



'Tessera pedià'....



Riccardo & Simone

← 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,
Live Music, Dj set.....

Truffle expérience

-  **FLAN DI PORRI E PATATE su crema di parmigiano e tartufo** (EG, MI) 17 €
Leek and potato flan on parmesan and black truffle cream
Φλαν με κρέμα παρμεζάνας και μαύρη τρούφα

- **TRUFFLE ROLL SUSHI** (EG, CR, MU) 27 €
Gambero vapore, avocado, tartufo / Steamed shrimp, avocado, truffle
Γαρίδες ατμού, αβοκάντο, τρούφας

-  **GNOCCHO DI RICOTTA con crema di parmigiano e tartufo** (EG, MI, NU) 30 €
Homemade ricotta cheese gnocchi with Parmigiano cream and truffle
Σπιτικά "gnocchi" πατάτας με τρούφα και κρέμα parmigiano

-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO** (EG, GL, MI) 30 €
Homemade tagliolini with truffle
Σπιτική "tagliolini" με τρούφα

-  **TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL 'CAVIALE DI TARTUFO'** (EG, GL, MI) 35 €
Homemade tagliolini with 'truffle caviar'
Σπιτική "tagliolini" με χαβιάρι τρούφας

- **TAGLIATA di chianina I.G.P. al tartufo** (EG, MI + FI-CE-MO) 40 €
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** (MI) 20 €
di pomodoro San Marzano
Tomato sauce, stracciatella cheese, truffle
Σάλτσα ντομάτας, Στρατσιατέλα τυρί, τρούφα

-  **PURÉ DI PATATE AL TARTUFO** (MI, NU) 12 €
truffle mashed potatoes / πατάτες πουρέ τρούφας

- **GALLETTO AL MATTONE CON TARTUFO** (NU, EG, MI, F, CE, MO) 35 €
Galletto biologico allevato a terra, tartufo, aromatizzato
Organic free-range rooster, truffle, herbs flavored
Κόκορας ελευθέρως βοσκής, τρούφα, αρωματισμένο



Sushi expérience



EDAMAME

Fagiolini giapponesi / Japanese green bean / Ιαπωνικά φασολάκια

10 €

ROLLS

PHILADELPHIA (MI, FI, SE, SO)

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

Futomaki (seaweed wrapped) gomawakame, salmon, philadelphia

Futomaki τυλιγμένο με φύκι, gomawakame, Σολωμό και τυρί Φιλαδέλφεια

17 €

CALIFORNIA (CR, SE)

Tartare di granchio reale, gambero cotto, avocado

King crab tartare, cooked prawns, avocado

Ταρτάρ βασιλικού καβουριού, με γαρίδες και αβοκάντο

22 €



VEGGIE ROLL (SE, SO)

Avocado, cetriolo, gomawakame

Avocado, cucumber, gomawakame

Αβοκάντο, αγγούρι, γκομαουκάμε

17 €

SPICY SALMON / TUNA (FI, SE)

Salmone / Tonno piccante e avocado

Spicy salmon / tuna and avocado

Πικάντικος σολομός / τόνος και αβοκάντο

17 €

MIAMI (PE, SE, SO, CR GL MU, EG)

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

17 €

SIGNATURE ROLLS

GIORNALIERO (T&C) (SO, MU, PE, CR, GL, EG)

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

22 €

TRUFFLE (EG, CR, MU)

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

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

27 €

DRAGON (FI)

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

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

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

22 €

LOBSTER / ARAGOSTA (CR, GL, EG)

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

Αστακός, αβοκάντο, μαγιονέζα, γαρίδες tempura

40 €

CAVIAR (SO MU PE CR GL EG)

Avocado, maionese, gambero in tempura, Sevruga / Avocado, mayo, tempura shrimp, Sevruga

Αβοκάντο, μαγιονέζα, γαρίδες tempura, Sevruga

45 €



PIZZA CONTEMPORANEA

 **PANUOZZO POSITANO** (MI, FI) 18 €
Rucola, pomodorini dry in olio e bufala campana dop
Vegetarian / Χορτοφάγος

• **PANUOZZO ERCOLANO** (MI) 18 €
Prosciutto crudo Toscano 18 mesi, melanzane a funghetto, provola dop,
crema di parmigiano oltre 20 mesi / *With prosciutto / με προσούτο*

LE CLASSICHE



- **PIZZA NAPOLI** (FI, MI) ~ 15 €
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** (MI) ~ 17 €
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** (MI) ~ 19 €
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** (MI) ~ 18 €
Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto naturale Modena
Tomato sauce, mozzarella, ham
Σάλτσα ντομάτας, Μοτσαρέλα, Ζαμπόν

LE BIANCHE



- **PIZZA VEGETARIANA** (V, MI) ~ 19 €
Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, carciofi romaneschi, funghi igp
Mozzarella, eggplants, zuchinis, roman artichokes, igp mushrooms
Μοτσαρέλα, Μελιτζάνα, Κολοκυθάκια, Ρωμαϊκές αγκινάρες, igp Μανιτάρια
- **PIZZA FUNGHI PORCINI IGP** (MI) ~ 19 €
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 20μηνες Ωρίμανσης, πορτσίνι
- **PIZZA BUFALINA DOP** (MI) ~ 19 €
Mozzarella di Bufala dop Campana, pomodori ciliegini freschi
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes
Μοτσαρέλα bufala, Ντοματίνια

PIZZE GOURMET ~ LE SPECIALI



-  **PIZZA CON MOZZARELLA VEGANA** (VG, MI) ~ 20 €
Pomodorini gialli e rossi, porcini igp, rucola e mozzarella vegana
Yellow and red cherry tomatoes, igp porcini mushrooms, rocket and vegan mozzarella
Κίτρινα και κόκκινα ντοματίνια, μανιτάρια πορτσίνι, ρόκα και vegan μοτσαρέλα

PIZZA AL TARTUFO (MI) ~ 20 €

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

Tomato sauce, stracciatella cheese, black truffle

Σάλτσα ντομάτας, Στρατσιατέλα τυρί, Μαύρη τρούφα

• PIZZA MORTADELLA (PE, MI) ~ 20 €

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 (MI) ~ 22 €

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 BLACK ANGUS ~ 30 €

Base focaccia, rucola, pomodorini, confit, carpaccio manzo marinato black angus, aceto balsamico

Focaccia base, arugula, cherry tomatoes, confit, marinated black angus beef carpaccio, balsamic vin.

Βάση focaccia, ρόκα, ντοματίνια, κονφί, μαριναρισμένο καρπάτσιο βοδινού Black Angus, βαλσάμικο ζύδι

★ PIZZA PATANEGRA (MI) ~ 45 €

Margherita con patanegra in uscita

Margherita with patanegra ham (not baked)

Μαργαρίτα με ζαμπόν πατανέγκρα (όχι ψημένη)

★ PIZZA ARAGOSTA (FI, MI) ~ 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



LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

MYKONOS (MI, NU, SU)

19 €

Misticanza, radicchio, mele, mandorle, blu cheese, miele

Mixed salad, radicchio, apple, almonds, blue cheese, honey

Ανάμεικτη σαλάτα, Ραντίτσιο, Μήλο, Αμύγδαλα, Μπλέ τυρί, μέλι

MEDITERRANEO (SU, NU, GL, MI, PE)

19 €

Misticanza, formaggio fresco locale, glassa all'aceto balsamico, pinoli, pomodorini secchi, crouton, noci

Mixed salad, fresh local cheese, balsamic vinegar, walnuts, sundried tomatoes, crouton

Ανάμεικτη σαλάτα, Φρέσκο ντόπιο τυρί, Βαλσάμικο, κουκουνάρι, αποξηραμένες ντομάτες, κρουτόν, καρύδια

CAPRESE D.O.P. (MI)

22 €

Pomodoro, mozzarella di Bufala campana dop da 250gr, basilico

Tomatoes, Bufala mozzarella 250 gr and basil / Ντομάτα, Μοτσαρέλα Bufala, Βασιλικός

INSALATA GRECA (MI)

19 €

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

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

• INSALATA DI ASTICE ALLA CATALANA (CR)

30 €

Astice, misticanza, avocado, pomodoro, cipolla / Lobster, mixed salad, avocado,

tomato, onion / Αστακός, ανάμεικτη σαλάτα, αβοκάντο, ντομάτα, κρεμμύδι

ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

- **CEVICE** Mix di pesce marinato con verdure (FI, MO) 22 €
Ceviche - Mixed fish with vegetables
Σεβίτσε - Μικτό ψάρι και λαχανικά
- **GAMBERI IN TEMPURA** (5 GAMBERI) (CR, GL, SO, MU, PE) 19 €
Tempura shrimp (5 shrimps) / Γαρίδες Tempura (5 γαρίδες)
- **FRITTURA DI CALAMARI DEL MEDITERRANEO** (MO, MU, SO, GL, CR, SE) 25 €
Fried calamari from the Mediterranean sea / Μεσογειακό τηγανητό καλαμάρι
- **COCKTAIL DI GAMBERI** (SO MU PE CR GL EG) 22 €
Shrimp Cocktail / Κοκτέιλ με γαρίδες
- **CRUDO DI MARE** (CR, FI, MO) 40 €
8 pezzi tartare gamberi, gamberi rossi, scampi, ostriche
8 pieces of prawn tartare, red prawns, scampi, oysters / 8 κομμάτια ταρτάρ γαρίδας, κόκκινες γαρίδες, γαρίδες, στρείδια
- **TARTARE DI TONNO** (FI, SE, GL) 25 €
Tuna tartare / Τόνος σε κύβους
- **CARPACCIO MIX PESCE** (GL, CR, FI, SO, SE, LU, SU) 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
- **CRUDO** (CR) Gambero rosso o viola Mazara del Vallo - 8 pezzi 50 €
8 Red or purple shrimp Mazara del Vallo / 8 Κόκκινες ή μωβ γαρίδες Mazara del Vallo

ANTIPASTI DI TERRA / APPETIZERS FROM THE LAND / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- **FLAN DI PORRI E PATATE** 17 €
su crema di parmigiano e tartufo (EG, MI)
Leek and potato flan on parmesan and black truffle cream
Φλαν με κρέμα παρμεζάνας και μαύρη τρούφα
- **BRUSCHETTA AL POMODORO 4 PEZZI** (GL) 15 €
Tomato bruschetta, 4 pieces / Μπουρσκέτα με ντομάτα, 4 κομμάτια
- **CROSTONE SALSICCIA E STRACCHINO** (GL, MI) 18 €
Sausage and stracchino soft cheese on warm bread / Λουκάνικο και τυρί σε ζεστό ψωμί
- **CARPACCIO di CARNE "CHIANINA IGP" - MARINATO** 27 €
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
- **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
- **TAGLIERE TOSCANO DI SOLI SALUMI** (GL, NU, MI) 4 tipi di affettati Toscani artigianali (salame, sbriciolona, prosciutto crudo casalingo, soppressata), sottoli (carciofi, olive, pomodori secchi o giardiniera di verdure) 29 €
4 types of cold cuts, vegetables in oil
4 είδη αλλαντικών, λαχανικά σε λάδι
- **TAGLIERE DI SOLI FORMAGGI** (GL, MI, NU) 3 tipi di pecorino (Toscano media stagionatura, al peperoncino, pepe nero o tartufo) con confettura o miele 19 €
3 types of pecorino cheese with jams or honey / 3 είδη τυριού πεκορίνο με μαρμελάδες ή μέλι

**TIGNANELLO
ANTINORI
2022**



140 €

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

- **GYOZA GAMBERI** con fondo di crostacei (CR, MO, FI, SE, SO, GL) 20 €
8 ravioli giapponesi / 8 Japanese ravioli with shrimp / 8 Ιαπωνικά ραβιόλια με γαρίδες
- **LINGUINE CON SCAMPI**, gamberi e fondo di crostacei (GL, CR, MO, FI, SO) 40 €
Linguine with scampi, prawns and shellfish base
Λιγκουίνι με γαρίδες, γαρίδες και βάση από οστρακοειδή
- **RAVIOLI DI PESCE** al ragu di mare calamari, gamberi, seppie e cozze 30 €
Ravioli with calamari, prawns, cuttlefish and mussels
Ραβιόλια με καλαμάρι, γαρίδες, σουπιές και μύδια (GL, CR, MO, FI, SO)
- **LINGUINE ALL'ARAGOSTA DEL MEDITERRANEO** e pomodorini ciliegini (GL, CR, FI, SO) 50 €
Linguine fatte in casa con aragosta locale,
Homemade linguine with local lobster, cherry tomatoes
Σπιτικά λιγκουίνι με τοπικό αστακό, ντοματίνια
- **PICI SENESI CACIO E PEPE GAMBERO ROSSO MAZZARA DEL VALLO** (CR) 30 €
Pici with red prawns from Mazara del Vallo
Pici με κόκκινες γαρίδες από το Mazara del Vallo
- **TAGLIOLINI SALMONE E CAVIALE** (EG, GL, FI) 60 €
Russian caviar Sevruga
Ρωσικό χαβιάρι Σεβρούγκα
- **PAD THAI CLASSICO** (GL, NU, PE, CR, G, SO, SE) 20 €
Spaghetti di riso, gamberi, pollo, uova, verdure
Rice noodles, shrimp, chicken, eggs, vegetables
Νουντλς ρυζιού, γαρίδες, κοτόπουλο, αυγά, λαχανικά
- **PAD THAI VEGETARIANO** (SE, NU, GL, PE, EG) 20 €
Spaghetti di riso, uova, verdure
Rice noodles, eggs, vegetables
Νουντλς ρυζιού, αυγά, λαχανικά



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

- **GYOZA POLLO** con fondo di carne (SO, SE, GL) 20 €
8 ravioli giapponesi / 8 Japanese chicken dumplings / 8 ιαπωνικά ντάμπλινγκς κοτόπουλου
- **PICI SENESI CACIO E PEPE** (MI, GL, EG) 22 €
Homemade pici with Tuscan cheese and black pepper / Pici με σάλτσα πεκορίνο και φρέσκο μαύρο πιπερ
- **PACCHERI NAPOLETANI ALLO SCARPARELLO** (GL, MI) 25 €
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** (MI, GL, NO, EG) 25 €
Homemade potatoes gnocchi with cream and porcini mushrooms
Σπιτικά νιόκι πατάτας με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια porcini
- **TAGLIOLINI AL RAGOUT DI CHIANINA** (SO, GL, EG) 22 €
Tagliolini with Chianina ragout
Ταλιαλίνι με ραγού Χιανίνας
- **TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL CAVIALE DI TARTUFO** (EG, GL, MI) 35 €
Homemade tagliolini with truffle
Σπιτική "tagliolini" με τρούφα
- **GNOCCHO DI RICOTTA** con crema di parmigiano e tartufo (EG, MI, NU) 30 €
Homemade ricotta cheese gnocchi with Parmigiano cream and truffle
Σπιτικά "gnocchi" πατάτας με τρούφα και κρέμα parmigiano
- **TAGLIOLINI FATTI IN CASA 'PATANEGRA'** Iberico de Bellota, panna e zafferano 35 €
Homemade tagliolini with 'PATANEGRA' Iberico de Bellota, cream and saffron
Σπιτική "tagliolini" με 'PATANEGRA' Iberico de Bellota, κρέμα και σαφράν (EG, GL, MI)

IL NOSTRO PESCATO FRESCO / FRESH FISH / ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ

- **POLPO di SCOGLIO** in due cotture con purea di patate (MI, FI, NU) 32 €
Grilled octopus with mashed potatoes
Χταπόδι σχάρας με πουρέ πατάτας
- **COFANETTO DI SPIGOLA E PATATE** (MI, FI, SE) 34 €
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** (FI, SE) 32 €
Sliced seared tuna in sesame crust
Τόνος ψημένο σε φέτες σε κρούστα σουσαμού
- **FRITTURA MIX DI CALAMARI E GAMBERI** del mediterraneo (MO, MU, SO, GL, CR, SE) 35 €
Fried mix calamari and shrimps from the Mediterranean
Μεσογειακό τηγανητό καλαμάρι και γαρίδες



LA BRACE / THE GRILL / ΣΧΑΠΑ

- **GALLETTO AL 'MATTONE' CON PATATE** (NU, EG, MI, F, CE, MO) 30 €
Galletto biologico allevato a terra, aromatizzato alle erbe, cotto a bassa temperatura
Organic free-range rooster, flavoured with herbs, cooked at low temperature, potatoes
Κόκορας ελευθέρως βοσκής, αρωματισμένο με μυρωδικά, μαγειρεμένο σε χαμηλή θερμοκρασία, πατάτες
Con tartufo / with truffle / με τρούφα 35 €
- **WOK con pollo e verdure** (SO, SE, GL, MI, MO, FI, EG, CE, LU, MU) 28 €
WOK with chicken and vegetables
ΓΟΥΟΚ με κοτόπουλο και λαχανικά
- **TAGLIATA di Black Angus I.G.P., olio** 35 €
Tagliata di Black Angus, misticanza, olio e.v.o.
Black Angus beef tagliata with mixed salad, olive oil
Μοσχαρίσια ταλιάτα Black Angus με ανάμεικτη σαλάτα, ελαιόλαδο
Con tartufo / with truffle / με τρούφα 40 €
- **FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA** 40 €
Filetto di Black Angus alla griglia
Grilled Black Angus fillet
Φιλέτο Black Angus στη σχάρα
- **LA BISTECCA ALLA FIORENTINA** Black Angus I.G.P. con patate 130 € PER KG.
The original Florentine T-bone Black Angus steak with potatoes
Παραδοσιακή Μπριζόλα «Fiorentina» Black Angus, πατάτες

IN COLLABORAZIONE CON / IN PARTNERSHIP WITH / ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ



LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti



🌿 CONTORNI / SIDE DISHES / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ 🌿

- **PATATE ARROSTO / ROAST POTATOES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ** 10 €
- **VERDURE ALLA GRIGLIA E CAROTE A FIAMMIFERO** 12 €
Grilled vegetables and matchstick carrots / Ψητά λαχανικά και καρότα σπέρτου
- **PURÉ DI PATATE AL TARTUFO / TRUFFLE MASHED POTATOES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΟΥΡΕ ΤΡΟΥΦΑΣ** 12 €
- **FUNGHI ALLA GRIGLIA / GRILLED MUSHROOMS / ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 10 €



Desserts

Tiramisù ≈ 14 € (GL, G, MI)

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

Cheesecake ≈ 14 € (PE, NU, GL, G)

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

Gelato Vaniglia ≈ 12 € (PE, NU, GL, MI, EG)

Scegli il tuo topping: Nutella / Caramello salato / Coulis frutti di bosco / Affogato espresso
Choose your topping: Nutella / Salt caramel / Coulis red fruits / Affogato espresso

Degustazione del goloso ≈ 29 € (PE, NU, GL, MI, EG)

Mix di 3 dessert
Mix of 3 desserts

Choco surprise ≈ 19 € (GL, G, MI)

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





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

*‘Non esiste amore più sincero di quello del cibo’
‘There is no sincerer love than the love of food’*



ALLERGEN & DIETARY SYMBOLS

DIETARY

GF = Gluten Free
DF = Dairy Free
VG = Vegan
V = Vegetarian

ALLERGENS (EU STANDARD)

GL = Gluten (wheat, barley, rye)
CR = Crustaceans
MO = Molluscs
FI = Fish
EG = Eggs
MI = Milk
NU = Nuts
PE = Peanuts
SO = Soy
SE = Sesame
CE = Celery
MU = Mustard
LU = Lupin
SU = Sulphites

Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.



SINCE 1998
BY FIRENZE

WIFI MEDITERRANEO98

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 réclamations
(GE) Das Geschäft ist verpflichtet ein Beschwerdeformular zu führen
(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)"