



RISTORANTE I FRATI

RISTORANTE

PRIMAVERA | ESTATE 2021

PER INIZIARE

ANTIPASTI FREDDI

- ✓ **MOZZARELLA DI BUFALA** 13.⁵⁰
Βουβαλίσια μοτσαρέλα με ροδάκινο, γκρανόλα με κινόα, φινόκιο & salsa verde
Mozzarella bufala with peach, quinoa granola, fennel & salsa verde
- GRANCHIO REALE** 23.⁰⁰
Βασιλικό καβούρι με αβοκάντο, σαλάτα οελινόριζας & εσπεριδοειδή
King Crab with avocado, celery root salad & citrus fruit zest
- CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO** 23.⁰⁰
Λεπτές φέτες βιολογικού μοσχαριού Ω3 με κρύα σάλτσα τρούφας, τοιπς torinambur & λεμόνια confit | *Beef carpaccio with truffle sauce, torinambur chips & lemon confit*
- CEVICHE AL SALMONE** 17.⁰⁰
Ελαφρά μαριναρισμένος σολομός Label Rouge με πιπεριά τοίλι, κόλιανδρο & microgreens
Lightly marinated salmon with chili pepper, coriander & microgreens
- VITELLO TONNATO** 17.⁵⁰
Μοσχαράκι γάλακτος με αφράτη κρέμα τόνου Αλοννήσου & τηγανητή κάρπαρη
Veal with fluffy Alonissos tuna cream & fried capers
- CARPACCIO DI BRANZINO** 21.⁰⁰
Λειποκομμένες φέτες από λαβράκι ειδικής εκτροφής με αχινό, αλμυρίκια & κρύα σάλτσα lime | *Sea bass carpaccio with sea urchin, tamarisk & lime sauce*

ANTIPASTI CALDI

- ✓ **BROCCOLINI BiMi® ARROSTITI** 14.⁰⁰
Ψητό μπροκολίνι με Parmigiano Reggiano 36 μηνών ωρίμανσης & σάλτσα από βαλοσάμικο και μέλι | *Grilled broccolini with Parmigiano Reggiano 36 months aged & honey balsamic sauce*
- CALAMARI AL PESTO** 17.⁰⁰
Ψητό καλαμάρι με pesto βασιλικού, ταρτάρ ντομάτας & τοιπς γλυκοπατάτας
Grilled calamari with basil pesto, tomato tartare & sweet potato chips
- BRUSCHETTA DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO** 15.⁰⁰
Μπρουσκέτα με μοτσαρέλα, προσούτο San Daniele & τοματίνια
Bruschetta with mozzarella, prosciutto San Daniele & cherry tomatoes
- GAMBERI MARINATI ALLA GRIGLIA E UOVA DI SALMONE** 23.⁰⁰
Ψητές μαριναρισμένες γαρίδες με αβοκάντο, ροδάκινο & μπρικ
Grilled marinated shrimps with avocado, peach & brik

VERDURE & INSALATE

- ✓ **BURRATA E POMODORINI** 13.⁰⁰
Burrata με πολύχρωμα τοματίνια & φρέσκο βασιλικό
Burrata with multi-colored cherry tomatoes & fresh basil
- ✓ **MISTICANZA SIGNATURE DI FRATI** 13.⁵⁰
Τρυφερά baby φυλλώματα με φρέσκο βερίκοκο, κάσιους, φρέσκα μυρωδικά & βινεγκρέτ από Ξύδι φράουλας
Tender baby leaf salad with fresh apricot, cashews, fresh herbs & strawberry vinaigrette
- ✓ **INSALATA DI VERDURE CON MIELE DI TARTUFO** 13.⁵⁰
Ανάμεικτη σαλάτα με τραγανό κατσικίσιο τυρί, ροδάκινο, μέλι τρούφας & βινεγκρέτ από λευκό βαλοσάμικο | *Mixed salad with crispy goat cheese, peach, truffle honey & white balsamic vinaigrette*
- ✓ **INSALATA DI QUINOA E GERMOLI** 13.⁰⁰
Σαλάτα κινόα με σιτάρι, τοματίνια, κέιλ, αγγούρι & microgreens
Quinoa salad with wheat, cherry tomatoes, kale, cucumber & microgreens
- INSALATA DI CESARE CROCCANTE** 13.⁵⁰
Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο πάνω σε τρυφερά μαρουλάκια, κρύα σάλτσα παρμεζάνας & καλαμπόκι | *Crispy chicken fillet with tender lettuce, parmesan sauce & corn*

MENU PER BAMBINI

- ✓ **SPAGHETTI AL BURRO** 8.⁰⁰
Spaghetti με βούτυρο | *Spaghetti with butter*
- POLPETTINE DI BLACK ANGUS** 10.⁰⁰
Μπιφτεκάκια black angus με baby πατάτες | *Mini meatballs with baby potatoes*

PASTE & RISOTTI

- ✓ **CASARECCE CON ZUCCHINE** 16.⁰⁰
Casarecce με κολοκυθάκια, ψητές τομάτες, δυόσμο & ψητό κουκουνάρι
Casarecce with zucchini, roasted tomatoes, mint & toasted pine nuts
- ✓ **BUCATINI AL PESTO** 15.⁰⁰
Μπουκατίνι με σάλτσα πέστο, ψητά τοματίνια & Parmigiano Reggiano 36 μηνών ωρίμανσης
Bucatini with pesto sauce, grilled cherry tomatoes & Parmigiano Reggiano 36 months aged
- LINGUINE CON AGLIO OLIO E VONGOLE** 21.⁰⁰
Λινγκουίνι με φρέσκα όστρακα, λευκό κρασί, chili & τραγανά ψίχουλα
Linguine with fresh oysters, white wine, chili & crunchy bread crumbs
- ORECCHIETTE DI MARE** 21.⁰⁰
Ορεκιέτε με τραγανές σαρδέλες, γυαλιστερές, τοματίνια & σάλτσα λευκού κρασιού
Orecchiette with crispy sardines, smooth clam, cherry tomatoes & white wine sauce
- ✓ **RAVIOLI CON FUNGHI** 18.⁰⁰
Ραβιόλι μεμανιτάρια πορτοίνι, κρέμα από Parmigiano Reggiano ωρίμανσης & φρέσκα μαύρη τρούφα | *Ravioli with porcini mushrooms, parmesan cream & fresh black truffle*
- RISOTTO MILANESE CON GAMBERI** 21.⁰⁰
Ριζότο με σαφράν, ψητές γαρίδες & σχοινόπρασο | *Risotto with saffron, grilled shrimps & chives*
- RISOTTO CON SCAMPI** 24.⁰⁰
Ριζότο με ψητές καραβίδες, κεράσια & φυστίκι Αιγίνης
Risotto with grilled crayfish, cherries & pistachio
- ✓ **RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO ESTIVO** 19.⁰⁰
Ριζότο μεμανιτάρια πορτοίνι, πεκορίνο Σαρδηνίας & φρέσκα τρούφα
Risotto with porcini mushrooms, pecorino Sardo & fresh truffle

PESCI E CARNI



- SALMONE LABEL ROUGE CON SALSA DI ASTICE** 21.⁰⁰
Ψητός σολομός με λευκά και πράσινα σπαράγγια στον Ξυλόφουρνο & σάλτσα beurre blanc αστακού
Grilled salmon fillet with white and green wood-fired asparagus & lobster beurre blanc sauce
- CERNIA AL FORNO E COZZE** 29.⁰⁰
Φρέσκια σφυρίδα ψημένη στον Ξυλόφουρνο με μύδια, κολοκυθάκια στη σχάρα, αλμυρίκια & σάλτσα από λεμόνι και σαμπούκα
Fresh wood-fired grouper with mussels, grilled zucchini, tamarisk & lemon sauce with sambuca
- FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA** 23.⁰⁰
Φιλέτο λαβράκι ειδικής εκτροφής σε κρούστα ψωμιού με μαριναρισμένες τομάτες, κρέμα ελιάς με θυμάρι & σάλτσα φρέσκου βασιλικού
Sea bass fillet in bread crust with marinated tomatoes, olive cream with thyme & fresh basil sauce
- MAIALE IBERICO PRESA** 24.⁰⁰
Μαύρος χοίρος με πουρέ γλυκοπατάτας, βλίπα καψαλισμένα στη σχάρα & σάλτσα από πετιμέζι | *Iberico pork with sweet potato puree, grilled amaranth greens & petimezi sauce*
- TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS PRIME USA** 27.⁰⁰
Ταλιάτα μοσχαριού Black Angus Prime μεμανιτάρια οστέ, ρόκα, παρμεζάνα & αρωματικό ελαιόλαδο
Black Angus Prime beef tagliata, mushrooms sauté, rocket, parmesan & aromatic olive oil.
- POLLO RUSTICO BIO** 18.⁰⁰
Βιολογικό κοτόπουλο με κους κους, ψητά τοματίνια, σπαράγγια, καλαμπόκι & σάλτσα δεντρολίβανο
Organic chicken with couscous, grilled cherry tomatoes, asparagus, corn & rosemary sauce
- RIB EYE BLACK ANGUS PRIME (350γρ)** 44.⁰⁰
Rib Eye Black Angus Prime με ψητές baby πατάτες, ψητά λαχανικά & αρωματικό ελαιόλαδο
Rib Eye Black Angus Prime with roasted baby potatoes, roasted vegetables & aromatic olive oil
- T-BONE BLACK ONYX (1,100 γρ)** 98.⁰⁰
T-Bone Black Onyx με ψητές baby πατάτες, ψητά λαχανικά & αρωματικό ελαιόλαδο
T-Bone Black Onyx with roasted baby potatoes, roasted vegetables & aromatic olive oil



RISTORANTE I FRATI

RISTORANTE

PRIMAVERA | ESTATE 2021

PIZZA

✓ MARGHERITA	9,00
Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα & βασιλικός <i>Tomato sauce, fresh mozzarella & basil</i>	
I FRATI	14,00
Τομάτα, μοτσαρέλα βουβαλίσια, baby ρόκα & prosciutto San Daniele <i>Tomato, mozzarella bufala, baby rocket & prosciutto San Daniele</i>	
✓ BIANCA AI FUNGHI	15,00
Κρέμα παρμεζάνας, καπνιστή μοτσαρέλα, μανιτάρια & λάδι τρούφας <i>Parmesan cream, smoked mozzarella, mushrooms & truffle oil</i>	
✓ QUATTRO FORMAGGI	13,00
Taleggio, flakes παρμεζάνας, gorgonzola & mozzarella <i>Taleggio, parmesan flakes, gorgonzola & mozzarella</i>	
PEPPERONI	13,00
Σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, chorizo & μαϊντανό <i>Tomato sauce, peppers, chorizo & parsley</i>	
✓ PRIMAVERA	14,00
Σάλτσα τομάτας, λαχανικά, μοτσαρέλα & baby σπανάκι <i>Tomato sauce, vegetables, mozzarella & baby spinach</i>	
CARBONARA	15,00
Αυγό, πανσέτα, παρμεζάνα & μοτσαρέλα <i>Egg, pancetta, parmesan & mozzarella</i>	
PIZZA A BARCA	14,00
Πεινιρλί με παστράμι, αυγό & λάδι τρούφας <i>Peinirli with pastrami, egg & truffle oil</i>	
DIAVOLA	15,00
Καυτερό σαλάμι, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα & 'nduja oil <i>Spicy salami, smoked mozzarella, parmesan & 'nduja oil</i>	
ROTOLO DI PIZZA	14,00
Ρολό πίτσα με prosciutto cotto, μοτσαρέλα, λάδι τρούφας, baby ρόκα, μανιτάρια & τοματίνια <i>Pizza roll with prosciutto cotto, mozzarella, truffle oil, baby rocket, mushrooms & cherry tomatoes</i>	
✓ SCHIACCIATA AL OREGANO	5,00
Τραγανό ζυμάρι, ρίγανη, παρμεζάνα & ελαιόλαδο <i>Crispy base, oregano, parmesan & olive oil</i>	
CALZONE DOLCE	14,00
Καλτσόνε με πραλίνα φουντουκιού <i>Calzone with hazelnut praline</i>	

PASTICCERIA

CASA DEL DOLCE

GOLDEN PASS	22,00
Μους σοκολάτας brownies με λευκό miroir & φύλλο βρώσιμου Χρυσού 23.7 καράτια <i>Chocolate brownies mousse with white mirror glaze & 23.7 carat edible Gold</i>	
TIRAMISU ALLA MILANESE CON MARSALA	9,50
Μους μασκαρπόνε & sauce espresso <i>Mascarpone mousse & espresso sauce</i>	
PROFITEROL CON CIOCCOLATO FONDENTE	10,00
Με κρέμα pasticceria, χειροποίητο παγωτό & κρέμα σοκολάτας <i>Pasticceria cream, artisanal ice cream & chocolate cream</i>	
ARCOBALENO DI MILLE COLORI	9,50
Millefoglie με κρέμα pasticceria, φρέσκοιες φράουλες & croccante αμύγδαλο φιλέ <i>Millefoglie croccante with fresh strawberries & white chocolate</i>	
TORTINO ROSSO VELLUTO	10,00
Red velvet cake, γλάσοο από κρέμα τυριού & blueberries <i>Red velvet cake, cheese cream glaze & blueberries</i>	
TROPEZIENNE SPUMONI	18,00
(2 ATOMA 2 PERSONS) Στρώσεις παγωτού με αυθεντικό tropezienne, σάλτσα σοκολάτα croccante φουντουκιού & πουρέ φράουλας <i>Layers of ice cream with authentic tropezienne, croccante hazelnut chocolate sauce & strawberry puree</i>	
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	13,00
Φρέσκα φρούτα εποχής <i>Fresh seasonal fruits</i>	
DOLCE DEL GIORNO	9,50
Today's special	

By Evangelos Chasiotis, Haute Patisserie



TAGLIERI DI TERRA 80gr

Με ποικιλία συνοδευτικών | *With a variety of accoutrements*

SALUMI

SALUMI ITALIANI

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	9,00
Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi	8,00
Prosciutto crudo al tartufo	12,00
Culatello di Zibello DOP	15,00
Bresaola della Valtellina IGP punta d'anca	8,00
Coppa di Parma IGP	7,00
Salame Milano	6,00
Salame Napoli	6,00
Salame Ventricina	6,00
Salame Finocchiona IGP	7,00
Salame Tartufo	7,00
Salame Sorpressa con Aglio	7,00
Salame di Prosciutto	7,00
Mortadella Bologna IGP pistacchio	5,00
Mortadella Optima / al Peperoncino	6,00
Speck di Asiago	5,00
Lingua Bovina Cotta	7,00

SALUMI VARI

Jamon Iberico de bellota DOP 36 meses "pata negra"	18,00
Jamon Serrano	11,00
Chorizo iberico bellota DOP	9,00
Παστράμι μοσχαρίσιο με πιπέρια	8,00
Σαλάμι με τρούφα	6,00
TAGLIERE DI SALUMI	20,00



FORMAGGI

FORMAGGI ITALIANI

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	7,00
Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi	9,00
Parmigiano Reggiano DOP 48 mesi	10,00
Pecorino pepato stagionato	7,00
Pecorino al peperoncino stagionato	7,00
Pecorino Sardo DOP maturo	6,00
Pecorino Toscano DOP maturo	6,00
Pecorino Moliterno al tartufo	15,00
Burrata Affumicata / al Tartufo	7,50
Provolone dolce	5,00
Gorgonzola dolce / piccante	5,00
Gorgonzola e mascarpone	6,00
Blu 61	13,00
Taleggio DOP	6,00

FORMAGGI VARI

Brie / Camembert	6,00
Mimolette 12 mois	7,00
Comte 18 mois Gruyere reserve AOP	8,00
Boursin ail poivre	5,00
Tomme de chevre des Pyrenees	7,50
Chevre figue cranberry exotique	6,00
Chevre bucheronin	7,00
Roquefort AOP	8,00
Petit Reblochon de Savoie AOP	7,50
Pont L'Evêque AOP	7,00
Manchego curado DOP	8,00
Fromage de Brebis à l'Ail Noir	8,50
Fromage de Brebis au Romarin	7,50
Cambozola (triple cream blue cheese)	6,00
Cheddar mature	7,00
<i>(plain cranberry smoked honey ginger garlic chilli brandy)</i>	
Σαν Μιχάλη Σύρου ΠΟΠ	8,00
Γραβιέρα Νάξου παλαιωμένη	8,00
Μετσοβόνη ΠΟΠ	8,00
Μανούρα Σίφνου	6,00
TAGLIERE DI FORMAGGI	20,00

Στις παραπάνω τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και το κατάστημα διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των τιμών στον κατάλογο χωρίς προειδοποίηση. Τα πιάτα δημιουργούνται και παρασκευάζονται με επιλεγμένα υλικά εξαιρετικής ποιότητας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: κ. Βλάσης Προκόπης
Για αλλεργίες ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.