

## STARTERS and SALADS {Ορεκτικά και Σαλάτες}

### Parma ham, rocket, melon and balsamic dressing

Χοιρομέρι με ρόκα, πεπόνι και βαλσαμικό ξύδι

€8.50

### Pan fried scallops with confit pork belly and roast hazelnuts

Τηγανισμένα χτένια με 'confit' κοιλιών χοιρινού και αρωματισμένα φουντούκια στο φούρνο

€11.00

### Beef Carpaccio, "Carasau" bread rocket salad and smoked parmesan

Φιλέτο βοδινού (Carpaccio) με "Carasau" ψώμι, σαλάτα ρόκας και καπνιστή παρμεζάνα

€8.00

### Belga Chicory Salad with Gorgonzola cheese, caramelised pears and walnut dressing (V)

Σαλάτα από βέλγικο τσίκορι (αντίβ) με τυρί γκοργκοντζόλα, καραμελωμένα αχλάδια και σος από καρύδια

€7.50

### IL Classico Salad with mixed leaves, fresh herbs, poached eggs and pistachio dressing (V)

Η σαλάτα του "IL Classico" με ανάμικτα χορταρικά, αυγά ποσέ, γαρνιρισμένα με τριμμένα φιστίκια Αιγίνης

€7.00

### Homemade Duck Ham celeriac filanger, truffle and "Crescentina" bread

Σπιτικό Χαμ πάπιας με celeriac filanger, τρούφα και "Crescentina" ψωμί

€ 9.50

## PASTA {Ζυμαρικά}

### Spinach Ravioli, quails egg with truffle and parmesan crisp (V)

Ραβιόλες με σπανάκι, αυγά ορτυκιού, τρούφα και τριμμένη παρμεζάνα

€11.50

### Spaghetti alle vongole

Σπαγγέτι με στρόδια

€13.00

### Homemade Ricotta Gnocchi with mint and cherry tomatoes (V)

Σπιτικό ζυμαρικό (Gnocchi) με τυρί ricotta, φρέσκο δύοσμο και ντοματίνια

€9.50

### Black ink Tagliolini with Lobster and black mussels

Λεπτές Ταλιατέλες με μελάνι σουπίας, αστακό και μαύρα μύδια

€26.00

### Strozzapreti pasta with Rabbit ragú

Ζυμαρικά strozzapreti και ολόφρεσκα κομμάτια λαγού ραγού

€9.50

### Cappellacci (ravioli) alla parmigiana di melanzana

'Cappellacci' ραβιόλες με τυρί παρμεζάνα, μελιτζάνες και σος φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό

€8.50

## MEAT {Κρεατικά}

**Fillet of Beef served with bone marrow, oxtail raviolo and sauté spinach** €24.00  
Φιλέτο βοδινού με μυελό, γέμιστη ραβιόλα από ουρά βοδιού και σπανάκι

**Rack of Lamb with herb crust and spring vegetables** €18.50  
Παγιδάκια αρνιού με κρούστα από αρωματικά βότανα και εποχιακά λαχανικά

**Duck Breast with celeriac puree, caramelised apple and "Marco Polo" sauce** €18.50  
Στήθος πάπιας με πουρέ παστινακών, καραμελωμένα μήλα και σος "Marco Polo"

**Rib-Eye "Al Pepe" with raisins and black pepper** €18.00  
'Rib-Eye' με σταφίδες και μαύρο πιπέρι

**Cornfed Chicken roast, fried and ripieno with mushroom and truffle oil** €16.00  
Κοτόπουλο γεμιστό με διάφορα μανιτάρια ψημένο στο φούρνο αρωματισμένο με λάδι τρούφας

## FISH {Ψαρικά}

**Pan-fried Salmon served with tomato vinaigrette and fennel** €17.50  
Τηγανητός σολομός με βινιγκρέτ από φρέσκες ντομάτες και μάραθο

**Baked Sea-bream, artichoke and saffron** €17.50  
Τσιπούρα με αγκινάρα και σαφρόν

**Fritto Misto: Deep-fried seafood with prawns, salmon, whitebait, octopus, squid and courgettes** €15.00  
'Fritto Misto': Τηγανιτά θαλασσινά & ψάρια (γαρίδες, σολομός, αθερίνες, χταπόδι, καλαμάρι) με κολοκυθάκι

**Seasalt crust Seabass with spinach** €17.50  
Λαυράκι με κρούστα από αλάτι και σπανάκι

## SIDE ORDERS (Συνοδευτικά)

**Rosemary Roast Potatoes (V)** €2.00  
Πατάτες με δεντρολίβανο στο φούρνο

**Mixed salad (V)** €2.00  
Σαλάτα με διάφορα εποχιακά χορταρικά

**Mixed grilled vegetables (V)** €2.00  
Ποικιλία λαχανικών στην σχάρα

**'Zucchini Fritti': Deep fried courgettes (V)** €2.00  
Τηγανιτά κολοκυθάκια

**Spinach (V)** €2.00  
Σπανάκι

HEAD CHEF:  
LORIS BEVILACQUA®

All pastas are home-made [Όλα τα ζυμαρικά είναι φτιαγμένα στο χέρι από τους Σεφ μας]  
Our Prices include VAT [Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ]

il classico  
ITALIAN TRATTORIA