


OVIO

cucina contemporanea

M E N U

- Cesare με καπνιστό κοτόπουλο / 16€**
Cesare with smoked chicken fillet
- Caprese με burrata / 16€**
Caprese with burrata
- Σαλάτα Vegan με vinaigrette goji berry / 15€**
Vegan salad with goji berry vinaigrette
- Σούπα ημέρας**
Soup of the day
- Arancini τραχανά lahmacun / 10€**
Frumenty arancini lahmacun
- Τοννο Τonnato, καπνισμένο φιλέτο τόνου / 17€**
Tonno Tonnato, smoked tuna fillet
- Tartare Φαγκρί με φρέσκια μαύρη τρούφα / 19€**
Red sea bream tartare with fresh black truffle
- Carpaccio affumicato από μοσχαρίσιο φιλέτο / 17€**
Smoked beef fillet carpaccio
- Χτένι carpaccio, αυγά πέστροφας / 11€ τεμ.**
Scallop carpaccio, trout eggs
- Στρείδι Fine de Claire, μανταρίνι & passion / 11€ τεμ.**
Oyster Fine de Claire, mandarin & passion fruit
- Risotto με σπαράγγια & lime / 22€**
Asparagus risotto & lime
- Fregola με παντζάρι, καπνιστό χέλι & πορτοκάλι / 24€**
Fregola with beetroot, smoked eal & orange
- Risotto με καμένο λάχανο & raspberries / 22€**
Risotto with gabbage & raspberries
- Risotto με trifolata μανιταριών / 23€**
Risotto with mushrooms trifolata
- Gnocchi με gorgonzola, αχλάδι & καρύδια / 15€**
Gnocchi with gorgonzola, pear & walnuts
- Pomodoro e basilico με spaghetti chitarra / 13€**
Pomodoro e basilico with spaghetti chitarra
- Cacio e pepe Tartufata με spaghetti chitarra / 20€**
Cacio e pepe Tartufata with spaghetti chitarra
- Spaghetti bianco-nero al Savoro / 24€**
Spaghetti bianco-nero al Savoro
- Cappelletti di Manzo Alfredo / 18€**
Cappelletti di Manzo Alfredo
- Maltagliati Ragù μοσχαρίσιο / 18€**
Maltagliati beef Ragù

***Extra φρέσκια μαύρη τρούφα 5€ / 2,5g**
Extra fresh black truffle 5€ / 2,5g

- Χοιρινά μάγουλα φρικασέ / 25€**
Pork cheeks fricassee
- Κοτόπουλο Cacciatore, άγρια μανιτάρια & espuma πατάτας / 19€**
Chicken Cacciatore wild mushrooms & potato espuma
- Αρνάκι με μύρα, hünkar beğendi & caponata / 28€**
Lamb with beer, hünkar beğendi & caponata
- Striploin Black Angus alle erbe, broccolini & kale / 27€**
Striploin Black Angus with herbs sauce, broccolini & kale
- Μυλοκόπι, μυδια & prosecco / 22€**
Weakfish with mussels & prosecco

- Ribeye μοσχαρίσιο Black Angus Tagliatta (-280g) / 36€**
Trippled cooked potatoes
 - Sirloin Bistecca από Ελληνική μοσχίδα (700g-900g) - 11€/100g**
Trippled cooked potatoes
- Ribeye & Bistecca extras**
Bearnaise dip / 3€ Chimichurri dip / 3€ Butter with herbs / 4€

PIZZE

- Margherita / 13€**
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
- Spianatta / 14€**
Mozzarella, spianatta piccante, πίκλα πιπεριάς & gorgonzola
Mozzarella, spianatta piccante, pepper pickles & gorgonzola
- Funghi e Caprino / 15€**
Caprino, άγρια μανιτάρια, σύγκλινο
Caprino, wild mushrooms, smoked pork
- Asparagi / 15€**
Σπαράγγια, prosciutto cotto, mozzarella, Parmigiano Reggiano
Asparagus, prosciutto cotto, mozzarella, Parmigiano Reggiano
- Carbonara Zaferano / 15€**
Mozzarella, pancetta, κρόκος αυγού, σαφράν, Parmigiano Reggiano
Mozzarella, pancetta, egg yolk, safran, Parmigiano Reggiano
- Zucchini / 14€**
Mozzarella, stracchino, μαριναρισμένα κολοκυθάκια
Mozzarella, stracchino, marinated zucchini
- Vitello Tonnato / 18€**
Μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα tonnata, κάπαρη, τοματίνια
Beef fillet, tonnata sauce, capers, cherry tomatoes
- Prosciutto e Tartufo / 18€**
Prosciutto di Parma, κρέμα πεκορίνο, φρέσκια μαύρη τρούφα & τοματίνια confit
Prosciutto di Parma, pecorino cream, black fresh truffle & cherry tomatoes confit
- Marinara / 14€**
Χταπόδι, αντζούγιες, σάλτσα marinara
Octopus, anchovies, marinara sauce

DESERTS

- Black "Tartufo" chocolate choux / 11€**
+ extra φρέσκια μαύρη τρούφα 5€ / 2,5g
- Lemon pie / 9€**
- Tiramisu αχλάδι / 10€**



ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ / GLUTEN FREE



VEGAN



ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ / CONTAINS NUTS

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε τρόφιμα. | Please inform our staff for any food allergies or special dietary needs.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13% & δημοτικός φόρος 0,5%. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). Όλα τα ζυμαρικά είναι φρέσκα & παρασκευάζονται από εμάς. Χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. *Φρέσκα ή κατεψυγμένα αναλόγως διαθεσιμότητας & εποχικότητας | ** όλα τα risotti γίνονται από την αρχή και χρειάζονται 25'. | Αγορανομικός υπεύθυνος: Πάνος Πολίτης
Prices include VAT 13% & city tax 0,5%. Customers reserve the right not to pay unless they are issued a legal sales receipt or invoice. We produce our fresh pasta and we use only extra virgin olive oil. *fresh or frozen considering the availability. **for risotti we need 25' to be prepared