



# Great times. Together.

Since 1965

## House Bundles

- Classico** 25.50  
Any 2 Classic Pizzas, 1 Side Salad, 1 Garlic Bread or Dough Balls  
Ολοισοδήλοτε 2 πίτσες Classic, 1 Συνοδευτική Σαλάτα, 1 Garlic Bread ή Dough Balls
- Speciale** 38.00  
Any 2 Classic Pizzas, any 1 Pasta, 1 Chicken Caesar Salad (Main), 1 Garlic Bread  
Ολοισοδήλοτε 2 πίτσες Classic, 1 Ζυμαρικό, 1 Σαλάτα Chicken Caesar (Κυρίως), 1 Garlic Bread

## Side Salad Συνοδευτική Σαλάτα

- SUPERFOOD GF** Beet & Goat's Cheese 5.50  
Rocket leaves with warm beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey balsamic dressing  
Φύλλα ρόκας με ζεστό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, βοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι
- Mixed Salad 3.80  
Mixed leaves, tomatoes & cucumber with our house dressing  
Ανάμεικτη σαλάτα, τομάτες, αγγουράκι, σάλτσα PizzaExpress

- Chicken Caesar Salad 5.80  
Chicken, mixed leaves, tomato, croutons, Grana Padano cheese, Caesar dressing  
Κοτόπουλο, ανάμεικτη σαλάτα, τομάτα, κρουτόνια, τυρί Γκράνα Παντάνο, σάλτσα Σήζαρ

## Salads Σαλάτες

- \*Served with warm dough sticks. Σερβίρονται με Ιταλικά ψωμάκια
- Spinach & Goat's Cheese Salad 11.70  
Baby spinach with goat's cheese, mango, pomegranate, pine nuts & sesame seeds. Served with a honey balsamic dressing  
Σπανάκι με κατσικίσιο τυρί, μάνγκο, ρόδι, πινόλια & σουσάμι. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι

- Leggera Salmon Salad Under 600 calories** 12.65  
Salmon fillet, fresh red & yellow peppers, sweet baby onions, cucumber, avocado, red onion, mint, rocket & seasonal mixed leaves with parsley & fresh lemon juice. Served with a wedge of lemon  
Φιλέτο σολομού, φρέσκιες κόκκινες & κίτρινες πιπεριές, γλυκά κρεμμυδάκια, αγγουράκι, αβοκάντο, κόκκινο κρεμμύδι, δυόσμο, ρόκα, εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα με μαϊντανό & φρέσκο χυμό λεμονιού. Σερβίρεται με μια φέτα λεμονιού

- Pollo Salad \* 12.25  
Chicken, seasonal mixed leaves, tomato, goat's cheese, black olives, croutons & red peppers. Served with Caesar dressing  
Κοτόπουλο, εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα, τομάτα, κατσικίσιο τυρί, μαύρες ελιές, κρουτόνια & κόκκινες πιπεριές. Σερβίρεται με σάλτσα Σήζαρ

- Chicken Caesar Salad \* 11.70  
Chicken, mixed leaves, tomato, croutons, Grana Padano cheese, Caesar dressing  
Κοτόπουλο, ανάμεικτη σαλάτα, τομάτα, κρουτόνια, τυρί Γκράνα Παντάνο, σάλτσα Σήζαρ

- Classica \* 8.85  
Mixed leaves, fetta cheese, cucumber, red onions, tomato, oregano, black olives  
Ανάμεικτη σαλάτα, τυρί φέττα, αγγουράκι, κόκκινα κρεμμύδια, τομάτα, ρίγανη, μαύρες ελιές

- Niçoise \* 11.65  
Mixed leaves, tuna, egg, tomatoes, cucumber, olives, anchovies, capers, house dressing  
Ανάμεικτη σαλάτα, τόνος, αυγό, τομάτες, αγγουράκι, ελιές, αντιζούγιες, κάπαρη, σάλτσα PizzaExpress

- SUPERFOOD GF** Beet & Goat's Cheese Salad 11.85  
Rocket leaves with warm beetroot, goat's cheese, avocado & walnuts. Served with honey balsamic dressing  
Φύλλα ρόκας με ζεστό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, αβοκάντο & καρύδια. Σερβίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο & μέλι
- SUPERFOOD** Quinoa Salad with Gamberetini & Beetroot 12.50  
Seasonal mixed leaves, fresh mint, parsley, red onion, tomato cubes, avocado, beetroot & quinoa. Finished with prawns & honey mustard dressing  
Εποχιακή ανάμεικτη σαλάτα, φρέσκο δυόσμο, μαϊντανό, κόκκινο κρεμμύδι, κύβους τομάτας, αβοκάντο, παντζάρι & κινόα. Σερβίρεται με γαρίδες & σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

- SUPERFOOD** Sweet Potato Salad 11.35  
Mixed leaf salad with slices of sweet potato, oyster mushrooms, pomegranate, goat's cheese, sunflower & pumpkin seeds. Served with honey & red wine vinegar dressing  
Ανάμεικτη σαλάτα με φέτες από γλυκοπατάτα, μανιτάρια oyster, κατσικίσιο τυρί, ρόδι, ηλιόσπορους & σπόρους κολοκύθας. Σερβίρεται με σάλτσα ξυδιού από κόκκινο κρασί & μέλι

- GF** Bosco \* 11.85  
Warm garlic mushrooms, baby mozzarella, avocado, rustica tomatoes, baby spinach, rocket, balsamic syrup, honey mustard dressing  
Μανιτάρια με σκόρδο, φρέσκα μοτσαρέλλα, αβοκάντο, ημίγλυκες λιαστές τομάτες, σπανάκι, ρόκα, σιρόπι από βαλσάμικο, σάλτσα από μέλι & μουστάρδα

- New Recipe Νέα Συνταγή** Penne Pasta Salad with Pesto 11.10  
Al dente penne pasta, with pesto sauce & a touch of mayonnaise, baby rocket, sun-dried tomatoes, pine kernels' & Grana Padano cheese shavings (Served cold)  
Μακαρόνια πέννες αλ ντέντε, με σάλτσα πέστο και μαγιονέζα, ρόκα, λιαστές τομάτες, πινόλια & νιφάδες Γκράνα Παντάνο (Σερβίρεται κρύο)

- New Recipe Νέα Συνταγή** Caprese & Prosciutto 12.10  
Prosciutto ham, buffalo mozzarella, marinated tomatoes, olives, roasted peppers, baby spinach, baby rocket, basil & pine kernels' with pesto & balsamic dressing  
Προσούτο, μπάφαλο μοτσαρέλλα, μαριναριομένες τομάτες, ελιές, ψητές πιπεριές, σπανάκι, ρόκα, βασιλικό & πινόλια με σάλτσα από πέστο & βαλσάμικο

## Speciality Pizza

- Calabrese 13.85  
Spicy Calabrese sausage D.O.P, hot soft n'duja sausage, finely chopped red chillies, roquito peppers, red & yellow peppers, baby mozzarella, rocket, pesto, oregano, Grana Padano cheese  
Πικάντικο λουκάνικο Calabrese, λουκάνικο n'duja, λεπτοκομμένη κόκκινη πιπεριά, πιπεριά roquito, κόκκινες & κίτρινες πιπεριές, φρέσκα μοτσαρέλλα, ρόκα, πέστο, ρίγανη, τυρί Γκράνα Παντάνο

- Calzone Classico (Folded) 12.35  
Tomato sauce, Italian cured meats, baby mozzarella, Santos tomatoes, garlic oil, parsley, fresh basil & fresh spinach, Grana Padano cheese  
Σάλτσα τομάτας, τέσσερα είδη αλλαντικών, φρέσκα μοτσαρέλλα, τοματίνια, σκορδέλαιο, μαϊντανός, φρέσκος βασιλικός & φρέσκο σπανάκι, τυρί Γκράνα Παντάνο

## Starters Ορεκτικά

- Soup of the Day 3.85  
Served with croutons.  
Σούπα ημέρας. Σερβίρεται με κρουτόνια

- Dough Balls "PizzaExpress" 3.30  
Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια

- Garlic Bread 3.55  
Baked dough brushed with garlic butter. Add Mozzarella for 1.00  
Ιταλικό ψωμί αλειμμένο με σκορδοβούτυρο. Προσθέστε μοτσαρέλλα με 1.00

- Bruschetta Originale "PizzaExpress" 4.60  
Tomatoes, red onions, garlic, fresh basil & pesto  
Τομάτες, κόκκινα κρεμμύδια, σκόρδο, φρέσκο βασιλικό & πέστο

- Bruschetta Caprese 4.75  
Traditional Italian garlic bread with baby mozzarella, cherry tomatoes, black olives, semi-dried tomatoes, rocket, fresh basil & balsamic syrup  
Παραδοσιακό Ιταλικό σκορδόψωμο με baby μοτσαρέλλα, τοματίνια, ελιές, ημίγλυκες λιαστές τομάτες, ρόκα, φρέσκο βασιλικό & σιρόπι από βαλσάμικο

- Bruschetta Con Funghi 4.75  
Traditional Italian bread with mushroom sauce, caramelized onions, parsley & balsamic syrup  
Παραδοσιακό Ιταλικό ψωμί με σάλτσα μανιταριών, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαϊντανό & σιρόπι από βαλσάμικο

- GF** Mozzarella & Tomato Salad 5.60  
Baby mozzarella, served with fresh basil, fresh tomato slices, extra virgin oil, pesto  
Μοτσαρέλλα, σερβίρεται με φρέσκο βασιλικό, φέτες τομάτας, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, πέστο

- Arancini con Salsa ai Funghi 6.60  
Italian rice balls stuffed with mozzarella, coated with breadcrumbs & served with mushroom sauce with a touch of truffle oil & chopped parsley  
Ιταλικές μπάλες ρυζιού με γέμιση από μοτσαρέλα επικαλυμμένες με τριμμένη φρυγανιά & σερβιρισμένες με σάλτσα μανιταριών, λάδι τρούφας & ψιλοκομμένο μαϊντανό

- Funghi Gratinati 6.50  
Fresh button mushrooms mixed with béchamel, garlic oil, gratinated in the oven, Grana Padano cheese & parsley. Served with dough balls (for a \*option order without Grana Padano)  
Φρέσκα μανιτάρια, μπεσαμέλ, σκορδέλαιο, ψημένα στο φούρνο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μαϊντανό. Σερβίρεται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια (για επιλογή \* παραγγέλτε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο)

- Bravo Potatoes 5.50  
Fried potatoes with arrabiata & pesto rosso sauce. Finished with a mayonnaise dressing  
Τηγανιτές πατάτες με πικάντικη σάλτσα, πέστο λιαστής τομάτας. Τελειωμένο με σάλτσα από μαγιονέζα

- New Recipe Νέα Συνταγή** Burratta & Prosciutto 7.25  
Burrata mozzarella, prosciutto ham, cherry tomatoes, baby rocket, pine kernels with a touch of balsamic glaze  
Μπουράτα μοτσαρέλλα, προσούτο, τοματίνια, ρόκα, πινόλια γλάσο από βαλσάμικο

- Gamberetti All'Aglio 6.55  
Head off Tiger prawns sautéed with garlic oil, cherry tomatoes, chopped red onions & roquito peppers. Finished with chopped parsley & lemon wedge  
Γαρίδες σωταρισμένες σε λάδι με σκόρδο, τοματίνια, ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι & πιπεριές roquito. Τελειωμένο με ψιλοκομμένο μαϊντανό & λεμόνι

- New Recipe Νέα Συνταγή** Porcini Tortelleni with Crispy Pancetta 4.95  
Tortelleni filled with porcini & served in a creamy mushroom sauce with crispy bacon  
Ζυμαρικά με γέμιση από μανιτάρια πορτσίνι. Σερβίρονται με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών & τραγανή παντσέττα

- New Recipe Νέα Συνταγή** Caprese Portobello Mushroom 4.25  
Portobello mushrooms filled with mozzarella cheese, olives, semi dried tomatoes and finished with balsamic glaze. Served with mixed leaves  
Μανιτάρι Πορτοπέλλο με γέμιση από μοτσαρέλλα, ελιές, ημίγλυκες λιαστές τομάτες & γλάσο από βαλσάμικο. Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα

## To Share Για δύο

- Carpaccio 9.85  
Thinly sliced beef fillet, sprinkled with freshly chopped onions, rocket, capers, extra virgin olive oil, lemon, topped with Grana Padano cheese. Served with warm dough balls  
Πολύ λεπτές φέτες βοδινού φιλέτου, γαρνιρισμένες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ρόκα, κάπαρη, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, τυρί Γκράνα Παντάνο. Σερβίρεται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια

- Dough Balls Doppio 6.75  
Double portions of our famous dough balls, served with garlic butter, pesto & pesto rosso dips  
Διπλή μερίδα από τα διάσημα Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια μας. Σερβίρονται με σκορδοβούτυρο, πέστο & ντιπ ρόσσο

- Smoked Salmon Carpaccio 9.85  
Thin smoked salmon slices, sprinkled with freshly chopped onion, capers, extra virgin olive oil, lemon juice & dill. Served with mixed leave salad in the middle  
Πολύ λεπτές φέτες καπνιστού σολομού γαρνιρισμένες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, κάπαρη, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού & άνηθο. Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα στη μέση

- New Recipe Νέα Συνταγή** French Drumsticks 5.20  
French coated fried drumsticks. Served with arrabiata sauce, with a touch of parmesan & parsley  
Τηγανητές κνήμες με επικάλυψη καπράς. Σερβίρονται με σάλτσα Arrabiata, παρμεζάνα & μαϊντανό



LIMASSOL  
14, Spyrou Kyprianou Street,  
tel: 25 318 709, 25 311 849

**Bolt Food**

PAPHOS  
52-53, Poseidonos Avenue,  
Pafinia Seaview Court,  
tel: 26 923 034/35



## Romana Pizza

Our 14” bigger, thinner, crispier crust is inspired by pizza from Rome
Εμπνευσμένη από την κλασσική Ιταλική πίτσα: μεγαλύτερη, πιο τραγανή & λεπτή

**Hawaiian “PizzaExpress”** **13.35**  
Our famous Hawaiian with an Italian twist. Sweet chilli pineapple chutney matches perfectly with the salty prosciutto crudo, red onions, garlic oil, Grana Padano cheese & mozzarella. All on a white béchamel base with fresh basil, fresh parsley & chilli oil
Η διάσημη μας Hawaiian με Ιταλικό τσούιστ. Γλυκό τσίλι & κομμάτια ανανά που ταιριάζουν απόλυτα με το προσούτο, κόκκινα κρεμμύδια, σκορδέλαιο, τυρί Γκράνα Παντάνο & μοτσαρέλλα. Όλα σε βάση άσπρης μπεσαμέλ με φρέσκο βασιλικό & λάδι από τσίλι

**Diavolo** 🔥 **13.35**  
Hot spiced mince beef, pepperoni, mozzarella, tomato sauce, green pepper, red onion & Tabasco with your choice of hot green, jalapeño or roquito peppers
Πικάντικος βοδινός κιμάς, πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, πράσινη πιπεριά, κόκκινα κρεμμύδια & Ταμπάσκο, με δική σας επιλογή από καυτερή πράσινη πιπεριά, roquito ή jalapeño

**Pollo ad Astra** 🔥 **13.05**  
Chicken, sweet Peppadew peppers, red onion, mozzarella, tomato sauce, Cajun spices & garlic oil
Κοτόπουλο, γλυκιές πιπεριές Peppadew, κόκκινα κρεμμύδια, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, μπαχαρικά Καζιούν & σκορδέλαιο

**Le Rose** 🌸 **13.60**  
Calabrese sausage, chicken, pancetta, tomato sauce, mozzarella. Finished with prosciutto & fresh basil
Λουκάνικο Calabrese, κοτόπουλο, πανσέτα, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλλα. Με προσούτο & φρέσκο βασιλικό

**Gorgonzola Con Fichi** **13.30**  
Prosciutto, mozzarella, gorgonzola, red onions on a fig chutney sauce base. Topped with fresh baby rocket
Προσούτο, μοτσαρέλλα, γκοργonzόλα, κόκκινα κρεμμύδια σε στρώση από σάλτσα σίκου. Σερβίρεται με φρέσκα ρόκα

**Padana** 🇮🇹 **12.75**  
Goat’s cheese, mozzarella, tomato sauce, caramelised onions, spinach, red onions & garlic oil
Κατσίκισιο τυρί, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια, σπανάκι, κόκκινα κρεμμύδια & σκορδέλαιο

**American Hottest** 🔥 **14.35**  
Pepperoni, hot green & roquito peppers, fresh red chilli, spicy hot soft n’duja sausage, tomato sauce & buffalo mozzarella, finished with torn buffalo mozzarella, fresh parsley & chilli oil

Πεπερόνι, πράσινες πιπεριές & πιπεριές roquito, φρέσκο κόκκινο τσίλι, λουκάνικο n’duja, σάλτσα τομάτας & μπάφαλο μοτσαρέλλα, φρέσκος μαϊντανος & λάδι από τσίλι

**La Regina** **14.35**  
Smoked ham hock, Portobello mushroom, buffalo mozzarella, garlic oil & black olives on a béchamel base, finished with freshly chopped parsley & black truffle oil
Καπνιστό ζαμπόν, μανιτάρια, μπάφαλο μοτσαρέλλα, σκορδέλαιο, μαύρες ελιές σε στρώση από μπεσαμέλ, φρέσκος μαϊντανος & λάδι από τρούφα



**BBQ Burnt Ends** **15.05**  
Slow-cooked beef brisket with a hint of chipotle, sweet & smoky BBQ sauce, mozzarella, red onions, topped with roasted tomatoes & parsley
Σιγοψημένο μοσχαρίσιο ψαρονέφρι με chipotle, σάλτσα BBQ, μοτσαρέλλα, κόκκινα κρεμμύδια, με επικάλυψη από ψητές τομάτες & μαϊντανό



**Garlic Prawns** **12.75**  
A seafood-lovers delight. Succulent garlic king prawns on an Italian tomato base, with mozzarella, red onions, baby plum tomatoes, fresh parsley & a squeeze of lemon
Μια απόλαυση για τους λάτρεις των θαλασσινών. Λαχταριστές γαρίδες σε βάση σάλτσας Ιταλικής τομάτας, με μοτσαρέλα, κόκκινα κρεμμύδια, τομάτες, φρέσκο μαϊντανό & με λίγο σφιγμένο λεμόνι

Try more flavour by personalising your pizza

**Διαμορφώστε τη δική σας πίτσα**

Chicken, goat’s cheese, pancetta, pepperoni, Sloppy Giuseppe mix for 2.30 each. Add salmon, smoked salmon, prawns, tuna or prosciutto for 2.70 each. Add vegetables for 1.10 each. Προσθέστε κοτόπουλο, κατσικίσιο τυρί, πανσέτα, πεπερόνι, μείγμα Sloppy Giuseppe για 2.30. Σολομός, καπνιστός σολομός, γαρίδες, τόνος ή προσούτο για 2.70. Προσθέστε λαχανικά για 1.10.

## Al Forno & Pasta Al Forno Φαγητά Φούρνου

**Filetto Di Salmone** **19.90**  
Oven-baked salmon fillet with wild rice & seasonal vegetables. Served with a creamy saffron fish sauce
Σολομός ψημένος στο φούρνο με άγριο ρύζι & λαχανικά εποχής. Σερβίρεται με κρεμιώδη σάλτσα ψαριού με σαφράν

**Scaloppine** \* **17.35**  
Slices of pork tenderloin with mushroom Marsala wine sauce or black peppercorn sauce. Served with potato wedges & marinated roasted vegetables
Χοιρινό ψαρονέφρι κομμένο σε φέτες με σάλτσα μανιταριών & ημίγλυκου κρασιού Μαρσάλα ή σάλτσα από μαύρο πιπέρι. Σερβίρεται με πατάτες & μαριναρισμένα λαχανικά

**Pollo al Parmigiano** \* **16.40**  
Oven-baked chicken breast in a herb crust, pomodoro sauce, mozzarella. Served with marinated vegetables & tagliatelle
Φιλέτο κοτόπουλο με αρωματική κρούστα ψημένο στο φούρνο, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλλα. Σερβίρεται με μαριναρισμένα λαχανικά & ταλιατέλλες

**Melanzane Parmigiana** \*\* **11.60**  
Layers of aubergine, béchamel, mozzarella, tomato sauce, Grana Padano cheese (no pasta)
Στρώσεις ψητής μελιτζάνας, μοτσαρέλλα, μπεσαμέλ, σάλτσα τομάτας, τυρί Γκράνα Παντάνο

## Classic Pizza

Smaller but thicker than a Romana. Our traditional 10” Napolitano pizza base, with the same recipe since 1965!
Η κλασσική μας πίτσα με την αυθεντική συνταγή του 1965!

**🇮🇹 Margherita** 🔥 **8.30**  
Mozzarella, tomato sauce
Μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας

**🇯🇲 La Reine** **10.60**  
Ham, olives, mushrooms, mozzarella, tomato sauce
Ζαμπόν, ελιές, μανιτάρια, μοτσαρέλλα & σάλτσα τομάτας

**Fiorentina** **10.70**  
Spinach, egg, mozzarella, tomato sauce, garlic oil, black olives & Grana Padano cheese (for a 🔥 option order without Grana Padano)
Σπανάκι, αυγό, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, σκορδέλαιο, μαύρες ελιές & τυρί Γκράνα Παντάνο (για επιλογή 🔥 παραγγείτε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο)

**Quattro Formaggi Bianca** **10.80**  
Mozzarella, gorgonzola D.O.P, Grana Padano cheese, with a gruyère & parmesan sauce
Μοτσαρέλλα, γκοργκονζόλα, τυρί Γκράνα Παντάνο, τυρί gruyère & σάλτσα παρμεζάνας

**Carbonara** **11.45**  
Béchamel base with pancetta, mozzarella, Grana Padano cheese, garlic, soft egg & fresh parsley
Βάση μπεσαμέλ με πανσέτα, μοτσαρέλλα, τυρί Γκράνα Παντάνο, σκόρδο, μαλακό αυγό & φρέσκο μαϊντανό

**Giardiniera** 🌿 🇮🇹 **10.75**  
Artichokes, mushrooms, red peppers, marinated Santos tomatoes, leeks, olives, mozzarella, garlic oil with a tomato & pesto base
Αγκινάρες, μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, τοματίνια, πράσο, ελιές, μοτσαρέλλα, σκορδέλαιο, βάση από τομάτα & πέστο

**Sloppy Giuseppe** 🔥 **11.80**  
Hot spiced mince beef, green pepper, red onion, mozzarella & tomato sauce
Πικάντικος βοδινός κιμάς, πράσινη πιπεριά, κόκκινα κρεμμύδια, μοτσαρέλλα & σάλτσα τομάτας

**🇯🇲 American** **11.40**  
Pepperoni, mozzarella, tomato sauce
Πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας

**🇯🇲 American Hot** 🔥 **11.50**  
Pepperoni, mozzarella, tomato sauce, with your choice of hot green, roquito or jalapeño peppers
Πεπερόνι, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας με δική σας επιλογή από καυτερή πράσινη πιπεριά ή roquito ή jalapeño

**Cipriota** **11.40**  
Halloumi, local sausage, mozzarella, tomato sauce, black olives
Χαλούμι, χωριάτικο λουκάνικο, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, μαύρες ελιές

**D’Andrea** **11.05**  
Marinated chicken fillet strips, feta cheese, mozzarella, tomato sauce, mixed bell peppers & garlic oil
Μαριναρισμένο κοτόπουλο, τυρί φέττα, μοτσαρέλλα, σάλτσα τομάτας, ανάμικτες πιπεριές & σκορδέλαιο

**Four Seasons** **11.05**  
Four different quarters: mushrooms, pepperoni, anchovies & capers, mozzarella. Finished with black olives
Χωρισμένη σε τέσσερα μέρη: μανιτάρια, πεπερόνι, αντζούγιες & κάπαρη, μοτσαρέλλα, μαύρες ελιές

**Pollo con Salsa ai Funghi** **11.10**  
Mozzarella, chicken, sweet Peppadew peppers on a mushroom sauce base, finished with chopped parsley
Μοτσαρέλλα, κοτόπουλο, γλυκές πιπεριές Peppadew σε στρώση από σάλτσα μανιταριών & ψλοκομμένο μαϊντανό

🔥 **Lava** **12.70**  
Burrata mozzarella, black olives, cherry tomatoes, fresh basil, rosemary, polenta & tomato sauce
Μπουράτα μοτσαρέλα, μαύρες ελιές, τοματίνια, φρέσκος βασιλικός, δεντρολίβανο, πολέντα & σάλτσα τομάτας

Upgrade to a Romana base for 2.20
**Επιλέξτε βάση Ρομάνα για 2.20**

**Pollo Marsala** \* **16.40**  
Oven-baked chicken breast with Marsala mushroom sauce. Served with potato wedges & marinated vegetables
Φιλέτο κοτόπουλο ψημένο στο φούρνο με σάλτσα μανιταριών Μαρσάλα. Σερβίρεται με πατάτες & μαριναρισμένα λαχανικά

**🌿 SUPERFOOD Filetto Di Salmone** **19.60**  
Oven-baked salmon fillet served with quinoa with fresh mint, red onion, tomato cubes, fennel, asparagus, broccoli, seeds of sunflower & pumpkin, topped with fresh yoghurt dill dressing
Φιλέτο σολομού ψημένο στο φούρνο. Σερβίρεται με κινόα, φρέσκο δυόσμο, κόκκινο κρεμμύδι, τομάτα κύβους, άνηθο, σπαράγγια, ηλίθοσπορους, σπόρους κολοκύθας & ντιπ γιαουρτιού με άνηθο

**🇯🇲 Lasagne Classica** **13.05**  
Bolognese sauce, tomato sauce, béchamel sauce, Grana Padano cheese
Σάλτσα μπολονέζ, σάλτσα τομάτας, σάλτσα μπεσαμέλ, τυρί Γκράνα Παντάνο

**Cannelloni** \*\* **13.05**  
Ricotta & spinach pasta, béchamel, tomato sauce & Grana Padano cheese
Ρολά ζυμαρικών με γέμιση από ανθότυρο & σπανάκι, μπεσαμέλ, σάλτσα τομάτας & τυρί Γκράνα Παντάνο

\* Served with warm dough balls. Σερβιρονται με Ιταλικά φρεσκοψημένα ψωμάκια.

\*\* For a 🔥 option, order without Grana Padano cheese. Για επιλογή 🔥 παραγγείτε χωρίς τυρί Γκράνα Παντάνο. **Replace your side dish with wild rice or add wild rice for 1.80.**

Αντικαταστήστε το συνοδευτικό σας με άγριο ρύζι ή προσθέστε άγριο ρύζι με 1.80

## Pasta Ζυμαρικά

**Personalise your pasta**
**Επιλέξτε τ´ αγαπημένο σας ζυμαρικό**
🍝 Spaghetti
🍝 Penne Rigatte
🍝 Tagliatelle

**Frutti di Mare** **13.25**  
Prawns, squid rings, mussels with shells, pomodoro sauce, garlic, chopped parsley
Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια με κέλυφος, σάλτσα τομάτας, σκόρδο, ψλοκομμένος μαϊντανός

**Pomodoro** 🔥 **8.80**  
Mozzarella, basil, garlic, tomato sauce
Μοτσαρέλλα, βασιλικός, σκόρδο, σάλτσα τομάτας

**Arrabbiata** 🔥 🔥 **9.15**  
Garlic, chilli, thyme, oregano, parsley, butter, tomato sauce. Add extra chicken for 2.00
Σκόρδο, τσίλι, θυμάρι, ρίγανη, μαϊντανός, βούτυρο, σάλτσα τομάτας. Επιπρόσθετο κοτόπουλο για 2.00

**Salmone e Asparagi** **13.75**  
Smoked salmon, onions, asparagus, butter, cream, dill & white wine
Καπνιστός σολομός, κρεμμύδι, σπαράγγια, βούτυρο, κρέμα γάλακτος, άνηθος & λευκό κρασί

**Lunette Quattro Formaggi al Pesto** 🇺🇸 **13.15**  
Lunette (ravioli) with four cheeses in a creamy pesto white wine sauce with sun-dried tomatoes
Ραβιόλι με τέσσερα τυριά σε πέστο με σάλτσα άσπρου κρασιού & λιαστές τομάτες

**Pollo** 🔥 **13.30**  
Chicken fillet strips, asparagus, red pepper slices, fresh ginger, onions, turmeric, chilli powder with cream cheese sauce
Φέτες από φιλέτο κοτόπουλο, σπαράγγια, λωρίδες ψητής κόκκινης πιπεριάς, κιτρινόριζα, κρεμμύδι, φρέσκο τζίντζερ, καυτερό πιπέρι & σάλτσα από κρεμιώδες τυρί

**Ham Hock con Salsa di Funghi** **13.20**  
Smoked ham hock with creamy mushroom sauce, truffle oil & fresh chopped parsley
Καπνιστό ζαμπόν με κρεμιώδη σάλτσα μανιταριών, λάδι τρούφας & φρέσκο ψλοκομμένο μαϊντανό

**Bolognese** **11.00**  
Traditional bolognese sauce & Grana Padano cheese
Σάλτσα μπολονέζ & τυρί Γκράνα Παντάνο

**Carbonara** **11.00**  
Fresh cream, egg yolk, pancetta, Parmesan cheese & white wine
Φρέσκα κρέμα γάλακτος, κρόκος αυγού, πανσέτα, παρμεζάνα & λευκό κρασί

**Romani** **13.00**  
Chicken, mushrooms, cream, garlic, tomato sauce, white wine, parsley
Κοτόπουλο, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, σάλτσα τομάτας, λευκό κρασί, μαϊντανός

**🌿 SUPERFOOD Spaghetti with Smoked Salmon & Avocado Pesto** 🇺🇸 **13.00**  
Wholemeal spaghetti with smoked salmon, pesto & avocado sauce, cherry tomatoes, wild rocket & extra virgin olive oil
Σπαγγέτι ολικής αλέσεως με σολομό, σάλτσα πέστο & αβοκάντο, τοματίνια, ρόκα & παρθένο ελαιόλαδο

🔥 **Gamberettini with Ouzo** **13.00**  
Prawns in a creamy tomato sauce with ouzo, mushrooms, spring onions & fresh basil
Γαρίδες σε κρεμιώδες σάλτσα τομάτας με ουζό, μανιτάρια, φρέσκο κρεμμύδι & βασιλικό

🔥 **Pancetta & Gorgonzola** **12.85**  
Crispy pancetta in a creamy sauce with spinach, cherry tomatoes & a touch of Gorgonzola cheese
Τραγανή πανσέτα σε κρεμιώδες σάλτσα με σπανάκι, τοματίνια & τυρί γκοργκονζόλα

## Dessert Επιδόρπιο

**Chocolate Fudge Cake** **5.85**  
Served with hot chocolate fudge sauce vanilla ice cream or fresh cream
Σερβίρεται με ζεστή σάλτσα σοκολάτας & παγωτό βανίλια ή φρέσκα κρέμα

**Apple Pie** **5.85**  
Can be served with fresh cream or ice cream
Μηλόπιτα. Σερβίρεται με φρέσκα κρέμα ή παγωτό

**Tiramisu** **5.35**

**Cheesecake** **4.80**  
Served with raspberry coulis
Σερβίρεται με κουλίζ από μούρα

**Panna Cotta** **4.80**  
Authentic Italian recipe. Served with fruits of the forest sauce or cinnamon & honey
Αυθεντική Ιταλική συνταγή. Σερβίρεται με σάλτσα από φρούτα του δάσους ή κανέλλα & μέλι

**Chocolate Surprise** 🍫 **6.10**  
Rich chocolate cake with poached pear in the middle, hazelnut gianduja sauce. Served with bourbon vanilla ice cream
Σοκολατένιο κέικ με γέμιση από αχλάδι ποσέ, σάλτσα σοκολάτας gianduja. Σερβρισιόμενο με παγωτό βανίλιας bourbon

**Layered Delight** 🍫 **6.10**  
White chocolate mousse cake filled with a raspberry cream coulis, pistachio biscuit & raspberry crunch. Served with salty pistachio ice cream & mixed berries sauce
Μους κέικ λευκής σοκολάτας με γέμιση από κρέμα βατόμουρο & κουλί βατόμουρου, μπισκότο χαλεπανού & τραγανό βατόμουρο. Σερβρισιόμενο με παγωτό αλατισμένου χαλεπανού & σάλτσα από ανάμικτα μούρα

## Soft Drinks Αναψυκτικά

Coke / Coke Zero / Sprite / Sprite Zero / Fanta 330ml **1.95**

Small Bottle of Water 500ml **1.20**