

CUISINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT



ΣΟΥΠΕΣ

Κολοκυθόσουπα - 15€
με λάδι βασιλικού και μους ρικότας
Ⓛ

Κολοκυθόσουπα - 15€ (vegetarian)
με λάδι βασιλικού και κρουτόν
Ⓛ

ΑΝΤΙΡΑΣΤΙ

Μπρουσκέτα με προσούτο - 17€
γκρατιναρισμένο προσούτο με μοτσαρέλα
και φρέσκο βασιλικό
Ⓛ Ⓜ Ⓝ

Μπρουσκέτα με ντομάτα - 11€ (vegan)
ψιλοκομμένες ντομάτες, μυρωδικά, ελαιόλαδο
και φρέσκος βασιλικός
Ⓜ

Καρπάσιο μοσχαριού - 19,50€
μοσχαρίσιο φιλέτο σε λεπτές φέτες, σαλάτα ρόκα,
πεκορίνο, μάνγκο, φρέσκο πιπέρι και ελαιόλαδο
Ⓛ

Prosciutto di Parma - 15€
προσούτο Πάρμας σε λεπτές φέτες, με φρέσκα σύκα,
κόλιανδρο, κρέμα ρικότας και πολύσπορα κριτσίνια
Ⓛ Ⓜ Ⓝ

Τσιαπάτα παρμεζάνας με σπαράγγια - 16€
με αβγό και βασιλικό
Ⓛ Ⓜ Ⓜ

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με μαύρες φακές - 15€
μαύρες φακές μαριναρισμένες με ελαιόλαδο
και βαλσάμικο, τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
μάραθος, άνηθος και αντζούγιες
Ⓜ

Σαλάτα με μαύρες φακές - 13€ (vegan)
μαύρες φακές μαριναρισμένες με ελαιόλαδο
και βαλσάμικο, τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι,
μάραθος και άνηθος

Σαλάτα με Panzanella Τοσκάνης - 19€ (vegetarian)
πολύχρωμα ντοματίνια, μπουράτα, πράσινες
πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, ραπανάκι, ελαιόλαδο
και ψητό ψωμί
Ⓛ Ⓜ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Νιόκι με σάλτσα 3 τυριών - 16€ (vegetarian)
με γκοργκοντζόλα, ρικότα και παρμεζάνα

(L) (G) (M) (S)

Νιόκι με λαχανικά - 14€ (vegan)
με ντομάτα και λαχανικά

(G) (M) (S)

Καρμπονάρα - 19€
μπέικον γκουαντσιάλε, κρόκος αβγού, παρμεζάνα,
κρέμα γάλακτος και πεκορίνο

(L) (G) (E)

Κανελόνια με σπανάκι - 17€ (vegetarian)
κανελόνια γεμιστά με ψιλοκομμένο σπανάκι,
λαχανικά και τυρί

(L) (G) (E)

Ριζότο με πορτσίνι - 15€ (vegetarian)
μανιτάρια πορτσίνι, φρέσκο βούτυρο και παρμεζάνα

(L)

Μπολονέζ - 15€
με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, ντομάτες,
ελαιόλαδο και μυρωδικά

(G)

Ναπολιτάνα - 14€ (vegan)
με φρέσκο κρεμμυδάκι, ντομάτες,
ελαιόλαδο και βασιλικό

(G)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ταλιάτα μόσχου - 26€
λεπτές φέτες μοσχαριού, καρυκευμένες με μπαχαρικά,
σε μαριναρισμένη πράσινη σαλάτα

Φρέσκια τσιπούρα - 22€
με βασιλικό, ντομάτες, φρέσκο κρεμμυδάκι,
σπαράγγια και πουρέ γλυκοπατάτας

(L)

ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

Σκορδόψωμο - 8€ (vegetarian)
με σκόρδο, παρμεζάνα, ελαιόλαδο και βασιλικό

G

Πίτσα Μαργαρίτα - 15€ (vegetarian)
σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα

G L

Πίτσα με σαλάμι Picante - 18€
καυτερό σαλάμι, μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας

L G N

Πίτσα με προσούτο - 18€
προσούτο, μοτσαρέλα με σαλάτα ρόκα, νιφάδες
παρμεζάνας και σάλτσα ντομάτας

L G N

Πίτσα με chorizo - 18€
λουκάνικο chorizo, βασιλικός, τσίλι, μοτσαρέλα
και σάλτσα ντομάτας

L G N

Πίτσα μπολονέζ - 19€
με σάλτσα μπολονέζ (φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς,
ντομάτες), αβγό και μοτσαρέλα

L G E

Πίτσα λαχανικών - 15€ (vegan)
σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια, κολοκύθα,
σαλάτα ρόκα, σκόρδο και ελαιόλαδο

G

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τιραμισού - 17€ (vegetarian)

L G E

Πανακότα - 15€ (vegetarian)

L



SOUPS

Cream of pumpkin soup - 15€
with basil oil and ricotta mousse

(L)

Cream of pumpkin soup - 15€ (vegetarian)
with basil oil and croutons

(L)

ANTIPASTI

Bruschetta srosciutto - 17€
prosciutto, gratinated with mozzarella cheese
and fresh basil

(L) (G) (N)

Bruschetta tomato - 11€ (vegan)
chopped tomatoes, herbs, olive oil and fresh basil

(G)

Beef carpaccio - 19,50€
thinly sliced beef fillet, rocket salad, pecorino
cheese, mango, fresh pepper and olive oil

(L)

Prosciutto di parma - 15€
thinly sliced prosciutto di Parma accompanied
by fresh figs, coriander, ricotta cream
and multigrain bread sticks

(L) (G) (N)

Ciabatta parmesan asparagus - 16€
with egg and basil

(L) (G) (E)

SALADS

Black lentil salad - 15€
black lentils marinated in olive oil and balsamic
vinegar, chilli, fresh onions, fennel, dill and anchovies

(F)

Black lentils salad - 13€ (vegan)
black lentils marinated with olive oil and balsamic
vinegar, chilli, fresh onions, fennel and dill

Tuscan panzanella salad - 19€ (vegetarian)
colourful cherry tomato mix, burrata cheese, green
peppers, spring onion, radish, olive oil
and roasted bread

(L) (G)

PASTA & RISOTTO

Gnocchi with 3-cheese sauce - 16€ (vegetarian)
with gorgonzola, ricotta and parmesan cheese

(L) (G) (M) (S)

Gnocchi with vegetables - 14€ (vegan)
with tomato and vegetables

(G) (M) (S)

Pasta carbonara - 19€
guanciale bacon, egg yolk, parmesan,
cream and pecorino cheese

(L) (G) (E)

Spinach cannelloni - 17€ (vegetarian)
cannelloni filled with minced spinach,
vegetables and cheese

(L) (G) (E)

Porcini risotto - 15€ (vegetarian)
porcini mushrooms, fresh butter
and parmesan cheese

(L)

Spaghetti bolognese - 15€
with fresh minced beef, tomatoes, herbs and olive oil

(G)

Spaghetti napoli - 14€ (vegan)
with fresh onions, tomatoes, olive oil and basil

(G)

MAIN COURSES

Tagliata di Manzo - 26€
thinly sliced beef, seasoned with spices, served on
marinated green salad

Fresh sea bream - 22€
with basil, tomatoes, spring onions, asparagus
and sweet potato purée

(L)

PIZZA FROM THE WOOD OVEN

Garlic bread - 8€ (vegetarian)

with garlic, parmesan cheese, olive oil and basil

ⓐ

Pizza margherita - 15€ (vegetarian)

tomato sauce and parmesan cheese

ⓐ ⓑ

Pizza salami picante - 18€

spicy salami, mozzarella cheese and tomato sauce

ⓐ ⓑ ⓓ

Pizza prosciutto - 18€

prosciutto, mozzarella cheese with rocket salad,
parmesan flakes and tomato sauce

ⓐ ⓑ ⓓ

Pizza chorizo - 18€

chorizo pepper sausage, basil, chilli, mozzarella
cheese and tomato sauce

ⓐ ⓑ ⓓ

Pizza bolognese - 19€

with bolognese sauce (fresh minced beef,
tomatoes), eggs and mozzarella cheese

ⓐ ⓑ ⓔ

Pizza veggie - 15€ (vegan)

tomato sauce, mushrooms, pumpkin, rocket salad,
garlic and olive oil

ⓐ

DESSERTS

Tiramisu - 17€ (vegetarian)

ⓐ ⓑ ⓔ

Panna cotta - 15€ (vegetarian)

ⓐ



SUPPEN

Kürbiscremesuppe - 15€
mit Basilikumöl und Ricotta-Mousse
Ⓛ

Kürbiscremesuppe - 15€ (vegetarisch)
mit Basilikumöl und Croutons
Ⓛ

ANTIPASTI

Bruschetta Prosciutto - 17€
Prosciutto, gratiniert mit Mozzarella
und frisches Basilikum
Ⓛ Ⓞ Ⓝ

Bruschetta Tomate - 11€ (vegan)
gehackte Tomate, Kräuter, Olivenöl
und frisches Basilikum
Ⓞ

Carpaccio vom Rind - 19,50€
dünn geschnittenes Rinderfilet, Rucola, Pecorino,
Mango, frischer Pfeffer und Olivenöl
Ⓛ

Parmaschinken - 15€
dünn geschnittener Prosciutto di Parma begleitet
von frischen Feigen, Koriander-Ricotta-Creme
und Mehrkornbröseln
Ⓛ Ⓞ Ⓝ

Ciabatta Parmesan-Spargel - 16€
mit Ei und Basilikum
Ⓛ Ⓞ ⓔ

SALATE

Schwarze Linsen Salat - 15€
schwarze Linsen mariniert mit Olivenöl und
Balsamico-Essig, Chili, frischen Zwiebeln,
Fenchel, Dill und Sardellen
ⓕ

Schwarze Linsen Salat - 13€ (vegan)
schwarze Linsen mariniert mit Olivenöl und
Balsamico-Essig, Chili, frischen Zwiebeln, Fenchel, Dill

Toskanischer Panzanella Salat - 19€ (vegetarian)
bunter Kirschtomatenmix, Burrata, grüne Paprika,
Frühlingszwiebel, Radieschen, Olivenöl
und geröstetes Brot
Ⓛ Ⓞ

NUDELN & RISOTTO

Gnocchi mit 3-Käsesauce - 16€ (vegetarisch)

Gorgonzola, Ricotta, Parmesan

(L) (G) (M) (S)

Gemüse Gnocchi - 14€ (vegan)

Tomaten und Gemüse

(G) (M) (S)

Pasta Carbonara - 19€

Guanciale-Speck, Eigelb, Parmesancreme
und Pecorino

(L) (G) (E)

Spinat-Cannelloni - 17€ (vegetarisch)

Cannelloni gefüllt mit gehacktem Spinat
und Gemüse

(L) (G) (E)

Steinpilz Risotto - 15€ (vegetarisch)

Steinpilze, Butter und Parmesan

(L)

Spaghetti Bolognese - 15€

mit frischem Rinderhackfleisch, Tomaten,
Kräutern und Olivenöl

(G)

Spaghetti Napoli - 14€ (vegan)

mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl
und Basilikum

(G)

HAUPTSPEISEN

Tagliata die Manzo - 26€

gegrillte Rindfleischstreifen, aromatisiert mit frischen
Kräutern auf mariniertem Blattsalat

Frischer Seebarsch - 22€

mit Basilikum, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Spargel
und Süßkartoffelpüree

(L)

AUS DEM PIZZAOFEN

Knoblauchbrot - 8€ (vegetarisch)
mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Basilikum
Ⓞ

Pizza Margarita - 15€ (vegetarisch)
Tomatensauce und Parmesan
Ⓞ Ⓛ

Pizza Salami Picante - 18€
pikante Salami, Mozzarella und Tomatensauce
Ⓛ Ⓞ Ⓝ

Pizza Prosciutto - 18€
Prosciutto, Mozzarella, Tomatensauce, Rucola
und Parmesanflocken
Ⓛ Ⓞ Ⓝ

Pizza Chorizo - 18€
Chorizo Paprikawurst, Tomatensauce, Basilikum,
Chili und Mozzarella
Ⓛ Ⓞ Ⓝ

Pizza Bolognese - 19€
mit Sauce Bolognese (frisches Rinderhackfleisch,
Tomaten), Ei und Mozzarella
Ⓛ Ⓞ ⓔ

Pizza Veggie - 15€ (vegan)
Tomatensauce, Pilze, Kürbis, Rucola, Knoblauch
und Olivenöl
Ⓞ

NACHSPEISEN

Tiramisu - 17€ (vegetarisch)
Ⓛ Ⓞ ⓔ

Panna Cotta - 15€ (vegetarisch)
Ⓛ



СУПЫ

Тыквенный суп - 15€
с базиликовым маслом и муссом из рикотты
L

Тыквенный суп - 15€ (vegetarian)
с базиликовым маслом и крутонами
L

АНТИПАСТИ

Брускетта с прошутто - 17€
гратинированное прошутто с моцареллой
и свежим базиликом
L G N

Брускетта с томатами - 11€ (vegan)
мелконарезанные томаты, ароматные травы,
оливковое масло и свежий базилик
G

Карпаччо из говядины - 19,50€
тонко нарезанное филе говядины, салат из руколы,
пекорино, манго, свежемолотый перец
и оливковое масло
L

Prosciutto di Parma - 15€
тонко нарезанная пармская ветчина прошутто,
свежий инжир, кориандр, крем из руколы и
мультизерновые палочки критсини
L G N

Чиабатта с пармезаном и спаржей - 16€
яйца и базилик
L G E

САЛАТЫ

Салат с черной чечевицей - 15€
черная чечевица, маринованная в оливковом масле
и бальзамическом уксусе, чили, свежий зеленый лук,
фенхель, укроп и анчоусы
F

Салат с черной чечевицей - 13€ (vegan)
маринованная в оливковом масле и бальзамическом
уксусе черная чечевица, чили, свежий зеленый лук,
фенхель и укроп

Тосканская панцанелла - 19€ (vegetarian)
салат с разноцветными томатами черри, буррата,
зеленый перец, свежий зеленый лук, редис,
оливковое масло и поджаренный хлеб
L G

ПАСТА И РИЗОТТО

**Ньокки с соусом из
трех сортов сыра** - 16€ (vegetarian)
горгондзола, рикотта и пармезан

(L) (G) (M) (S)

Ньокки с овощами - 14€ (vegan)
с томатами и овощами

(G) (M) (S)

Карбонара - 19€
бекон гуанчиале, яичный желток, пармезан,
сливки и пекорино

(L) (G) (E)

Канеллонни со шпинатом - 17€ (vegetarian)
фаршированные мелко рубленным шпинатом
канеллонни, овощи и сыр

(L) (G) (E)

Ризотто с порчини - 15€ (vegetarian)
грибы порчини, свежее сливочное масло и пармезан

(L)

Болоньезе - 15€
со свежим говяжьим фаршем, томатами, оливковым
маслом и ароматными травами

(G)

Неаполитана - 14€ (vegan)
со свежим зеленым луком, томатами, оливковым
маслом и базиликом

(G)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Тальята из говядины - 26€
тонкие ломтики говядины, обваленные в специях, в
маринованном зеленом салате

Свежая дорада - 22€
с базиликом, томатами, свежим зеленым луком,
спаржей и пюре из сладкого картофеля

(L)

ИЗ ДЕРЕВЯННОЙ ПЕЧИ

Чесночный хлеб - 8€ (vegetarian)

хлеб с чесноком, пармезаном, оливковым маслом и базиликом

G L

Пицца Маргарита - 15€ (vegetarian)

томатный соус и пармезан

G

Пицца Picante - 18€

острая колбаса, моцарелла и томатный соус

L G N

Пицца с прошутто - 18€

прошутто, моцарелла, рукола, хлопья пармезана и томатный соус

L G N

Пицца с колбасой chorizo - 18€

колбаса чоризо, базилик, чили, моцарелла и томатный соус

L G N

Пицца болоньезе - 19€

с соусом болоньезе (свежий говяжий фарш, томаты), яйцо и моцарелла

L G E

Пицца с овощами - 15€ (vegan)

томатный соус, грибы, тыква, рукола, чеснок и оливковое масло

G

ДЕСЕРТ

Тирамису - 17€ (vegetarian)

L G E

Панакота - 15€ (vegetarian)

L



- Ⓛ Λακτόζη
- ⓖ Γλουτένη
- Ⓢ Σόγια
- ⓔ Αυγό
- ⓕ Ψάρι
- ⓈⓞⓞⓁ Θειώδη
- ⓈⓂ Σουσάμι
- Ⓝ Ξηροί καρποί
- ⓕⓕ Οστρακοειδή
- Ⓜ Μουστάρδα
- ⓒⓞ Σέλινο
- Ⓜⓞ Μαλάκια



- Ⓛ Lactose
- ⓖ Gluten
- Ⓢ Soybeans
- ⓔ Eggs
- ⓕ Fish
- ⓈⓞⓞⓁ Sulphites
- ⓈⓂ Sesame
- Ⓝ Nuts
- ⓕⓕ Crustaceans
- Ⓜ Mustard
- ⓒⓞ Celery
- Ⓜⓞ Molluscs



- Ⓛ Lactose
- ⓖ Gluten
- Ⓢ Sojabohnen
- ⓔ Eier
- ⓕ Fisch
- ⓈⓞⓞⓁ Sulphite
- ⓈⓂ Sesam
- Ⓝ Nüsse
- ⓕⓕ Krustentiere
- Ⓜ Senf
- ⓒⓞ Sellerie
- Ⓜⓞ Weichtiere



- Ⓛ Λακτόζα
- ⓖ Γλυτέν
- Ⓢ Соя
- ⓔ Яйцо
- ⓕ Рыба
- ⓈⓞⓞⓁ Сульфиты
- ⓈⓂ Кунжут
- Ⓝ Орехи
- ⓕⓕ Ракушки
- Ⓜ Горчица
- ⓒⓞ Сельдерей
- Ⓜⓞ Моллюски



CUISINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT



NANA GOLDEN BEACH