

# The dolci list

Homemade Italian desserts, prepared with tradition.

## Tiramisu

Κρέμα mascarpone με Marsala, savoiardi & ζεστό espresso  
Mascarpone cream with Marsala, savoiardi & hot espresso

10€

## Cuor Di Cioccolato

Cake ρευστής σοκολάτας με παγωτό Fior di Latte & φρέσκα κόκκινα φρούτα  
Warm molten chocolate cake with Fior di Latte ice cream & fresh red berries

12€

## Sorbetto – Gelato

Sorbet μανταρίνι ή παγωτό Fior di Latte  
Mandarin sorbet or Fior di Latte ice cream

4€

## Affogato Al Caffè

Παγωτό Fior di Latte & espresso  
Fior di Latte ice cream & espresso

5€

## Affogato Corretto

Παγωτό Fior di Latte, espresso & amaretto  
Fior di Latte ice cream, espresso & amaretto

6€

# The digestivi list

The perfect finish to every Italian meal.



30ml



60ml

## Mastiha Skinos

4€

8€

## Limoncello Luxardo

4€

8€

## Fernet Branca

4€

8€

## Amaro Averna

4.5€

9€

## Sambuca Ramazzotti

4€

8€

## Disaronno Originale

4€

8€

## Quaglia Grappa Classica Finissima

Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir

5€

10€

## Grappa Sarpa Di Poli

Merlot, Cabernet Sauvignon

6€

12€

## Grappa Berta Valdavi

Moscato

7€

14€

# The cocktail list\*

Italian classics & signature creations.

<b>/ Classic Aperitivo Spritz</b> Luxardo Aperitivo   Dry Prosecco   Soda	8.5€
<b>/ Spritz with Melon</b> Luxardo Bitter Bianco   Cream de Melon   Dry Prosecco   Soda Water	10€
<b>/ Limoncello Spritz</b> Luxardo Limoncello   Skinos Mastiha   Basil + Lime   Dry Prosecco   Tonic Water	10€
<b>/ Lillet Spritz</b> Lillet Rose Aperitif   Pink Grapefruit Soda	10€
<b>/ House GnT</b> Greenall's London Dry Gin   Peach + Vanilla   Indian Tonic	10€
<b>/ Marsala Negroni</b> Marsala Sweet Wine   Campari   Greenall's London Dry Gin   Cocoa Beans	11€
<b>/ Daiquiri Banana</b> Ron Barcelo Blanco + Ron Barcelo Anejo   Banana   Lime	11€
<b>/ Paloma</b> Rooster Blanco Tequila   Pomegranate Cordial   Pink Grapefruit Soda   Smoked Salt	11€

\* The cocktail list is curated by Popi Sevastou