



Σύμφωνα με την παράδοση της Σικελιανής Μαφίας για δεκαετίες, η **Nonna Rossa** ήταν το συνώνυμο της καλής μαγείρισσας, η προσωποποίηση της κλασικής ιταλικής κουζίνας.

Μετά από 13 χρόνια συνεχούς και αδιάλειπτης παρουσίας στο γαστρονομικό χάρτη της πόλης, στην εμπειρία της ανοιχτής κουζίνας, όπου τα πάντα παρασκευάζονται μπροστά στα μάτια σου, τώρα προστέθηκε και ένας φούρνος JOSPER, ο οποίος απογειώνει τη γευστική απόλαυση μοναδικών cuts όπως Black Angus και American ribs.

Ο JOSPER είναι ένας φούρνος με ξυλοκάρβουνα που συνδυάζει το ζουμερό ψήσιμο του φούρνου με τη παραδοσιακή γεύση του ψησίματος στα κάρβουνα. Το πλεονέκτημά του είναι ότι λειτουργεί με 40% λιγότερο κάρβουνο από μια ανοιχτή ψησταριά. Το κρέας είναι πιο ζουμερό και δεν στεγνώνει. Κατά συνέπεια προσφέρει μοναδική γευστική εμπειρία. Ένας Original Dry Ager κοσμεύει ήδη τη σάλα του εστιατορίου.

Το **Nonna Rossa** σας περιμένει να σας ταξιδέψει σε μοναδικά γευστικά μονοπάτια.

nonna rossa



ANTIPASTI

- 2012 -	01. Fungi al Panna <i>Ποικιλίαμανιταριών σοτέ με τραγανό κρουτόν, πέστο βασιλικού, λάδι τρούφας & φλοίδες παρμεζάνας</i>	9,60
- 2014 -	02. Cheese Cake di Creta <i>Τσιζκέικ με τυρί νιβατό, ντοματίνια cherry & αρωματικό ελαιόλαδο με δυόσμο σε βάση από παραδοσιακό ντάκο</i>	9,80
- 2023 -	03. Burrata <i>Originale Burrata με ντοματίνια cherry, κουκουνάρι και πέστο βασιλικού</i>	9,60
- 2023 -	04.1 Focaccia Mediterranea <i>Αφράτη ζύμη Focaccia με μελιτζάνα, baby ρόκα, πέστο βασιλικού, και νιφάδες ανθότυρου</i>	9,90
- 2025 -	04.2 Focaccia Como <i>Αφράτη ζύμη Focaccia με γκοργκοντζόλα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, κρεμμύδι & λάδι τρούφας</i>	9,90
- 2016 -	05. Beppe Grillo <i>Ταλαγάνι σχάρας με σπιτική χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας, παρθένο ελαιόλαδο & φρέσκο θυμάρι</i>	11,80
- 2016 -	06. Luna Grande <i>Νιόκι γεμιστά με ντομάτα & μοτσαρέλα, σε κρέμα με φιστίκι Αιγίνης & τραγανό ψητό προσούτο</i>	12,40
- 2018 -	07. Bruschetta Mastello <i>Τραγανές μπρουσκέτες με παραδοσιακό τυρί Μαστέλο Χίου, φρέσκια ντομάτα, μπέικον & κρέμα βαλσάμικου</i>	12,80
- 2012 -	08.1 Bruschetta di Salmone <i>Τραγανές μπρουσκέτες με καπνιστό σολομό & κρέμα τυριού</i>	10,90
- 2025 -	08.2 Bruschetta di Fico <i>Τραγανές μπρουσκέτες με κρέμα τρούφας, μορταδέλα με φνιστίκι και καραμελωμένο σύκο</i>	10,80
- 2023 -	09. Percorso del gusto <i>Capraccio από φιλέτο μόσχου, παναρισμένο σε mix πιπεριών, σταφίδες, κάπαρη, φρέσκια ρόκα & κρέμα λευκής τρούφας</i>	17,80
- 2025 -	10. Canal Grande <i>Λεπτοκομμένο μοσχαρίσιο Brisket, γκρατιναρισμένο στον ξυλόφουρνο με γλυκόξινη σάλτσα & σιναπόσπορο</i>	14,80





INSALATE

- | | | |
|--------|---|--------------|
| -2012- | 11. Fiore di Roma
<i>Καρδιές μαρουλιού με κοτόπουλο, ανανά, μπέικον, κρουτόν, φύλλα παρμεζάνας, βινεγκρέτ από παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με αιθέρα λεμονιού - πορτοκαλιού & δροσερές σταγόνες από απόσταγμα μπαλσάμικου</i> | 10,80 |
| -2014- | 12. Primavera
<i>Πράσινη σαλάτα με καπνιστό χοιρινό, παραδοσιακό τυρί νιβατό, τραγανό κρουτόν, καραμελωμένα σύκα, κονκουνάρι, πέσλες από ρόδι, παρθένο ελαιόλαδο & παλαιωμένο μπαλσάμικο</i> | 11,80 |
| -2023- | 13. Super-Alimento
<i>Μείγμα δημητριακών πολύχρωμης κινόα με πληγούρι, μάνγκο, κολοκυθόσπορο, ψητές γαρίδες Ειρηνικού, δροσερό αγγούρι, αρωματισμένα με κρέμα καρύδας & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών</i> | 13,80 |
| -2023- | 14. Valeriana
<i>Ψητή γλυκοπατάτα με κατσικίσιο τυρί (chevre Γαλλίας), φύλλα βαλεριάνας, σπανάκι baby, καρύδι, κράνμπερι Αμερικής & σιρόπι σφένδαμο</i> | 12,80 |
| -2023- | 15. Mondello
<i>Ζουμερές μπουκιές μοσχαριού, πάνω σε καρπάτσιο κολοκυθιού, φρέσκαμανιτάρια σιμέτζι, τρυφερά φύλλα από σπανάκι και ρόκα, αρωματισμένα με σως γραβιέρας Νάξου</i> | 13,80 |
| -2023- | 16. Monte Treviso
<i>Ανάμεικτα φύλλα κινέζικου λάχανου και iceberg με ψητό μανούρι, ξινόμηλο & σως από βινεγκρέτ μουστάρδας</i>
<small>*Δυνατότητα προσθήκης κοτόπουλου</small> | 12,80 |
| -2025- | 17. Fresca di Parma
<i>Πράσινη σαλάτα με ψημένα φουντούκια, προσούτο, φρούτο εποχής & σως grana padano</i> | 11,80 |

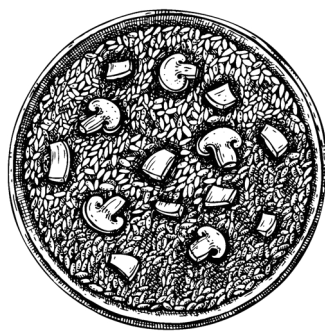




PASTA

- 2012 -	20. Penne con Pollo <i>Πέννες με φιλετάκια κοτόπουλου, φρέσκαμανιτάρια, λευκό κρασί, πανσέτα affumicata & κρέμα γάλακτος</i>	12,20
- 2012 -	21. Penne Mafia <i>Πέννες με λεπτοκομμένο καπνιστό αλλαντικό (απάκι Κρήτης), φρέσκαμανιτάρια & βασιλικό</i>	12,20
- 2023 -	22. Linguine Carbonara <i>Λιγκουίνι με καπνιστή πανσέτα affumicata, κρέμα γάλακτος & φρεσκοτριμμένο πιπέρι</i>	11,60
- 2012 -	23. Tagliatelle di Mare <i>Ταλιατέλες με γαρίδες, ντοματίνια & σάλτσα μαρινάρα</i>	13,80
- 2014 -	24. Tagliatelle Salmone <i>Ταλιατέλες με φρέσκο σολομό, σως ψητής πιπεριάς και βασιλικό</i>	13,80
- 2016 -	25. Pappardelle con Filetini di Vitello <i>Παπαρδέλες με μοσχαρίσια φιλετάκια, άγριαμανιτάρια, σκορδόλαδο & λάδι τρούφας</i>	14,20
- 2017 -	26. Penne alla Pulcinella <i>Πέννες με σάλτσα ντομάτας, θυμάρι, κολοκύθι, πιπεριές & κατίκι Δομοκού</i>	11,60
- 2017 -	27. Tortellini con Prosciutto <i>Παραδοσιακά ιταλικά ζυμαρικά γεμιστά με προσούτο, κρέμα γάλακτος &μανιτάρια</i>	13,80
- 2017 -	28. Fiocchetti con Gorgonzola <i>Παραδοσιακά ιταλικά ζυμαρικά γεμιστά με γκοργκοντζόλα, σεοβριτισμένα με σάλτσα τεσσάρων τυριών</i>	13,80
- 2017 -	29. Penne di Maiale <i>Πέννες με χοιρινά φιλετίνια, κρέμα μελιτζάνας, βασιλικό και τυρί ταλαγάνι</i>	13,80
- 2025 -	30. Lasagnia <i>Λαζάνια ραγού με κόκκινη σάλτσα, μπόλονέζ και κρέμα καπνιστής μπεσαμέλ</i>	12,80

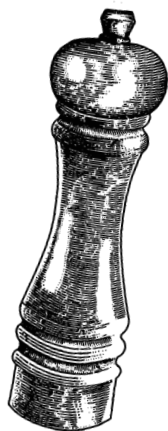


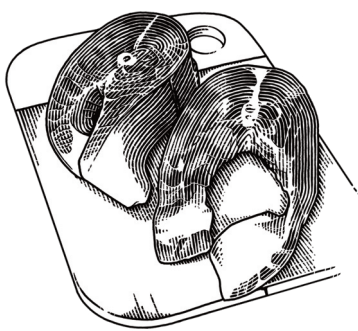


RISOTTO

-2012-	31. Risotto ai Funghi <i>Ριζότο με μανιτάρια του δάσους, παρμεζάνα & λάδι τρούφας</i>	12,80
-2023-	32. Risotto Picante <i>Ριζότο με φιλετίνια απο χοιρινό ψαρονέφρι, ντούγια Καλαβρίας, άνθος αγκινάρας & τυρί κρέμα</i>	13,40
-2016-	33. Risotto alla Zucca Dolce <i>Ριζότο με κίτρινη γλυκοκολοκύθα, φιλετάκια κοτόπουλου, πανσέτα affumicata, κρέμα γάλακτος & φλοίδες παρμεζάνας</i>	13,80
-2018-	34. L'amore di Cinese <i>Ριζότο με κόκκους τριών δημητριακών, γαρίδες, lime, τυρί κρέμα & φινόκιο</i>	13,20
-2024-	35. Risotto Verde <i>Ριζότο με μοσχαρίσια φιλετίνια, γκοργκοντζόλα, σπανάκι και παρμεζάνα</i>	14,80

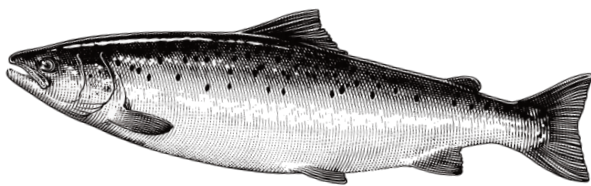
* Σε όλα μας τα ριζότο χρησιμοποιούμε ρύζι ποικιλίας Camaroli

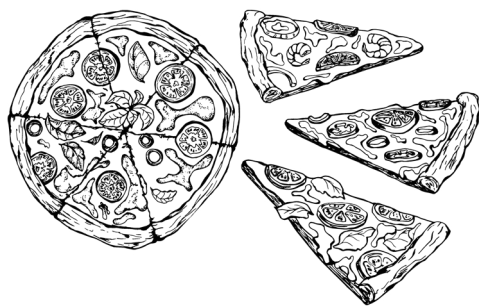




PESCE

- 2018 -	40. Salmone Giardino Φιλέτο σολομού ψημένο σε γλυκόξινη σάλτσα με σουσάμι & sticks πικλαρισμένων λαχανικών	17,80
- 2018 -	41. Salmone del Venezia Φιλέτο ψητού σολομού πάνω σε λαχανικά ατμού, περιχυμένο με αρωματικό ελαιόλαδο	17,80
- 2023 -	42. Salmone Tartufato Φιλέτο σολομού με λεμονάτη κρέμα & ραβιολάκια με λάδι τρούφας	18,80
- 2019 -	43. Spigola Siciliana Φιλέτο λαβράκι με φρέγκκολα, σωτέ σπανάκι & μαγιονέζα σαφράν	16,80

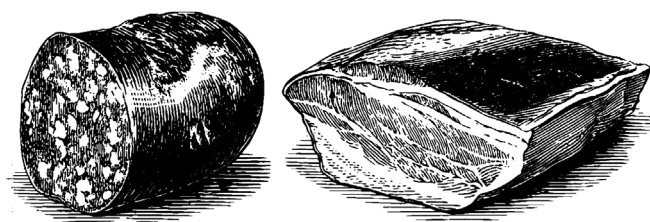




PIZZA IN A WOOD - FIRED OVEN

-2020-	70. Crisostomo <i>Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, γαλοπούλα, πικάντικο μπέικον, ντοματίνια, τυρί νιβατό Π.Ο.Π. & ρίγανη</i>	13,50
-2012-	71. Quattro Stagioni <i>Ζαμπόν, σαλάμι αέρος, πεπερόνι, μπέικον, γκούντα, σάλτσα ντομάτας,μανιτάρια & ρίγανη</i>	13,80
-2023-	72. Buffalo <i>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα buffalo, φρέσκος βασιλικός & παρμεζάνα</i>	13,80
-2016-	73. Nonna Rossa <i>Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια ντομάτα, ρόκα, πέστο βασιλικού & προσούτο</i>	13,80
-2016-	74. Vegetariana <i>Σάλτσα ντομάτας, γκούντα,μανιτάρια, πιπεριά, τυρί φέτα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι,ελιές & ρίγανη</i>	13,20
-2020-	75. Troufатello <i>Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,μανιτάρια πορτομπέλο, καπνιστό μωσαϊκό, λάδι τρούφας, κρέμα πορτσίνι, πέστο βασιλικού & φρέσκο δυόσμο</i>	13,40
-2025-	76. Rosso Fuoco <i>Σάλτσα ντομάτας, καπνιστή μοτσαρέλα, ντούγια, κολοκυθάκι & σκόρδο</i>	13,40
-2023-	77. BBQ <i>Μοτσαρέλα, σως barbecue,μανιτάρια, κρεμμύδι, πεπερόνι & μπέικον</i>	13,20
-2025-	78. Pistaccio <i>Μοτσαρέλα, μορταδέλα με ψημμένο φυστίκι, παρμεζάν & burrata</i>	13,20
-2025-	79. Amalfi <i>Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ψητή πορκέτα & κρέμα τρούφας</i>	13,20

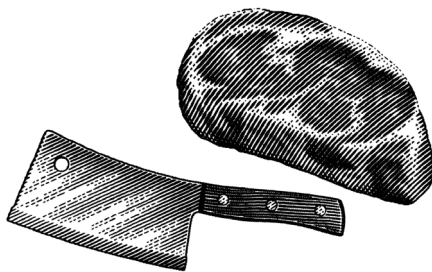




CARNI

- 2012 -	50. Macerata <i>Φιλέτο κοτόπουλο με λεμονάτη φρέγκολα σάλτσα εσπεριδοειδών & βαλεριάνα</i>	12,80
- 2019 -	51. Pollo Mustarda <i>Γεμιστό φιλέτο κοτόπουλο με σπανάκι, λιαστή ντομάτα, καπνιστό τυρί τυλιγμένο με προσούτο & λεμονάτη σάλτσα μoustάρδας Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας</i>	15,80
- 2019 -	52. Maiale con Gnocchi <i>Χοιρινά φιλετάκια από ψαρονέφρι σε κρέμα κολοκύθας & νιόκι γεμιστά με γκοργκοντζόλα</i>	15,80
- 2017 -	53. Torre del Sapore <i>Ψαρονέφρι με σάλτσα gravy, φρέσκια ντομάτα & μοτσαρέλα Buffalo</i>	14,40
- 2016 -	54. Medaglione la Mama <i>Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με ραβιόλι πορτοίνι & κρέμα μανιταριών</i>	14,40
- 2017 -	55. Grotta Azzurra <i>Μπριζόλα μόσχου άνευ οστού, με gnocchetti και κρέμμα μελιτζάνας</i>	20,80
- 2012 -	56. Filetto di Manzo [Bon Fillet 250gr] <i>Φιλέτο μοσχαρίσιο στη σχάρα με ψητά λαχανικά & ψητή πατάτα</i>	29,80





PREMIUM / DRY - AGED MEAT*

-2023-	60. Rib Eye Black Angus Omaha Prime Αμερικής <i>Προτείνεται να το απολαύσετε medium rare – medium</i>	14 € /100gr
-2023-	61. Picanha Black Angus Omaha Prime Αμερικής <i>Προτείνεται να το απολαύσετε medium</i>	11 € /100gr
-2023-	62. T Bone Ελλάδας <i>Προτείνεται να το απολαύσετε medium</i>	9 € /100gr
-2023-	63. Σπαλομπριζόλα Ελλάδας <i>Προτείνεται να το απολαύσετε medium</i>	7 € /100gr
-2024-	64. Flap Steak Jacks Creek Prime Αυστραλίας <i>Προτείνεται να το απολαύσετε medium rare</i>	12 € /100gr
-2024-	65. Short Ribs Creekstone Prime Αμερικής	45 € /400gr

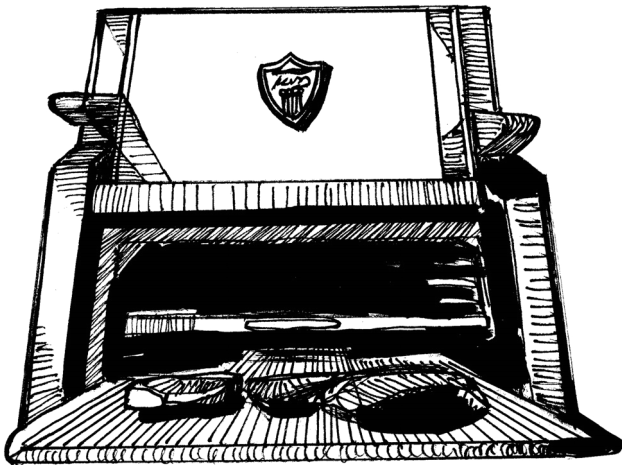
Επιλογή γαρνιτούρας:

Πουρές γλυκοπατάτας ή Πατάτες baby ή Άγριο ρύζι ή Ψητά λαχανικά

* Ζυγιζόμενο νωπό

* Ωρίμανση πάνω από 25 ημέρες

** Ρωτήστε μας για διαθεσιμότητα προϊόντων
και τυχόν απόκλιση τιμών σε προϊόντα με μεγαλύτερη ωρίμανση





KIDS FRIENDLY (Παιδικό μενού)

Linguine alla Carbonara **5,50**

Μπέικον, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα

Linguine alla Napoletana **5,50**

Σάλτσα ντομάτας με βασιλικό & παρμεζάνα

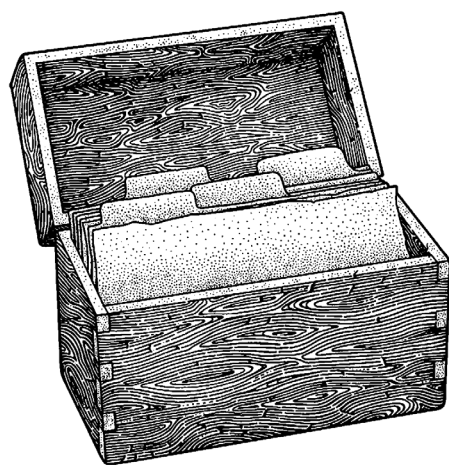
Linguine alla Bolognese **6,00**

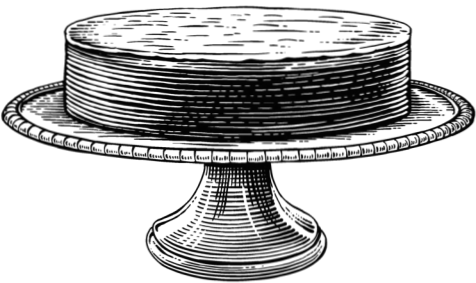
Φρέσκος κιμάς με σάλτσα ντομάτας & παρμεζάνα

Medaglione di Piccolo **6,50**

Μικρό μοσχαρίσιο μπιφτέκι συνοδευόμενο με πουρέ & φρέσκο ρύζι

* Ψωμί - συνοδευτικό ανά άτομο 1,20





DOLCI

-2018-	80. Colosseo <i>Μιλφέιγ με καραμελωμένη σφολιάτα, παγωτό βανίλιας Μαγαδασκάρης, φράουλες & κροκάν</i>	8,80
-2012-	81. Tenerina al cioccolato <i>Ζεστή σοκολατόπιτα με καβουρδισμένα φυστίκια αργίνης & παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης</i>	7,80
-2016-	82. Cheese cake <i>Κρέμα τυριών με μάνγκο, λευκή σοκολάτα πάνω σε μπισκότο καραμελωμένου κροκάν</i>	6,40
-2012-	83. Τιραμισού <i>Κρέμα μασκαρπόνε, συνοδευόμενο με ζεστό espresso και σαβαγιάρ εμπλουτισμένο σε amaretto & νότες κακάο</i>	6,80
-2018-	84. Il Dolce Della Nonna <i>Κρέμα πατισερί με κανέλα και spiced ρούμι, αρωματικό μπισκότο φεγιετίνης, παγωτό βανίλιας & chutney μήλου</i>	6,80
-2023-	85. Choco Caramel <i>Ημισφαίριο σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα, φουντούκια, κρέμα μασκαρπόνε πάνω σε σοκολατένια φεγιετίνης & σορμπέ μούρων</i>	7,20
-2021-	86. Αρμενοβίλ <i>Παρφέ με κομμάτια σοκολάτας, ξηρούς καρπούς, σπασμένη καραμέλα & μαρέγκες, πάνω σε χώμα σοκολάτας</i>	6,80

* Όλα τα γλυκά παρασκευάζονται με αγάπη και μεράκι από τους ανθρώπους της κουζίνας μας

Σε όλες μας τις συνταγές χρησιμοποιούμε πάντα επιλεγμένες αγνές πρώτες ύλες & επώνυμα ποιοτικά προϊόντα...

Χρησιμοποιούμε προϊόντα από τους εξής προμηθευτές:

- De Cecco (πάστα)
- Surgital
- Gallo Camaroli (ρύζι Camaroli για risotto)
- Greci
- Acetalia Dodi (ξίδια & βαλσάμικα)
- Hügli
- Dry Ager (premium ωρίμανση κρέατος)





Ειδικές Πληροφορίες

*Όπου * τα προϊόντα είναι κατεψυγμένα*

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται:

ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

γνήσιοι ελληνικοί & ιταλικοί τυροί

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται μόνο παρθένο ελαιόλαδο

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Γκέκας

Οι αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου είναι σε € (ευρώ)
& συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
(Φ.Π.Α. & Δημοτικούς Φόρους)

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα
σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για υποβολή παραπόνων

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών
από άτομα κάτω των 17 ετών
που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης
για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες

