



Il menù di
vasiliki kouzina

la cucina greca che mi appartiene è profonda ed essenziale.

ingredienti semplici come olive nere, sottaceti, acciughe,
haloumi, pastourmas, avgolemono, origano...
il mare, la montagna e il cielo racchiusi in un dolmadaki...

il menù di vasiliki kouzina è stato ispirato dalle autentiche ricette della mia famiglia, ripensando e rileggendo la tradizione ellenica...

mi ricordo ancora le mani di mio nonno che coltivano la terra
e la sua trattoria "*la rondine ubriaca*",
il sapore della fatica, che rivelava e dominava la nostra casa,
il senso della cura e le sue parole:
la tavola cela molte vite e molte opportunità!

a katuru!

vasiliki

●

APLISTIA / FANTASTICHERIE ELLENICHE



a kuturu!

un tagliere di ulivo di halkida con assaggi
che raccontano la nostra tradizione culinaria

melitzanosalata / crema di melanzane
tzatziki / con yogurt di karagiannis, korinthos
hummus / crema di ceci di trikala con pasta di sesamo e limone
mavres elies kalamon / olive nere di kalamata
psomaki pita / la nostra pita

- 18 euro -



MEZEDES / ANTIPASTI



kolokuthokeftedes

polpette di zucchine alla menta

- 8 euro -

ntakos me kritamo

dakos con pomodoro, feta e finochietto di mare

- 8 euro -

haroupopsomo me tarama kai garides se ouzo

gamberi rossi all'ouzo con tarama e pane di carrube

- 16 euro -

mpakalarakia me skordalia

baccalà croccante con salsa agliata

- 12 euro -

giouvarlakia garidas avgolemono

polpette di gamberi con salsa allo zafferano krokus kozanis

-12 euro -

lachanodolmades

involtini di maiale in foglie di verza in fricassea

- 12 euro -

prassopita

torta salata con porri e formaggio

- 10 euro -

avgo posse me tsouknidosoupa

uovo fondente con zuppa di ortica e limone

- 12 euro -

moussaka

melanzane al forno, ragù di carne leggero, besciamella allo yogurt

- 10 euro -

SALATE / INSALATE



salata epoxis, ospria kai marinarismenes sardele

erbe di campo, alici marinate, fagioli al occhio nero
e vinaigrette al miele vasilissa

- 14 euro -

horiatiki

insalata greca con feta di sparta

- 12 euro -



KREAS / SECONDI DI CARNE



gyros katsikisios

kebab di agnello, menta, tzatziki, pistacchio eginis,
pomodori al forno e pita croccante

- 18 euro -

anapodo souvlaki

souvlaki rovesciato

- 22 euro -

mosxari diafragma me aroma pastourma

tagliata di manzo con pastourma e spinacini alle acciughe

- 22 euro -



PSARI / SECONDI DI PESCE



htapodi me meli

polpo al miele

- 20 euro -

kalamari gemisto me malaka xorta

calamaro ripieno con erbe di campo e pistacchio eginis

- 18 euro -

mpakalas, avgotaraxo kai stamnagkathi

baccalà, bottarga e tarassaco

- 22 euro -

GLYKA / DOLCE



tarta limoni me marenga fistiki

torta al limone con meringa al pistacchio

- 10 euro -

ekmek kataifi

kataifi, mascarpone e crema

- 8 euro -

tarta sokolatas me haroupi

torta di cioccolato con carubbe

- 8 euro -

rizogalo

risolatte alla cannella

- 7 euro -

nero

acqua

750ml

- 3 euro -

kafés

caffè

- 2 euro -

psomi

coperto

- 2 euro -

INFORMAZIONI

tutto il nostro pesce è fresco e viene sottoposto ad abbattimento termico (-20), conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

se siete soggetti allergici, celiaci o intolleranti è possibile, su richiesta, modificare ingredienti e proporre soluzioni alternative al menù.

il menù completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata.