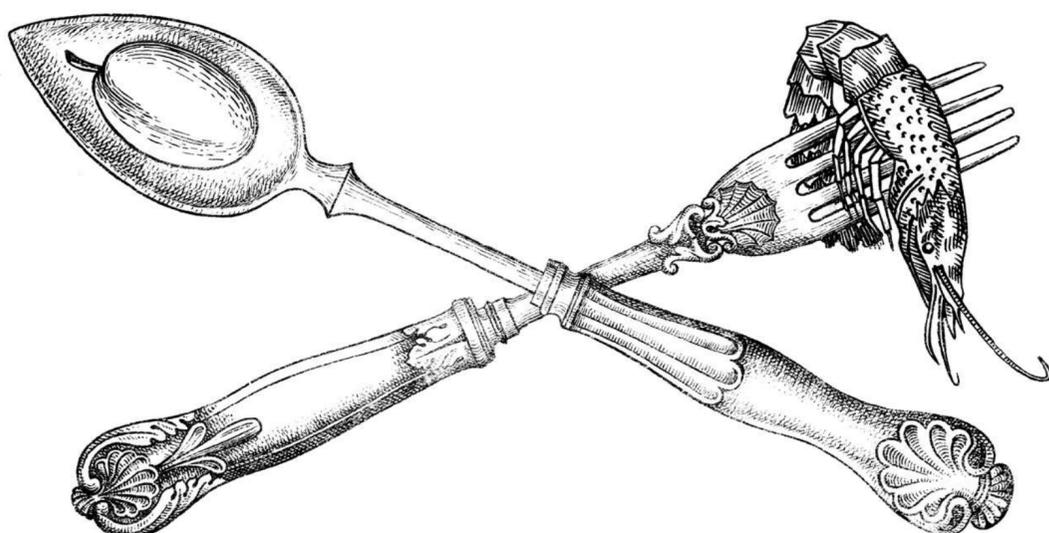


*vasiliki  
kouzina*



MILANO  
VIA CLUSONE 6

02 9438 1405

[VASILIKIKOUZINA.COM](http://VASILIKIKOUZINA.COM)



# INDICE / INDEX

**Il Menu | Italiano**

**The Menu | English**

**Allergeni | Italiano**

**Allergens | English**

il menu contiene link interattivi.  
clicca sulle voci del menu per  
accedere alla sezione dedicata.

the menu contains interactive links.  
click on the menu items to  
access the dedicated section.

# IL MENU

*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 kuturu!  
Vasiliki**

# Aplistia | Fantasticherie Culinarie

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

*taramas* / salsa di uova di pesce di  
merluzzo sotto sale, barbabietola, paprika

*scordalia* / salsa all'aglio e prezzemolo

*tzatziki* / yogurt, cetriolo sottaceto,  
menta mavres

*tyrokafteri* / formaggio feta, peperoni,  
paprika affumicata di Salonicco

*pita* / la nostra pita

**20 euro**

pita extra

**2 euro**

allergeni n. 4, 8, 5, 7

olive nere di Kalamata

**5 euro**

*indice*

# Orektika | Antipasti

*fava Santorinis, kapnisto xeli Geitonas,  
axladi me arwma kardamo, petimezi*  
anguilla affumicata, fava Santorinis,  
pere aromatizzate con cardamomo

**12 euro**

allergeni n. 6, 4, 9

*kolokythokeftedes*

polpette di zucca, feta, verza, menta,  
salsa di formaggio di capra

**10 euro**

allergeni 1, 3, 7

*ntolmadaki tartar*

foglie di vite croccanti, tartar di manzo,  
semi di finocchietto,  
salsa fricassea, olio di aneto

**14 euro**

allergeni n. 3, 4, 10, 14

*athinaiki salata*

insalata della vecchia Atene, merluzzo,  
maionese con alghe e pane croccante

**14 euro**

allergeni n. 4, 3, 6, 10

*indice*

# Orektika | Antipasti

*sardella pasti, koukoumat, taramas  
patazariou, pligouri*

sardine marinate, cucumat, taramas di  
barbabietola, bulgur

**16 euro**

allergeni n. 1, 4, 11

*kakavia*

zuppa di pesce tradizionale, lime,  
cozze, vongole

**16 euro**

allergeni n. 2, 4, 9, 14

*kalamarakia tiganita me me tarama  
kai patzari*

calamari fritti, marmellata di  
barbabietola, taramas con nero di seppia

**16 euro**

allergeni n. 1, 4, 5

*traganos moussakas*

moussakas croccante con salsa yogurt  
aromatizzata con agrumi

**14 euro**

allergeni n. 1, 3, 7, 9, 12

*indice*

# Kyrios | Secondi

## *horiatiki salata*

insalata greca con dakos, pomodoro,  
foglie di capperi, feta di Sparta,  
olive di Kalamata

**14 euro**

allergeni n. 1, 7

*mprokola psita me skordalia amygdalo*  
broccoli arrositi, erbe selvatiche  
di stagione, salsa all'aglio di mandorle

**14 euro**

allergeni n. 8

*chylopites me stithoplevra, psites ntomates*  
*afrath mpesamel gravieras Naxou*  
pasta greca tradizionale, punta di petto  
di manzo, pomodori arrostiti, morbida  
besciamella di graviera Naxos

**18 euro**

allergeni n. 1, 7, 12

*cous cous me mydia kai kalamaria*  
cous cous con cozze e calamari

**18 euro**

allergeni n. 1, 4, 7, 14

*indice*

## Kyrios | Secondi

*htapodi me meli, dentrolivano*  
octopus with honey, bay leaf,  
caramelized onions, caper leaves

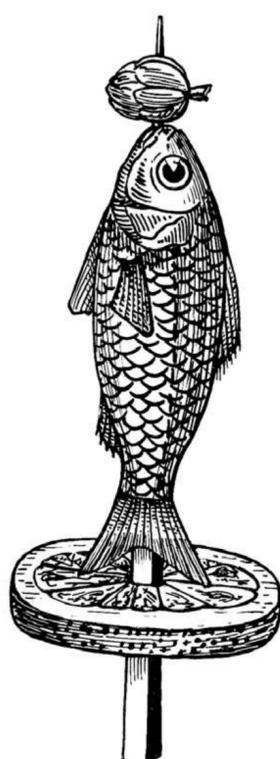
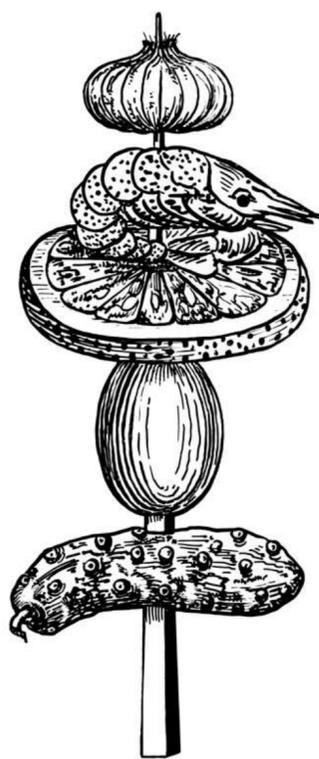
**24 euro**

allergeni n. 4, 9

*lavraki frikasssea*  
spigola alla fricassea, lattuga, ostriche

**24 euro**

allergeni n. 2, 4, 7, 14



*indice*

## Kyrios | Secondi

*sigopsimena xoirina magoula, faskomilo, meli, fasolia Feneou, psito kokkino laxano*  
guance di maiale cucinate lentamente,  
purea di fagioli Feneou, cavolo cappuccio  
nero arrostito

**24 euro**

allergeni n. 7, 9, 12

*arni sigomageiremeno, fasolakia, kokkinisti melitzana, salsa mastixa*  
agnello cucinato lentamente, fagiolini  
crema di melanzane al pomodoro, salsa  
aromatizzata con la mastica

**24 euro**

allergeni n. 7, 9, 12

*indice*

# Glyka | Dolce

## *galaktompoureko*

pasta fillo croccante. crema aromatizzata alla cannella, sorbetto all'arancia

**10 euro**

allergeni n. 1, 3, 7

## *karydopita*

torta di noci, soffice crema alla vaniglia, mele caramellate e gelato alla cannella

**10 euro**

allergeni n. 1, 3, 7

## *sokolata, dentrolivano, amygdalo, sormpe lemoni*

cioccolato, crema bianca al rosmarino, granella di mandorle croccanti e sorbetto al limone

**10 euro**

allergeni n. 3, 5, 7, 8

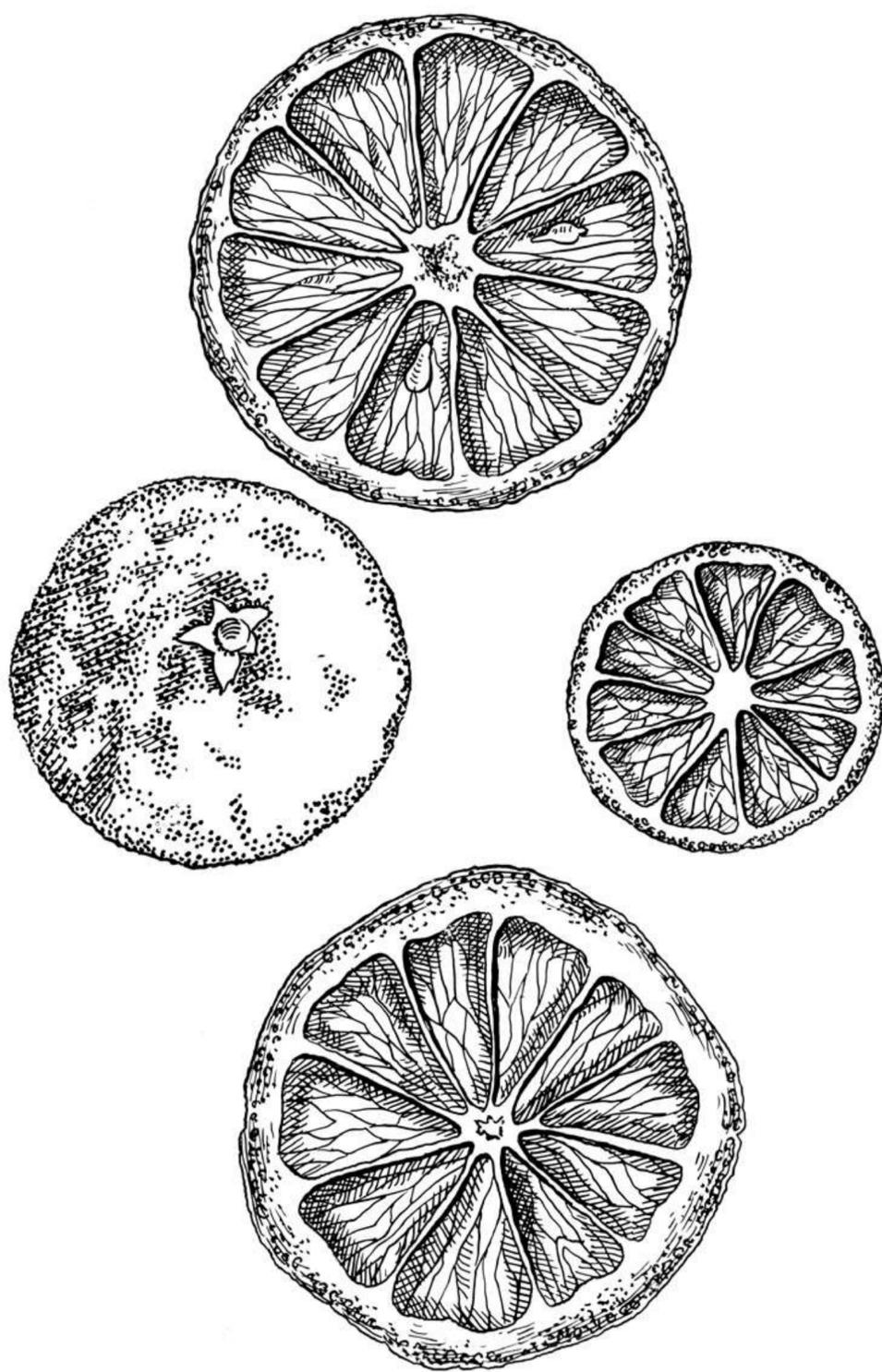
## *mousse sokolatas*

mousse di cioccolato fondente, olio extra vergine di Kalamata, noci sabbiate

**8 euro**

allergeni n. 3, 7, 8

*indice*



*indice*

*acqua*

750ml

*3 euro*

*kafès*

caffè

*2 euro*

*psomi*

coperto

*2 euro*

*indice*

La cucina è come il fondo del mare

*“Non sono poche le volte in cui scopro lì, nel fondo dove annego, coralli e perle e tesori di navi naufragate, incontri imprevedibili, di ieri, di oggi e del futuro, quasi una conferma di eternità, un certo sollievo, un certo sorriso di immortalità o, come si dice, una felicità, un’ebbrezza, un entusiasmo persino, Coralli, perle e zaffiri Solo che non so se donarli, no, li dono Solo che non so se gli altri possono prenderli, comunque io li dono. Lasciami venire con te”*

**Yiannis Ritsos**

# 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.

immagini ©Fornasetti

*indice*

# THE MENU

*The Greek cuisine that belongs to me is  
profound and basic.  
Simple ingredients such as black olives,  
pickles, anchovies, haloumi, pastourmas,  
avgolemono, oregano...  
the sea, the mountains  
and the sky wrapped in a dolmadaki.  
vasiliki kouzina's menu; I've been inspired by  
my family's original recipes. The Hellenic  
tradition which has been thought over and  
reread. I still recall my grandfather's hands  
while farming, his restaurant "The drunken  
swallow",  
you could taste the struggle that revealed and  
dominated our home. The meaning behind  
the attention and care and his words: the  
table hides many lives and many  
opportunities!*

**A kuturu!**  
**Vasiliki**

# Aplistia | Hellenic Fantasies

olive tree platter with tastings that tell the  
story of our culinary tradition

*taramas* / salted fish roe sauce, beetroot

*scordalia* / garlic and parsley sauce

*tzatziki* / yogurt, pickled cucumber, mint

*tyrokafteri* / feta cheese, peppers, smoked  
paprika from Thessaloniki

*pita* / our pita bread

**20 euro**

extra pita bread

**2 euro**

allergens n. 4, 8, 5, 7

Kalamata black olives

**5 euro**

*index*

# Orektika | Appetizers

*fava Santorinis, kapnisto xeli Geitonas,  
axladi me arwma kardamo, petimezi*  
smoked eel, pera al cardamomo, petimezi

**12 euro**

allergeni n. 6, 4, 9

*kolokythokeftedes*  
pumpkin balls, feta cheese, cabbage,  
mint, goat cheese sauce

**10 euro**

allergeni 1, 3, 7

*ntolmadaki tartar*  
crispy vine leaves, beef tartare,  
fricassee sauce, dill oil

**14 euro**

allergeni n. 3, 4, 10, 14

*athinaiki salata*  
salad of old Athens, cod, mayonnaise

**14 euro**

allergeni n. 4, 3, 6, 10

*index*

# Orektika | Appetizers

*sardella pasti, koukoumat, taramas  
patazariou, pligouri*  
marinated sardines, cucumat, beet  
taramas, bulgur

**16 euro**

allergeni n. 1, 4, 11

*kakavia*

traditional fish soup, lime, mussels, clams

**16 euro**

allergeni n. 2, 4, 9, 14

*kalamarakia tiganita me me tarama  
kai patzari*

fried squid, beetroot jam, taramas  
with cuttlefish ink

**16 euro**

allergeni n. 1, 4, 5

*traganos moussakas*

crunchy moussakas with  
citrus-flavored yogurt sauce

**14 euro**

allergeni n. 1, 3, 7, 9, 12

*index*

## Kyriws | Main Courses

### *horiatiki salata*

greek salad with dakos, tomato, caper leaves, Sparta feta cheese, Kalamata olives

**12 euro**

allergeni n. 1, 7

### *mprokola psita me skordalia amygdalo*

broccoli, wild herbs  
seasonal, almond garlic sauce

**14 euro**

allergeni n. 8

### *chylopites me stithoplevra, psites ntomates*

#### *afrath mpesamel gravieras Naxou*

traditional Greek pasta, beef brisket, roasted tomatoes, soft béchamel from Graviera Naxos

**18 euro**

allergeni n. 1, 7, 12

### *cous cous me mydia kai kalamaria*

couscous with mussels and squid

**18 euro**

allergeni n. 1, 4, 7, 14

*index*

# Kyriws | Main Courses

*htapodi me meli, dentrolivano*  
polpo al miele, alloro, cipolle caramellate,  
foglie di capperi

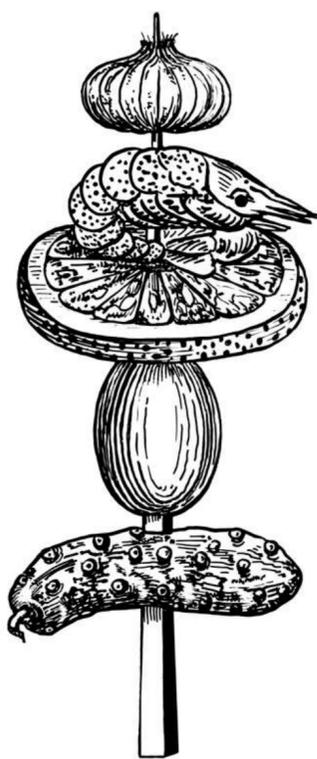
**24 euro**

allergeni n. 4, 9

*lavraki frikasssea*  
sea bass with fricassée, lettuce, oysters

**24 euro**

allergeni n. 2, 4, 7, 14



*index*

## Kyriws | Main Courses

*sigopsimena xoirina magoula, faskomilo, meli, fasolia Feneou, psito kokkino laxano*  
slow cooked pork cheeks, Feneou bean puree, roasted black cabbage

**24 euro**

allergeni n. 7, 9, 12

*arni sigomageiremeno, fasolakia, kokkinisti melitzana, salsa mastixa*  
slow cooked lamb, green beans, aubergine cream, flavored sauce with chews

**24 euro**

allergeni n. 7, 9, 12

*index*

# Glyka | Desserts

## *galaktompourekó*

crunchy phyllo pasta  
cinnamon flavored cream, orange sorbet

**10 euro**

allergeni n. 1, 3, 7

## *karydopita*

walnut cake, soft vanilla cream,  
caramelized apples  
and cinnamon ice cream

**10 euro**

allergeni n. 1, 3, 7

## *sokolata, dentrolivano, amygdalo, sormpe lemoni*

chocolate, white rosemary cream,  
crunchy almond grains and lemon sorbet

**10 euro**

allergeni n. 3, 5, 7, 8

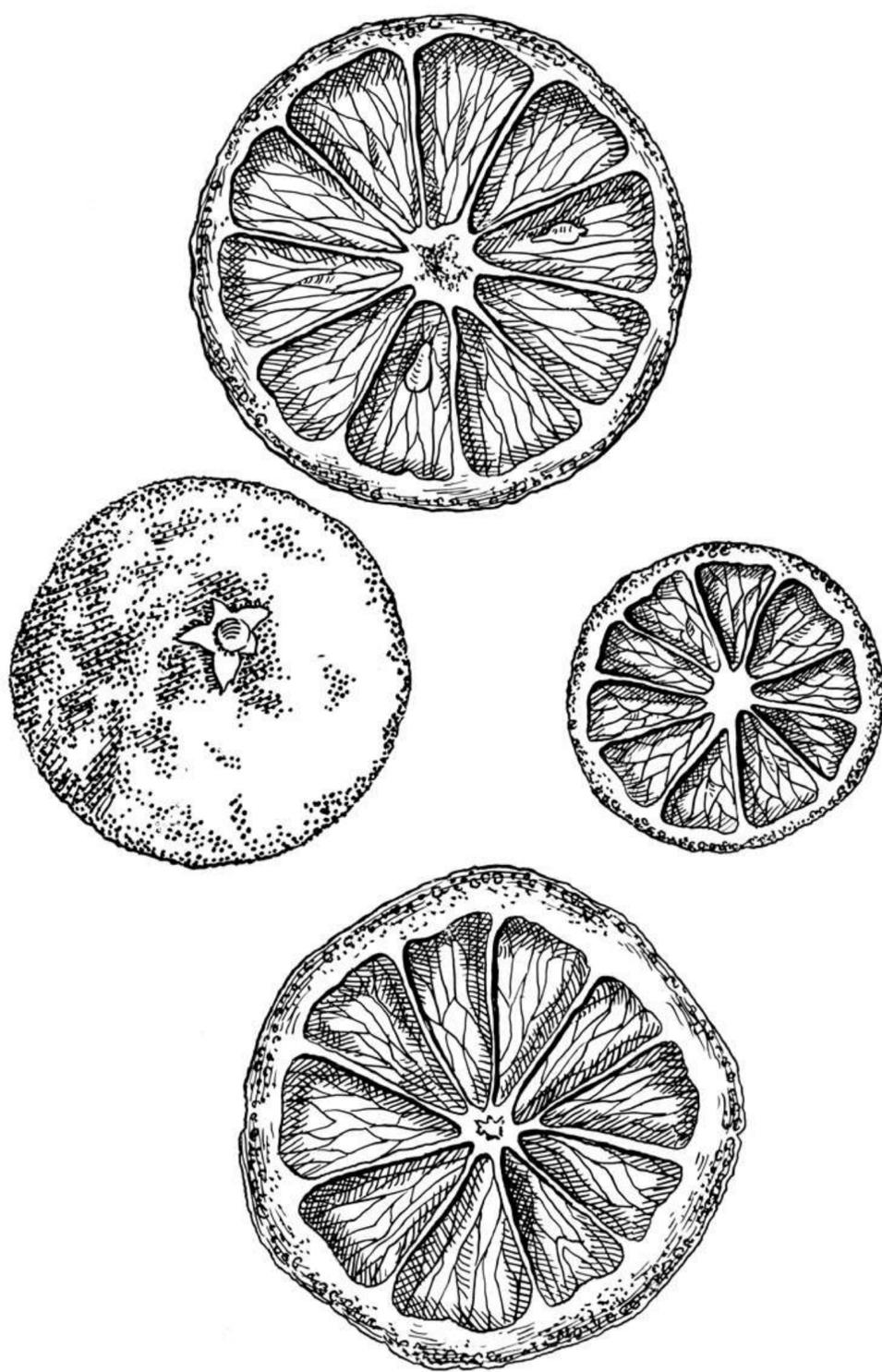
## *mousse sokolatas*

dark chocolate mousse, extra oil  
virgin of Kalamata, sandblasted walnuts

**8 euro**

allergeni n. 3, 7, 8

*index*



*index*

*nero*  
water  
750ml  
*3 euro*

*kafès*  
coffee  
*2 euro*

*psomi*  
service charge  
*2 euro*

*index*

The kitchen especially is like the depths  
of the sea

*“And in fact more than a few times I’ve  
discovered there, in the depths of drowning,  
Coral and pearls and treasures of  
shipwrecked vessels, unexpected encounters,  
past, present and yet to come, a confirmation  
almost of eternity, a certain respite, a certain  
smile of immortality, as they say, a  
happiness, an intoxication, inspiration even,  
coral and pearls and sapphires; Only I don’t  
know how to give them – No, I do give them;  
Only I don’t know if they can take them –  
but still I give them.  
Let me come with you”*

**Yiannis Ritsos**

# INFORMATIONS

All of our seafood is fresh and it is put through thermal abatement (-20), conserved at low temperature as per in force law and regulation CE 853/2004.

If you are intolerant or allergic to anything or a coeliac it is possible to change ingredients thus offer alternative ingredients to our menu.

The complete menu with the detailed list of allergenic is available to check if necessary.

images ©Fornasetti

*index*

# ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena, farro
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
4. PESCI E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*indice*

# ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN: wheat, rye, barley, oats, spelled
2. CRUSTACEANS AND CRUSTACEE-BASED PRODUCTS
3. EGGS AND SHELL-BASED PRODUCTS
4. FISH AND FISH-BASED PRODUCTS
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOYBEAN AND SOYBEAN PRODUCTS
7. MILK AND MILK PRODUCTS
8. NUTS: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. CELERY AND CELERY PRODUCTS
10. MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME
12. ANDRIDE SULFUR AND SULPHITES
13. LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCS AND MOLLUSCUS-BASED PRODUCTS

MILANO  
VIA CLUSONE 6

02 9438 1405

[VASILIKIKOUZINA.COM](http://VASILIKIKOUZINA.COM)



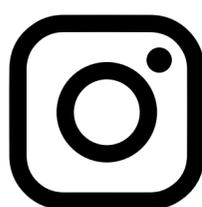
*vasiliki  
kouzina*

MILANO  
VIA CLUSONE 6

02 9438 1405

[VASILIKIKOUZINA.COM](http://VASILIKIKOUZINA.COM)

[SHOP.VASILIKIKOUZINA.COM](http://SHOP.VASILIKIKOUZINA.COM)



## LISTA VINI

*“Buttati su tutto, basta sapere quando e come  
uscirne... e se torni indietro e non sai  
mangiare, bere e amare anche se hai fatto  
tutto il resto, per me hai fallito”*

*diceva mio nonno Anastasis*

*un uomo che ha sempre creduto e prodotto  
buon vino e olio...*

*ho ereditato la sua fede per il vino greco e per  
questo Vasiliki Kouzina ha scelto vini dal  
tutto il territorio ellenico in grado di  
soddisfare gli amanti più esigenti del dio  
Dioniso*

*che le danze abbiano inizio!*

**A kuturu!  
Vasiliki**

# INDICE

Afrodis | Bollicine

Rosè | Rose

Lefka | Bianchi

Erythra | Rossi

Mpyres | Birre

Epidorpia | Da Dessert

Liker • Apostagmata | Liquori • Digestivi

il menu contiene link interattivi.  
clicca sulle voci del menu per  
accedere alla sezione dedicata.

the menu contains interactive links.  
click on the menu items to  
access the dedicated section.

## Afrodis | Bollicine

*karanika brut cuvees speciale*  
*domaine karanikas / amyntaio, macedonia*  
*vitigno xinomavro*  
elegante con aromi delicati  
di agrumi e noci  
in bocca risulta cremoso e rinfrescante  
retrogusto fresco e persistente

**38 euro**

*amalia brut*  
*domaine tselepos / peloponneso*  
*vitigno moschofilero*  
profumi floreali con note piacevoli  
di fiori di limone  
equilibrato, armonico con una giusta  
prevalenza di freschezza  
grazie alla notevole acidità

**32 euro**

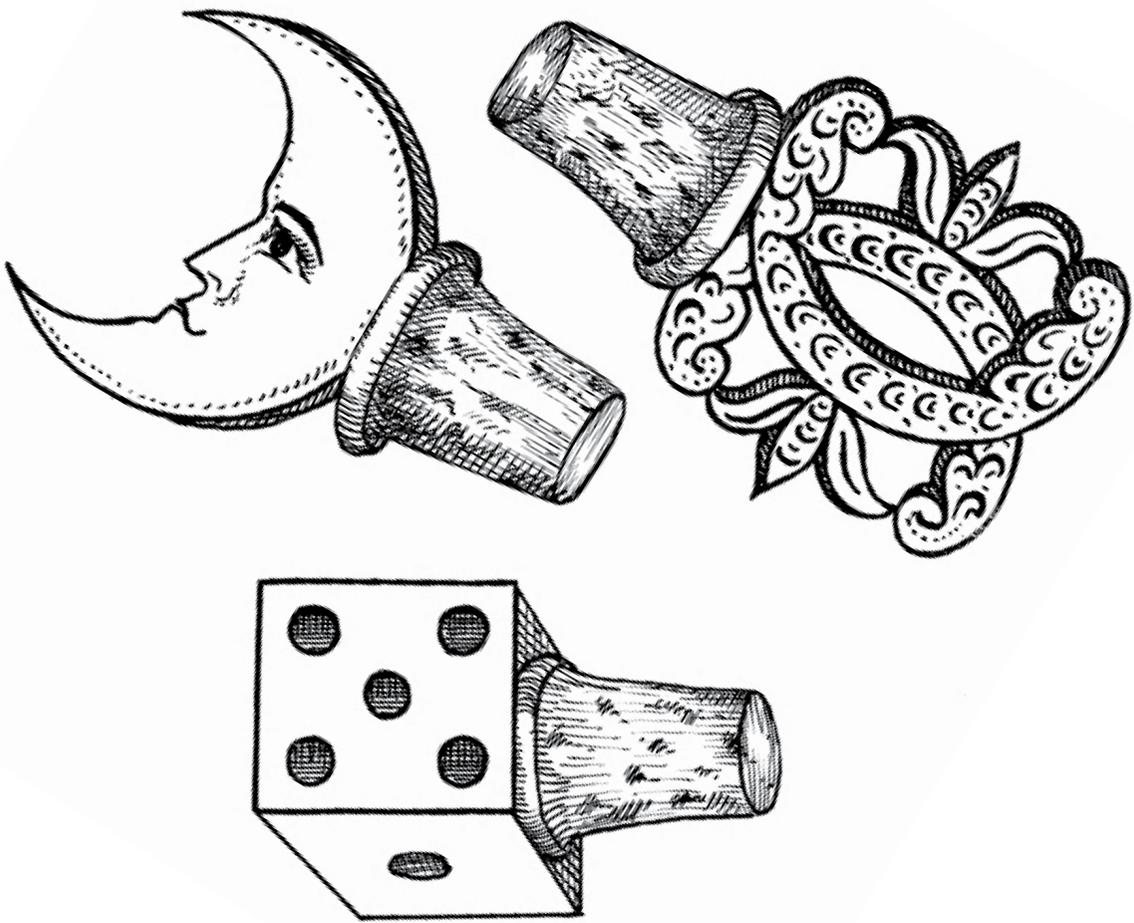
*indice*

## Afrodis | Bollicine

*akakies sparkling rosè*  
*estate Kir Yianni / amyndaio florina*  
*vitigno xinomavro*  
aromi vibranti di frutta rossa  
e lavaggi di rosa  
acidità vivace e retrogusto fruttato

**29 euro**

*indice*



*indice*

## Rosè | Rose

*rose de xinomavro*

*oenos vineyards / naoussa*

*vitigno xinomavro*

aromi complessi e sapore pieno di frutti rossi, confettura di fragole e pomodori, tannini delicati, acidità equilibrata

**34 euro**

*negoska*

*domaine tatsis / macedonia / vitigno negoska*

aromi di agrumi, fragola e maggiorana  
acidità croccante con retrogusto lungo

**30 euro**

*gaia "4-6H" '19*

*agiorgitiko variety PDO Nemea Peloponnesse*

aromi di rosa, fragola e ciliegia rossa

**29 euro**

*indice*

## Rosè | Rose

### *romeiko*

*endochora winery / chania, isola di creta*

*romeiko, syrah*

il suo colore è classico per i rosati, non segue la moda intorno ai vini provenzali chiari che hanno invaso il mercato. tuttavia, questa maggiore estrazione gli conferisce molto più carattere, sapori, aromi e un'ottima attinenza con un'ampia gamma di alimenti. appartiene alla categoria dei vini paspartou che puoi degustare in molte occasioni diverse. un sospetto di tannini in bocca dà grande interesse mentre i suoi aromi intensi, spaziano nella gamma di frutti come ciliegia, fragola e sono caratterizzati dalla maturità

*32 euro*

*indice*

## Lefka | Bianchi

*debina zitsa '19*

*glinavos estate /zitsa, ioannina*

*vitigno debina*

delizioso!

aromi leggeri di frutti rinfrescanti, verde  
mela, arancio e bucce di limone.

*27 euro*

*savatiano*

*domaine papagiannakos / attica*

*vitigno savatiano*

sapori delicati di agrumi, acidità e  
piacevole retrogusto fruttato

*26 euro*

*indice*

## Lefka | Bianchi

### *mantineia*

*bosinaki winery / peloponneso*

*vitigno moschofilero*

aromi di agrumi ed intense note floreali

gusto elegante, fresca acidità

e retrogusto lungo

ideale come aperitivo, accompagna

piacevolmente frutti di mare

**27 euro**

### *kydonitsa'18*

*monemvasia winery/ lakonia, peloponneso*

*vitigno kydonitsa*

aromi di pesca, di mela cotogna

e fiori bianchi

corpo ricco, piacevole acidità

e retrogusto lungo.

**29 euro**

*indice*

## Lefka | Bianchi

### *to dakry tou pefkou*

*domaine kexris / salonicco / vitigno retsina*

aromi di mastica, pino e timo, piacevoli

note di limone, pompelmo

corpo non eccessivo, fresca ed elevata

acidità, ottimo equilibrio

retrogusto lungo, ideale con il pesce

azzurro

*32 euro*

### *athina's goustolidi*

*athina's wine group / isola di zante*

*vitigno goustolidi*

aromi maturi di pera e melone

acidità rinfrescante

con un retrogusto lungo

*34 euro*

*indice*

## Lefka | Bianchi

### *thoos bianco*

*domaine dalamaras/ imathia, naoussa*

*vitigni assyrtiko, malagouzia, roditis*

un vino bianco davvero speciale di media intensità, naso rigoroso con aromi di scorza d'agrume, erbe aromatiche e note floreali. Corpo medio con elevata acidità e retrogusto lungo. Si abbina a piatti difficili come la taramosalata e il pesce salato o affumicato, ma si abbina bene anche a cibi più eno-compatibili come frittiture di pesce e crostacei.

**29 euro**

### *techni alipias*

*domaine techni oinou /drama*

*vitigno sauvignon blanc - assyrtiko PGI*

aromi di pompelmo e pesca, mineralità equilibrata molto piacevole!

**32 euro**

*indice*

## Lefka | Bianchi

### *dafnios*

*douloufakis winery / isola di creta*

*vitigno vidiano*

fruttati aromi di pietra, con note di

camomilla e gelsomino

sapore pieno e ricco dominato da

albicocca e fiori

acidità equilibrata, un piacevole

retrogusto

**27 euro**

### *vino di sasso*

*sclavus winery / isola di Cefalonia*

*vitigno robola*

aromi caramellati di marmellata, frutti a

polpa gialla e camomilla,

con marcate note minerali

piacevole acidità con finale di pompelmo

**36 euro**

*indice*

## Lefka | Bianchi

### *malagouzia*

*anantolikos vineyards / andera, xanthi*

*vitigno malagouzia*

intenso! aromi esuberanti di melone, agrumi, rosa bianca, albicocca, pesca, menta, pompelmo, fiori di limone e lime inondano il naso.

corpo medio e acidità equilibrata

**38 euro**

### *roditis*

*domaine tatsis / macedonia*

*vitigno roditis, orange wine*

profumi intensi di kumquat, composta di pesche, albicocca secca e buccia d'arancia creano una sensazione anarchica

e contribuiscono

alla sua complessità aromatica colore giallo arancio, ambrato, leggermente nuvoloso nel bicchiere ricco in bocca, retrogusto persistente

**39 euro**

*indice*

## Lefka | Bianchi

*thalassitis*

*gaia wines / isola di santorini*

*vitigno assyrtiko*

elevata acidità, mineralità marcata e complessità per un vino corposo, ben strutturato con delicati aromi di acacia, interessante con tutto il pesce e i molluschi ma anche con agnelli stufati in salsa al limone

*46 euro*

*santorini*

*vassaltis vineyards / isola di santorini*

*vitigno assyrtiko*

aromi di scorze di agrumi e pietra focaia, ricco con un lungo retrogusto ha note iodate che ricordano il mare e sassi bagnati

*57 euro*

*indice*

## Lefka | Bianchi

### *nychteri*

*domaine haridimos hatzidakis / isola di  
santorini / vitigno assyrtiko*

il nome deriva dalla parola “notte” perché  
la raccolta delle uve inizia poco dopo la  
mezzanotte per evitare il caldo  
intensi profumi di agrumi e spezie gusto  
ricco e acidità equilibrata

**76 euro**

### *kavalieros*

*vassaltis vineyards / isola di santorini  
vitigno assyrtiko*

aromi complessi e robusti, di agrumi  
maturi, marmellata di limone, arancia  
confit, su uno sfondo di fiori bianchi  
e rosmarino  
minerale, lungo retrogusto,  
generoso e persistente

**102 euro**

*indice*

## Erythra | Rossi

*petalo*

*domaine gkofas / peloponesso*

*vitigno agiorgitiko*

agiorgitiko biologico prodotto in vigneti di montagna regala aromi di ciliegia con note di violetta, corpo pieno e sapore fruttato

**26 euro**

*endochora kotsifali*

*endochora winery / chania, isola di Creta*

*vitigno kotsifali*

note di frutta rossa e bacche nere, ribes e ciliegie, aromi di agrumi e pietra. mostra un calore considerevole, corpo medio strutturato con tannini vellutati.

**27 euro**

*indice*

## Erythra | Rossi

*nemea*

*domaine gkofas / peloponesso*

*vitigno agiorgitiko*

agiorgitiko biologico prodotto in vigneti  
di montagna regala aromi di ciliegia  
con note di violetta, corpo pieno  
e sapore fruttato

*32 euro*

*riza tou vounou*

*grampsas winery / isola di zante*

*vitigno avgoustiatis*

aromi delicati di frutta rossa matura  
note di pepe equilibrato,  
complicato con tannini  
particolarmente morbidi  
e retrogusto lungo

*34 euro*

*indice*

## Erythra | Rossi

*orgion*

*sclavus winery / isola di cefalonia*

*vitigno mavrodafni*

aromi delicati di prugne, fichi secchi con  
note di cannella, colore rubino profondo

corpo moderato con tannini

inaspettamente vellutati,

acidità rinfrescante

*36 euro*

*mouxtaro '17*

*mouson Estate/ thiva*

aromi di prugna e amarena, note di

vaniglia

tannini morbidi e retrogusto botanico.

*29 euro*

*indice*

## Erythra | Rossi

*kali riza'17*

*kir yianni estate/ amyntaio florina*

*vitigno xinomavro*

sentori di pepe, aromi di ciliegia,  
note di pomodoro, tannini morbidi.

*32 euro*

*ghi & ouranos*

*thymiopoulos vineyards / naoussa*

*vitigno xinomavro*

eleganti aromi di frutta rossa e violetta  
tannini intensi, notevole acidità e grande  
lunghezza ben strutturata  
un piacevole xinomavro della “nuova  
scuola” di naoussa

*39 euro*

*indice*

## Erythra | Rossi

### *goumenissa 2014*

*domaine tatsis / macedonia*

*vitigni xinomavro - negoska*

interessante sposalizio

di due vitigni autoctoni

concentrato di pomodoro con aromi

di frutti rossi e spezie

risulta ricco e tannico in bocca

con un lungo retrogusto

***30 euro***

### *rapasni old vines*

*domaine ntougkos / larissa, grecia centrale*

*vitigno krasato, stavroto, xinomavro*

colore rosso limpido, bouquet complesso

con aromi di pomodoro e frutta rossa,

con sentori di tabacco e pepe

note di eleganti spezie dolci,

retrogusto lungo

***42 euro***

*indice*

## Erythra | Rossi

### *limniona'17*

*domaine zafeirakis/ tyrnavos, thessalia*

*vitigno thessalia*

aromi di frutti di bosco, speziato con  
sapore di composta di prugne nere  
equilibrato con tannini eleganti

*47 euro*

### *mavroudi '17*

*vourvoukeli estate / ismaros xanthi*

*vitigno mavroudi*

aromi di frutta rossa, mirtillo,  
ciliegia e note di pepe  
rustico con medio corpo  
e tannini morbide

*42 euro*

*indice*

## Erythra | Rossi

### *limnio*

*domaine kikones / tracia / vitigno limnio*

aromi di prugna, ciliegia e spezie

corposo con tannini maturi,

liquirizia quasi mentolata

**49 euro**

### *rossiu di Munte'17 Vlaxiko*

*katogi averof estate/ ioannina*

*vitigno vlaxiko*

frutti rossi e neri, speziato, note di pepe,

corpo pieno e tannini vellutati

**62 euro**

*indice*

## **Erythra | Rossi**

### ***mikroklima 2006***

*papaioannou estate/nemea, pelloponeso*

*vitigno agiorgitiko*

sofisticato con eleganti aromi di  
pomodori secchi, fichi, marmellate, caffè,  
note di spezie dolci

matturo in bocca, con piacevoli tannini  
e acidità rinfrescante in questo  
un vino morbido e rotondo!

***64 euro***

### ***mavrotragano***

*domaine sigalas / isola di santorini*

*vitigno mavrotragano*

varietà rossa rara, regala aromi speziati  
e di frutta rossa

acidità marcata, tannini vellutati  
e un lungo finale

***102 euro***

***indice***

## Mpyres | Birre

### *monday's septem*

birra pilsner, 330 ml

bionda, artigianale non pastorizzata,

filtrata

alc. 5% vol.

**7 euro**

### *8° giorno septem*

birra india pale ale, 330 ml

birra artigianale non pastorizzata,

non filtrata

alc. 7% vol

**7 euro**

*indice*

## **Epidorpia | Da Dessert**

### ***vinsanto***

*domaine haridimos hatzidakis / isola di santorini / vitigni assyrtiko-aidani, 2003*

uva essiccata al sole e 6 anni in botti:

complessità di aromi,  
gusto ricco e suggestivo equilibrio  
di dolcezza e freschezza

***calice 10 euro***

### ***mavrodafni patrwn***

*domaine karelas / patrasso*

*vitigno mavrodafne, vintage 2015*

vino rosso dolce con passaggi  
pluriennali in botte

in bocca risulta complesso, di media  
acidità, lunga e piacevole la persistenza

***calice 5 euro***

***indice***

## Epidorpia | Da Dessert

*malvazia*

*monemvasia winery / monemvasia,  
peloponneso / vitigni*

*monemvasia-assyrtiko-kydwnitsa-asproudia*  
aromi vellutati di frutta secca con note di  
spezie esotiche

*calice 12 euro*

*moshatos Riou Patron'14*

Muscat Blanc a Petit Grain Variety  
Parparousis Winery Peloponnesse

*calice 6 euro*

*indice*

## Liker • Apostagmata | Liquori • Digestivi

### *tendura*

*domaine hahalis / patrasso, peloponneso*  
liquore con cannella, chiodi di garofano,  
noce moscata e mastice di lentisco  
consumato e prodotto dai monaci,  
considerato medicina per l'anima

*calice 6 euro*

### *masticha*

*domaine schoinos / isola di chios*  
liquore alla resina di lentisco

*calice 6 euro*

*indice*

## Liker • Apostagmata | Liquori • Digestivi

### *tsipouro*

*thessalia/ tsipouro invecchiato*

aromi varietali, uva, prugne, bucce di bergamotto e aromi piccanti come vaniglia, cioccolato e noce moscata combinati con un corpo robusto ma ricco, una finitura liscia e un raffinato retrogusto aromatico

*calice 7 euro*

### *metaxas 5 stelle*

brandy greco, invecchiato in botti di rovere per almeno cinque anni

*calice 7 euro*

*indice*

## Liker • Apostagmata | Liquori • Digestivi

### *OUZO*

liquore tradizionale dall'inconfondibile aroma di anice stellato il termine “ouzo”, secondo alcuni deriva dalla parola turca “uzum” che in turco significa “raspo d'uva”. secondo altri la bevanda veniva esportata a Marsiglia in contenitori in cui veniva apposta la dicitura “uso Massalia” a indicarne la destinazione. col tempo la dicitura divenne sinonimo di buona qualità della bevanda e, scomparso il termine Massalia, rimase il solo termine “uso” che, traslitterato, si trasformò in “ouzo”.

*calice 5 euro*

*indice*

*E dove non è vino non è amore;  
né alcun altro diletto hanno i mortali.*

**Euripide**  
**(480 a.C. – 406 ca. a. C.)**

# INFORMAZIONI

immagini ©Fornasetti

*indice*

MILANO  
VIA CLUSONE 6

02 9438 1405

[VASILIKIKOUZINA.COM](http://VASILIKIKOUZINA.COM)

[SHOP.VASILIKIKOUZINA.COM](http://SHOP.VASILIKIKOUZINA.COM)

