



***Il menu di Vasiliki Kouzina***

***Melitzanopita, psita ntomatinia , salsa fetas kai tragano fyllo***

Pasta fillo croccante, melanzane, pomodorini arrostiti, salsa feta

***Lavraki marinarismeno me avgotaraxo Trikalinos***

Spigola marinata, bottarga Trikalinos fragole, peperoncino, erba cipollina

***Cous cous me mydia kai kalamaria***

Cous cous con cozze e calamari

***Arni sigomageiremeno, fasolakia, kokkinisti melitzana, salsa mastixa***

Agnello cucinato lentamente, fagiolini, crema di melanzane al pomodoro, salsa aromatizzata con la masticia

***Mpaklavas me fystikia Aiginis***

Baclavas con pasta filo croccante, frutti rossi, sorbetto al lampone

***Accompagnato da un calice di 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

**costo : 70 euro**

