

SUe GIU

PIZZERIA - RISTORANTE
di susanna rizzi

Έχουμε ξεχωριστό
μενού μόνο με
VEGAN πιάτα

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΔΙΑ** 14,00
Ένα αγαπημένο παραδοσιακό πιάτο της Σουζάνας που θα σας ταξιδέψει στην Ιταλική Ριβιέρα!
- ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ** 14,00
τραγανές, με 2 ντιπ
- ΦΡΑΝΚΟ ΑΠΑΣΑΡΙΝΟ** 12,00
Κοτομπουκίτσες μαριναρισμένες με σκόρδο και μαϊντανό, σερβιρισμένες με 2 ντιπ
- ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 11,00
Μαριναρισμένες, ελάχιστα καυτερές, σερβιρισμένες με ντιπς
- ΡΟΛΛΙΝΙ ΑΛ ΤΑΡΤΟΥΦΟ** 15,00
Εκλεπτυσμένο κρύο ορεκτικό με ρολά από μπρεζάολα (διαιτητικό αλλαντικό), γεμιστά με κρέμα τρούφας και φύλλα ρόκας
- ΜΟΥΣ ΑΛ ΣΑΛΜΟΝΕ ΝΤΙ ΜΑΜΑ ΡΙΤΑ** 15,00
Σπιτική συνταγή από τη μητέρα της Σουζάνας με κρέμα - μους σολομού, σερβιρισμένη με ψητό ψωμί ή με φοκάτσια (+1€)
- ΛΑ ΒΕΝΕΡΕ ΝΕΡΑ** 12,00
Μαύρο ρύζι με μαριναρισμένο αβοκάντο και καπνιστό τόνο
- LA VENERE LUMINOSA (Κρύο ορεκτικό)** 12,00
Δελεαστικό, μιλφίγ style, με κινόα, πάστα ελιάς, μυζήθρα, λιαστή ντομάτα, μους καλαμποκιού, ντομάτα, πατζάρι, μαϊντανό, ρόκα
- ΠΙΑΤΟ ΝΤΕΛΙΚΑΤΕΣΕΝ** 16,00
Ποικιλία με κλασικά Ιταλικά αλλαντικά: προσούτο, Σπεκ, σαλάμι, μορταδέλα και μπρεζάολα
- ΤΡΙΠΟΥΝΤΙΟ ΚΟΣΜΙΚΟ** 18,00
Χορταστικό παραδοσιακό πιάτο για 2 άτομα με φοκάτσια, ποικιλία από ντιπ, προσούτο, σαλάτα Καπρέζε με κανονική ή βουβαλίσια μοτσαρέλα (+2€)
- ΠΙΑΤΟ ΜΠΟΦΟ** 12,00
Ειδανικός συνδυασμός: Τα αγαπημένα σας ΜΠΟΜΠΟΛΙ (Μπουκίτσες ζυμάρι) με Φοντί ζεστού τυριού. Εάν επιθυμείτε μπορούμε να προσθέσουμε κοτόπουλο, ντοματίνια, πιπεριές, καρότο (+2 €)
- ΑΝΤΙΠΑΣΤΙΝΟ (Μεζεδάκι για 2 άτομα)** 16,00
Τζατζίκι, σκορδόψωμο, γραβιέρα Νάξου, παρμεζάνα, Μπρι, Γκοργκοντζόλα, μέλι Νάξου, ελιές, φτερούγες κοτόπουλο, με ντιπς και μαρινάκια σοτέ.
- ΠΕΙΡΑΣΜΟΣ ΓΙΑ 2!** 16,00
Παναρισμένο καμαμπέρ, σνιτσελάκια χοιρινού, τζατζίκι, πατάτες τηγανιτές με τρία ντιπς, μπουκίτσες παξιμάδι με φέτα, ντομάτα και πάστα ελιάς, βετζετέριαν χλιαρό σουβλάκι απο χαλούμι και ντοματίνια
- MANITARIA ΑΛΑ ΚΡΕΜ** 7,50
- MANITARIA ΣΟΤΕ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΜΑΪΝΤΑΝΟ** 7,50
- VEGAN VEGGIE PLATE** 16,00
Αβοκάντο πανέ, μαρινάκια σοτέ, χορτοκεφτέδες, ποικιλία φαλάφελ, κουνουπίδι πανέ, γαλαπένιο κεφτέδες

ΦΟΚΑΤΣΙΑ

Νόστιμο παραδοσιακό ιταλικό ψωμί από ζύμη πίτσας, χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα χρωστικά, σε διάφορες παραλλαγές, που σερβίρεται με 2 ντιπ:

- ΤΡΑΝΤΙΤΣΙΟΝΑΛΕ** 7,30
Με σκόρδο και ρίγανη
- ΡΟΖΜΑΡΙΝΟ** 7,30
Με δεντρολίβανο
- ΣΑΛΒΙΑ** 7,70
Με λιωμένο βούτυρο, φασκόμηλο και νιφάδες παρμεζάνας
- ΓΚΟΡΓΚΟ** 7,70
με τυρί Γκοργκοντζόλα και καρύδια

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ

Παραδοσιακό Ιταλικό ορεκτικό από 2 φέτες ψητό ψωμί με...

ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ +1€

- ΠΟΜΟΝΤΟΡΟ Ε ΜΠΑΣΙΛΙΚΟ** 7,00
Με ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο
- ΜΠΟΥΦΑΛΙΝΑ** 8,20
Με ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο και βουβαλίσια μοτσαρέλα
- ΝΟΡΒΕΤΖΕΖΕ** 8,20
Με καπνιστό σολομό, τυρί Μασκαρπόνε, μαϊντανό
- ΤΑΡΤΟΥΦΑΤΑ** 9,00
Με σάλτσα τρούφας, φρέσκα μαρινάκια, Μπρι και μαϊντανό
- ΒΑΓΓΕΛΙΩ** 8,20
Ντομάτα, λευκό τυρί, πάστα ελιάς, σκόρδο, ρίγανη
- ΜΙΞ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑΣ (5 τμχ.)** 16,00
Ποικιλία μπρουσκετές (1τμχ. από κάθε μια)

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

- ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΝΤΙ ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ** 16,00
Καρπάτσιο από μπρεζάολα (διαιτητικό μοσχαρίσιο αλλαντικό) με μήλο, λεμόνι, βασιλικό, ρόκα, νιφάδες Παρμεζάνας, ντοματίνια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΤΟΝΟΥ Η ΞΙΦΙΑ** 16,00
Με κουκουνάρι, πορτοκάλι, ρόκα, μαύρο σουσάμι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΧΤΑΠΟΔΙΟΥ** 16,00
Σε βινεγκρέτ, με μαύρο πιπέρι, σκόρδο, ντοματίνια, πιπεριές, μαϊντανό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- ΤΡΙΣ** 16,80
ποικιλία καρπάτσιο χταποδιού, καπνιστού τόνου και ξιφία

ΣΟΥΠΕΣ

- Τοματόσουπα ή μινεστρόνε ή βελουτέ μαρινάκια ή βελουτέ** 7,00
αρακά με μέντα ή με βούτυρο.
- Ρεβυθόσουπα με τζίντζερ, κουρκουμά και δεντρολίβανο.** 7,00
Όλα σερβίρονται με κρουτόν
- ΣΟΥΠΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ "ΑΛΑ ΙΤΑΛΙΚΑ"** 16,00
σερβίρεται με ψητό ψωμί

ΣΑΛΑΤΕΣ

Οι σαλάτες μας
είναι μεγάλες για
να μοιραστούν ως
ξεκίνημα ή ως κύριο
πιάτο!

- ΣΙΖΑΡΣ** 11,50
Μαρούλι, ψημένο τραγανό μπέικον ή κοτόπουλο ή ανάμεικτο, κρουτόν, καλαμπόκι, τριμμένη Παρμεζάνα και σάλτσα σίζαρ
- ΜΠΟΡΓΚΟΒΕΚΙΟ** 10,50
Μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, ντοματίνια και λιαστή ντομάτα, νιφάδες Παρμεζάνας και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο. Εάν επιθυμείτε γίνεται με ξυνομυζήθρα!
- ΡΕΝΤ ΚΑΡΠΕΤ** 10,50
Ωμά καρότα και πατζάρια τριμμένα, νιφάδες Παρμεζάνας, μαύρο και ακατέργαστο σουσάμι και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο
- ΙΝΓΚΡΙΝΤ** 12,00
Μαρούλι, ρόκα, καρύδια, Μπρι, Σπεκ και αποξηραμένα σύκα και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο
- ΣΟΥΠΕΡΝΤΟΥΠΕΡ** 12,00
Μαρούλι, ρόκα, ντοματίνια, ελιές, κοτόπουλο και μπέικον τραγανά ψημένα, Παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο
- ΛΑ ΛΕΝΤΙΚΙΑ** 10,50
Εντελώς υγιεινή σαλάτα με φιλές φακές, πιπεριές, κρεμμύδια, κινόα, τζίντζερ, ντομάτα, ελαιόλαδο, λεμόνι, μέντα και μαϊντανό, παξιμάδι
- ΚΟΣΙΦΑΝΤΟΥΤΕ** 10,50
Μαρούλι, λάχανο, καρότο, κουκουνάρι και αλεσμένο τζίντζερ, με μία εξαιρετική σως μελιού και βαλσάμικο!
- ΙΝΣΑΛΑΤΑ ΝΤΕΛ ΜΠΟΥΟΝΟΥΜΟΡΕ** 11,50
Η σαλάτα αυτή προσφέρει καλή διάθεση με την εγγύηση των υγιεινών σπόρων και φρούτων, συνοδευόμενη από σως μελιού και βαλσάμικο! Περιέχει: σιτάρι, ρόκα, ντοματίνια, πράσινη πιπεριά, καρότα, κρην μπερί, γκότζι μπερί, παπαρονόσπορους, κολοκυθόσπορους, λιναρόσπορους, ηλιόσπορους, μήλο
- ΟΡΖΟΣΠΑΚΑ** 11,50
Ενδιαφέρουσα και εκπληκτική σαλάτα, που αγκαλιάζει τα συστατικά της με ένα ολόφρεσκο άρωμα πορτοκαλιού, μέντας και τζίντζερ! Περιέχει: πλιγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, ντομάτα, ντοματίνια, κάπαρη, αγγούρι, πορτοκάλι, σως μελιού και βαλσάμικο, λιαστή ντομάτα, δυόσμο, αλεσμένο τζίντζερ
- ΓΚΡΕΚΑ** 10,00
Χωριάτικη, η αγαπημένη! Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, λευκό τυρί, λάδι, ρίγανη
- ΧΑΛΟΥΜΙ** 11,50
Μία χλιαρή σαλάτα από ψητό χαλούμι, απλωμένο σε ένα στρώμα από μαρούλι και ρόκα, στολισμένο με λιαστή ντομάτα, πιπεριές, ελιές, καρότο, κάπαρη και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο
- ΚΑΠΡΕΖΕ** 11,00 / 14,00
Μοτσαρέλα ή βουβαλίσια μοτσαρέλα και ντομάτα σε φέτες, ρίγανη, ελαιόλαδο
- ΣΑΛΑΤΑ ΣΑΛΜΟΝΕ** 13,50
Μαρούλι, μυζήθρα, ντοματίνια, καπνιστό σολομό, αβοκάντο, κινόα, μαϊντανό και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο
- ΓΚΟΥΝΙΛΛΑ** 14,00
Υπέροχη αντίθεση από φρέσκο δροσερό αβοκάντο και μήλο, με σωταρισμένες γαρίδες σε σκόρδο, παξιμαδάκια, ντομάτα, μαρούλι, ρόκα, κόκκινο πιπέρι και ντρέσινγκ με μέλι και βαλσάμικο

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- ΤΑΛΙΑΤΑ** 24,00
Ζουμερό και νόστιμο μοσχαρίσιο φιλέτο σε φέτες πάνω από ένα στρώμα από ρόκα και ντοματίνια
- ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ:** 25,00
-ΠΡΑΣΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ
-ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ & ΚΑΡΥΔΙΑ
-ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
-ΜΕ ΤΥΡΙ ΜΠΡΙ, ΣΠΕΚ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ
(Σερβίρεται με πουρέ Ναζιώτικης πατάτας)
- ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ** 28,00
Αρχοντικό. Σερβίρεται με πουρέ Ναζιώτικης πατάτας
- ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ** 18,00
Με τηγανητές πατάτες
- ΣΝΙΤΣΕΛ ΑΛΑ ΚΡΕΜ** 19,50
Με μαρινάκια αλά κρεμ και τηγανητές πατάτες
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΑ ΚΡΕΜ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 19,50
Κλασικό! Με τηγανητές πατάτες
- ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ** 18,00
Φρουτώδες! Σερβίρεται με πουρέ Ναζιώτικης πατάτας
- ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΑΜΑΜΠΕΡ & ΦΙΣΤΙΚΙΑ** 18,00
Παραδεισένιο! Σερβίρεται με σπανάκι αλά κρεμ
- ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΤΗΣ ΛΕΝΑΣ»** 18,00
Γευστικό και πολύχρωμο! Με μπύρα, μουστάρδα, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα μελιού. Σερβίρεται με πουρέ Ναζιώτικης πατάτας
- ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ** 18,00
Με ανάμεικτη σαλάτα
- ΜΠΕΡΓΚΕΡ** 14,00
Με ψωμί brischoe, μπέργκερ μοσχαρίσιο, τυρί τσένταρ, μπεικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαγιονέζα, BBQ σως, μαρούλι σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές
- FRENCH ΜΠΕΡΓΚΕΡ** 15,00
Με ψωμί brischoe, μπέργκερ μοσχαρίσιο, αυγό μάτι, τυρί γκούντα, μαρούλι, ντομάτα, μπεικον, french sauce, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές
- ΒΙΓΚΑΝ ΜΠΕΡΓΚΕΡ** 15,00
Με σόγια μπέργκερ, τυρί βίγκαν, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, αβοκάντο και ροζ σως σκόρδου, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανιτές

Διαθέτουμε & ΜΑΝΓΚΟ
για μία πιο δροσερή
σαλάτα!

SUe GIU

Wi-Fi code:
2285029029



Σε περίπτωση που έχετε κάποια αλλεργία, παρακαλούμε τονίστε το στον σερβιτόρο σας, ώστε να ενημερωθείτε για τα ακριβή υλικά της συνταγής που επιλέξατε. Οι τιμές είναι σε ευρώ (€)
Οι ΒΕΤΖΕΤΕΡΙΑΝ επιλογές είναι τονιασμένες με Για ΒΕΓΚΑΝ επιλογές ρωτίστε τον σερβιτόρο σας. Σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή νομοθεσία (ΕΚ 1169/2011) τα συστατικά που δύνανται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:
1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, βρώμη, σίκαλη κτλ.) και προϊόντα που έχουν ως βάση τα σιτηρά αυτά. 2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά. 3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια. 4. Αράχιδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα τους. 5. Σόγια και προϊόντα της. 6. Γάλα και γαλακτοκομικά συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης. 7. Ξηροί καρποί με κέλυφος (όπως αμύγδαλα, καρύδια λέκαν, φιστίκια κ.α.) και προϊόντα τους. 8. Σέλινο και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο. 9. Μουστάρδα και προϊόντα προερχόμενα από αυτή (σινάπι). 10. Σουσάμι και προϊόντα προερχόμενα από σουσάμι. 11. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις. 12. Οστρακοειδή και προϊόντα με βάση τα οστρακοειδή (καρκινοειδή) 13. Λούπινο (οσπριοειδή φυτό) και προϊόντα του. 14. Μαλάκια (χταπόδι, καλαμάρι, κ.α.) και προϊόντα τους.
Τα παρακάτω προϊόντα είναι κατεψυγμένα: Γαρίδες, καλαμάρια, τορτελάτι με σολομό.

ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

NEO

- ✓ **ΤΑΛΙΑΤΕΛΕ ΦΟΥΝΓΚΙ Ε ΤΑΡΤΟΥΦΟ** 18,00
Φρέσκιες ταλιατέλες με μανιτάρια και μαύρη τρούφα: ένα ποίημα στο πιάτο σας

"ΖΥΜΑΡΙΚΗ" ΑΠΟΛΑΥΣΗ

ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ +1€

- ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ** 12,00
Λινγκουίνα με σάλτσα ντομάτας, τσίλι, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια. Με γκουάντσιάλε +1 ευρώ
- ΡΑΓΟΥ ΑΛΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ** 12,00
Σπαγγέτι με κιμά και σάλτσα ντομάτας.
- ΛΑΖΑΝΕ** 13,00
Λαζάνια! Τα περίφημα μαγειρεμένα ζυμαρικά με σάλτσα μπολονέζ!
- ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ** 12,00
Σπαγγέτι με μπέικον (ή γκουαντσιάλε +1ευρώ) και αυγό με ή χωρίς κρέμα γάλακτος
- ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΤΟ "ΓΚΟΥΛΑΣ ΤΗΣ ΣΟΥΖΑΝΑΣ"** 13,00
Το γνωστό πλατύ ζυμαρικό με μοσχάρισιες μπουκίτσες κοκκινιστές και γλυκιά πάπρικα
- ΜΑΜΑΡΟΖΑ** 12,00
Πέννες με ροζ βελουδίνη σάλτσα από ντομάτα, ζαμπόν και κρέμα γάλακτος, με μια αρωματική νότα από δενδρολίβανο
- ΠΕΝΝΕ ΤΣΕΣΚΟ** 13,00
Πέννες με ακόμα μία ροζ απόχρωση. Συνδυασμός σως ντομάτας και κρέμας γάλακτος, εμπλουτισμένος με προσούτο, μανιτάρια και καραμελωμένα κρεμμύδια
- ΠΑΣΤΑΡΙΚΑ** 12,50
Ένας θρίαμβος γεύσης από τυριά, εμπλουτισμένος με μπέικον και μανιτάρια (η πρότασή μας είναι με πέννες)
- ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΕ ΜΑΟΥΡΙ** 13,70
Με φιλετάκια μοσχარიού, χρωματιστές πιπεριές, μπαχαρικά, ζουμερό αλλά χωρίς σάλτσα ντομάτας ή κρέμα
- ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΕ ΜΠΕΠΕ** 13,00
Με κιμά, κάρυ, μανιτάρια, μπέικον & μία σταγόνα κρέμα γάλακτος
- ΜΠΡΑΤΣΙΟ ΝΤΙ ΦΕΡΟ** 12,50
Πέννες με μια πράσινη δυνατή γεύση κρέμας από Γκοργκοντζόλα, σπανάκι και μπέικον, που μπορεί βέβαια να μετατραπεί σε μία γλυκιά γεύση εάν επιθυμείτε να επιλέξετε τυρί Γκούντα
- ΤΕΟΥΤΟΝΙΚΑ** 13,00
Ο πεντανόστιμος συνδυασμός από πέννες με καραμελωμένα κρεμμύδια και κοτόπουλο σε σάλτσα τυριών, θα εκτοξεύσει τις αισθήσεις σας!
- ΠΙΟΥΠΕΠΕΡΟΝΙΠΕΤΟΥΤΙ** 12,50
Όλο το Ιταλικό "ταμπραμέντο" ξεδιπλώνεται σ' αυτήν τη μακαρονάδα! Σπαγγέτι με σάλτσα από πιπεριές, μπέικον, μανιτάρια, κουκουναίρι και αμύγδαλα (Δεν είναι καυτερή!)
- ✓ **ΠΟΜΟΝΤΟΡΟ ΦΡΕΣΚΟ Ε ΜΠΑΣΙΛΙΚΟ** 11,00
Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό

ΤΩΡΑ !!!

Μπορείτε να επιλέξετε οποιαδήποτε σάλτσα από τα ζυμαρικά και να την απολαύσετε με φρέσκιες ταλιατέλες (+2€) ή ριζότο ή νιόκι ή παπαρδέλες (+1€)

ΝΙΟΚΙ

Τα νιόκι μας είναι χειροποίητα!!!

- ✓ **ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΕ ΜΥΚΟΝΟΣ** 16,00
Ελαφριά και ισορροπημένη η γεύση σε αυτά τα Λινγκουίνα με μαύρη τρούφα (βολβούς), ντοματίνια, ρόκα, παρμεζάνα, καρύδια
- ✓ **ΒΕΤΖΕΤΕΡΙΑΝΑ** 11,50
Το πάρτυ των λαχανικών! Λινγκουίνα με ντομάτα, σπανάκι, μανιτάρια, αρακάς, μελιτζάνα, κολοκυθάκια, πιπεριά, με Παρμεζάνα
- ✓ **ΠΕΝΝΕ ΜΕΝΤΙΤΕΡΑΝΕΕ** 12,00
Άψογο ταίριασμα μίας έντονης σάλτσας Πέστο, λιαστής ντομάτας και ένα βελούδινο άγγιγμα από μυζήθρα
- ΠΑΣΤΑ ΑΛΟ ΣΚΟΛΙΟ** 21,00
Σπαγγέτι με θαλασσινά: καλαμάρια, μύδια, γαρίδες και λίγη ντομάτα
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΛΛΕ ΚΟΤΣΕ!** 18,00
Σπαγγέτι με φρέσκα μύδια "σκορδάτα" σβησμένα με λευκό κρασί
- ΠΕΣΤΟ Ε ΚΑΜΠΕΡΕΤΙ** 18,00
Σπαγγέτι με γαρίδες βουτηγμένες σε σάλτσα Πέστο, με ή χωρίς μια ιδέα από σάλτσα ντομάτας
- ΠΕΝΝΕ ΝΤΕΛΙΚΑΤΕ** 18,00
Γλυκιά εκλεπτυσμένη συνταγή από πέννες με κρέμα σαφράν, κολοκυθάκια και γαρίδες
- ΤΖΑΝΤΖΙΜΠΑΡ** 18,00
Όταν η απλότητα συναντά την πολυτέλεια! Σπαγγέτι με γαρίδες, σκόρδο και τζίντζερ!
- ΠΕΝΝΕ ΣΑΛΜΟΝΕ Ε ΣΠΙΝΑΤΣΙ** 18,00
Κλασικός συνδυασμός: Πέννες με καπνιστό σολομό, σπανάκι και κρέμα γάλακτος

ΡΙΖΟΤΟ

- ΡΙΖΟΤΟ ΝΤΕΙ ΜΟΝΤΙ** 13,00
Πλούσιος και δελεαστικός συνδυασμός από σπανάκι, Γκοργκοντζόλα και Σπεκ
- ΡΙΖΟΤΟ ΣΤΙΛ ΠΑΕΛΙΑ** 33,00
Πιάτο 2 ατόμων. Ένα γευστικό ταξίδι στην Ισπανία! Πρόκειται για «πειραγμένη» παέλια... αλλά ριζότο! Με πιπεριά, αρακά, λουκάνικο, κοτόπουλο, μύδια, γαρίδες, καλαμάρια, αρωματισμένα με κύμινο και σαφράν!
- ✓ **ΡΙΖΟΤΟ ΑΙ ΦΟΥΝΓΚΙ** 13,00
«Κλασικό»! Με μανιτάρια και Παρμεζάνα
- ✓ **ΡΙΖΟΤΟ ΑΛ ΤΑΡΤΟΥΦΟ ΝΕΡΟ** 18,00
Για όσους λατρεύουν τα μανιτάρια και την μαύρη τρούφα
- ΡΙΖΟΤΟ ΝΤΙ ΜΑΡΕ** 18,50
Η κλασική πανδαισία των θαλασσινών! Με γαρίδες, καλαμάρια, φρέσκα μύδια με ή χωρίς σάλτσα
- ΡΙΖΟΤΟ ΑΛ ΝΕΡΟ ΝΤΙ ΣΕΠΙΑ** 18,00
Με γαρίδες, καλαμάρια, φρέσκα μύδια και μελάني σουπιές

ΟΙ ΠΙΤΣΕΣ ΜΑΣ

Οι πίτσες μας είναι για ένα άτομο ή μεγάλες για 2-3 άτομα!

- ✓ **ΜΑΡΓΕΡΙΤΑ** 10,00 / 16,80
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ρίγανη
- ΠΑΡΜΑ** 14,00 / 25,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο
- ΖΑΜΠΟΝ** 12,00 / 18,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, ρίγανη
- ΖΑΜΠΟΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 12,00 / 19,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μανιτάρια, ρίγανη
- ΠΙΤΣΑ ΠΟΡΚΕΤΑ** 13,00 / 21,00
Κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, καπνιστό χοιρινό, δενδρολίβανο
- ΝΤΙΑΒΟΛΑ** 13,00 / 20,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, πικάντικο σαλάμι, ρίγανη
- ΚΟΥΑΤΡΟ ΣΤΑΤΖΙΟΝΙ** 13,00 / 20,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μανιτάρια, αγκινάρα, ρίγανη (ξεχωριστά, σε κάθε τρίτο)
- ✓ **ΚΟΥΑΤΡΟ ΦΟΡΜΑΤΖΙ (4 ΤΥΡΙΑ)** 13,00 / 20,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, γκούντα, παρμεζάνα, γκοργκοντζόλα, ρίγανη
- ΚΑΛΤΣΟΝΕ (ΚΛΕΙΣΤΗ)** 14,00
Μοτσαρέλα, ζαμπόν, μυζήθρα, μανιτάρια, με σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα απάνω
- ✓ **ΒΕΡΝΤΟΥΡΕ** 13,00 / 21,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, κολοκυθάκια, μελιτζάνα, πιπεριά, μανιτάρια, σπανάκι, ρίγανη
- ΧΑΒΑΝ** 13,00 / 21,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ανανάς, ζαμπόν και ρίγανη
- ✓ **ΓΚΡΕΚΑ** 13,00 / 21,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριά, λευκό τυρί, ρίγανη
- ΠΙΤΣΑ ΣΑΠΟΡΕ ΝΤΙ ΜΑΡΕ** 18,00 / 30,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, καλαμάρια, γαρίδες, μύδια, σκόρδο, μαϊντανό
- ΣΠΕΣΙΑΛ** 13,00 / 21,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, πιπεριά, μπέικον, ζαμπόν, ρίγανη
- ΠΟΥΛΙΕΖΕ** 12,50 / 19,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, αντζούγιες, ρίγανη
- ΠΙΤΣΑ ΝΤΕΛΕ ΑΛΠΙ** 16,00 / 25,00
Κρέμα, μοτσαρέλα, τυρί Μπρι, Σπέκ, μανιτάρια, καρύδια

Διαθέτουμε & τυρί ΒΕΓΚΑΝ

ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

- ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΣΠΙΤΙΚΟ!** 7,00
- ΠΑΝΑΚΟΤΑ** 6,00
με σοκολάτα, καραμέλα, βύσσινο, σιρόπι φράουλα και φρούτα του δάσους
- ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ** 7,00
- ΜΙΛΦΕΪΓ ΣΟΚΟΛΑΤΑ** 7,00
- ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ** 7,00
- ΚΡΕΜΑ ΚΑΤΑΛΑΝΑ** 7,00
- ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ & ΑΜΑΡΕΤΤΟ** 7,00
- ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ** 7,00
- ΖΕΣΤΗ ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΜΕ ΝΟΥΤΕΛΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ (για 2 άτομα)** 9,00
- «ΜΕΘΥΣΜΕΝΕΣ» ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΜΑΝΓΚΟ** με Grand Marnier και παγωτό Βανίλια 8,00

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα μετά το ψήσιμο, επιπλέον χρέωση 3/5 ευρώ

- ✓ **ΠΙΤΣΑ ΤΑΡΤΟΥΦΟ** 18,00 / 30,00
Κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, τρούφα, μανιτάρια, Μπρι, μαϊντανό
- ΠΙΤΣΑ ΣΑΛΜΟΝΕ** 16,80 / 28,00
Κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, καπνιστό σολομό, μαϊντανό
- ΑΖΙΑΤΙΚΑ** 14,00 / 22,00
Κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, κάρυ, κοτόπουλο, μανιτάρια, πιπεριά, ρίγανη
- ΑΛΑ ΦΑΤΣΑ** 14,00 / 22,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, μελιτζάνα, πιπεριά, σπανάκι, κολοκυθάκια, κρεμμύδι, γκοργκοντζόλα, πικάντικο σαλάμι, ρίγανη
- ΠΟΛΑΣΤΡΕΛΑ** 13,00 / 21,00
Η αγαπημένη σας Τεουτόνικα έγινε και πίτσα! Κρέμα, μοτσαρέλα, γκούντα, καπνιστό τυρί, κοτόπουλο, καραμελωμένο κρεμμύδι και παρμεζάνα
- ΚΑΡΝΑΣΑ** 14,00 / 22,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, μπέικον, ζαμπόν, λουκάνικο Φρανκφούρτης, πικάντικο σαλάμι, ρίγανη
- ΠΙΤΣΑ ΝΤΕ ΛΑ ΚΑΠΑ** 13,00 / 22,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, μελιτζάνα, κρεμμύδι, σάλτσα πιπεριάς, μυζήθρα, ελιές, πικάντικο σαλάμι, ρίγανη
- ΝΤΑΝΙΕΛΙΝΑ** 15,00 / 27,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο (ή μπρεζάολα) ρόκα και Παρμεζάνα
- ✓ **ΡΕΑΛΕ** 15,00 / 25,00
Ντομάτα, μοτσαρέλα, ρίγανη, με ρόκα, ντοματίνια και βουβαλίσια μοτσαρέλα μετά το ψήσιμο
- ✓ **ΠΕΣΤΑΠΙΤΣΑ** 12,50 / 19,00
Μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού και ντοματίνια

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

(...ΜΕ ΔΩΡΟ ΜΙΑ ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟ Η ΕΝΑ ΓΛΥΦΙΤΖΟΥΡΙ)

- ✓ **ΜΙΝΙ ΠΙΤΣΑ** 7,00
Επιλέξτε μία από τις πίτσες μας, εκτός από αυτές των θαλασσινών και θα την έχετε σε mini μέγεθος! Με προσούτο, σπεκ ή σολομό +2€
- ΜΙΝΙ ΣΝΙΤΣΕΛ Η ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ Η FISH STICKS** 7,00
με τηγανητές πατάτες, ρύζι ή ζυμαρικά
- ✓ **ΜΙΝΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ** 7,00
Οι νεαροί μας πελάτες είναι πάντα ευπρόσδεκτοι να δοκιμάσουν τις συνταγές των ζυμαρικών μας σε μισή μερίδα. Ζητούμε συγγνώμη που δεν μπορούμε να τους εξυπηρετήσουμε το ίδιο σε συνταγές που αφορούν τα ριζότα και τα ζυμαρικά με θαλασσινά



«Ερωτας με την πρώτη ματιά!» Έτσι θα μπορούσε να χαρακτηρίσει κανείς τη σχέση της Σουζάνας όταν ήρθε στη Νάξο, ως τουρίστρια, για πρώτη φορά στις αρχές της δεκαετίας του '90. Μετακόμισε εδώ το 1999 αποφασισμένη να συνδυάσει την τελευταία δημιουργία.

«Su e Giù» σημαίνει «πάνω και κάτω» και «βόλτα»! Η διπλή σημασία του, λοιπόν, καλύπτεται από τη φυσική θέση του εστιατορίου πρώτων γιατί είναι διάφορο και δεύτερον γιατί μπορείτε να απολαύσετε από αυτό την όμορφη περνατζάδα της παραλίας.

«Στόχος μου» λέει η Σουζάνα «είναι τώρα ο συνδυασμός της εμπειρίας μου των αγαπημένων μου συνταγών και της Ιταλικής παράδοσης, των μακαρονιών με θαλασσινά και τα φρέσκα μύδια, για παράδειγμα, με τα εξαιρετικά Ναξιώτικα προϊόντα και την πρόσφατη κοινή συνειδητή φροντίδα της υγείας μας.

