

*La Rosticceria*

LA CUCINA ITALIANA A MYKONOS

EST. 2002

ITAL.



*Chiedete per il piatto del giorno!*

*Se hai particolari esigenze alimentari o sei ALLERGICO  
a qualche alimento, per favore, faccelo sapere!*

*il prodotto (\*) potrebbe essere congelato*



•Noi usiamo olio extra vergine d'oliva e olive nere di KALAMATA•

*PANE* 2.50

## *Antipasti*

---

***BRUSCHETTA CON POMODORINI E BASILICO:*** 9.00  
*pane tostato con pomodorini, olio d'oliva e basilico*

***PATATE FRITTE:*** *patate fresche fritte con la buccia* 6.50

***CROCCHETTE DI ZUCCHINE:*** 10.00  
*zucchine, ricotta, scamorza, parmigiano, basilico  
(impanato con uova, panko e cereali) e salsina allo yogurt  
(yogurt di Mykonos, panna, cipollina, olio d'oliva)*

***FRITTATINE SOFFICIAL FORNO:*** 10.00  
*uova, yogurt di Mykonos, parmigiano, verdure e scamorza*

***VERDURE GRIGLIATE:*** *zucchine, melanzane,* 13.00  
*funghi freschi, peperoni marinate in olio d'oliva,  
aceto balsamico, aglio e prezzemolo*

***FUNGHI PLEUROTUS FRITTI:*** 14.00  
*carnosi funghi pleurotus coltivati in Mykonos  
fritti impanati con uova, farina, panko e prezzemolo  
Serviti con salsa aioli (maionese, aglio, zafferano) a parte*

***LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE:*** 14.00  
*melanzane, mozzarella, parmigiano,  
basilico e salsa di pomodoro San Marzano*

## *Antipasti*

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>BOCCONCINI DI SALSICCIA AL ROSMARINO:</b><br><i>salsiccia macelleria Falorni in padella, rosmarino,<br/>aglio, vino bianco e pepe nero</i>  | <b>9.00</b>  |
| <b>PROSCIUTTO E MOZZARELLA CON POMODORI SECCHI:</b><br><i>prosciutto San Daniele, mozzarella di bufala,<br/>pomodori secchi sott'olio e aceto balsamico</i>  | <b>19.00</b> |
| <b>VITELLO TONNATO:</b> <i>vitello, salsa con maionese,<br/>tonno, capperi, patata, acciughe e vino bianco</i>   | <b>18.00</b> |
| <b>CARPACCIO DI VITELLO MARINATO ALLE ERBE:</b><br><i>fettine di vitello, pomodori secchi sott'olio, rucola, pecorino,<br/>origano e marinato con limone, maggiorana, timo, salvia<br/>alloro, pepe nero e verde</i> | <b>18.00</b> |
| <b>ALICI IN TORTIERA:</b><br><i>fileti di alici, olio d'oliva, aglio, pangrattato e prezzemolo</i>   | <b>10.00</b> |
| <b>CALAMARELLE FRITTE ALLA CAPRESE:</b> <i>mini calamari*<br/>fritti su fettine di pomodoro fresco, olio d'oliva, origano e basilico</i>   | <b>14.00</b> |
| <b>COZZE AL VINO BIANCO:</b><br><i>cozze saltate in vino bianco, aglio e olio d'oliva</i>  | <b>15.00</b> |
| <b>POLIPO ALLA LUCIANA:</b> <i>polipo*, pomodoro San Marzano,<br/>olive nere, capperi, aglio, olio d'oliva e prezzemolo</i>  | <b>16.00</b> |
| <b>GAMBERONI AL LIMONE:</b> <i>gamberoni*, vino bianco,<br/>limone, aglio, olio d'oliva e pepe macinato</i>  | <b>18.00</b> |

## *Insalate*

---

*GRECA: pomodoro, cetriolo, cipolla, feta (formaggio Greco),  
olive Kalamon, olio evo di Kalamata e origano* **11.00**

*CAPRESE: pomodoro, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico* **14.00**

*POLLO: petto di pollo, lattuga, rucola, radicchio, olive nere,  
uvetta, arancia, limone, pompelmo e olio d'oliva* **16.00**

*CROCCANTE: rucola, formaggio emmental,  
bacon, mais, ravanelli, aceto balsamico, olio d'oliva e crostini* **14.00**

*AVOCADO: lattuga, avocado, salmone affumicato,  
pompelmo rosso e vinaigrette alla senape* **18.00**

## *Risotti*

---

*RISOTTO ALLO ZAFFERANO: zafferano,  
parmigiano, margarina, cipolla, burro e vino bianco* **18.00**

*RISOTTO DI MARE: **21.00**  
gamberoni\*, calamari, cozze, tartufi di mare e bisque di gamberi  
(gamberoni\*, brandy, pomodoro fresco, cipolla, salsa di pomodoro)*

*RISOTTO CACIO e<sup>3</sup> PEPE: caciocavallo, vino bianco,  
burro, margarina, cipolla, lime e pepe macinato* **17.00**

## *Paste*

---

|  |              |
|--|--------------|
| <i>SPAGHETTI AI POMODORINI ALLA NAPOLETANA:</i><br><i>pomodorini freschi, vino bianco, aglio, olio d'oliva e basilico</i>  | <b>11.00</b> |
| <i>SPAGHETTI ALLE ZUCCHINE:</i><br><i>zucchine, parmigiano, rosso d'uovo, menta e basilico</i>   | <b>12.00</b> |
|  <i>TAGLIATELLE AL PESTO:</i><br><i>salsa di pesto (basilico, parmigiano, pinoli, aglio, olio d'oliva)</i>  | <b>12.00</b> |
|  <i>RIGATONI ALLA PRIMAVERA verdure fresche:</i><br><i>melanzane, zucchine, carote, funghi, pomodorini, cipolle e olio d'oliva</i>  | <b>12.00</b> |
|  <i>GNOCCHI ALLA BOSCAIOLA: gnocchi di patata,</i><br><i>funghi shiitake, saliccia macelleria Falorni,</i><br><i>vino bianco e sugo di carne</i>  | <b>16.00</b> |
|  <i>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE: salsa ragù di manzo e maiale</i>  | <b>13.00</b> |
|  <i>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</i><br><i>ragù di manzo e maiale, besciamella e parmigiano</i>   | <b>15.00</b> |
|  <i>RAVIOLI AI FUNGHI: ravioli casarecci ripieni di un misto</i><br><i>di funghi, pangrattato, prezzemolo in salsa di pomodorini,</i><br><i>aglio, olio d'oliva e scaglie di parmigiano</i> | <b>17.00</b> |
|  <i>RIGATONI CON COZZE E PECORINO: cozze, salsa di pomodorini,</i><br><i>pecorino, peperoncino, aglio, olio d'oliva, prezzemolo e basilico</i>  | <b>16.00</b> |
| <i>SPAGHETTI AL POLIPO ALLA LUCIANA:</i><br><i>polipo*, pomodoro San Marzano, olive nere, capperi, vino bianco,</i><br><i>peperoncino, aglio, olio d'oliva e prezzemolo</i>  | <b>19.00</b> |
| <i>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</i><br><i>CON GAMBERONI E ZUCCHINE: pasta all'uovo, gamberoni*,</i><br><i>zucchine, aglio, vino bianco e bisque di gamberi</i><br><i>(gamberoni*, brandy, pomodoro fresco, cipolla, salsa di pomodoro)</i>  | <b>19.00</b> |
| <i>SPAGHETTI ALLA PESCATORA: cozze, tartufi di mare,</i><br><i>gamberoni*, scampi*, pomodorini, vino bianco, aglio,</i><br><i>olio d'oliva e bisque di gamberi (gamberoni*, brandy, pomodoro</i><br><i>fresco, cipolla, salsa di pomodoro)</i>                                 | <b>24.00</b> |

• Noi usiamo olio extra vergine d'oliva e olive nere di KALAMATA •  *Pasta Fresca*

## *Pizze*

---

|   |              |
|---|--------------|
| <i>PIZZA PANE: olio d'oliva, origano</i>  | <i>7.00</i>  |
| <i>MARINARA: salsa di pomodoro, aglio, olio d'oliva, origano</i>  | <i>10.00</i> |
| <i>MARGHERITA: salsa di pomodoro, mozzarella, basilico</i>  | <i>13.00</i> |
| <i>CAPRESE: mozzarella, pomodorini, basilico</i>  | <i>14.00</i> |
| <i>NAPOLI: salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>   | <i>15.00</i> |
| <i>DIAVOLA: salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>  | <i>15.00</i> |
| <i>GRECA: salsa di pomodoro, mozzarella, feta (formaggio greco), olive nere</i>   | <i>15.00</i> |
| <i>MAIS: mozzarella, cotto, mais, panna fresca</i>  | <i>15.00</i> |
| <i>CALZONE: salsa di pomodoro, mozzarella, ricotta, salame Napoli</i>   | <i>16.00</i> |
| <i>SPECIAL: salsa di pomodoro, mozzarella, cotto, bacon, peperoni, funghi freschi</i>   | <i>14.50</i> |
| <i>VEGETARIANA: mozzarella, melanzane, zucchine, funghi freschi, pomodoro fresco</i>  | <i>15.00</i> |
| <i>4 FORMAGGI: mozzarella, parmigiano, gorgonzola e feta (formaggio greco)</i>  | <i>15.00</i> |
| <i>CAPRICCIOSA: salsa di pomodoro, mozzarella, cotto, salame, carciofini, olive nere</i>  | <i>16.50</i> |
| <i>SALSICCIA E FRIARIELLI: salsiccia della macelleria Falorni, mozzarella, friarielli Napoletani leggermente piccanti</i>       | <i>18.00</i> |
| <i>FUMÉ: mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto San Daniele, rosmarino</i>   | <i>20.00</i> |
| <i>BRESAOLA: mozzarella, bresaola, funghi crudi all'insalata (con olio d'oliva, limone, prezzemolo) e scaglie di parmigiano</i> | <i>17.00</i> |
| <i>FOCACCIA BUFALA: focaccia, mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele, rucola, pomodoro fresco</i>                         | <i>22.00</i> |

---

*Le aggiunte di prodotti alle pizza sono extra • Salsa di pomodoro SAN MARZANO •*

*L' impasto della pizza viene preparato con acqua di bottiglia*

## *Pesci e frutti di mare*

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>FRITTO DI CALAMARI E GAMBERONI:</b><br><i>calamari e gamberoni* servito con una salsa di maionese e yogurt di Mykonos a parte</i>  | <b>19.00</b> |
| <b>BACCALÀ IN UMIDO:</b> <i>baccalà*, pomodori concassè, olive nere, capperi, cipolla e vino bianco</i>   | <b>20.00</b> |
| <b>ORATA ALL'ACQUA PAZZA:</b> <i>filetti di orata, pomodorini, acqua, vino bianco, aglio, olio d'oliva e prezzemolo</i>   | <b>21.00</b> |
| <b>SPIGOLA IN CROSTA DI PISTACCHI:</b><br><i>filetto di spigola fresca al forno con crosta di pistacchi, cavolo rosso e servita su purea di pistacchi</i>   | <b>24.00</b> |
| <b>TONNO SCOTTATO AL SESAMO:</b> <i>tranci di tonno al forno con sesamo nero e bianco accompagnati da pomodorini, aglio, olio d'oliva, erba cipollina e una salsina a parte (yogurt di Mykonos, basilico, menta, olio d'oliva, sale e pepe)</i>           | <b>24.00</b> |
| <b>GAMBERONI AL PROSECCO:</b> <i>gamberoni*, prosecco, farina, arancia, aglio, zenzero, erbe aromatiche e olio d'oliva</i>  | <b>25.00</b> |
| <b>ZUPPA DI PESCE CON CROSTONI:</b> <i>gamberoni*, calamari, pesce (secondo disponibilità di mercato), cozze, tartufi di mare, peperoncino, aglio, olio d'oliva e bisque di gamberi (gamberoni*, brandy, pomodoro fresco, cipolla, salsa di pomodoro)</i> | <b>26.00</b> |



## *Carni*

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>PETTO DI POLLO AL LIME:</b><br><i>petto di pollo 300gr, yogurt di Mykonos, erba cipollina, lime e vino bianco</i>  | <b>18.00</b> |
| <b>POLLO ALLE OLIVE:</b> <i>petto di pollo 300gr, vino bianco, pomodori, limone, olive nere, aglio, maggiorana, timo, salvia, olio d'oliva e basilico</i>                                     | <b>18.00</b> |
| <b>BURGER:</b> <i>burger di manzo 200gr. servito con panino casareccio morbido, caciocavallo, pomodori secchi sott'olio, lattuga, cipolle caramellate, maionese e patatine fritte fresche</i> | <b>16.00</b> |
| <b>COTOLETTA ALLA MILANESE:</b> <i>fettina di vitello impanata con panko e servita con patatine fritte fresche</i>  | <b>19.00</b> |
| <b>SCALOPPINE AI FUNGHI SHIITAKE:</b><br><i>fettine di vitello, funghi shiitake coltivati in mykonos e vino bianco</i>  | <b>19.00</b> |
| <b>BISTECCA DI VITELLO ALLA GRIGLIA:</b><br><i>bistecca di vitello 300gr alla griglia e servita con patatine fritte fresche</i>   | <b>21.00</b> |
| <b>TAGLIATA:</b> <i>manzo 250gr. Servito con rucola, parmigiano, pomodorini, olio d'oliva e limone</i>  | <b>26.00</b> |

## *Dolci*

---

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>TIRAMISU:</b> <i>mascarpone, caffè, uova, savoiardi, cacao, zucchero, panna</i>   | <b>7.00</b>                 |
| <b>CAPRESE:</b> <i>cioccolato fondente, mandorle, zucchero, uova e fecola di patate</i>  | <b>7.00</b>                 |
| <b>TRIS DI PANNACOTTE:</b> <i>classica con glassa all'aceto balsamico, ai mirtili con glassa, al caramello alla camomilla con glassa al caramello salato</i> | <b>9.00</b>                 |
| <b>CALZONE NERO:</b> <i>nutella, mascarpone, amaretti, pinoli</i>  | <b>13.00</b>                |
| <b>GELATO (1 palla) -vaniglia o pistacchio o cioccolato</b>  | <b>2.00</b>                 |
| <b>FRUTTA DI STAGIONE</b>  | <b>5.00 / 10.00 / 15.00</b> |

## *Caffè e altro*

---

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <i>ESPRESSO</i>                | <i>2.50</i> |
| <i>ESPRESSO DOPPIO</i>         | <i>4.00</i> |
| <i>ESPRESSO DECAFFEINATO</i>   | <i>3.00</i> |
| <i>ESPRESSO FREDDO</i>         | <i>4.00</i> |
| <i>CAPPUCCINO</i>              | <i>3.50</i> |
| <i>CAPPUCCINO DOPPIO</i>       | <i>4.50</i> |
| <i>CAPPUCCINO DECAFFEINATO</i> | <i>4.00</i> |
| <i>CAPPUCCINO FREDDO</i>       | <i>4.50</i> |
| <i>CAFFÈ LATTE</i>             | <i>4.00</i> |
| <i>CAFFÈ GRECO</i>             | <i>2.50</i> |
| <i>CAFFÈ GRECO DOPPIO</i>      | <i>3.50</i> |
| <i>FRAPPÈ</i>                  | <i>3.50</i> |
| <i>CAFFÈ FILTRO</i>            | <i>3.50</i> |
| <i>CIOCCOLATA</i>              | <i>4.00</i> |
| <i>TE</i>                      | <i>3.50</i> |

## *Analcolici*

---

|  |             |
|--|-------------|
| <i>ACQUA MINERALE 500ml</i>                    | <i>1.50</i> |
| <i>ACQUA MINERALE 1lt</i>                      | <i>3.50</i> |
| <i>ACQUA GASSATA 250ml</i>                     | <i>2.50</i> |
| <i>ACQUA GASSATA 750ml</i>                     | <i>4.00</i> |
| <i>BEVANDE GASSATE 330ml</i>                   | <i>3.00</i> |
| <i>SPREMUTA D'ARANCIA</i>                      | <i>6.00</i> |
| <i>SPREMUTA di lime, menta e acqua gassata</i> | <i>7.00</i> |

## *Birre*

---

|  |              |             |
|--|--------------|-------------|
| <b>MAMOS SPINA</b><br><i>Pils</i>                                  | <i>300ml</i> | <i>4.50</i> |
| <b>MAMOS SPINA</b><br><i>Pils</i>                                  | <i>400ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>AMSTEL BOTTIGLIA</b><br><i>Pale lager</i>                       | <i>330ml</i> | <i>4.00</i> |
| <b>HEINEKEN BOTTIGLIA</b><br><i>Lager</i>                          | <i>330ml</i> | <i>4.50</i> |
| <b>KAISER BOTTIGLIA</b><br><i>Pilsner</i>                          | <i>330ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>FIX BOTTIGLIA</b><br><i>Pale lager</i>                          | <i>330ml</i> | <i>5.00</i> |
| <b>FIX DARK BOTTIGLIA</b><br><i>Dark lager</i>                     | <i>330ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>BUCKLER BOTTIGLIA</b><br><i>Birra non alcolica</i>              | <i>330ml</i> | <i>4.00</i> |
| <b>CORONA EXTRA BOTTIGLIA</b><br><i>American adjunct lager</i>     | <i>330ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>MCFARLAND BOTTIGLIA</b><br><i>Red ale</i>                       | <i>330ml</i> | <i>7.00</i> |
| <b>MORETTI BOTTIGLIA</b><br><i>Lager</i>                           | <i>330ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>PERONI NASTRO AZZURRO BOTTIGLIA</b><br><i>Pilsner</i>           | <i>330ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>NISSOS BOTTIGLIA</b> ( <i>Microbirrificio</i> ) <i>pilsner</i>  | <i>330ml</i> | <i>6.00</i> |
| <b>MIKONU BOTTIGLIA</b> ( <i>Microbirrificio</i> ) <i>pale ale</i> | <i>330ml</i> | <i>8.00</i> |

## *Alcolici*

---

|  |              |
|--|--------------|
| <b>CAMPARI SODA 98ml</b>                   | <i>6.00</i>  |
| <b>CARAFFA D'OUZO 250ml</b>                | <i>8.00</i>  |
| <b>CARAFFA TSIPOURO 250ml</b>              | <i>9.00</i>  |
| <b>VODKA, GIN, BRANDY</b>                  | <i>8.00</i>  |
| <b>RISERVE SPECIALI</b>                    | <i>15.00</i> |
| <b>LIQUORI: amari, limoncello, sambuca</b> | <i>6.00</i>  |
| <b>GRAPPA: Sarpa Poli</b>                  | <i>8.00</i>  |
| <b>GRAPPA: Invecchiata Poli</b>            | <i>10.00</i> |
| <b>GRAPPA: Tignanello Antinori</b>         | <i>12.00</i> |

## TAKEAWAY - DELIVERY

Tel. +30 22890 28750

Responsible according to the law: MASSIMO CONTINO

All our prices are inclusive of all applicable taxes:

(Tax: Service included, VAT 13% or VAT 24%, Municipal Tax 0.5%) The prices are in euro.

VALID UNTIL: 30/12/24

For our dishes we make use of: Virgin olive oil and sunflower oil

We use Greek feta cheese

We prepare the pastry in all our pizzas with mineral water.

The star \* means frozen foods

Per i nostri piatti usiamo olio extra vergine di oliva e olio di girasole

La feta che usiamo è Greca

L' impasto della pizza viene preparato con acqua di bottiglia

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).**

(GR) Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

(D) DAS RESTAURANT IST VERFLICHTET BESCHWERDEFORMULARE FÜR IHRE RECLAMATIONEN SICHTBAR IN EINER SPECIALBOX NEBEN DEM AUSGANG ZU FÜHREN

(GB) The restaurant is obliged to present printed forms in a special box next to exit for the reclamation of any complaints

(F) LE RESTAURANT EST TENU DE PRÉSENTER L' IMPRIMÉ DE RECLAMATIONS DANS UNE BOITE PLACÉE A' CÔTÉ DE LA SORTIE POUR TOUTES RÉCLAMATIONS

*Evdokiaideas*  *by graphicidea mykonos* +30 22890 26125