



STARTERS

- Crispy Eggplant with Parmesan cheese, Herbs, and Napolitana Sauce - 11
- Squid with Seasonal Greens, Polenta and Arabiata Sauce - 16
- Bruschetta with Pistachio Pesto, Homemade Tomato paste with carob crumble and olives - 9
- Ceviche of the Day - 17
- Beef Carpaccio with Caramelised Hazelnuts, Truffle Mayo and Pickled Onion - 18
- Grilled Shrimp - 16

SALADS

- Chicken Caesar Salad with Grilled Chicken, Corn, Iceberg, Parmesan Shavings and Croutons - 12
- LO&LA Salad of Mixed Leaves, Grilled Manouri, Dried Figs, Caramelised Almonds with Sesame Oil and Apple Cider Vinaigrette - 13
- Cherry Tomato Salad, with Pickled Onions, Barley Rusk and Greek Cheese - 13

PASTA

- Linguine Pomodoro - 13
- Spaghetti alla Chitarra Carbonara with Crispy Guanciale - 15
- Fettuccini Beef Ragu with Parmesan Cream - 16
- Linguini Bottarga with Garlic, Parsley and Chilli - 19

MAINS

- Beef Cheek with Potato Purée, Mushrooms and Beef Jus - 21
- Lamb Shank in a Herb Crust with Smoked Eggplant Cream and Lamb Jus - 22
- Rooster Cacciatore with Mushrooms and Baby Potatoes - 16
- Panko Crusted Chicken Breast with Salsa Pomodoro and Parmesan Gratin - 16
- Fish of The Day - 19

DESSERTS

- Tiramisu - 10

Handmade Focaccia with Burnt Butter - 2.5 per person



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τραγανή Μελιτζάνα με Παρμεζάνα, Μυρωδικά, και Σως Ναπολιτάνα - 11

Καλαμάρι με Λαχανικά Εποχής, Πολέντα και Αραμπιάτα Σως - 16

Μπρουσκέτα με Πέστο Φυστικιού, Χειροποίητη Πάστα Ντομάτας με παξιμάδι χαρουπιού και ελιές - 9
Σεβίτσε Ημέρας - 17

Καρπάτσιο Μοσχαριού με Καραμελωμένα Φουντούκια, Μαγιονέζα Τρούφας και Πίκλα Κρεμμυδιού - 18
Ψητές Γαρίδες - 16

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Caesar με Ψητό Κοτόπουλο, Καλαμπόκι, Άισμπεργκ, Φλίδες Παρμεζάνας και Κρουτόν - 12
LO&LA Σαλάτα με Ανάμεικτα Λαχανικά, Ψητό Μανούρι, Αποξηραμένα Σύκα, Καραμελωμένα Αμύγδαλα με
Σουσαμέλαιο και Βινεγκρέτ Μήλου - 13

Σαλάτα με Τοματίνια, Πίκλα Κρεμμυδιού, Κριθαρένιο Παξιμάδι και Ελληνικό Τυρί - 13

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Λιγκουίни με Σάλτσα Ντομάτας - 13

Σπαγγέτι Καρμπονάρα α λα Τσιτάρα με τραγανό Γκουαντσάλε - 15

Φετουτσίни Μοσχάρι Ραγού με Κρέμα Παρμεζάνας - 16

Λινγκουίни Μποτάργκα με Σκόρδο, Μαϊντανό και Τσίλι - 19

ΚΥΡΙΩΣ

Μοσχαρίσια Μάγουλα με Πουρέ Πατάτας, Μανιτάρια και Σάλτσα Μόσχου - 21

Κότσι Αρνί σε Κρούστα Μυρωδικών με Καπνιστή Κρέμα Μελιτζάνας και Σάλτσα Αρνιού - 22

Κόκκορας Κατσιατόρε με Μανιτάρια και Πατάτες Baby - 16

Στήθος Κοτόπουλο σε Κρούστα Πάνκο με Σάλτσα Ντομάτας και Γκρατινέ Παρμεζάνα - 16
Ψάρι Ημέρας - 19

ΓΛΥΚΑ

Τιραμισού - 10

Χειροποίητη Φοκάτσια με Καμμένο Βούτυρο - 2.5 ανά άτομο