

MENU

DA DORI

Fritti

FRITTO MISTO

2 chicken wings + onion rings + 4 chickpea croquettes + 2 zucchini croquettes + 2 croquettes (4 cheeses) + 2 lightly spicy pieces (1, 3, 7, 11)

Prezzo: 8,50€



FRITTO VEGETARIANO

Onion rings, 4 chickpea croquettes, 2 zucchini croquettes, and 2 cheese croquettes (1, 3, 7)

Prezzo: 7,00€



ALETTE DI POLLO

Five lightly spicy pieces.

Prezzo: 5,00€



CROCCHETTE AI 4 FORMAGGI

Four golden and tasty pieces (1, 3, 7)

Prezzo: 4,00€



CROCCHETTE DI ZUCCHINE

Four golden and tasty pieces (1, 3)

Prezzo: 4,00€



CROCCHETTE DI CECI

Four pieces, crispy on the outside and soft on the inside.

Prezzo: 4,00€



Le Nostre Salse

DEGUSTAZIONE

Tasting of authentic greek sauces (7, 11)

Prezzo: 5,90€



TZATZIKI

Greek yogurt sauce, cucumber, garlic, and extra virgin olive oil (7)

Prezzo: 3,50€



TIROKAFTERI

Spicy Greek cheese sauce (7)

Prezzo: 3,50€



HUMUS

Sesame paste (tahini), chickpeas, oil, and lemon.

Prezzo: 3,50€



FETA

Feta cheese made from goat and sheep milk, seasoned with extra virgin olive oil and oregano

Prezzo: 3,50€



DOLMATAKIA

Vine leaf rolls filled with rice and aromatic herbs.

Prezzo: 5,00



PAKOS

Cretan rustic whole wheat rusk with red and yellow cherry tomatoes, feta, olives, extra virgin olive oil, and oregano.

Prezzo: 5,00€



SAGANAKI GRIGLIATO

Grilled cheese.

Prezzo: 3,50€



Pite

PITA GYROS MAIALE

Pita, thinly sliced grilled pork, salad, tomato, onion, tzatziki sauce, served with french fries and tzatziki sauce.

Prezzo: 7,50€



PITA GYROS POLLO

Pita, thinly sliced grilled chicken, salad, tomato, onion, tzatziki sauce, served with french fries and tzatziki sauce.

Prezzo: 7,50€



PITA BBQ

Pita, BBQ sauce, salad, tomato, grilled beef, grilled bacon, onion, french fries with BBQ sauce, served with french fries and BBQ sauce.

Prezzo: 7,50€



KRONOS

Pita, thinly sliced grilled chicken, bacon, salad, tomato, pink sauce, served with french fries and pink sauce.

Prezzo: 7,50€



CHREYSI

Pita, crispy chicken strips, onion rings, bacon, salad, tomato, dill mayo, served with french fries and dill mayo.

Prezzo: 7,50€



ANGEA

Pita, thinly sliced grilled chicken, Greek yogurt sauce, salad, tomato, side of french fries, oregano, served with french fries and dill sauce.

Prezzo: 7,50€



VEGETARIANA

Pita, grilled vegetables, zucchini, bell peppers, eggplant, hummus, chickpea croquettes, served with french fries and hummus.

Prezzo: 7,50€



Piatti

GRIGLIATA MISTA

22 slices of pork + 2 chicken wings + 2 sausages + 2 skewers of pork + 2 skewers of chicken + 2 lamb skewers + 8 slices of grilled bacon, grilled vegetables, french fries, tzatziki sauce, tirokafteri sauce + 2 pita bread triangles. (2 PEOPLE).

Prezzo: 30,00€



ARROSTICINI

Grilled lamb skewers, served with salad, french fries, and dill mayo sauce.

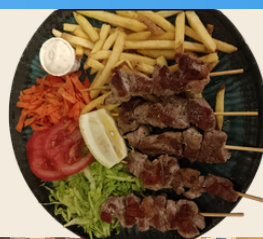
Prezzo: 12,00€



SOUVLAKI DI MAIALE

Grilled pork skewers with salad, tomatoes, french fries, carrots, and tzatziki sauce.

Prezzo: 11,00€



SOUVLAKI DI POLLO

Grilled chicken skewers with salad, carrots, tomatoes, french fries, and tzatziki sauce.

Prezzo: 11,00€



SOUVLAKI DI POLLO E BACON

Grilled chicken skewers with salad, carrots, tomatoes, french fries, and BBQ sauce.

Prezzo: 11,00€



PAME GRECIA MAIALE

Thinly sliced grilled pork, served with salad, tomatoes, Tropea onion, pita triangles, tzatziki sauce, carrots, and french fries.

Prezzo: 11,00€



PAME GRECIA POLLO

Thinly sliced grilled chicken, served with salad, tomatoes, Tropea onion, pita triangles, tzatziki sauce, carrots, and french fries.

Prezzo: 10,00€



POLLO E BACON

Grilled chicken with cheddar, bacon, salad, tomatoes, french fries, and BBQ sauce.

Prezzo: 10,00€

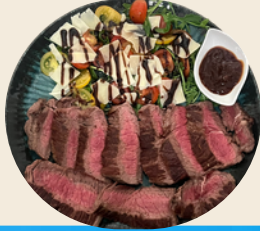


Piu Piatti

TAGLIATA DI MANZO

300g beef tagliata with a side of arugula, red and yellow cherry tomatoes, Grana Padano, balsamic vinegar, and BBQ sauce.

Prezzo: 11,00€



MELENZANE IMAM

Stewed eggplant, leek and onion base, tomato concentrate, confit cherry tomatoes, feta cheese, EVOO. Served with salad, feta, tomatoes, and pita triangles.

Prezzo: 10,00€



TAGLIATA DI POLLO

Grilled chicken strips with arugula, red and yellow cherry tomatoes, Grana Padano, balsamic vinegar, french fries, and BBQ sauce.

Prezzo: 11,00€



MOUSSAKA

Traditional Greek casserole made with eggplant, potatoes, spiced ragu, and gratin béchamel.

Prezzo: 7,00€



MERIDA DIKOMAS

Thinly sliced chicken with bacon, salad, tomato, french fries, pita triangles, and dill mayo sauce with oregano.

Prezzo: 10,90€



VERDURE GRILLATE

A classic and light mix of seasonal vegetables: eggplant, zucchini, and grilled red bell peppers.

Prezzo: 3,00€



Dolci

YOGURT E NOCI

Greek yogurt with walnuts and honey.

Prezzo: 3,50€



BABY MENÙ

Nuggets, patatine, ketchup

Prezzo: 5,00€



INSALATE

BAKLAVA/KATAIFI

Phyllo pastry dessert with honey, milk, vanilla, sweet syrup, kataifi pastry, butter, honey, almonds, walnuts, and cinnamon.

Prezzo: 4,00€



INSALATA DI POLLO

Grilled chicken strips, iceberg lettuce, arugula, red and yellow cherry tomatoes, Grana Padano, olives, dill mayo, and oregano.

Prezzo: 9,00€



BOUGATSA GRECA

Golden and crispy phyllo dough with a soft semolina cream center. Served warm with whipped cream, a drizzle of honey, and a dusting of cinnamon.

Prezzo: 4,00€



LA DORICA

Crispy chicken strips, iceberg lettuce, red and yellow cherry tomatoes, mozzarella, carrots, corn, and balsamic vinegar.

Prezzo: 8,50€



TORTA DI ARANCIA

Flour, sugar, yogurt, sunflower oil, eggs, water, cornstarch, orange pulp, baking powder, vanilla.

Prezzo: 4,00€



INSALATA TONNO

una, Kalamata olives, iceberg lettuce, carrots, red and yellow cherry tomatoes, mozzarella, arugula.

Prezzo: 8,50€



TORTA DI NOCI

Flour, sugar, milk, sunflower oil, walnuts, eggs, cinnamon.

Prezzo: 4,00€



INSALATA GRECA CHORIATIKI

Fresh tomatoes, bell peppers, cucumbers, onions, Kalamata olives, PDO feta, and extra virgin olive oil.

Prezzo: 8,00€





LE NOSTRE BIRRE



MullerBrau Kellerbier

50 <L

Birra non filtrata morbida e avvolgente. Il gusto è pieno e rotondo, con delicate note mielate.

Stile: Keller

Fermentazione: Bassa

Colore: Giallo Opalescente

Gradazione: 5.2%



MullerBrau Weisse

50 <L

Weissbier chiara, morbida e fruttata, con note di banana e spezie, corpo pieno e finale rinfrescante.

Stile: Weissbier

Fermentazione: Bassa

Colore: Amaro

Gradazione: 5.0%



Theresianer IPA non filtrata

50 <L

Sorprende con sentori di fiori e agrumi. L'amarrezza decisa lascia spazio a una gradevole impressione di equilibrata corposità.

Stile: IPA Non Filtrata

Fermentazione: Alta

Colore: Amaro

Gradazione: 5.0%



Theresianer WIT Non Filtrata

50 <L

Profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata e piacevole.

Stile: Blanche Non Filtrata

Fermentazione: Alta

Colore: Blanche Non Filtrata

Gradazione: 5.1%



MYTHOS Lager

33 <L

Come suggerisce il nome, Mythos (che significa leggenda in greco) è un prodotto greco conosciuto in tutto il mondo come rimedio per una calda giornata estiva!

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5.0%



Septem Mylos

50 <L

Lager greca dal carattere autentico e bilanciato. Il gusto è fresco e leggermente maltato, con delicate note erbacee e un finale pulito e scorrevole.

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5.0%



ALFA Lager

33 <L

La birra Alfa nasce nel 1961, dopo un duro periodo di guerre e povertà in Grecia, come rimedio a tutti i brutti ricordi.

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5.0%



FIX HELLAS Premium Lager

33 <L

La birra greca con la storia più lunga e il patrimonio più ricco, dal 1864, indissolubilmente legata a valori stabili e senza tempo.

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato Brillante

Gradazione: 5.0%



ODYSSEAS Red Ale

33 <L

La visita di Ulisse all'isola di Circe, celebre per le sue pozioni ammalianti, ha ispirato la creazione di Odyssey Red Circe's Spell: una birra unica, capace di rendere magico ogni momento.

Stile: Red Ale

Fermentazione: Bassa

Colore: Ambrato

Gradazione: 7.0%





I NOSTRI VINI

BOLLEICINE



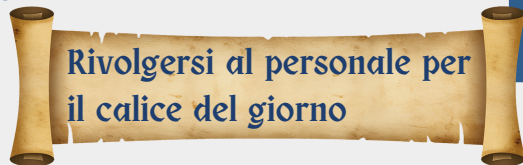
Masottina Prosecco Treviso Brut Doc Calmaggione

Vintage: s.a.
Regione: Veneto
Uve: Glera 100%
Maturazione: Acciaio



Masottina Prosecco Treviso Brut Rosé Doc Via Venti

Vintage: 2024
Regione: Veneto
Uve: Glera 90% Pinot Nero 10%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Calice 3,50€



BIANCHI



La Vigne di Clementina Fabi Passerina Marche Igt Fabi

Vintage: 2026
Regione: Marche
Uve: Passerina 100%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



La Vigne di Clementina Fabi Offida Pecorino Dcpg Fabi

Vintage: 2022
Regione: Veneto
Uve: Pecorino 100%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Filodivino Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Doc Matto

Vintage: 2023
Regione: Marche
Uve: Verdicchio 100%
Maturazione: Acciaio 12 Mesi



St. Pauls Vigneti delle Dolomiti Igt Cuvee Brut

Vintage: 2024
Regione: Alto Adige
Uve: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Bambinuto Greco di Tufo Dcpg

Vintage: 2023
Regione: Campania
Uve: Greco 100%
Maturazione: Acciaio 15 mesi



Retsina Malamatina Bottiglia di Vino Bianco 250ml

Vintage: NV
Regione: Marche
Uve: Blend di uve bianche
Maturazione: Acciaio



ROSATI & ROSSI



Produttori di Manduria Negroamaro Rosato Salento Igt

Vintage: 2024
Regione: Puglia
Uve: Negroamaro 100%
Maturazione: Acciaio 3 mesi



Libenzi Rosso Conero Doc Zizzero

Vintage: 2023
Regione: Marche
Uve: Montepulciano 100%
Maturazione: Acciaio 6 mesi



Filodivino Lacrima di Morro d'Alba Doc Diana

Vintage: 2022
Regione: Marche
Uve: Lacrima 100%
Maturazione: Acciaio 6 mesi
Legno 6 mesi



Graffeta Nero D'avola Doc

Vintage: 2021
Regione: Veneto
Uve: Nero D'avola doc 100%
Maturazione: 50% legno -
50% Acciaio 6 mesi



Rocca di Castagnoli Chianti Dcpg Fattoria di Scannano

Vintage: 2024
Regione: Toscana
Uve: Sangiovese 90% Cilieggiolo 10%
Maturazione: Legno 4 mesi
Bottiglia 3 mesi



Produttori di Manduria Primitivo Salento Igt Electric Bee

Vintage: 2023
Regione: Puglia
Uve: primitivo 100%
Maturazione: Acciaio





LE NOSTRE COCKTAILS



Campari Spritz



Bitter
Campari,
Prosecco Doc,
Soda Water



Aperol Spritz



Aperol,
Prosecco Doc,
Soda Water



Gin & Tonic



Votanikon Dry
Gin,
London
Essence.
Pompelmo e
Rossmarino
Tonic Water



Americano



Bitter
Campari,
Vermouth
Rosso, Soda
Water



Negroni



Bitter
Campari,
Vermouth
Rosso, Soda
Water



Spritz Analcolico



Roots divino
Rosso/ Bianco



BIBITE

Acqua	1,00€
Campari Soda	3,50€
Crodino	3,50€
ESTATHE PESCA/LIMON	1,30€
Coca-Cola	2,00€
Cola Zero	2,00€
Succo Ace	2,50€

Lemon Soda	2,50€
Aranciata	2,50€
Cedrata	2,50€
Chinotto	2,50€
Gazzosa	2,50€
Acqua Tonica	3,00€



ELENCO ALLERGENI

Gli allergeni vengono indicati nel menù con il numero di riferimento

- 01 Cereali · Gluten contenenti Glutine.
- 02 Crostacei · Crustacean e prodotti a base di crostacei.
- 03 Uova · Eggs e prodotti a base di uova.
- 04 Pesce · Fish e prodotti a base di pesce.
- 05 Arachidi · Peanuts e prodotti a base di arachidi.
- 06 Soia · Soya e prodotti a base di soia.
- 07 Latte · Milk e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 08 Frutta a guscio · Nuts mandorle, nocciole, noci.
- 09 Sedano · Celery e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape · Mustard e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo · Sesame e prodotti a base di sesamo.
- 12 Anidride solforosa · Sulphites e solfiti > 10 mg/kg·10 mg/lit.
- 13 Lupini · Lupine e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi · Molluscs e prodotti a base di molluschi.

ATTENZIONE:

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il nostro personale è sempre a disposizione per ulteriori informazioni.

*In assenza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto congelato di prima qualità.

Gli alimenti ittici che vengono acquistati freschi, o che vengono serviti crudi, marinati e affumicati, vengono sottoposti alla procedura di abbattimento di temperatura preventiva a -20° come da regolamento UE



DA DORI

