



# PEROVINO

BY ANDREA FUSCO

# THE TIMELESS STARTER

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### **The Hill** 19

Mixed salads, pecan nuts,  
Robiola cheese and lychees

### **The Country** 21

Potato with vanilla foam,  
black truffle and chicken broth

### **Prawns Skewers** 27

In phyllo dough with  
mortadella mousse

### **Sea Scallops** 35

In cuttlefish ink tempura,  
coconut milk and bacon

### **Quail** 29

Bread, quail egg and broccoli

### **The Abyss** 25

Marinated shrimps, sea water  
and seaweed

### **Red Mullet** 32

With panzanella and lemon

### **The Hill** 19

Ανάμεικτη σαλάτα, καρύδια πεκάν,  
τυρί Robiola και λίτσι

### **The Country** 21

Πατάτα με αφρό βανίλιας,  
μαύρη τρούφα και ζωμό κοτόπουλου

### **Γαρίδες σουβλάκια** 27

Σε φύλλο με μους μορταδέλας

### **Θαλασσινά χτένια** 35

Σε tempura μελανιού σουπιάς,  
γάλα καρύδας και μπέικον

### **Ορτύκι** 29

Ψωμί, αυγό ορτυκιού και μπρόκολο

### **Η άβυσσος** 25

Μαριναρισμένες γαρίδες,  
θαλασσινό νερό και φύκια

### **Μπαρμπούνι** 32

Με panzanella και λεμόνι

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

# MAIN COURSES

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### **The Mountain 32**

Roe deer, coffee scented polenta,  
black truffle and Campari sorbet

### **Codfish 37**

Pil-pil and soused onion

### **Grouper 40**

Aon barbeque with culatello  
ham fresilla, smoked seaweeds  
and vegetables

### **Cuttlefish 29**

With grilled baby fennel

### **Marinated Veal 35**

Crunchy cauliflower and raspberry  
vinegar onions

### **Lamb 35**

With torched asparagus,  
pecorino cream and  
salted baked onion

### **The Mountain 32**

Ελάφι, πολέντα, μαύρη τρούφα  
και σορμπέ Campari

### **Μπακαλιάρος 37**

Pil Pil με πίκλα κρεμμυδιού

### **Σφυρίδα 40**

Ψητή με ζαμπόν culatello,  
καπνιστά φύκια και λαχανικά

### **Σουπιές 29**

Με ψητό baby φινόκιο

### **Μαριναρισμένο μοσχάρι 35**

Τραγανό κουνουπίδι και κρεμμύδια  
με ξύδι βατόμουρου

### **Αρνί 35**

Με σπαράγγια, κρέμα από τυρί πεκορίνο  
και παστό, ψητό κρεμμύδι

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

# PASTA & RISOTTO

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

## Spaghetti 19

Pecorino cheese, black pepper, mussels powder and fried mint

## Ravioli 24

Filled with chicken cacciatora style, broccolo sauce and anchovies from cantabrico sea

## Fagotto 29

Filled with potatoes, asparagus and anchovies with asparagus sauce and bottarga

## Mixed Gagnano 31

With fish soup and molluscs

## Cappelletti 27

Stuffed with pork and duck, strawberries and raspberries jelly

## Pine essence risotto and fried snails 27

Snails, trumpet mushroom powder, porcini mushroom powder

## Σπαγγέτι 19

Τυρί Pecorino, μαύρο πιπέρι, μύδια σε σκόνη και τηγανισμένη μέντα

## Ravioli 24

Γεμιστά με κοτόπουλο, σάλτσα από μπρόκολο και αντσούγιες από την θάλασσα Cantabrico

## Fagotto 29

Γεμιστά με πατάτες, σπαράγγια και αντσούγιες με σάλτσα από σπαράγγια και αυγοτάραχο

## Gagnano 31

Με ψαρόσουπα και μαλάκια

## Cappelletti 27

Γεμιστά με χοιρινό και πάπια. Με φράουλες και ζελέ από raspberry

## Ριζότο με άρωμα πεύκου και τραγανά σαλιγκάρια 27

Σαλιγκάρια, σκόνη από μανιτάρια trumpet, σκόνη από μανιτάρια porcini

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

# DESSERTS

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### **Tonka crème with “Ivoire” chocolate ganache** 20

Crumble of citrus, zest lychee,  
coriander mayonnaise, mango coulis,  
passion fruit & ginger sorbet

### **“Banoffee”** 19

Banana mousse, Caramelia & Dulce  
chocolate cremeux, dulce de leche,  
hazelnut crumble & sponge,  
banana coulis, fresh strawberries,  
biscuit ice cream

### **“Stones and Mushrooms”** 21

Yuzu crème, white chocolate &  
chamomile namelaka, dry meringue  
of Aloe Vera, soil, black sesame &  
Tahitian vanilla ice cream.

### **Trilogy of sorbet and ice creams** 14

Please ask our associate for  
the available flavors

### **Fruit platter** 15

Seasonal, sliced fruits and berries

### **Κρέμα Tonka με “Ivoire” ganache σοκολάτας** 20

Εσπεριδοειδή, ξίσμα λίτσι, μαγιονέζα  
κόλιανδρου, μάνγκο coulis,  
φρούτα πάθους & sorbet τζιντζερ

### **“Banoffee”** 19

Μους μπανάνας, κρέμα σοκολάτας  
Caramelia & Dulce, Dulce de leche,  
θρυμματισμένο φουντούκι, μπανάνα coulis,  
φρέσκες φράουλες, παγωτό μπισκότο

### **“Stones and Mushrooms”** 21

Κρέμα Yuzu, λευκή σοκολάτα &  
namelaka χαμομήλι, ξηρή μαρέγκα αλόης,  
χώμα, παγωτό μαύρου σουσαμιού &  
ταιϊτιανής βανίλιας

### **Τριλογία σορμπέ & παγωτών** 14

Παρακαλώ ρωτήστε για  
τις διαθέσιμες γεύσεις

### **Πλατώ φρούτων** 15

Εποχιακά φρούτα σε φέτες και μούρα

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

# 5 COURSES

## 5 ΠΙΑΤΑ

### The Country

Potato with vanilla foam, black truffle and chicken broth

### Quail

Bread, quail egg and broccoli

### Cappelletti

Stuffed with pork and duck, strawberries and raspberries jelly

### Codfish

Pil-pil and soused onion

### “Stones and Mushrooms”

Yuzu crème, white chocolate & chamomile namelaka, dry meringue of Aloe Vera, soil, black sesame & Tahitian vanilla ice cream

### The Country

Πατάτα με αφρό βανίλιας, μαύρη τρούφα και ζωμό κοτόπουλου

### Ορτύκι

Ψωμί, αυγό ορτυκιού και μπρόκολο

### Cappelletti

Γεμιστά με χοιρινό και πάπια. Με φράουλες και ζελέ από raspberry

### Μπακαλιάρος

Pil Pil με πίκλα κρεμμυδιού

### “Stones and Mushrooms”

Κρέμα Yuzu, λευκή σοκολάτα & namelaka χαμομήλι, ξηρή μαρέγκα αλόης, χόμα, παγωτό μαύρου σουσαμιού & ταϊτιανής βανίλιας

Price per guest

Τιμή ανά άτομο  
85.00

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

# 7 COURSES

7 ΠΙΑΤΑ

## The Hill

Mixed salads, pecan nuts, Robiola cheese and lychees

## Sea Scallops

In cuttlefish ink tempura, coconut milk and bacon

## Red Mullet

With panzanella and lemon

## Spaghetti

Pecorino cheese, black pepper, mussels powder and fried mint

## Cappelletti

Stuffed with pork and duck, strawberries and raspberries jelly

## The Mountain

Roe deer, coffee scented polenta, black truffle and Campari sorbet

## Tonka crème with "Ivoire" chocolate ganache

Crumble of citrus, zest lychee, coriander mayonnaise, mango coulis, passion fruit & ginger sorbet

## The Hill

Ανάμεικτη σαλάτα, καρύδια πεκάν, τυρί Robiola και λίτσι

## Θαλασσινά χτένια

Σε tempura μελανιού σουπιάς, γάλα καρύδας και μπέικον

## Μπαρμπούνι

Με panzanella και λεμόνι

## Σπαγγέτι

Τυρί Pecorino, μαύρο πιπέρι, μύδια σε σκόνη και τηγανισμένη μέντα

## Cappelletti

Γεμιστά με χοιρινό και πάπια. Με φράουλες και ζελέ από raspberry

## The Mountain

Ελάφι, πολέντα, μαύρη τρούφα και σορμπέ Campari

## Κρέμα Tonka με "Ivoire" ganache σοκολάτας

Εσπεριδοειδή, ξίσμα λίτσι, μαγιονέζα κόλιανδρου, μάνγκο coulis, φρούτα πάθους & sorbet τζίντζερ

Price per guest

Τιμή ανά άτομο  
105.00

Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.