

CUCINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT

LOCAL FRESHNESS A GASTRONOMIC PHILOSOPHY

At Nana Golden Beach, we place special emphasis on the freshness and quality of our dishes to gastronomically delight our guests. The unique taste of our dishes comes not only from the refined recipes and skill of our ambitious chefs, but also from our diligence in sourcing high-quality products. Our chefs maintain close partnerships with local producers, as well as with sustainable butchers and fishing farms. This allows us to highlight the unique flavors of our region at the heart of our gastronomic creations.

SOUP

Sweet Pumpkin

Cappuccino sweet pumpkin with fluffy Italian Ricotta mousse.

(D)

SALAD

Black Lentils

Salad with Greek black lentils, Cretan herbs, olive oil and aged balsamic vinegar from the Karatzis family farm.

(SF) (S)

Mozzarella Panzanella

Mixed cherry tomatoes with toasted homemade bread, fresh red onion, local radish and Tuscan mozzarella.

(G) (D)

ANTIPASTI

Bruschetta Prosciutto

Sour dough bruschetta with prosciutto from Parma, Italian mozzarella balls, fresh basil from our garden and extra virgin olive oil.

(D) (G) (N)

Tomato Bruschetta

Sour dough bruschetta with mixed cherry tomatoes from region of Messara, local herbs and extra virgin olive oil from the Karatzis family farm.

(G) (V)

Beef Carpaccio

Finely chopped local beef fillet with rucola, Italian pecorino and fresh mango.

(D)

Italian Cold Cuts Platter

Platter of Italian fine cured meat products.

(D) (G) (N)

Ciabatta with Fresh Asparagus and Poached Egg

Italian ciabatta with fresh asparagus, butter and poached egg.

(D) (G) (E)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (S) | SEAFOOD
(SF) | SULPHITES (V) | VEGETARIAN/VEGAN

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina

Potato gnocchi with homemade tomato sauce, fresh basil and Italian ricotta.

(G) (D)

Cannelloni with Spinach

Cannelloni stuffed with fresh spinach, cherry tomatoes confit and fresh seasonal vegetables.

(G) (D)

Porcini Risotto

Classic porcini mushroom risotto with buttermilk and Italian parmesan.

(D)

Carbonara Con Bavette

Authentic Italian carbonara with egg, guanciale and pecorino from Italy.

(G) (D) (E) (N)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti al ragu with homemade tomato sauce and 100% local, beef minced meat.

(G) (S)

Spaghetti Napoli

Spaghetti with traditional Napoli sauce and Italian Parmesan.

(G) (V)

MAIN

Veal Tagliata

Local veal striploin tagliata with Fiore di sale, fresh black pepper and fresh local greens.

Sea Bream Fillet

Greek sea bream fillet with sweet potato puree, fresh buttery asparagus and Cretan local herbs.

(SF) (D)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (S) | SEAFOOD
(SF) | SULPHITES (V) | VEGETARIAN/VEGAN

PIZZA

Garlic Bread

Fresh basil | Fiore di sale |
Extra virgin olive oil

(G)

Pizza Margherita

Tomato sauce | Parmesan

(G) (D)

Pizza Pepperoni

Tomato sauce | Mozzarella | Parmesan | Pepperoni

(G) (D) (N) (E)

Pizza Crudo

Tomato sauce | Rucola leaves | Mozzarella |
Parmesan peels | Prosciutto di Parma

(G) (D) (N)

Pizza Con Salsiccia

Tomato sauce | Fresh basil | Chili | Mozzarella |
Italian salsiccia

(G) (D) (N)

Pizza 4 Cheese

Tomato sauce | 4 different cheese | Fresh basil |
Extra virgin olive oil

(G) (D) (N)

Vegetable Pizza

Tomato sauce | Mushrooms | Pumpkin | Rucola |
Garlic | Extra virgin olive oil

(G)

*Our doughs are all handmade and left for 2 days to mature.

DESSERT

Tiramisu

Italian tiramisu with liquid cream, Italian espresso and
Greek cocoa powder.

(G) (D) (N) (E) (S)

Almond Samble with Madagascar Namelaka

Caramelized biscuit with aromatic Madagascar
namelaka.

(G) (D) (N) (E)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (S) | SEAFOOD
(SF) | SULPHITES (V) | VEGETARIAN/VEGAN

VEGETERIAN / VEGAN

SOUP

Sweet Pumpkin

Cappuccino sweet pumpkin

(D) (V)

SALAD

Black Lentils

Salad with Greek black lentils, Cretan herbs, olive oil and aged balsamic vinegar from the Karatzis family farm.

(SF) (S)

Mozzarella Panzanella

Mixed cherry tomatoes with toasted homemade bread, fresh red onion, local radish and Tuscan mozzarella.

(G) (D)

APPETIZER

Tomato Bruschetta

Sour dough bruschetta with mixed cherry tomatoes from the region of Messara, Cretan herbs and extra virgin olive oil.

(G) (V)

Vegetable Bruschetta

Sour dough bruschetta with fresh seasonal vegetables and vegan cheese.

(G) (D)

Ciabatta with Fresh Asparagus

Italian ciabatta with fresh asparagus.

(G) (E)

All prices are in euros.

Eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

(E) | EGG (D) | DAIRY (N) | NUTS (G) | GLUTEN (S) | SEAFOOD
(SF) | SULPHITES (V) | VEGETARIAN/VEGAN

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina

Potato gnocchi with homemade tomato sauce and fresh basil.

G

Cannelloni With Spinach

Cannelloni stuffed with fresh spinach, cherry tomatoes confit and fresh seasonal vegetables.

G

Porcini Risotto

Classic porcini mushroom risotto.

Spaghetti Napoli

Spaghetti with traditional Napoli sauce.

G V

KIDS MENU

Pizza Margherita

Tomato sauce | Parmesan

G D

Carbonara

Authentic Italian carbonara with egg, guanciale and pecorino from Italy.

G D E N

Spaghetti Bolognese

Spaghetti al ragu with homemade tomato sauce and 100% local, beef minced meat.

G S

Spaghetti Napoli

Spaghetti with traditional Napoli sauce and Italian Parmesan.

G V

French Fries

G V

IN CASE OF ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We use exclusively extra virgin olive oil. The feta cheese we use is PDO.

Prices are in euros and include all legal taxes.

The store is obliged to have printed cards in a special case next to the exit for the formulation of any protest.

The consumer is not obliged to pay if he does not receive the legal document (receipt / invoice).

MARKET MANAGER: ELEFTHERIOS ARVANITAKIS

ΤΟΠΙΚΗ ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΜΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Στο Nana Golden Beach, δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στη φρεσκάδα και την ποιότητα των πιάτων μας για να ευχαριστήσουμε γαστρονομικά τους επισκέπτες μας. Η μοναδική γεύση των πιάτων μας πηγάζει όχι μόνο από τις εκλεπτυσμένες συνταγές και την ικανότητα των φιλόδοξων σεφ μας, αλλά και από την επιμέλεια μας στην προμήθεια προϊόντων υψηλής ποιότητας. Οι σεφ της κουζίνας μας διατηρούν στενές συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς, καθώς και βιώσιμα κρεοπωλεία και αλιεία. Αυτό μας δίνει τη δυνατότητα να αναδείξουμε τις ξεχωριστές γεύσεις της περιοχής μας στο κέντρο των γαστρονομικών μας δημιουργιών.

ΣΟΥΠΙΑ

Γλυκιά Κολοκύθα

Γλυκιά κολοκύθα καπουτσίνο με αφράτη ιταλική μους ρικότα.

(D)

ΣΑΛΑΤΑ

Φακές Μαύρες

Σαλάτα με μαύρες φακές, κρητικά βότανα, ελαιόλαδο και παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι από το αγρόκτημα της οικογένειας Καράτζη.

(SF) (S)

Mozzarella Panzanella

Ανάμεικτα ντοματίνια με φρυγανισμένο σπιτικό ψωμί, φρέσκο κόκκινο κρεμμύδι, τοπικό ραπανάκι και μοτσαρέλα Τοσκάνης.

(G) (D)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μπρουσκέτες με Prosciutto

Μπρουσκέτες με προσούτο Πάρμας, μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό από τον κήπο μας και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

(D) (G) (N)

Μπρουσκέτες ντομάτας

Μπρουσκέτες με ανάμεικτα ντοματίνια από την περιοχή της Μεσαράς, τοπικά βότανα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από το αγρόκτημα της οικογένειας Καράτζη.

(G) (V)

Καρπάτσιο Μοσχάρι

Ψιλοκομμένο τοπικό μοσχαρίσιο φιλέτο με ρόκα, ιταλικό πεκορίνο και φρέσκο μάνγκο.

(D)

Ιταλική Πιατέλα Αλλαντικών

Πιατέλα ιταλικών εκλεκτών αλλαντικών.

(D) (G) (N)

Τσιαπάτα με Φρέσκα Σπαράγγια και Αυγό Ποσέ

Ιταλική τσιαπάτα με φρέσκα σπαράγγια, βούτυρο και αυγό ποσέ.

(D) (G) (E)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

Gnocchi Sorrentina

Νιόκι πατάτας με σπιτική σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό και ιταλική ρικότα.

(G) (D)

Κανελόνια με Σπανάκι

Κανελόνια γεμιστά με φρέσκο σπανάκι, ντοματίνια κονφί και φρέσκα λαχανικά εποχής.

(G) (D)

Ριζότο Πορτσίνι

Κλασικό ριζότο μανιταριών πορτσίνι με βούτυρο γάλακτος και ιταλική παρμεζάνα.

(D)

Καρμπονάρα

Αυθεντική ιταλική καρμπονάρα με αυγό, guanciale και pecorino από την Ιταλία.

(G) (D) (E) (N)

Σπαγγέτι Μπολονέζ

Σπαγγέτι μπολονέζ με σπιτική σάλτσα ντομάτας και 100% ντόπιο, μοσχαρίσιο κιμά.

(G) (S)

Σπαγγέτι Napoli

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Napoli και ιταλική παρμεζάνα.

(G) (V)

ΚΥΡΙΩΣ

Μοσχάρι Tagliata

Τοπική ταλιάτα μοσχαρίσιου striploin με ανθό αλατιού, φρέσκο μαύρο πιπέρι και φρέσκα τοπικά χόρτα.

Φιλέτο Τσιπούρας

Φιλέτο τσιπούρας με πουρέ γλυκοπατάτας, φρέσκα βουτυράτα σπαράγγια και κρητικά τοπικά βότανα.

(SF) (D)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσιών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) | ΑΥΓΟ (D) | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ (N) | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (G) | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (SF) | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ (S) | ΘΕΙΩΔΗ (V) | VEGETERIAN / VEGAN

ΠΙΤΣΑ

Σκορδόψωμο

φρέσκος βασιλικός | ανθός αλατιού |
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

(G)

Πίτσα Μαργαρίτα

σάλτσα τομάτας | παρμεζάνα

(G) (D)

Πίτσα Πεπερόνι

Σάλτσα ντομάτας | Μοτσαρέλα | Παρμεζάνα | Πεπερόνι

(G) (D) (N) (E)

Πίτσα Crudo

Σάλτσα ντομάτας | Φύλλα ρόκας | Μοτσαρέλα | Φλούδες
παρμεζάνας | Ζαμπόν Πάρμα

(G) (D) (N)

Πίτσα με Λουκάνικο

Σάλτσα ντομάτας | Φρέσκος βασιλικός | Τσίλι | Μοτσαρέλα |
Ιταλικό λουκάνικο

(G) (D) (N)

Πίτσα 4 Τυριά

Σάλτσα ντομάτας | 4 διαφορετικά τυριά | Φρέσκος βασιλικός |
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

(G) (D) (N)

Πίτσα Λαχανικών

Σάλτσα τομάτας | Μανιτάρια | Κολοκύθα | Ρόκα | Σκόρδο |
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

(G)

*Οι ζύμες μας είναι όλες χειροποίητες και αφήνονται για 2 ημέρες να ωριμάσουν

ΓΛΥΚΟ

Τιραμισού

Ιταλικό tiramisu με ρευστή κρέμα, ιταλικό εσπρέσο και σκόνη
ελληνικού κακάο.

(G) (D) (N) (E) (S)

Sable Αμυγδάλου με Ναμελάκα Μαδαγασκάρης

Καραμελωμένη μπισκότο με αρωματική ναμελάκα
Μαδαγασκάρης.

(G) (D) (N) (E)

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών,
οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

(E) | ΑΥΓΟ (D) | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ (N) | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ (G) | ΓΛΟΥΤΕΝΗ (SF) | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
(S) | ΘΕΙΩΔΗ (V) | VEGETERIAN / VEGAN

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ / VEGAN

ΣΟΥΠΑ

Γλυκιά Κολοκύθα

Καπουτσίνο γλυκιά κολοκύθα



ΣΑΛΑΤΑ

Φακές Μαύρες

Σαλάτα με μαύρες φακές, κρητικά βότανα, ελαιόλαδο και παλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι από το αγρόκτημα της οικογένειας Καρατζη.



Mozzarella Panzanella

Ανάμεικτα ντοματίνια με φρυγανισμένο σπιτικό ψωμί, φρέσκο κόκκινο κρεμμύδι, τοπικό ραπανάκι.



ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Μπρουσκέτες Ντομάτας

Μπρουσκέτες με ανάμεικτα ντοματίνια από την περιοχή της Μεσαράς, κρητικά βότανα και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.



Μπρουσκέτες Λαχανικών

Μπρουσκέτες με φρέσκα λαχανικά εποχής και vegan τυρί.



Τσιαπάτα με Φρέσκα Σπαράγγια

Ιταλική τσιαπάτα με φρέσκα σπαράγγια.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιογενών ασθενειών.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

GNOCCHI Sorrentina

Νιόκι πατάτας με σπιτική σάλτσα ντομάτας, φρέσκο βασιλικό.

G

Κανελόνια με Σπανάκι

Κανελόνια γεμιστά με φρέσκο σπανάκι, ντοματίνια κονφί και φρέσκα λαχανικά εποχής.

G

Ριζότο Πορτσίνι

Κλασικό ριζότο μανιταριών πορτσίνι

Σπαγγέτι Napolì

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Napolì.

G V

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Πίτσα Μαργαρίτα

Σάλτσα τομάτας | Παρμεζάνα

G D

Καρμπονάρα

Αυθεντική Ιταλική καρμπονάρα με αυγό, guanciale και pecorino Ιταλίας.

G D N E

Σπαγγέτι Μπολονέζ

Σπαγγέτι μπολονέζ με σπιτική σάλτσα ντομάτας και 100 % μοσχαρίσιο, ντόπιο κιμά.

G S

Σπαγγέτι Νάπολι

Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

G V

Πατάτες Τηγανητές

G V

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΩΝ, ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για τα πιάτα μας.

Η φέτα είναι πιστοποιημένη ως Π.Ο.Π.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους ισχύοντες φόρους.

Το εστιατόριο είναι υποχρεωμένο να παρέχει έντυπα παραπόνων στην έξοδο.

Ο πελάτης δεν υποχρεούται να προβεί σε πληρωμή εάν δεν έχει λάβει επιβεβαίωση πληρωμής (απόδειξη/τιμολόγιο).

ΕΠΟΠΤΕΙΑ ΑΓΟΡΑΣ/ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ

REGIONALE FRISCHE EINE KULINARISCHE PHILOSOPHIE

Im Nana Golden Beach legen wir besonderen Wert auf die Frische und Qualität unserer Speisen, um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Der einzigartige Geschmack unserer Gerichte resultiert nicht nur aus raffinierten Rezepten und dem Können unserer ambitionierten Köche, sondern auch aus unserer Sorgfalt beim Einkauf von hochwertigen Produkten. Unsere Küchenchefs pflegen enge Partnerschaften mit regionalen Produzenten sowie nachhaltigen Fleischereien und Fischereien. Dies ermöglicht es uns, die besonderen Aromen unserer Region in den Mittelpunkt unserer kulinarischen Kreationen zu stellen.

SUPPE

Süßer Kürbis

Süße Kürbis-Cappuccino-Suppe mit fluffiger italienischer Ricotta-Mousse.

(D)

SALAT

Schwarze Linsen

Salat mit schwarzen griechischen Linsen, kretischen Kräutern, Olivenöl und gereiftem Balsamico-Essig der Familie Karatzis Farm.

(SF) (S)

Mozzarella Panzanella

Gemischte Kirschtomaten mit geröstetem hausgemachtem Brot, frischen roten Zwiebeln, lokalen Radieschen und toskanischem Mozzarella.

(G) (D)

VORSPEISE

Bruschetta Prosciutto

Sauerteig-Bruschetta mit Prosciutto aus Parma, italienischen Mozzarella-Kugeln, frischem Basilikum aus unserem Garten und nativem Olivenöl extra.

(D) (G) (N)

Tomaten-Bruschetta

Sauerteig-Bruschetta mit gemischten Kirschtomaten aus Messara, lokalen Kräutern und nativem Olivenöl extra.

(G) (V)

Carpaccio vom Rind

Fein geschnittenes lokales Rinderfilet mit Rucola, italienischem Pecorino und frischer Mango.

(D)

Italienische Aufschnittplatte

Platte mit feinem italienischen Fleischaufschnitt.

(D) (G) (N)

Ciabatta mit frischem Spargel und pochiertem Ei

Italienisches Ciabatta mit frischem Spargel, Butter und pochiertem Ei.

(D) (G) (E)

Alle Preise sind in Euro angegeben. Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) EI | (D) MILCH | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (S) MEERESFRÜCHTE |

(SF) SULFITE | (V) VEGETARISCH / VEGAN

PASTA & RISOTTO

Gnocchi Sorrentina

Kartoffel-Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce, frischem Basilikum und italienischem Ricotta.

(G) (D)

Cannelloni mit Spinat

Cannelloni gefüllt mit frischem Spinat, Kirschtomatenconfit und frischem Gemüse der Saison.

(G) (D)

Porcini-Risotto

Klassisches Steinpilzrisotto mit Buttermilch und italienischem Parmesan.

(D)

Carbonara Bavette

Authentische italienische Carbonara mit Ei, Guanciale und Pecorino aus Italien.

(G) (D) (E) (N)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti al Ragù mit hausgemachter Tomatensauce und 100% Rinderhackfleisch aus der Region.

(G) (S)

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und italienischem Parmesan.

(G) (V)

HAUPTSPEISE

Tagliata vom Kalb

Lokale Tagliata vom Kalb mit Fiore di Sale, frischem schwarzem Pfeffer und frischem lokalem Gemüse.

Doradenfilet

Griechisches Doradenfilet aus der Hochsee mit Süßkartoffelpüree, frischem Butterspargel und kretischen Kräutern.

(SF) (D)

Alle Preise sind in Euro angegeben. Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) EI | (D) MILCH | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (S) MEERESFRÜCHTE |

(SF) SULFITE | (V) VEGETARISCH / VEGAN

PIZZA

Knoblauchbrot

Frisches Basilikum | Fiore di Sale | Natives Olivenöl extra

(G)

Pizza Margarita

Tomatensauce | Parmesan

(G) (D)

Pizza Pepperoni

Tomatensauce | Mozzarella | Parmesan | Pepperoni

(G) (D) (N) (E)

Pizza Crudo

Tomatensauce | Rucola-Blätter | Mozzarella | Parmesan
| Prosciutto di Parma

(G) (D) (N)

Pizza Con Salsiccia

Tomatensauce | Frisches Basilikum | Chili | Mozzarella
| Italienische Salsiccia

(G) (D) (N)

Pizza 4 Käse

Tomatensoße | 4 verschiedene Käsesorten | Frisches
Basilikum | Natives Olivenöl extra

(G) (D) (N)

Gemüse-Pizza

Tomatensauce | Pilze | Kürbis | Rucola | Knoblauch |
Natives Olivenöl extra

(G)

*Unsere Teige werden alle von Hand mit der langsamen
Reifemethode hergestellt.

DESSERT

Tiramisu

Italienisches Tiramisu mit flüssiger Sahne, italienischem
Espresso und griechischem Kakaopulver.

(G) (D) (N) (E) (S)

Mandel-Zobel mit Madagaskar Namelaka

Karamellisiertes Biskuit mit aromatischem Madagaskar-
Namelaka.

(G) (D) (N) (E)

Alle Preise sind in Euro angegeben. Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel,
Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

(E) EI | (D) MILCH | (N) NÜSSE | (G) GLUTEN | (S) MEERESFRÜCHTE |

(SF) SULFITE | (V) VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARISCH / VEGAN

SUPPE

Süßer Kürbis

Süße Kürbis-Cappuccino-Suppe.

ⓓ

SALAT

Schwarze Linsen

Salat mit schwarzen griechischen Linsen, kretischen Kräutern, Olivenöl und gereiftem Balsamico-Essig der Familie Karatzis Farm.

Ⓢⓕ ⓓ

Mozzarella Panzanella

Gemischte Kirschtomaten mit geröstetem hausgemachtem Brot, frischen roten Zwiebeln und lokalen Radieschen.

ⓓ ⓖ

VORSPEISE

Tomaten-Bruschetta

Sauerteig-Bruschetta mit gemischten Kirschtomaten aus Messara. Kretische Kräuter und natives Olivenöl extra.

ⓓ ⓖ

Gemüse-Bruschetta

Sauerteig-Bruschetta mit frischem Gemüse der Saison und veganem Käse.

ⓓ ⓖ

Ciabatta mit frischem Spargel

Italienisches Ciabatta mit frischem Spargel.

ⓓ ⓔ

Alle Preise sind in Euro angegeben. Der Verzehr von rohem oder ungenügend gekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen.

ⓔ EI | ⓓ MILCH | Ⓝ NÜSSE | ⓖ GLUTEN | Ⓢ MEERESFRÜCHTE |

Ⓢⓕ SULFITE | ⓓ VEGETARISCH / VEGAN

PASTA & RISOTTO

Gnocchi

Kartoffel-Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce.
Frisches Basilikum und italienischer Ricotta.

(G) (D)

Cannelloni mit Spinat

Cannelloni gefüllt mit frischem Spinat,
Kirschtomatenconfit und frischem Gemüse der Saison.

(G) (D)

Porchini-Risotto

Klassisches Steinpilzrisotto mit Buttermilch.

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce.

(G) (V)

KINDERMENÜ

Pizza Margarita

Tomatensauce | Parmesan

(G) (D)

Carbonara Con Bavette

Authentische italienische Carbonara mit Ei, Guanciale
und Pecorino aus Italien.

(G) (D) (E) (N)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti al Ragù mit hausgemachter Tomatensauce
und 100% Rinderhackfleisch aus der Region.

(G) (S)

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit traditioneller Napoli-Sauce und
italienischem Parmesan.

(G) (V)

Pommes Frites

(G) (V)

IM FALL VON ALLERGIEN INFORMIEREN SIE BITTE IHREN KELLNER.

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten.

Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, falls er keine Zahlungsbestätigung (Quittung/Rechnung) erhalten hat.

QUALITÄTSMANAGER: ELEYFERIOS ARVANITAKIS

CUCINA ITALIANA

AZZURRO

RESTAURANT



NANA GOLDEN BEACH