

Do n't Pe ck

Σαρώστε για τα
αλλεργιογόνα
ή επισκεφθείτε
τον πιο κάτω
σύνδεσμο / Scan
for allergens or
visit the link



[www.pinolo.com.cy/
menus](http://www.pinolo.com.cy/menus)

Antipasti

Ορεκτικά

Insalate

Σαλάτες

Risotti e Pasta Fresca

Ριζότο και Φρέσκα Ζυμαρικά

Pizze

Πίτσες

Pesce

Ψαρικά

Carne

Κρεατικά

Dolci

Επιδόρπια

Antipasti

Ορεκτικά

Bruschette al Pomodoro (V)

Μπρουσκέτες με πολύχρωμα ντοματίνια, καπαρόμηλα από τη Σικελία και φρέσκο βασιλικό.

Bruschettas with multi-coloured cherry tomatoes, caper berries from Sicily and fresh basil.

Bruschette ai Fichi

Μπρουσκέτες με κατσικίσιο τυρί, παστά σύκα, φρέσκο θυμάρι, διανθισμένες με μέλι βελανιδιάς.

Bruschettas with goat cheese, dry figs, fresh thyme, enriched with oak honey.

Arancini ai Funghi

Τηγανητοί κύβοι ρυζιού με γέμιση μανιταριών και συνοδεία από κρέμα τυριού γκοργκοντζόλα, καπνιστά πινόλια και πέστο βασιλικού.

Fried rice cubes filled with mushrooms, accompanied by gorgonzola cheese cream, smoked pine nuts and basil pesto.

Pizzetta all' Aglio (VE)

Μίνι πίτσα, με ζύμη 48ωρης ωρίμανσης, με σκορδοβούτυρο με μαύρο σκόρδο, βότανα και τυρί παρμεζάνα ωρίμανσης.

Mini pizza made from a 48hour fermented dough, with black garlic butter sauce, herbs and aged Parmesan cheese.

Parmigiana di Melanzane (VE)

Μιλφέιγ από στρώσεις μελιτζάνας, κολοκυθιού και ιταλικής πιπεριάς, με σάλτσα από φρέσκες ντομάτες και επικάλυψη από ανάλαφρη κρέμα παρμεζάνας.

Millefeuille with aubergines, zucchini, and Italian pepper layers, with fresh tomato sauce, coated with a light Parmesan cream.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Carpaccio di Pesce*

Καρπάτσιο από ψάρι ημέρας, με λάιμ, ελαιόλαδο, σκελίδες εσπεριδοειδών, κρίταμο, τραγανό μπρόκολο, ανθό αλατιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
Fish of the day carpaccio, with lime, olive oil, citrus segments, samphire, crispy broccoli, salt blossom and freshly grated pepper.

*Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. / Please consult our service team for the available options.

Carpaccio di Manzo

Βοδινό φιλέτο καρπάτσιο, γαρνιρισμένο με καπαρόμηλα, αγνό παρθένο ελαιόλαδο, βαλσάμικο ξίδι, φλοίδες παρμεζάνας και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα εποχής.
Beef fillet carpaccio, garnished with caper berries, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Parmesan flakes and freshly ground, seasonal black truffle.

Insalate

Σαλάτες

Panzanella (V)

Μαριναρισμένα ντοματίνια, φακές μπελούγκα, κρουτόνια φοκάτσιας, κολοκυθάκια κονφί, πράσα, φρούτα εποχής, βασιλικός, ρίγανη και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών.

Marinated cherry tomatoes, beluga lentils, focaccia croutons, confit zucchinis, leeks, seasonal fruits, basil, oregano and citrus vinaigrette.

Με μαριναρισμένες γαρίδες σχάρας

With marinated grilled prawns

Caesar

Καρδιές μαρουλιού, τραγανή πανσέτα, καλαμπόκι σχάρας, παλαιωμένη παρμεζάνα, κρουτόνια φοκάτσιας και κρεμώδες ντρέσινγκ του Καίσαρα.

Lettuce hearts, crispy pancetta, grilled corn, aged Parmesan cheese, focaccia croutons and creamy Caesar dressing.

Με κοτόπουλο σχάρας

With grilled chicken

Caprese di Bufala

Ντοματίνια, φράουλες, φουρνιστά πινόλια, καραμελωμένο γκρέιπφρουτ, φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλλα, ελαιόλαδο, παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι και ανθός αλατιού.

Cherry tomatoes, strawberries, roasted pine nuts, caramelised grapefruit, fresh buffalo mozzarella, olive oil, aged balsamic vinegar and salt blossom.

Formaggio e Pere (VE)

Μικρά φυλλώδη λαχανικά με διακριτικά πικάντικο αβοκάντο, αχλάδι κονφί, τσιπς αχλαδιού, ζεστό κατσικίσιο τυρί, με φουρνιστό μπισκότο αμυγδάλου και ντρέσινγκ λεμονιού.

Baby leaf salad, slightly spiced avocado, confit pear, pear chips, warm cheese topped with oven baked almond biscuit and lemon vinaigrette.

Burrata

Κρεμώδες τυρί μπουράτα, ντοματίνια, καρδιές αγκινάρας, πιπεριά Φλωρίνης στη σχάρα, μαριναρισμένα κολοκυθάκια, σταφύλια, προσούτο, κρίταμο, πέστο βασιλικού και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι.

Creamy burrata cheese, cherry tomatoes, artichoke hearts, grilled Florina pepper, marinated zucchinis, grapes, prosciutto, samphire, basil pesto and aged balsamic vinegar.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Risotti e Pasta Fresca

Ριζότο και Φρέσκα Ζυμαρικά

Risotto ai Funghi

Ριζότο καρναρόλι, μεμανιτάρια εποχής, ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα.

Carnaroli risotto, with seasonal mushrooms, lemon zest and freshly ground black truffle.

Rigatoni al Pomodoro (VE)

Ριγκατόνι με σάλτσα από φρέσκες ντομάτες, σκόνη αποξηραμένης ντομάτας και βασιλικό.

Rigatoni with fresh tomato sauce, dried tomato dust and basil.

Linguine al Pesto (VE)

Λιγκουίνι με πέστο βασιλικού, ημίλιαστα ντοματίνια και καπνιστά πινόλια.

Linguine, with basil pesto, semi sundried tomatoes, and smoked pine nuts.

Casarecce all' Arrabbiata (VE)

Κασαρέτσε με τσίλι, σάλτσα Νάπολι, φρέσκο βασιλικό και σκόρδο.

Casarecce with chili, Napoli sauce, fresh basil and garlic.

Rigatoni agli Spinaci (V)

Ριγκατόνι με σπανάκι, καπαρόμηλα, ντοματίνια, αγκινάρες, ελαιόλαδο και τσίλι.

Rigatoni with spinach, caper berries, cherry tomatoes, artichokes, olive oil and chili.

Casarecce ai Funghi

Κασαρέτσε με ραγού από μανιτάρια πορτομπελλίνι, πλευρώτους και σιτάκε, με μοσχαρίσιο jus, γαρνιρισμένα με φρεσκοτριμμένη εποχιακή μαύρη τρούφα.

Casarecce, with mini portobello, oyster and shitake mushroom ragout, with veal jus, garnished with freshly grated seasonal black truffle.

Spaghetti all' Amatriciana

Σπαγγέτι με καπνιστή πανσέτα, σάλτσα Νάπολι, σπιανάτα πικάντε, κρεμμύδια, ημίλιαστα ντοματίνια και κρεμώδες τυρί μπουράτα.

Spaghetti with smoked pancetta, Napoli sauce, spianata piccante, onions, semi sundried tomatoes and creamy burrata cheese.

Spaghetti alla Carbonara

Σπαγγέτι με πανσέτα, κρόκο αυγού και τυρί πεκορίνο.

Spaghetti with pancetta, egg yolk and pecorino cheese.

Rigatoni Quattro Formaggi (VE)

Ριγκατόνι με κρέμα ιταλικών τυριών ψημένα στον φούρνο, γαρνιρισμένα με μπισκότο παλαιωμένης παρμεζάνας.

Baked rigatoni with cream of Italian cheeses, garnished with aged Parmesan biscuit.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Pappardelle alla Bolognese

Παπαρδέλες με μοσχαρίσιο κιμά και τυρί παρμεζάνα.
Pappardelle with ground beef and Parmesan cheese.

Ravioli Ricotta e Spinaci (VE)

Γεμιστά ραβιόλι με τυρί ρικότα και σπανάκι, με σάλτσα ντομάτας και πέστο βασιλικού.
Spinach and ricotta cheese ravioli, with tomato sauce and basil pesto.

Lasagna al Ragù

Λεπτά φύλλα ζυμαρικών με μοσχαρίσιο ραγού και ανάλαφρη κρέμα παρμεζάνας.
Thin pasta layers, with veal ragout and light Parmesan cream.

Fregola con Gamberi

Φρέγκολα ψημένη σε ζωμό θαλασσινών, με γαρίδες, μπισκ θαλασσινών, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λάδι βασιλικού.
Fregola cooked in seafood jus, with prawns, seafood bisque, freshly grated pepper and basil oil.

Linguine Integrali con Branzino

Λιγκουίνι ολικής άλεσης, με φιλέτο λαβράκι σχάρας, ελαιόλαδο και κρύα καπονάτα με ντοματίνια, καπαρόμηλα, ελιές και φρέσκο κόλιανδρο.
Whole wheat linguini, with grilled sea bass fillet, olive oil and cold caponata with cherry tomatoes, caper berries, olives and fresh coriander.

Ravioli bianconeri al Tartufo

Γεμιστά, δίχρωμα ραβιόλι με κατσικίσιο τυρί και μαύρη τρούφα, με σάλτσα πιπεριών και μοσχαρίσιου jus.
Two coloured ravioli, filled with goat cheese, black truffle, in a beef jus and peppercorn sauce.

Linguine con Gamberi

Λιγκουίνι με γαρίδες, ραγού γαρίδας και λαχανικών, σε μπισκ γαρίδας με αρωματικά βότανα.
Linguini with prawns, vegetable and prawn ragout, in a prawn bisque with aromatic herbs.

Spaghetti al Tartufo (VE)

Σπαγγέτι, τελειωμένο μέσα σε κεφάλι παρμεζάνας 24μηνης παλαίωσης, με ζωμό λαχανικών και φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα.
Spaghetti, finished in a 24-month aged Parmesan wheel, with vegetable stock and freshly grated black truffle.

Με ραγού μανιταριών
With mushroom ragout

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. **Allergies and intolerances:** Please consult our service team for clarifications before ordering.
Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Pi.
zza

Πίτσες με ζύμη 48ωρης ωρίμανσης από
βιολογικό αλεύρι λευκό και ολικής άλεσης

Pizzas with 48hour fermented dough made from organic white and wholemeal flour

Pizze

Πίτσες

Margherita (VE)

Σάλτσα ντομάτας, τυρί παρμεζάνα, φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, ντοματίνια και λάδι βασιλικού.
Tomato sauce, Parmesan cheese, fresh mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil oil.

Vegana (V)

Σάλτσα μαρινάρα, ελιές, αγκινάρες και χορτοφαγική φέτα.
Marinara sauce, olives, artichokes and vegetarian feta.

Spianata Piccante

Σάλτσα κίτρινης ντομάτας, φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, πικάντικο ιταλικό σαλάμι, μαρμελάδα κρεμμυδιού, λάδι βασιλικού, φρέσκο θυμάρι και χοντρό αλάτι.
Yellow tomato sauce, fresh mozzarella cheese, spicy Italian salami, onion marmalade, basil oil, fresh thyme and coarse salt.

Greca

Κρέμα φέτας, σάλτσα ντομάτας, ντομάτες San Marzano, πιπεριές, ελιές, πίκλα κρεμμύδι, ελαιόλαδο και ρίγανη.
Feta cream, tomato sauce, San Marzano tomatoes, peppers, olives, pickled onion, olive oil and oregano.

Funghi Portobello e Cotto

Σάλτσα ντομάτας, φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, χαμ κότο,μανιτάρια πορτομπελλίни και βασιλικός.
Tomato sauce, fresh mozzarella cheese, cotto ham, mini portobello mushrooms and basil.

Capricciosa

Σάλτσα ντομάτας, φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, τραγανές αγκινάρες, ελιές,μανιτάρια, προσούτο, φύλλα ρόκας και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι.
Tomato sauce, fresh mozzarella cheese, crunchy artichokes, olives, mushrooms, prosciutto, arugula leaves and aged balsamic vinegar.

Salame e Burrata

Σάλτσα ντομάτας, ημίλιαστα ντοματίνια, πιπεράτο σαλάμι Νάπολι και φρέσκια βουβαλίσια μπουράτα.
Tomato sauce, semi-sundried cherry tomatoes, peppery Napoli salami and fresh buffalo burrata.

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Nduja

Κρέμα από τυρί μπουράτα, κατσικίσιο τυρί, ντούγια, ιταλικές ελιές, λιαστές ντομάτες, πέστο βασιλικού, μέλι και γύρη μελισσών.

Burrata cream, goat cheese, nduja, Italian olives, sundried tomatoes, basil pesto, honey and bee pollen.

Quattro Formaggi e Pere (VE)

Κατσικίσιο τυρί, μοτσαρέλα, γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, αχλάδι κονφί, τσιπς από αχλάδι, καρύδια πεκάν και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Goat cheese, mozzarella, gorgonzola, Parmesan, pear confit, pear chips, pecan nuts and ground pepper.

Funghi e Tartufo (VE)

Κατσικίσιο τυρί,μανιτάρια πορτομπελλίни, μαύρη τρούφα, μαρμελάδα κρεμμυδιού και θυμάρι.

Goat cheese, mini portobello mushrooms, black truffle, onion marmalade and thyme.

Πρόσθετα / Add-ons

Παρμεζάνα ωρίμανσης / Aged Parmesan

Μανιτάρια / Mushrooms

Χαμ κότο / Cotto ham

Προσούτο Πάρμας / Prosciutto di Parma

Φρέσκια μαύρη τρούφα / Fresh black truffle

[V] Κατάλληλο για αυστηρά χορτοφάγους. [VE] Κατάλληλο για χορτοφάγους.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

[V] Suitable for vegans. [VE] Suitable for vegetarians. **Allergies and intolerances:** Please consult our service team for clarifications before ordering. Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Pesce

Ψαρικά

Salmone Grigliato

Φιλέτο σολομού στη σχάρα με μπροκολίνι, μικρό καλαμπόκι, παντζάρια και σάλτσα με φρέσκο εστραγκόν, λεμόνι και κάππαρη.
Grilled salmon fillet with broccolini, baby corn, beetroots and fresh estragon sauce with lemon and capers.

Pesce del Giorno*

Ψάρι ημέρας συνοδευόμενο με πουρέ σελινόριζας, λαχανικά και χόρτα εποχής.
Fish of the day accompanied with celeriac puree and seasonal vegetables and greens.

* Συμβουλευτείτε το προσωπικό εξυπηρέτησης για τις διαθέσιμες επιλογές. / Please consult our service team for the available options.

Carne

Κρεατικά

Black Angus Burger

Μπιφτέκι Black Angus στη σχάρα, σε αφράτο ψωμάκι μπριός, εμπλουτισμένο με φρέσκο τυρί μοσαρέλα, μαρμελάδα κρεμμυδιού, μικρόφυλλη ρόκα, πίκλα αγγούρι, τραγανό προσούτο, ντομάτα, συνοδευόμενο από τραγανές κυδωνάτες πατάτες.
Grilled Black Angus burger, in a fluffy brioche bun, enriched with fresh mozzarella cheese, onion marmalade, baby arugula, pickled cucumber, crunchy prosciutto, tomato, accompanied with crispy potato wedges.

Pollo con Quinoa

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, με πουρέ σελινόριζας και βασιλικού, σαλάτα κινόα με μανιτάρια, μπροκολίνι και σάλτσα θυμαριού με πορτοκάλι.
Grilled chicken fillet, with celeriac and basil puree, quinoa salad with mushrooms, broccolini and thyme – orange sauce.

Bistecca di Maiale

Χοιρινή μπριζόλα, με κυδωνάτες πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο και σαλάτα μικρόφυλλης ρόκας, ντοματίνια, ψητή πιπεριά Φλωρίνης, τυρί παρμεζάνα και παλαιωμένο βαλσάμικο ξίδι.
Pork chop with rosemary potato wedges and baby arugula salad, cherry tomatoes, roasted Florina pepper, Parmesan cheese and aged balsamic vinegar.

Filetto di Manzo

Φιλέτο σχάρας από μοσχάρι Ιταλίας, με σπαράγγια σχάρας, κρέμα πατάτας, φρεσκοτριμμένη μαύρη τρούφα και ζωμό μοσχαριού.
Grilled beef fillet from Italy with grilled asparagus, potato cream, freshly ground black truffle and veal jus.

Tagliata di Manzo 500g

Ribeye ταλιάτα, ντοματίνια σοτέ, καπνιστά μπροκολίνια και σάλτσα από ζωμό μοσχαριού.
Ribeye tagliata, sauteed cherry tomatoes, smoked broccolini and veal jus.

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Dolci

Επιδόρπια

Crostata al Limone

Αποδομημένη τάρτα λεμονιού με κράμπλ μπισκότου, βελούδινη κρέμα λεμονιού, καψαλισμένη ιταλική μαρέγκα και σορμπέ λεμονιού.

Deconstructed lemon tart, with biscuit crumble, velvety lemon cream, torched Italian meringue and lemon sorbet.

Panna Cotta

Πανακότα με φρέσκια βανίλια, φράουλες, μούρα και σιρόπι από τσάι κόκκινων φρούτων.

Panna cotta with fresh vanilla, strawberries, berries and red fruit tea sauce.

Tiramisu

Ανάλαφρη κρέμα από τυρί μασκαρπόνε και εσπρέσο, αρωματισμένα μπισκότα με καφέ και πούδρα από κακάο.

Airy mascarpone and espresso cream, coffee scented biscuits and cocoa powder.

Cannoli (4τμχ/4pcs)

Κανόλι Σικελίας με στρατσιατέλα, νιφάδες σοκολάτας και κρέμα φιστικιών Αιγίνης.

Sicilian cannoli with stracciatella, chocolate chips and pistachio cream.

Chocolate Flexi Ganache

Εναλλακτική γκανάζ σοκολάτας με 60% περιεκτικότητα κακάο, καραμελωμένα φουντούκια, γκανάζ μοντέ φουντουκιού, κραμπλ αμυγδάλου, φεγγεντίνη πραλινέ και καραμέλα.

Alternative chocolate ganache 60% cocoa content, caramelised hazelnuts, ganache monte praline, almond crumble, feuilletine praline and caramel.

Calzone al Cioccolato

Καλτσόνε, με γέμιση πραλίνα φουντουκιού, τυρί μασκαρπόνε, τραγανό μπισκότο και θρυμματισμένα καβουρδισμένα φουντούκια. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας.

Calzone, filled with hazelnut praline, mascarpone cheese, crispy biscuit and crushed roasted hazelnuts. Served with vanilla ice cream.

Gelato

Βανίλια Μαδαγασκάρης / Madagascar Vanilla

Σοκολάτα με 70% περιεκτικότητα κακάο / Chocolate with 70% cocoa content

Φράουλα / Strawberry

Φιστίκι Αιγίνης / Pistachio

Λεμόνι σορμπέ / Lemon sorbet

Μάνγκο σορμπέ / Mango sorbet

1 μπάλα / scoop
2 μπάλες / scoops

Αλλεργίες και δυσανεξίες: Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο προσωπικό εξυπηρέτησης για διευκρινίσεις πριν από την παραγγελία σας.

Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ.

Allergies and intolerances: Please consult our service team for clarifications before ordering.

Prices are in Euro and include service charge and VAT.

Pinolo
Italian Dining Done Right