

ITALIAN RESTAURANT & LOUNGE BAR

CHARACTER  
RISTORANTE ITALIANO & LOUNGE BAR

menu



character

## *Insalate* ❁ *Σαλάτες* ❁ *Salads*

### ❁ **Benvenuto / Καλωσόρισμα / Welcome**

*Pane / Ψωμάκι / Bread*

### ❁ **Capreze con mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e olio al basilica**

Capreze με mozzarella di bufala, ντοματίνια cherry και λάδι βασιλικού

Caprese with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil oil

### ❁ **Insalata quinoa con gamberi, avocado e salsa al limone**

Σαλάτα κινόα με γαρίδες, αβοκάντο και sauce λεμονιού

Quinoa salad with shrimp, avocado and lemon vinaigrette

### ❁ **Insalata mista con parmigiano, pomodori ciliegini e salsa vinegrette all' aceto balsamico**

Ανάμεικτη σαλάτα με παρμεζάνα, ντοματίνια cherry  
και βινεγκρέτ βαλσάμικο

Mixed green salad with parmesan cheese, cherry tomatoes  
and balsamic vinaigrette

### ❁ **Tartufata con spinaci, rucola, funghi portobello marinati e vinegrette al tartufo bianco**

Ταρτουφάτα με σπανάκι, ρόκα, μαριναρισμένα portobello  
και βινεγκρέτ λευκής τρούφας

Truffle with spinach, arugula, marinated portobello mushrooms  
and a white truffle vinaigrette



## *Antipasti \* Ορεκτικά \* Appetizers*

### **❁ Asparagi gratinati al parmigiano e olio al tartufo**

Σπαράγγια γκρατινέ με παρμεζάνα και λάδι τρούφας

Asparagus au gratin with parmesan cheese and truffle oil

### **❁ Tomino boscaiolo alla griglia con rucola selvatica e pomodorini canditi di Santorini**

Tomino boscaiolo σχάρας με άγρια ρόκα και κονφί ντοματάκι Σαντορίνης

Grilled tomino boscaiolo cheese with wild arugula and Santorinian tomato confit

### **❁ Bruschette con spianata e scamorza affumicata**

Μπρουσκέτες με spianata και scamorza affumicata

Bruschetta with spianata and scamorza affumicata cheese

### **❁ Carpaccio di filetto di vitello con rucola, parmigiano e aceto balsamico stagionato**

Carpaccio φιλέτο μόσχου με ρόκα, παρμεζάνα και παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο

Beef carpaccio with arugula, parmesan cheese and aged balsamic vinegar

### **❁ Salmone alla tartara con ginger**

Ταρτάρ σολομού με τζίντζερ

Salmon tartar with ginger

### **❁ Spigola alla tartara con coriandolo (prezzemolo cinese)**

Ταρτάρ λαβράκι με κόλιανδρο

Sea bass tartar with coriander



## *Antipasti \* Ορεκτικά \* Appetizers*

### **\* Gamberi al tegamino con feta e salsa di pomodoro piccante**

Γαρίδες σαγανάκι με φέτα και πικάντικη σάλτσα ντομάτας

Shrimp saganaki with feta and spicy tomato sauce

### **\* Cozze cotte al vapore**

Μύδια αχνιστά

Steamed mussels

### **\* Salumi e formaggi vari**

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών

Mixed plate of cured meats and cheeses



## *Pizze ❁ Πίτσα ❁ Pizza*

### ❁ **Bianca tartufata con funghi portobello**

Bianca tartufata με portobello

White truffle with Portobello mushroom

### ❁ **Margherita**

Μαργαρίτα

Margarita

### ❁ **Bufalina con pomodoro**

Μπουφαλίνα με ντομάτα

Boufalina with tomato

### ❁ **Bianca con prosciutto cotto e funghi portobello**

Bianca με Ιταλικό ζαμπόν και μανιτάρια portobello

Bianca with Italian ham and portobello mushroom

### ❁ **Prosciutto crudo e rucola**

Prosciutto crudo και ρόκα

Prosciutto crudo and arugula

### ❁ **Spianata piccante**

Spianata piccante

Spicy spianata

*Le nostre pizze sono con mozzarella originale e salsa fresca di pomodori*

*Οι πίτσες μας είναι με γνήσια mozzarella και φρέσκια σάλτσα ντομάτας*

*All of our pizzas are made with genuine mozzarella and fresh tomato sauce*



## *Pasta & risotti \* Ζυμαρικά & ριζότο / Pastas & risottos*

### **\* Spaghetti al pomodoro, mozzarella e basilica**

Σπαγγέτι με ντομάτα, mozzarella και βασιλικό

Spaghetti with tomato, mozzarella and basil

### **\* Tagliatelle al porcini e scaglie di parmigiano**

Tagliatelle με μανιτάρια porcini και φλέϊκς παρμεζάνας

Tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan flakes

### **\* Tagliolini al nero di seppia con scampi**

Tagliolini μαύρο από μελάνι σουπιάς με καραβίδες

Black tagliolini from squid ink with scampi

### **\* Trofie con pesto alla Genovese**

Trofie με πέστο Genovese

Trofie with Genovese pesto

### **\* Tagliatelle con gamberi, zucchini e zafferano**

Tagliatelle με γαρίδες, κολοκυθάκια και σαφράν

Tagliatelle with shrimp, zucchini and saffron

### **\* Risotto al porcini e olio al tartufo bianco**

Ριζότο με μανιτάρια porcini και λάδι λευκής τρούφας

Porcini mushroom risotto with white truffle oil

### **\* Risotto con pere e gorgonzola**

Ριζότο με αχλάδι και gorgonzola

Pear and gorgonzola risotto



## *Pasta & risotti \* Ζυμαρικά & ριζότο / Pastas & risottos*

### **\* Risotto ai gamberi, asparagi e zafferano**

Ριζότο με γαρίδες, σπαράγγια και σαφράν

Shrimp risotto with asparagus and saffron

### **\* Risotto nero con filetto di spigola e lime**

Μαύρο ριζότο με φιλέτο λαβράκι και λάιμ

Black risotto with sea bass and lime



### **Ravioli - piatto del giorno - (chiedere al cameriere)**

Ραβιόλι ημέρας (ρωτήστε τον σερβιτόρο μας)

Daily ravioli (please ask your server for more details)



### **Rivolgetevi al cameriere per i piatti di pasta senza glutine**

Ρωτήστε μας για τα gluten free ζυμαρικά

Please ask us about gluten free pastas



## *Secondi \* Κυρίως πιάτα \* Main dishes*

### **\* Tagliata Angus nero con patate novelle, scaglie di parmigiano e olio al rosmarino**

Tagliata black Angus με πατάτες baby, φλέικς παρμεζάνας και λάδι δενδρολίβανου

Black Angus tagliata with baby potatoes, parmesan flakes and rosemary oil

### **\* Filetto di petto di pollo alla griglia con verdure**

Κοτόπουλο φιλέτο στήθος σάρας με πράσινα λαχανικά

Grilled chicken breast with green vegetables

### **\* Medaglioni di lonza di maiale con salsa al Marini Bianco e arancia**

Ψαρονέφρι μενταγιόν με σάλτσα Martini Bianco και πορτοκάλι

Pork tenderloin with Martini Bianco and orange sauce

### **\* Polpo alla griglia con fava (purea di cicerchie) di Santorini e "petimesi" (mosto cotto e bolito)**

Χταπόδι σάρας με φάβα Σαντορίνης και πετιμέζι

Grilled octopus with Santorinian fava and molasses

### **\* Calamaro vero alla griglia con insalata mista al pinzimonio**

Καλαμάρι σάρας με ανάμεικτη σαλάτα και λαδολέμονο

Real squid with mixed green salad and lemon vinaigrette

### **\* Salmone alla griglia con spuma di broccoli e salsa di agrumi**

Σολομός σάρας με mousse μπρόκολου και σάλτσα εσπεριδοειδών

Grilled salmon with broccoli mousse and citrus sauce



*Pesce fresco alla griglia (al kilo)*  
*Φρέσκα ψάρια σχάρας (με το κιλό)*  
*fresh grilled fish (by the kilo)*

❁ **Orata - Spigola**

Τσιπούρα - Λαβράκι

Gilthead Seabream - Bass

❁ **Ombrina - Cernia bianca - Cernia**

Μυλοκόπι - Σφυρίδα - Ροφός

Shi Drum - White Grouper - Dusky Grouper

❁ **Pagro - Cernia dorata - Dentic**

Φαγκρί - Στήρα - Συναγρίδα

Common Seabream - Goldblotch Grouper - Common Dentex



**Per i pesci rivolgetevi al cameriere**

**Για ψάρια ρωτήστε τον σερβιτόρο μας**

**Please ask your server for more information on fish**



## *Dolci \* Επιδόρπια \* Dessert*

### **\* Tiramisu tradizionale di Venezia**

Tiramisu παραδοσιακό Βενετσιάνικο

Traditional Venetian Tiramisu

### **\* Panna cotta con pomodorino dolce di Santorini o amarena**

Panna cotta με γλυκό ντοματάκι Σαντορίνης ή αγριοκέρασο

Panna cotta with sweet Santorinian tomatoes or wild cherries

### **\* Cheesecake ai mirtilli**

Cheesecake μύρτιλο

Cheesecake with blueberries

### **Mousse di cioccolato con mango**

### **\* Μους σοκολάτας με μάνγκο**

Chocolate mousse with mango

## *Gelato \* Παγωτό \* Ice cream*

Vaniglia / Βανίλια / Vanilla

Cioccolato / Σοκολάτα / Chocolate

Fragola sorbet / Φράουλα sorbet / Strawberry sorbet

Pesca sorbet / Ροδάκινο sorbet / Peach sorbet

*για κάθε μπάλα παγωτού / for each scoop*