

**DELIZIA**

ITALIAN RESTAURANT



**Indulge in Italian passion at Delizia, where every dish is a delightful symphony of flavors. Led by the visionary Executive Chef George Stylianoudakis, we invite you to experience true culinary bliss, from the tantalizing taste of authentic pasta to the heavenly aroma of expertly crafted pizzas. Let the Mediterranean breeze envelop you and savor the true meaning of 'delizia' with every flavorful bite.**

**Buon appetito!**



## **STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

### **TOMATO SOUP**

Tomato soup flavoured with fresh basil and served with rustic country crostini

E, N, SS, L, GL

### **ΣΟΥΠΑ ΤΟΜΑΤΑΣ**

Σούπα τομάτας αρωματισμένη με φρέσκο βασιλικό. Σερβίρεται με τραγανά κρουτόν

### **TUNA CRUDO**

Sashimi-grade tuna with extra virgin olive oil, lemon, aromatic herbs and edible flowers

F

### **TAPTAP TONOY**

Sashimi - λεπτοκομμένα φιλέτα τόνου με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι, αρωματικά βότανα και βρώσιμα λουλούδια

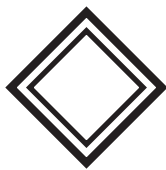
### **VITELLO TONNATO**

Thinly sliced veal, draped in a creamy tuna & caper sauce, served with pickled cucumber and fresh tomato

E, M, MU, SO2, F

### **ΒΙΤΕΛΟ ΤΟΝΑΤΟ**

Μοσχαρίσιο κρέας κομμένο σε λεπτές φέτες μέσα σε κρεμώδη σάλτσα τόνου και κάπαρης, με πίκλες αγγουριού και φρέσκια τομάτα



#### **BEEF CARPACCIO ALLA CIPRIANI**

Thinly sliced premium beef, drizzled with extra virgin olive oil and lemon juice, finished with parmesan flakes

E, M, MU, N, SS, CL, GL, F, SY

#### **ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΑΛΛΑ CIPRIANI**

Μοσχαρίσιο κρέας κομμένο σε λεπτές φέτες με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και νιφάδες παρμεζάνας

#### **QUINOA & LENTIL SALAD**

Salad with quinoa, lentils, grilled shrimp, artichokes, fresh cucumber, tomato, crispy scallions, fragrant herbs, creamy avocado, olives, capers, all drizzled with a balsamic vinaigrette dressing

MC, GL, M, L, SS, N, E

#### **ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ & ΦΑΚΕΣ**

Σαλάτα με κινόα, φακές, ψητές γαρίδες, αγκινάρες, φρέσκο αγγούρι, τομάτα, τραγανό κρεμμύδι, αρωματικά βότανα, κρεμώδες αβοκάντο, ελιές και κάπαρη, με ντρέσινγκ βαλσάμικο

#### **WATERMELON & BURRATA SALAD**

A refreshing salad, tossed with a blend of crisp mixed greens, juicy watermelon, creamy burrata cheese, and fragrant mint, drizzled with extra virgin olive oil and a balsamic glaze

M

#### **ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ & BURRATA**

Δροσερή ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ζουμερό καρπούζι, κρεμώδες τυρί burrata, αρωματική μέντα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και γλάσο βαλσάμικου



## SELECTION DI PINSA / ΕΠΙΛΟΓΕΣ PINSA

### MARGHERITA

Oval pizza crust topped with homemade tomato sauce, fresh mozzarella and fresh basil

GL, L, M, N, SS, E

### MARGHERITA

Pizza σε σχήμα οβάλ με σπιτική σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό

### ROMANA

Oval pizza crust topped with sautéed mushrooms, garlic oil, smoked cheese and fresh parsley

GL, L, M, N, SS, E

### ROMANA

Pizza σε σχήμα οβάλ με σοταρισμένα μανιτάρια, λάδι σκόρδου, καπνιστό τυρί και φρέσκο μαϊντανό

### TARTUFO

Oval pizza crust topped with truffle cream, mushrooms, ricotta, extra virgin olive oil and chives

GL, L, M, N, SS, E

### TARTUFO

Pizza σε σχήμα οβάλ με σάλτσα τρούφας, μανιτάρια, ricotta, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σχοινόπρασο

### MEDITERRANEAN

Oval pizza crust topped with pesto sauce, fresh mozzarella, olives, feta cheese, sun-dried tomatoes, red pepper flakes, oregano, basil and extra virgin olive oil

GL, L, M, N, SS, E

### MEDITERRANEAN

Pizza σε σχήμα οβάλ με σάλτσα πέστο, φρέσκια μοτσαρέλα, ελιές Καλαμάτας, τυρί φέτα, λιαστή τομάτα, κόκκινη πιπεριά, ρίγανη, βασιλικό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



## **PASTA & SECONDI PIATTI / ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ**

### **PENNE AL TONNO**

Penne with tuna and aromatic herbs, olives, chili, and a rich tomato sauce

GL, F, E, SS, N, L

### **ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΤΟΝΟ**

Πέννες με τόνο και αρωματικά βότανα, ελιές, τσίλι και πλούσια σάλτσα τομάτας

### **FRUTTI DI MARE**

A blend of shrimp, mussels, clams and squid immersed in arrabbiata sauce with fresh basil

GL, L, E, SS, N, MC, CR, M

### **FRUTTI DI MARE**

Ένας συνδυασμός από γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και φρέσκο βασιλικό σε σάλτσα arrabbiata

### **TAGLIATA DI MANZO**

Tender striploin steak with cherry tomatoes, wild rocket, extra virgin olive oil, fragrant herbs and parmesan cheese

M

### **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ**

Φιλέτο striploin με τοματίνια, άγρια ρόκα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματικά βότανα και παρμεζάνα

### **CHICKEN PICCATA**

Tender chicken breast with fragrant herbs, zesty capers and a buttery lemon sauce, served with crispy asparagus and baby potatoes

M, CL

### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ PICCATA**

Τρυφερό στήθος κοτόπουλο με αρωματικά βότανα, κάπαρη, βουτυράτη σάλτσα λεμονιού, τραγανά σπαράγγια και baby πατάτες

### **SICILIAN SEA BASS**

Sea bass filet complemented by cherry tomatoes, black olives, zesty capers, extra virgin olive oil, fragrant herbs and red pepper flakes

F, CL, MC

### **SICILIAN ΛΑΒΡΑΚΙ**

Φιλέτο λαβράκι σερβιρισμένο με τοματίνια, μαύρες ελιές, κάπαρη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και νιφάδες κόκκινης πιπεριάς



## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ

### TIRAMISU

Layers of delicate Savoiardi ladyfinger biscuits soaked in espresso, nestled between rich mascarpone cheese and dusted with cocoa powder

GL, E, M, N

### TIRAMISU

Στρώσεις από μπισκότα Savoiardi ladyfingers εμποτισμένα σε εσπρέσο, μέσα σε τυρί μασκαρπόνε και πασπαλισμένα με σκόνη κακάο

### PIEDMONT

Traditional Italian dessert with creamy hazelnut praline, almond and feuilletine crumble, hazelnut mousseline, whipped coffee ganache, topped with hazelnut meringue

GL, E, M, N

### PIEDMONT

Παραδοσιακό ιταλικό επιδόρπιο με κρεμώδη πραλίνα φουντουκιού, κραμπλ αμυγδάλου και φύλλων σφολιάτας, σαντιγί γκανάζ από καφέ και μαρέγκα φουντουκιού

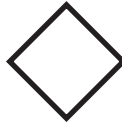
### ICE CREAM FLAVORS

Madagascar Vanilla  
Mocha Double Espresso  
Strawberry  
Belgian Chocolate

E, M

### ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Βανίλια Μαδαγασκάρης  
Mocha διπλός εσπρέσο  
Φράουλα  
Βελγική σοκολάτα



## ALLERGEN INDEX / ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

<b>GL:</b> Gluten	<b>GI:</b> Γλουτένη
<b>CR:</b> Crustaceans	<b>CR:</b> Οστρακόδερμα
<b>E:</b> Eggs	<b>E:</b> Αυγά
<b>F:</b> Fish	<b>F:</b> Ψάρι
<b>L:</b> Lupin	<b>L:</b> Λούπινα
<b>M:</b> Milk	<b>M:</b> Γάλα
<b>MC:</b> Mollusc	<b>MC:</b> Μαλάκια
<b>MU:</b> Mustard	<b>MU:</b> Μουστάρδα
<b>N:</b> Nuts	<b>N:</b> Ξηροί καρποί
<b>P:</b> Peanuts	<b>P:</b> Φιστίκια
<b>SS:</b> Sesame seeds	<b>SS:</b> Σουσάμι
<b>SY:</b> Soya	<b>SY:</b> Σόγια
<b>SO2:</b> Sulphur Dioxide	<b>SO2:</b> Διοξείδιο του Θείου

### Market Inspection Manager: Giorgos Frydas

Company's representative on HACCP legislation & regulations compliance: Giorgos Frydas

Prices are in euro. Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13% | 24%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The restaurant is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit for making any complaints or comments.

Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Alcohol consumption is prohibited to individuals under the age of 18.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

### Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Φρυδάς

Εκπρόσωπος της εταιρείας για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία και τους κανονισμούς HACCP: Γιώργος Φρυδάς

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Δημοτικό Φόρο 0.5% - Φ.Π.Α. 13% | 24% .

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Το κατάστημα υποχρεούται για την έκδοση των νόμιμων παραστατικών (απόδειξη- τιμολόγιο).

Κάποια κατεψυγμένα είδη επιλέχθηκαν προκειμένου να διασφαλιστεί η υψηλότερη δυνατή ποιότητα.

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.