



40 DA BRUNO XPONIA

RISTORANTE ITALIANO

Ήταν το 1985, **40 χρόνια πριν**, όταν εγκατασταθήκαμε στην Αγίου Αλεξάνδρου, καλλιεργώντας την αγάπη μας για την ιταλική κουζίνα. Τέσσερις δεκαετίες κατά τις οποίες αποκτήσαμε φίλους πολλούς και πιστούς, παιδιά που μεγάλωσαν μαζί μας και με τις γεύσεις μας και έγιναν με τη σειρά τους οικογενειάρχες.

**Da Bruno σημαίνει οικογένεια**, τραπέζια γεμάτα συναισθήματα, παράδοση. Το ταξίδι μας συνεχίζεται μέσα στο χρόνο με την ίδια αγάπη, με το ίδιο αίσθημα ευθύνης και την ίδια διάθεση δημιουργίας.

Όλα αυτά τα χρόνια το εστιατόριο μας έγινε σημείο αναφοράς όχι μόνο για την -πάλαι ποτέ- "Little Italy" του Παλαιού Φαλήρου, αλλά γενικότερα για το ιταλόφωνο γευστικό τερέν της εστιατορικής Αθήνας. **Σταθερές μας αξίες η αυθεντικότητα, η ποιότητα, η απλότητα με σεβασμό στην αγαπημένη μας κλασική ιταλική κουζίνα!** Μια σχέση εμπιστοσύνης από γενιά σε γενιά, μια ιστορία που συνεχίζει με την ίδια διάθεση.

Σας ευχαριστούμε για το ταξίδι...



## ANTIPASTI

### PANE

Χειροποίητη focaccia, ποικιλία από ψωμάκια με dip

### ZUPPA DEL GIORNO

Σούπα βελουτέ ημέρας

### BRUSCHETTA BURRATA

Χειροποίητη focaccia, prosciutto, μοτσαρέλα burrata, τοματίνια confit και βασιλικό

### BRUSCHETTA SALMONE

Χειροποίητη focaccia, κρέμα αβοκάντο και καπνιστό σολομό

### FUNGHI ALLA PANNA

Ποικιλία από φρέσκαμανιτάρια με κρέμα παρμεζάνας

### ASPARAGI CON PROSCIUTTO

Σπαράγγια με prosciutto και κρέμα παρμεζάνας

### CROCCHETTE DI FORMAGGIO

Κροκέτες από ταλαγάνι, μαρμελάδα τομάτας και sour cream

### CARCIOFI ALLA GRIGLIA

Ψητές αγκινάρες με μυρωδικά και παρμεζάνα

### CARPACCIO

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με ρόκα και φλοίδες παρμεζάνας

### PROSCIUTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA

Προσούτο με βουβαλίσια μοτσαρέλα και τοματίνια

### AVOCADO RIPIENO CON GAMBERETTI

Αβοκάντο γεμιστό με γαρίδες και χειροποίητη μαγιονέζα κάπαρης

### FUNGHI PLEUROTUS

Μανιτάρια πλευρωτους στη σχάρα με παρμεζάνα και ελαιόλαδο

# INSALATE

## INSALATA TRICOLORE

Γαλλική σαλάτα, άγρια ρόκα, ντοματίνια, μπουκιές βουβαλίσιας μοτσαρέλας, ελαιόλαδο και balsamico di Modena



## CAPRESE

Τομάτα με βουβαλίσια μοτσαρέλα και βασιλικό

## LEONARDO

Iceberg, ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι, τυρί, μανιτάρια και βινεγκρέτ μουστάρδας



## VERDURE GRIGLIATE

Ψητά λαχανικά, φλοίδες παρμεζάνας, ντρέσινγκ από παλαιωμένο μπαλσάμικο

## INSALATA ROMINA

Γαλλική σαλάτα, ρόκα, τοματίνια, φιλέτο κοτόπουλο με παλαιωμένο μπαλσάμικο και φλοίδες παρμεζάνας



## BURRATA PANZANELLA

Πολύχρωμα τοματίνια, μοτσαρέλα burrata, αγγούρι, κρεμμύδι τουρσί, παξιμάδι, ντρέσινγκ Panzanella

## INSALATA SPINACHI

Πράσινη σαλάτα, μπέιμι σπανάκι, κρουτόν, πανσέτα, τυρί γκοργκοντζόλα, αχλάδι

## INSALATA SALMONE

Πράσινη σαλάτα, ρόκα, σολομός, τοματίνια, τραγανή focaccia, αβοκάντο και βινεγκρέτ

## INSALATA DA BRUNO

Πράσινη σαλάτα με ζαμπόν, τυρί, κρεμμύδι, τομάτα, αγγούρι, αγκινάρα και ροζέ σάλτσα



## CAESAR POLLO

Iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, τραγανή Rancetta, παρμεζάνα, σάλτσα caesar's

# PINSA ROMANA

## PINSA MARGHERITA

Σάλτσα τομάτας, βουβαλίσια μοτσαρέλα, φύλλα βασιλικού

## PINSA BURRATA

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα burrata, προσούτο, λάδι βασιλικού, τοματίνια confit

## PINSA SPIANATA

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, spianata picante

## PINSA TARTUFATA

Κρέμα μαύρης τρούφας, μοτσαρέλα, ρόκα, παρμεζάνα και φλοίδες μαύρης τρούφας

## PINSA MORTADELLA

Μοτσαρέλα, μασκαρπόνε, μουργαδέλα, φυσίκι και πέστο βασιλικού

## PINSA VEGETARIANA

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά, ρόκα, παρμεζάνα

## PINSA CARBONARA

Κρόκος από αυγό, πεκορίνο, παρμεζάνα και καπνιστή rancetta

# PASTA

## SPAGHETTI SICILIANA

Με φρέσκα λαχανικά (κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά) και σάλτσα τομάτας

## SPAGHETTI AMATRICIANA

Κομματάκια Pancetta, κρεμμυδάκι, σάλτσα τομάτας San Marzano, πεκορίνο, τοματίνια και τσίλι

## PACCHERI CON GUANCIA

Ζυμαρικό paccheri με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, τομάτα και κρέμα κασικίσιου τυριού

## SPAGHETTI STRACCIATELA

Σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα stracciatella και βασιλικό

## RIGATONI ALLA NORMA

Σάλτσα τομάτας, ψητές μελιτζάνες και πεκορίνο

## SPAGHETTI CACIO E PEPE

Τυρί πεκορίνο και μαύρο πιπέρι

## RIGATONI BOLOGNESE A MANO

Σάλτσα από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

## PENNE MOZZARELLA

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, φρέσκος βασιλικός



## TAGLIATELE POLLO

Με μπουκιές από κοτόπουλο και ροζέ κρέμα παρμεζάνας



## RIGATONI BROCCOLO

Καπνιστή pancetta, μπρόκολο, κρέμα παρμεζάνας

## SPAGHETTI CARBONARA

Καπνιστή pancetta, κρόκος αβγού, πιπέρι και πεκορίνο

## TAGLIATELLE SALMONE

Καπνιστός σολομός, με ροζέ κρέμα

## TAGLIATELLE FUNGHI MISTI

Ραγού από τρία είδη φρέσκων μανιταριών σιγομαγειρεμένα με κρέμα παρμεζάνας και μαύρη τρούφα



## SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Φρέσκια ντομάτα, γαρίδες, όστρακα, μαϊντανός και σάλτσα λευκού κρασιού

## TAGLIATELLE CON POLPETINE

Μοσχαρίσια κεφτεδάκια, κόκκινη σάλτσα και πεκορίνο

## PASTA FRESCA

### TAGLIOLINE PAGLIA E FIENO CON PETTO DI POLLO

Πράσινες και άσπρες λεπτές ταλιατέλες με κοτόπουλο,μανιτάρια και κρέμα

### TORTELLINI ALLA PANNA

Φρέσκα tortellini γεμιστά με τυρί, κρέμα γάλακτος και ζαμπόν

### GNOCCHI ALLA GORGONZOLA

Σπιτικά νιόκι από πατάτα με τυρί γκοργonzόλα

### STROZZAPRETTI DI MONTAGNA

Φρέσκα στριφτά ζυμαρικά με μπουκιές από μοσχάκι,μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνας



### RAVIOLI FUNGHI

Φρέσκα ραβιόλια γεμιστά με μανιτάρια πορσίι, κρέμα τυριών, καπνιστή μοτσαρέλα, κρέμα παρμεζάνας

### TORTELONE NERO AL SALMONE

Μαύρα tortellini γεμιστά με σολομό, σάλτσα φρέσκιας τομάτας με καπνιστό σολομό

## RISOTTO

### RISOTTO AI FUNGHI

Ραγού μανιταριών και πάστα από μαύρη τρούφα

### RISOTTO AI GAMBERI

Πέστο λεμονιού, γαρίδες και τραγανή rancetta

## SECONDI PIATTI

### POLPETTE CAMPAGNOLA

Μπιφτέκια από φρέσκο μοσχάρι, κρεμμύδι, μπέικον, σάλτσα λευκού κρασιού

### POLLO FREGOLA SARDA

Φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα κονιάκ και κρέμα πάνω σε παραδοσιακά ζυμαρικά fregola από την Σαρδηνία ψημένα στο ξυλόφουρνο με καπνιστή μοτσαρέλα

### SCALOPPINE AL LIMONE

Χοιρινά σκαλοπίνια, σάλτσα λεμονιού, φρέσκο θυμάρι

### SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA

Χοιρινά σκαλοπίνια με μοτσαρέλα, τομάτα, κάππαρη, ελιές

### SCALOPPINE ALLA GORGONZOLA

Χοιρινά σκαλοπίνια με τυρί γκοργonzόλα και κρέμα

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Παναρισμένο μοσχάρι γάλακτος με πουρέ πατάτας (σνίτσελ)

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Σκαλοπίνια από μοσχάκι γάλακτος, prosciutto και σάλτσα λευκού κρασιού με φασκόμηλο

### FILETTO TARTUFATO

Μοσχάρι φιλέτο με κρέμα τρούφας και μανιτάρια



### OSSOBUCCO ALLA MILANESE

Οσομπούκο από μοσχάκι γάλακτος με ριζότο σαφράν - Παραδοσιακή Μιλανέζικη συνταγή

### TAGLIATA DI MANZO

Ψητό μοσχάρι Rib-eye σχάρας με βούτυρο από μυρωδικά, ρόκα παρμεζάνα πατάτες μπέιμπι

## PESCE

### SPIGOLA

Φιλέτο λαβράκι σχάρας πάνω σε ριζότο με πέστο λεμονιού

### SALMONE AL PESTO

Φρέσκος ψητός σολομός με πέστο βασιλικού

## FORMAGGI

### GORGONZOLA D.O.P.

### PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

### MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

### FORMAGGIO MISTO D.O.P

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, Γκοργκονζόλα

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ  
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED

Ποσοστά υπηρεσίας 13%, Δημοτικός φόρος 0.5%, Τρόφιμα, νερό 13%, οινοπνευματώδη ποτά, αναψυκτικά, καφές 24%  
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι επιβαρύνσεις  
SERVICES AND TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICE


**Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»** •Οι γαρίδες, μύδια είναι κατεψυγμένα •Το λάδι για τη σαλάτα είναι παρθένο ελαιόλαδο •Το λάδι για το τηγάκι είναι αραβοσιτέλαιο •Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. •The establishment must be equipped with printed forms, placed in a specified location next to the exit, for the expression of any complaint whatsoever.



## FIND US

 <http://www.facebook.com/da.bruno46>

 [www.dabruno.gr](http://www.dabruno.gr)

 [dabruno@otenet.gr](mailto:dabruno@otenet.gr)

ΑΓ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 46, 175 61, Π. ΦΑΛΗΡΟ  
210 9818959

46, AG. ALEXANDROU STR., 175 61, P. FALIRO  
210 9818959