

RISTORANTE • PIZZERIA



luna
piccola

"DELICIOUSLY ITALIAN,
PERFECTLY LOCAL."

An unforgettable dining experience where every meal
tells a story of passion, heritage, and delight.

MENU

SUMMER 2024



menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ANTI PASTI

Μπρουσκέτα με ρικότα, τομάτα, ρόκα, ελαιόλαδο και φρέσκο βασιλικό 9€
Bruschetta with ricotta, rucola, tomato, virgin olive oil and basil

Καρπάτσιο από φιλέτο με φλοίδες παρμεζάνα, πέστο βασιλικού και λάδι τρούφας 16€
Carpaccio bon fillet with parmigiano flakes, basilicum and pesto truffle oil

Πλευρώτους στον ξυλόφουρνο με παρμεζάνα, θυμάρι και σκόρδο 10€
Pleurotus mushrooms in the wood oven with grated parmigiano, thyme and garlic

Arancini με ρύζι, γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα γαρίδας 12€
Arancini with rice, shrimps, fresh herbs and shrimp sauce

Μπουράτα με κρουτόν, τομάτες, πιπεριές, κάπαρη, αντζούγιες και βασιλικό 14€
Burrata panzanella

Μελιτζάνες rollatini με ιταλικά τυριά, πέστο βασιλικού και σάλτσα τομάτα 10€
Aubergine rolls with Italian cheeses, tomato sauce and basilicum

Βιτέλο τόνατο με μοσχάρι ψητό, σάλτσα τόνου, καπαρόμηλα και πράσινες ελιές 14€
Roasted beef with tonnato sauce, radish, capers and green olives

Φρέσκα μύδια με σκόρδο, φινόκιο, τσίλι και τοματίνια 12€
Mussels in white wine, garlic, fennel, chili and cherry tomatoes



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Καίσαρα με μαρούλι ice berg, κοτόπουλο, τραγανό προσούτο, κρουτόν και ντρέσινγκ με σκόρδο και αντζούγιες 12€
Caesar with romaine lettuce with chicken, crispy prosciutto, croutons and anchovies garlic dressing

Καπρέζε με τομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 13€
Caprese with tomato, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Ρόκα με παρμεζάνα, ημίλιαστες τομάτες, κρουτόν και ντρέσινγκ βαλσάμικο 12€
Rucola with parmigiano flakes, semi dried tomatoes, croutons and balsamic dressing

Σαλάτα με νεαρό σπανάκι, ρόκα, γκοργκοντζόλα, αχλάδι και ντρέσινγκ από γιαούρτι 11€
Baby spinach with rucola, gorgonzola, pear and yogurt dressing

Ανάμεικτη με μανιτάρια, αγκινάρες, πράσινο μήλο, κρουτόν και ντρέσινγκ με μέλι και λεμόνι 10€
Mixed greens with artichokes, green apple, croutons, honey and lemon dressing

FRESCA PASTA

Σπαγγέτι Νάπολη με σάλτσα τομάτας, τοματίνια, σκόρδο και λάδι βασιλικού 11€
Spaghetti Napoletana with fresh tomato sauce, cherry tomatoes, garlic and basilicum oil

Σπαγγέτι καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό μάγουλο, παρμεζάνα, πεκορίνο και κρόκο αυγού 15€
Guanciale with parmigiano, pecorino and egg yolk

Λιγκουίνι με βόνγκολε, τοματίνια, σκόρδο και βασιλικό 15€
Linguine di mare vongole, cherry tomatoes, garlic and basil

Ταλιατέλες con rolo με φιλέτο κοτόπουλο, σκόρδο, εστραγκόν, πιπεριά φλωρίνης και κρέμα 14€
Tagliatelle with chicken fillet, garlic, tarragon, red bell pepper and cream

menu

FRESCA PASTA

Σπαγγέτι αλ πέστο με παρμεζάνα, κουκουνάρι και βασιλικό 13€

Spaghetti pine nut with parmigiano, basil and extra virgin olive oil

Ραβιόλι με σπανάκι, ρικότα, σάλτσα τομάτας και κρέμα 11€

Ravioli spinach with ricotta and creamy tomato sauce

Ταλιατέλες μπολονέζ με κιμά, τομάτα, καρότο, σελινόριζα, κρεμμύδι και θυμάρι 14€

Tagliatelle leans with minced beef, tomatoes, carrots, celeriac, onions and fresh thyme

Πέννες καλαμποκιού καπονάτα με μελιτζάνα, φρέσκο βασιλικό και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 13€

Corn and rice penne with aubergine, caponata, fresh basil and extra virgin olive oil



KYRIΩΣ / MAIN COURSES

Οσοπούκο μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, φρέσκα μυρωδικά και ριζότο μιλανέζε 15€

Osso buco cooked with red wine, fresh herbs and Milanese risotto

Κοτολέτα από μοσχάρι γάλακτος πανέ με ψητά λαχανικά και σάλτσα marsala 17€

Veal cotoletta panko crust with wood oven baked vegetables and marsala sauce

Λαβράκι φιλέτο με ταλιατέλες, κρεμολάτα, φρέσκα μυρωδικά, λεμόνι και βούτυρο 18€

Sea bass fillet with tagliatelle, fine herbs, lemon and butter sauce

Κοτόπουλο φιλέτο piccata, με φρέγγγολα και φρέσκα μυρωδικά 15€

Chicken fillet piccata with fregula and fine herbs

Ταλιάτα μόσχου με ψητά λαχανικά 22€

Flat iron Tagliata with wood oven baked vegetables

ΠΙΤΣΑ / PIZZA

“Caprese” 14€

Φρέσκια Bufala με ντοματίνια και πέστο βασιλικού

Bufala Fresca with cherry tomatoes and basil pesto

“Margherita” 10€

Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και βασιλικό

Mozzarella fresca with tomato sauce and basil

“Mediterranean” 11€

Σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, φέτα και ρίγανη

Tomato sauce with bell peppers, olives, onion, feta cheese and oregano

“Peperoni” 13€

Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και πικάντικο σαλάμι

Tomato sauce with mozzarella fresca and peperoni

“Tartufata” 14€

Mozzarella με πάστα τρούφας,μανιτάρια και καπνιστή pancetta

Mozzarella with truffle paste, mushrooms and smoked pancetta

“Prosciutto” 14€

Prosciutto με ρόκα, flakes παρμεζάνας, mozzarella και λάδι τρούφας

Prosciutto with parmigiano flakes, mozzarella and truffle oil

“Alfredo” 14€

Κοτόπουλο με μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνας και καπνιστή γαλοπούλα

Chicken fillet with mushrooms, parmigiano cream and smoked turkey



menu

ΠΙΤΣΑ / PIZZA

“Rossa”

Μοτσαρέλα με αντζούγια, ελιές, κάπαρη και ρίγανη

Mozzarella with anchovy, olives, capers and oregano

12€

“Bianca”

Κρέμα παρμεζάνας με φρέσκια μοτσαρέλα, κατσικίσιο τυρί, bacon, τσίλι και λευκό κρεμμύδι

Parmesan cream with fresh mozzarella, goat cheese, bacon, chili and white onion

13€

“Napoli”

Σάλτσα τομάτας San Marzano με σαλάμι Napoli, φρέσκια ρίγανη, μοτσαρέλα, τσίλι, πιπεριές και λάδι τσίλι



San Marzano tomato sauce with “Napoli” seasoned sausage, fresh oregano, mozzarella, chili, peppers and chili oil

15€

“Mani”

Κρέμα γραβιέρας με μοτσαρέλα, παστό και μπούκοβο

Gruyere cream with mozzarella cheese, local cured ham and chili flakes

13€

ΓΛΥΚΑ / SWEETS

Τζιαντούγια με κρέμα καφέ, μπισκότο και σάλτσα αλμυρής καραμέλας

Gianduja with espresso cream, biscuit, and salty caramel sauce

11€

Σεμιφρέντο λεμόνι με μαρέγκες, κράμπλ αμυγδάλου και σάλτσα δυόσμου

Lemon semifreddo with almond crumble, crunchy maresges and spearmint sauce

11€

Τιραμισού

Tiramisu

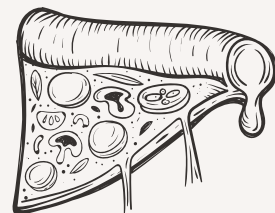
10€

Calzone “Γλυκό Φεγγάρι” με σοκολάτα, μασκαρπόνε και σάλτσα από κόκκινα φρούτα

Calzone “Luna Dolce” with praline, mascarpone, biscuit and red fruit sauce

11€

KIDS MENU



ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Μίνι σαλάτα Caprese με τοματίνια, μοτσαρέλα και λάδι βασιλικού

5€

Mini Caprese salad with cherry tomatoes, mozzarella and basilicum olive oil

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας και πέννες

6€

Penne with tomato sauce meatballs

Μπουκιές κοτόπουλο με πέννες και σάλτσα κρέμα παρμεζάνα

6€

Chicken nuggets with penne and creamy parmesan sauce

“Margherita”

6€

Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και βασιλικό

Mozzarella fresca with tomato sauce and basil

ΓΛΥΚΟ / SWEET

Πανακότα βανίλια με σάλτσα σοκολάτας

6€

Panna cotta vanilla with chocolate sauce



wines

ΛΕΥΚΑ / WHITE



MONOGRAPH ΓΑΙΑΣ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ - ΚΟΡΙΝΘΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

5€ 19€

MONOGRAPH GAIA

PGI PELOPONNESE - CORINTHIA
VARIETY: MOSCHOFILERO

ΜΕΣΟΠΥΡΓΙ ΛΑΚΟΒΙΝΟ

ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

24€

MESOPYRGI LACOVINO

PGI LAKONIA
VARIETY: KYDONITSA

ΡΟΔΙΤΗΣ ΟΙΝΟΤΡΟΠΑΙ

ΠΓΕ ΜΕΣΣΗΝΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΡΟΔΙΤΗΣ

26€

RODITIS ΟΙΝΟΤΡΟΠΑΙ

PGI MESSENIA
VARIETY: RODITIS

ΛΙΝΟΝ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ - ΗΛΕΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΑΣΥΡΤΙΚΟ

34€

LINON STAVROPOULOU

VARIETAL - ILIA
VARIETY: ASSYRTIKO

ΟΡΕΙΝΗ ΑΔΟΛΗ ΓΗ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: CHARDONNAY, ΑΣΠΡΟΥΔΕΣ, ΛΑΓΟΡΘΗ

40€

ORINI ADOLI GHIS ANTONOPOULOU

PGI ACHAIA
VARIETIES: LAGORTHI, RODITIS, CHARDONNAY

ΣΟΤΤΟΒΟΤΣΕ ΑΝΝΟ ΔΟΜΙΝΙ

IGP TREVENEZIE - VENETO
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: SAUVIGNON BLANC

29€

ΣΟΤΤΟΒΟΤΣΕ ΑΝΝΟ ΔΟΜΙΝΙ

IGP TREVENEZIE - VENETO
VARIETY: SAUVIGNON BLANC

ΛΕΥΚΑ / WHITE



PINOT GRIGIO CANTI

IGT DELLE VENEZIE - VENETO
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: PINOT GRIGIO

5,5€ 22€

PINOT GRIGIO CANTI

IGT DELLE VENEZIE - VENETO
VARIETY: PINOT GRIGIO

TOSCANA BIANCO VILLA ANTINORI

IGP TOSCANA - TOSCANA
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: CHARDONNAY, MALVASIA,
TREBBIANO

36€

TOSCANA BIANCO VILLA ANTINORI

IGP TOSCANA - TOSCANA
VARIETY: CHARDONNAY, MALVASIA,
TREBBIANO

FRASCATI CASALE DEL GRILLO G.

CAMPAGNOLA
DOC FRASCATI - LAZIO
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: MALVASIA BIANCA DI CANDIA,
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA DEL
LAZIO

6€ 24€

FRASCATI CASALE DEL GRILLO G.

CAMPAGNOLA
DOC FRASCATI - LAZIO
VARIETIES: MALVASIA BIANCA DI CANDIA,
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA DEL
LAZIO

CRUDO BLANCO NORDIC SEA WINERY

IGP TERRE SICILIANE - SICILIA
CATARRATTO, ZIBIBBO

24€

CRUDO BLANCO NORDIC SEA WINERY

IGP TERRE SICILIANE - SICILIA
VARIETY: CATARRATTO, ZIBIBBO

VERMENTINO ANTINORI

DOC BOLGHERI - TOSCANA
VERMENTINO

68€

VERMENTINO ANTINORI

DOC BOLGHERI - TOSCANA
VARIETY: VERMENTINO

wines

ΡΟΖΕ / ROSE



ΦΤΕΡΗ ΤΡΟΥΠΗ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ - ΑΡΚΑΔΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

23€

ΦΤΕΡΗ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

PGI PELOPONNESE - ARKADIA
VARIETIES: MOSCHOFILERO, AGIORGITIKO

ΚΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

23€

ΚΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

PGI LAKONIA
VARIETIES: KYDONITSA, AGIORGITIKO

NAUTILUS LA TOUR MELAS

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ - ΦΘΙΩΤΙΔΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: GRENACHE, SYRAH, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

6€ 25€

NAUTILUS LA TOUR MELAS

VARIETAL - FTHIOTIDA
VARIETIES: GRENACHE, SYRAH, AGIORGITIKO

CRUDO ROSATO NORDIC SEA WINERY

IGP PUGLIA
NERELLO MASCALESE

23€

CALAFURIA TORMARESCA ANTINORI

IGP SALENTO - PUGLIA
NEGROAMARO

53€

PINOT GRIGIO BLUSH CANTINE PIROVANO

IGP VENETO
PINOT GRIGIO

6€ 25€

ΚΟΚΚΙΝΑ / RED



ΜΟΝΟΓΡΑΦΗ ΓΑΙΑΣ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ - ΚΟΡΙΝΘΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, SYRAH

5€ 19€

ΜΟΝΟΓΡΑΦΗ ΓΑΙΑ

PGI PELOPONNESE - CORINTHIA
VARIETIES: AGIORGITIKO, SYRAH

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ

ΠΟΠ ΝΕΜΕΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

5,5€ 22€

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΒΑΙΡΑΚΤΑΡΙΣ

PDO NEMEA
VARIETY: AGIORGITIKO

MERLOT TETRAMYΘΟΣ

ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: MERLOT

6€ 28€

MERLOT TETRAMYTHOS

PGI PELOPONNESE – ACHAIA
VARIETY: MERLOT



wines

KOKKINA / RED



LAURA NERA ACHAION WINERY 25€
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ - ΑΧΑΪΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

LAURA NERA ACHEON WINERY
PGI ACHAIA
VARIETY: MAVRODAFNI

CHIANTI PIEVE CASTELETTO PIROVANO 30€
DOCG CHIANTI - TOSCANA
SANGIOVESE

VALPOLICELLA RIPASSO G. CAMPAGNOLA 48€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC - VENETO
CORVINA VERONESE, RONDINELLA

BARBERA D'ASTI TRUFFLE HUNTER LEDA 24€
BARBERA D'ASTI DOCG - PIEMONTE
BARBERA

ROSSO DI TOSCANA IL POGGIONE 31€
IGP TOSCANA - TOSCANA
SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 80€
ARISTOCRATICO ENOITALIA
DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA
MOLINARA, RONDINELLA, CORVINA

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING



PROSECCO EXTRA DRY NELLA 6€ 24€
PROSECCO DOC
GLERA

PROSECCO ROSE EXTRA DRY 34€
CASTELMARE NORDIC SEA WINERY
PROSECCO DOC
GLERA, PINOT NOIR

MOSCATO D'ASTI UBERTO FIORE 5€ 21€
DOCG MOSCATO D'ASTI
MOSCATO



soft drinks & beers

WATER & SODAS

AQUA CARPATICA - 1 liter Φυσικό μεταλλικό νερό Still natural mineral water	2,5€
AQUA CARPATICA - 750ml Φυσικώς ανθρακούχο Natural sparkling mineral water	5€
SAN PELLEGRINO - 330ml	2,5€
SAN PELLEGRINO - 750ml	5€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

COCA-COLA REGULAR - 250ML	3€
COCA-COLA ZERO - 250ML	3€
COCA-COLA LIGHT - 250ML	3€
FANTA ORANGE - 250ML	3€
FANTA BLUE - 250ML	3€
FANTA LEMON - 250ML	3€
SPRITE - 250ML	3€
SODA SCHWEPES - 250ML	3€
TONIC SCHWEPES - 250ML	3€
ICE TEA LEMON - 330ML	2,5€
ICE TEA PEACH - 330ML	2,5€
RED BULL - 250ml	4€

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

	300ml	330ml	500ml
MAMOS DRAFT	3€		5€
NEMA (LOCAL) DRAFT	3€		5€
ALFA		3,5€	
NIMFI		3,5€	
HEINEKEN		3,5€	
FISCHER		3,5€	
NEMA (LOCAL)		5€	
ALFA ALCOHOL FREE			5€



drinks

VODKA		RUM	
Filandia	7€	Havana Club Anejo Reserva	7€
Ciroc	9€	Havana Club Anejo 3 Anos	7€
Belvedere	9€		
GIN		APERETIVO	
Beefeater	7€	Campari	7€
Tanqueray	8€	Aperol	7€
Tanqueray 0.0	8€	Martini Bianco	7€
Bulldog	8€	Martini Rosso	7€
		Martini Rosato	7€
BRANDY		Averna	7€
Metaxa 3	7€	Grappa	8€
Metaxa 5	7€	Limoncello Casa	7€
Metaxa 7	9€	Amaro	7€
		Cinzano	7€
TEQUILA		Skinos Mastiha	9€
El Jimador Blanco	7€	Disaronno	7€
El Jimador Reposado	7€	Frangelico	7€
		Nonino Chardonnay Grappa	9€
BLENDED SCOTCH		Grand Marnier	7€
Haig	7€	Diktamo	7€
Johnie Walker Red	7€		
Johnie Walker Black	8€		
Chivas Regal 12 years Old	9€		
Bulleit	9€		
		COCKTAILS	
		NEGRONI	10€
		(gin, Roots Diktamo, Sweet Vermouth)	
		MARGARITA	9€
		(El'jimador, Lime, Orange Curacao Liqueur)	<i>Sugar Free</i>
		OLD FASHIONED	10€
		(Bourbon-Rye Whisky, Brown Bitter Sugar)	
		MOJITO	8€
		(Havana, Lime, Mint Leaves, Soda)	
		CAMPARI SPRITZ	8€
		(Cinzano, Campari, Soda)	
		APEROL SPRITZ	9€
		(Aperol-Prosecco, Soda)	
		BELINI	8€
		(Prosecco, Lime, Peach)	

Στα πιάτα μας χρησιμοποιούμε αποκλειστικά extra παρθένο ελαιόλαδο.
*κατεψυγμένο προϊόν

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή
δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από
αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

We use exclusively extra virgin olive oil.
*frozen product

Please inform our staff about any allergies or intolerances you may have.
Our menu may contain traces of allergenic substances, which may cause you allergies or intolerances.

Executive Chef: Σίμος Αβράμπος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρούλα Γιατράκου

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)**

Executive Chef: Simos Avrabos

The prices include Municipal Tax & VAT | Person in charge in case of market

Inspection: Stavroula Giatrakou

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει σε εμφανή χώρο, κουτί παραπόνων για τους πελάτες

The store is required to keep in conspicuous place, a complaint box



“LUNA PICCOLA” - AGIOS NIKOLAOS, WEST MANI

T: +30 2721079068 , www.lunapiccola.com, email: info@lunapiccola.com

ODYSSA PROPERTIES & INVESTMENTS

6 Messinias str., Kifisia 14564, Athens, Greece, email: info@odyssa.gr