



Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì	chiuso	Martedì- Sabato	19:15 - 21:30	Domenica	12:30 - 14:30 e 19:15 - 21:30
--------	--------	--------------------	------------------	----------	--

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 02/10/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/delogo-cucina-greca>

Creme

Tzatziki Crema di Yogurt Greco con cetriolo, aglio e aneto. Allergeni: latticini	€ 4,00
Tirokafteri Crema con feta, ricotta e peperoncino. Allergeni: latticini, senape e uova	€ 4,00
Melinzanosalata Salsa di melanzane affumicate e yogurt greco. Allergeni: latticini	€ 4,00
Fava Purea di cicerchie di Santorini	€ 4,00
Revithosalata / hummus Purea di ceci di Beozia con tahina, olio di sesamo e limone. Allergeni: sesamo	€ 4,00

Involtini

Dolmadakia Involtini di foglie di vite ripieni di riso, spinaci ed erbe aromatiche cotti al vapore	€ 6,00
--	--------

Sfogliatine ripiene e le Polpettine

Chortopites	€ 5,20
Sfogliatine cretesi ripiene di spinaci e formaggio. Allergeni: glutine e latticini	
Tiropitakia	€ 5,20
Sfogliatine cretesi ripiene di feta e ricotta. Allergeni: glutine e latticini	
Melinzanokeftedes	€ 5,20
Polpette di melanzane, feta e ricotta. Allergeni: glutine, latticini e uova	
Kolokithokeftedes	€ 5,20
Polpette di zucca, zucchine, feta e aneto. Allergeni: glutine, uova e latticini	
Revithokeftedes	€ 5,20
Polpette di ceci aromatizzate con mentuccia. Allergeni: glutine e uova	
Tirokeftedes	€ 5,20
Polpette di formaggi greci. Allergeni: glutine, latticini e uova	
Misto di polpettine x 2	€ 7,00
Polpettine di zucca, feta, ceci, formaggi, melanzane e ricotta	
Misto di polpettine x3	€ 10,50
Polpettine di zucca, feta, ceci, formaggi, melanzane e ricotta	

Formaggi

Feta e olive di Kalamata	€ 6,50
Feta DOP di Epiro, olive di Kalamata, olio evo (Sparta) e origano di monte Athos	
Feta al cartoccio	€ 6,00
Feta DOP di Epiro cotta alla griglia con pomodoro, olive, peperoni, olio evo e origano. Allergeni: Latticini	
Feta burekaki	€ 6,50
Feta DOP con pasta fillo, miele di timo Cretese e sesamo nero. Allergeni: latticini, sesamo e glutine	



Hallumi saganaki

€ 6,50

Formaggio Cipriota a pasta molle fatto con latte misto e con l'aggiunta di mentuccia.

Allergeni: latticini

Manuri

€ 6,00

Ricotta di pecora semi stagionata alla griglia con olio evo e origano.

Allergeni: latticini

Insalate

Choriatiki

€ 7,50

Insalata greca con pomodori, cetrioli, cipolle, peperoni, olive di Kalamata, formaggio feta DOP, origano e olio evo

Dakos

€ 6,50

Frisella integrale Cretese IGP, pomodori, peperoni, capperi, olive, ricotta ovina, origano e olio evo.

Allergeni: latticini e glutine

Secondi Vegetariani

Imam baidi

€ 9,20

Melanzane al forno con salsa di pomodoro, verdure e formaggio feta.

Allergeni: latticini

Agginares me kukia

€ 9,20

Carciofi con fave e finocchietto selvatico al limone

Secondi di Carne

Moussakas

€ 11,00

Sfornato con melanzane, patate, zucchine, ragù di manzo, formaggio e besciamella.

Allergeni: latticini, uova e glutine

Keftedes

€ 11,00

Polpette di manzo al pomodoro accompagnate da riso al vapore.

Allergeni: glutine, senape, uova

Suvlaki

€ 11,00

Spiedini di coppa di maiale marinati alla griglia con insalata mista

Kotosuvlaki

€ 12,00

Spiedini di pollo marinato alla griglia con insalata mista.

Allergeni: Senape



Bifteki € 11,00
Hamburger di manzo alla griglia con patate fritte.
Allergeni: glutine e uova

Lukanika € 12,00
Salsiccia greca d agnello alla griglia con patate fritte

Contorni/pane

Patate fritte € 3,00

Olive greche € 3,00
Olive Kalamata, Throuba e Mamuth da Peloponneso, Amfissa e Chalkidika

Pita vuota € 0,50
Allergeni: glutine

Dolci

Yogurt greco con miele e mandorle € 5,00

Kantaifi € 5,00
Sfogliata di capelli d'angelo con mandorle, noci e miele.
Allergeni: glutine e frutta a guscio

Zurnadakia / baklavas € 5,00
Pasta fillo ripiena con mandorle, noci, cannella e miele.
Allergeni: glutine e frutta a guscio

Galaktobureko € 5,00
Sfogliata fillo ripiena con crema pasticcera alla greca aromatizzata con vaniglia e scorza di limone.
Allergeni: glutine, latticini e uova

Chalvas € 5,00
Torroncino morbido greco di sesamo al pistacchio di Egina.
Allergeni: frutta a guscio e sesamo

Portokalopita € 5,00
Torta sciropata all'arancia e yogurt greco.
Allergeni: glutine, latticini e uova

Lychnaraki € 5,00
Pasticcetto cretese con ricotta ovina e cannella.
Allergeni: glutine, latticini e uova



Yogurt greco con amarene caramellate

€ 5,00

Bevande

Aranciata Lux 33cl

€ 2,00

Bibita greca

Cola Lux 33cl

€ 2,00

Bibita greca

Limonata Lux 33cl

€ 2,00

Bibita greca

Gassosa Lux 33cl

€ 2,00

Bibita greca

Birre

Vergina Weiss 50cl

€ 4,50

Septem 8 giorno 33cl

€ 5,00

Birra greca artigianale

Virginia Rossa 33cl

€ 3,50

Eza Pilsener 33cl

€ 3,50

Vini

Kretikos Rosso IGP

€ 15,00

Vino Cretese di vitigni autoctoni della nostra isola

Ouzo 0,2lt

€ 10,00

Retsina tetramythos bio

€ 18,00

Vino bianco secco aromatizzato con la resina di pino d'Aleppo al mosto

Robola di Cefalonia

€ 20,00

Retsina 0.5lt bianca

€ 7,00



Delogo Cucina Greca

bologna.mymenu.it

Dafnios Rosso 2018

Liatiko (vitigno autoctono Cretese)

€ 20,00

Kretikos Bianco IGP

Vino Cretese di vitigni autoctoni della nostra isola

€ 15,00
