

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 01/03/2021, 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

Agliada/Skordalia	€ 4,20
Crema di patate con aglio e mandorle di Thessalia Allergeni: frutta a guscio	
Fava	€ 4,20
Purea di cicerchie di Santorini.	
Melinzanosalata	€ 4,20
Salsa di Melanzane affumicate e yogurt Greco.allergeni:latticini	
Revithosalata/Hummus	€ 4,20
Purea di ceci di Beozia con tahina,olio di sesamo e limone.Allergeni: Sesamo	
Taramosalata	€ 4,20
Crema con Bottarga di merluzzo ,purea di patate ,pistacchi di Egina e limone. Allergeni: Pesce, Soia, Frutta a guscio	
Tirokafteri	€ 4,20
Crema con Feta, ricotta e peperoncino. Allergeni: Latticini, Senape, Uova	
Tzatziki	€ 4,20
Crema di Yogurt Greco con cetriolo, aglio e aneto. Allergeni: Latticini	

Involtini

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

Sfogliatine ripiene e le Polpettine

Chortopites	€ 5,20
Ravioli fritti Cretesi ripieni con erbe miste .Allergeni: Glutine	
Chtapodokeftedes	€ 5,50
Polpette con polpo, zucchine e finocchietto Allergeni: Glutine, Uova, Pesce	
Kolokithokeftedes	€ 5,20
Polpette di zucca, zucchine, feta e aneto Allergeni: Glutine, Uova,latticini	

Melinzanokeftedes € 5,20

Polpette di melanzane, feta e ricotta Allergeni: Glutine, Latticini, Uova

Misto di polpette x 2 € 7,00

Polpette di zucca e feta, di ceci, di formaggi e di melanzane e ricotta.

Misto di polpette x3 € 10,50

Polpette di zucca e feta, di ceci, di formaggi e di melanzane e ricotta.

Revithokeftedes € 5,20

Polpette di ceci aromatizzate con mentuccia Allergeni: Glutine, Uova

Tirokeftedes € 5,20

Polpette di formaggi greci Allergeni: Glutine, Latticini, Uova

Tiropitakia € 5,20

Sfogliatine cretesi ripiene con feta e ricotta Allergeni: Glutine, Latticini

Formaggi

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

Feta e olive di Kalamata € 6,50

Feta DOP di Epiro olive di Kalamata, olio evo (Sparta) e origano di monte Athos.

Hallumi Saganaki € 6,50

Formaggio Ciprota a pasta molle fatto con latte misto con l'aggiunta di mentuccia fritto 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 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, Glutine

Secondi Vegetariani

Agginares me kukia	€ 8,70
Carciofi con fave e finocchietto selvatico al limone.	
Gemista	€ 8,70
Pomodori, zucchini e peperoni al forno ripieni con riso, erbe aromatiche, uvetta e pinoli. Allergeni: Frutta a guscio	
Imam Baildi	€ 8,70
Melanzane al forno con salsa di pomodoro, verdure e formaggio feta Allergeni: Latticini	

Secondi di Carne

Arnosuvlaki	€ 11,50
Spiedini d'agnello alla griglia con patate fritte	
Bifteki	€ 10,50
Hamburger di manzo alla griglia con patate fritte. Allergeni: Glutine, Uova	
Keftedes	€ 10,50
Polpette di manzo al pomodoro accompagnate da riso al vapore. Allergeni: glutine, Senape	
Kotosuvlaki	€ 10,50
Spiedini di pollo marinato alla griglia con insalata mista. Allergeni: Senape	
Iukanika	€ 10,50
salsiccia Greca ripiena con formaggio feta alla griglia con contorno patate fritte. Allergeni: latticini	
Moussakas	€ 10,00
Sformato con Melanzane, patate, Zucchini, ragù di manzo, formaggio e besciamella Allergeni: Latticini, Uova, Glutine	
Ofto	€ 12,00
Agnellino Greco al forno con patate	
Suvlaki	€ 10,50
Spiedini di coppa di maiale marinati alla griglia con insalata mista.	
Tas Kebap	€ 10,50
Gullasch di Manzo speziato accompagnato da riso al vapore.	

Secondi di Mare

Bakaliaros ston forno € 12,50
Baccalà al forno con patate, pomodoro e olive Kalamata Allergeni: Pesce

Chtapodi Psito € 14,50
Polpo alla griglia con purea di fave secche del altopiano di Lasithi a Creta. Allergeni: Molluschi

Contorni/pane

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

Patate fritte € 3,00

Pita Vuota € 0,50
Allergeni: Glutine

Dolci

Chalvas € 5,00
Torroncino morbido Greco di sesamo al pistacchio di Egina. Allergeni: Frutta a guscio, Sesamo

Galaktobureko € 5,00
Sfogliata fillo ripiena con crema pasticcera alla Greca aromatizzata con vaniglia e scorza di limone. Allergeni: Glutine, Latticini, Uova

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

Karidopita € 5,00
Torta di noci e cioccolato. Allergeni: Glutine, Latticini, Uova, Frutta a guscio

Lychnaraki € 5,00
Pasticcio cretese con ricotta ovina e cannella Allergeni: Glutine, Latticini, Uova

Portokalopita € 5,00
Torta Scioppata all'arancia e yogurt Greco Allergeni: Glutine, Latticini, Uova

Yogurt Greco € 5,00

Zurnadakia / Baklavas € 5,00
Pasta fillo ripiena con mandorle, noci, cannella e miele .Allergeni: Glutine, Frutta a guscio

Bevande

Bibite greche Lux	€ 2,00
Birre Greche 0,33 cl	€ 3,00
Septem sundays Birra Greca artigianale con miele	€ 5,00
Vergina Weiss 0.5lt	€ 4,00

Vini

Assyrtiko Santorini L Assyrtiko è un vitigno autoctono del isola di Santorini.in bocca si presenta corposo e fresco.Uno dai vitigni più pregiati al mondo.	€ 22,00
Hatiri aromatico Malvasia Cretese	€ 16,00
Kretikos Alexakis 0,75cl Vino Cretese di vitigni autoctoni della nostra isola.Bianco/Rose/Rosso.	€ 10,00
Ouzo 0,2 cl	€ 8,00
Retsina 0,5lt rosè	€ 6,00
Retsina 0.5lt bianca	€ 6,00
Retsina Papagiannakos Vino bianco secco aromatizzato con la resina di pino d Aleppo al mosto.	€ 16,00
