

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 2026

menu

Χειροποίητο ψωμί, ψημένο στον ξυλόφουρνο με ντιπ ταπενάδα ελιάς και λιαστής τομάτας 2€
Homemade bread, baked in the wood oven with salt dried tomatoes tapenade

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ANTIPASTI

Μπρουσκέτα με ρικότα, τομάτα, ρόκα, ελαιόλαδο και φρέσκο βασιλικό 11€
Bruschetta with ricotta, rucola, tomato, virgin olive oil and basil

Καρπάσιο από φιλέτο με φλοίδες παρμεζάνα, πέστο βασιλικού και λάδι τρούφας 17€
Carpaccio bon fillet with parmigiano flakes, basil pesto and truffle oil

Μανιτάρια σωτέ με κρέμα από γλυκιά gorgonzola, σκόρδο, θυμάρι και λευκό κρασί 10€
Sautéed fresh mushrooms with garlic, white wine, thyme and gorgonzola dolce

Μπρουσκέτα με focaccia, φιλέτα σαρδέλας μαριναρισμένα με μπλόξυδο, ταπενάδα ελιάς με κάπαρη και λιαστές ντομάτες 11€
Bruschetta with focaccia, marinated sardine fillets in apple cider vinegar, olive tapenade with capers and sun-dried tomatoes

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

Μπουράτα με κρουτόν, τοματίνια, πιπεριές κονφί, κάπαρη, αντζούγιες και βασιλικό 14€
Burrata with cherry tomatoes, red bell pepper confit, capers, anchovies and fresh basil

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

Νιόκι με σάλτσα τυριών γκρατινέ στον ξυλόφουρνο 10€
Gnocchi with cheese sauce au gratin in the wood oven

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Καίσαρα με μαρούλι ice berg, κοτόπουλο, τραγανό προσούτο, κρουτόν, φλοίδες παρμεζάνας και ντρέσινγκ με σκόρδο και αντζούγιες 12€
Caesar salad with romaine lettuce, chicken, crispy prosciutto, croutons, parmigiano flakes, and anchovy-garlic dressing

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

Ρόκα με παρμεζάνα, ημίλιαστες τομάτες, κρουτόν και ντρέσινγκ βαλσάμικο 13€
Rucola with parmigiano flakes, semi dried tomatoes, croutons and balsamic dressing

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, τοματίνια και ντρέσινγκ με μέλι και σπόρους μουστάρδας 11€
Green salad with goat cheese, cherry tomatoes, and honey-mustard seed dressing

Ανάμεικτη με μανιτάρια, αγκινάρες, πράσινο μήλο, κρουτόν και ντρέσινγκ με μέλι και λεμόνι 11€
Mixed greens with artichokes, green apple, croutons, honey and lemon dressing

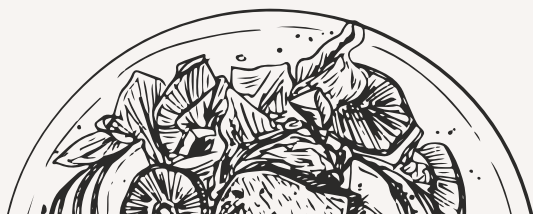
ΦΡΕΣΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA FRESCA

Σπαγγέτι Νάπολη με σάλτσα τομάτας, τοματίνια, σκόρδο και λάδι βασιλικού 12€
Spaghetti Napoletana with fresh tomato sauce, cherry tomatoes, garlic and basil oil

Σπαγγέτι καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό μάγουλο, παρμεζάνα, πεκορίνο και κρόκο αυγού 16€
Guanciale with parmigiano, pecorino and egg yolk

Λιγκουίνι με γαρίδες, λευκό κρασί, τοματίνια, σκόρδο και βασιλικό 16€
Linguine with shrimps, white wine, cherry tomatoes, garlic and basil

Ταλιατέλες con rolo με φιλέτο κοτόπουλο, σκόρδο, εστραγκόν, πιπεριά φλωρίνης και κρέμα 16€
Tagliatelle with chicken fillet, garlic, tarragon, red bell pepper and cream



menu

ΦΡΕΣΚΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA FRESCA

Σπαγγέτι αλ πέστο με παρμεζάνα, κουκουνάρι και βασιλικό 14€
Spaghetti pine nut with parmigiano, basil and extra virgin olive oil

Ραβιόλι με σπανάκι, ρικότα, σάλτσα τομάτας και κρέμα 12€
Spinach ravioli with ricotta and creamy tomato sauce

Ταλιατέλες μπολονέζ με κιμά, τομάτα, καρότο, σελινόριζα, κρεμμύδι και θυμάρι 15€
Tagliatelle leans with minced beef, tomatoes, carrots, celeriac, onions and fresh thyme

Ταλιατέλες με μπέικον, μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα 14€
Tagliatelle with bacon, mushrooms, garlic, cream, and Parmigiano

Στριφτάρια πριμαβέρα με κρεμμύδι, πιπεριές, κολοκυθάκι, καρότο, τοματίνια, σκόρδο, σελινόριζα, μπρόκολο και φρέσκο βασιλικό 14€
Casarecce primavera with onions, bell peppers, zucchini, carrots, cherry tomatoes, garlic, celeriac, broccoli, and fresh basil



PIZOTO / RISOTTI

Ριζότο με φρέσκα λαχανικά, λευκό κρασί, βούτυρο και παρμεζάνα 14€
Risotto with fresh vegetables, white wine, butter, and Parmigiano

Ριζότο με ποικιλία από φρέσκα μανιτάρια, άρωμα τρούφας, πορτσίνι και παρμεζάνα 15€
Risotto with fresh mushrooms, truffle aroma, porcini, and Parmigiano

Ριζότο μιλανέζ με φιλέτο κοτόπουλο σιγομαγειρεμένο σε κρέμα βαλσάμικου 15€
Risotto milanese with chicken fillet, slow-cooked in balsamic cream

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

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 παπαρδέλες, φρέσκα μυρωδικά, και σάλτσα από λευκό κρασί 18€
Sea bass fillet with pappardelle, fresh herbs and white wine sauce

Φιλέτο κοτόπουλο piccata, με σάλτσα κάπαρης και λεμονιού, νιόκι και φρέσκα μυρωδικά 15€
Chicken fillet piccata with caper and lemon sauce, gnocchi, and fresh herbs

ΠΙΤΣΑ / PIZZA

“Margherita”
Σάλτσα τομάτας με μοτσαρέλα και βασιλικό 11€
Mozzarella fresca with tomato sauce and basil

“Margherita alla Burrata”
Σάλτσα τομάτας με burrata, ελαιόλαδο και άνηθος αλατιού 15€
Tomato sauce with burrata, fresh basil and extra virgin olive oil

“Mediterranean”
Σάλτσα τομάτας με πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, φέτα και ρίγανη 13€
Tomato sauce with bell peppers, olives, onion, feta cheese and oregano

“Peperoni”
Σάλτσα τομάτας με μοτσαρέλα, πικάντικο σαλάμι και πικάντικο μέλι 14€
Tomato sauce with mozzarella fresca, peperoni and spicy honey



menu

ΠΙΤΣΑ / PIZZA

“Mani”
Κρέμα γραβιέρας με μοτσαρέλα, σύγκλινο, μπούκοβο και κρίταμο 13€
Gruyère cream with mozzarella cheese, local “sygliño”, chili flakes and pickled samphire

“Spianata piccante”
Σάλτσα τομάτας με μοτσαρέλα και σαλάμι spianata piccante 14€
Tomato sauce with mozzarella, and spianata piccante salami

“Vegetarian”
Σάλτσα τομάτας με μελιτζάνα, κολοκύθι,μανιτάρια, κρεμμύδι, τοματίνια κονφί, καρότο και αρωματικό λάδι άνηθου 13€
Tomato sauce with eggplant, zucchini, mushrooms, onion, cherry tomato confit, carrots and basil oil

“Mozzarella”
Μοτσαρέλα με πέστο βασιλικού, burrata, ανάμεικτη σαλάτα, φιστίκι Αιγίνης και μουστάρδα Dijon 15€
Mozzarella with basil pesto, burrata, mixed greens, pistachios and Dijon mustard

“Chicken BBQ”
Κοτόπουλο με μοτσαρέλα, σάλτσα BBQ, τυρί stracchino και κρεμμύδι 14€
Chicken with mozzarella, BBQ sauce, stracchino cheese and onion

“Quattro formaggi”
Μοτσαρέλα με γκοργκοντζόλα, stracchino και πεκορίνο 14€
Mozzarella with gorgonzola, stracchino and pecorino

“Salsiccia”
Μοτσαρέλα με λουκάνικο salsiccia και πικάντικη nduja 14€
Mozzarella with salsiccia sausage and spicy nduja



ΠΙΤΣΑ / PIZZA

“Tartufata”
Mozzarella με πάστα τρούφας, μανιτάρια πλευρώτους, guanciale, και φλοίδες παρμεζάνας 15€
Mozzarella with truffle paste, oyster mushrooms, guanciale and parmigiano flakes

“Prosciutto”
Prosciutto με ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας, mozzarella και τοματίνια κονφί 15€
Prosciutto with rucola, parmigiano flakes, mozzarella and cherry tomatoes confit

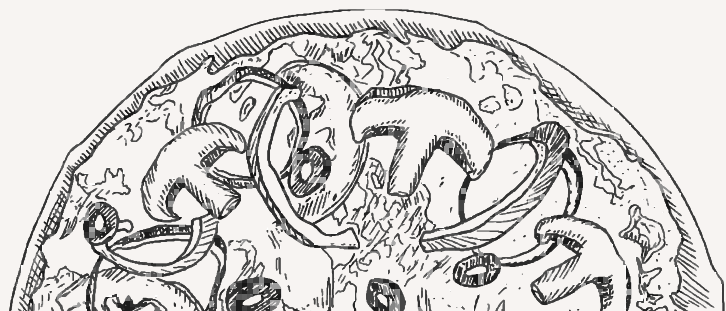
ΓΛΥΚΑ / SWEETS

Σεμιφρέντο λεμόνι με μαρέγκες, κράμπλ αμυγδάλου και σάλτσα δυόσμου 12€
Lemon semifreddo with almond crumble, crunchy maresges and spearmint sauce

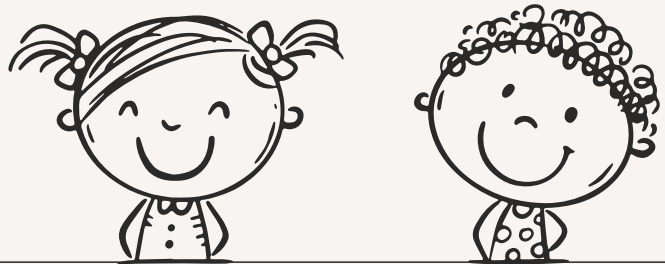
Τιραμισού 11€
Tiramisu

Calzone “Γλυκό Φεγγάρι” με σοκολάτα, μασκαρπόνε και σάλτσα από κόκκινα φρούτα 12€
Calzone “Luna Dolce” with praline, mascarpone, biscuit and red fruit sauce

Πανακότα με καραμελωμένα λεμόνια και σάλτσα φράουλας 10€
Panna cotta with caramelized lemon and strawberry sauce



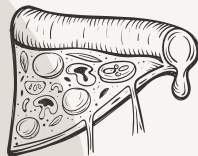
KIDS MENU



ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Μίνι σαλάτα Caprese με τοματίνια, μοτσαρέλα και λάδι βασιλικού
Mini Caprese salad with cherry tomatoes, mozzarella and basil olive oil

yum
yum



ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας και πέννες
Penne with tomato sauce meatballs

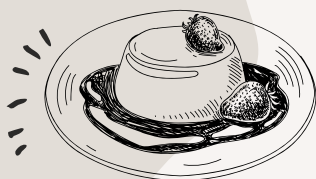
ή / or

Μπουκιές κοτόπουλο με πέννες και σάλτσα κρέμα παρμεζάνα
Chicken nuggets with penne and creamy parmesan sauce

ή / or

“Margherita”

Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και βασιλικό
Mozzarella fresca with tomato sauce and basil



ΓΛΥΚΟ / SWEET

Πανακότα βανίλια με σάλτσα σοκολάτας
Panna cotta vanilla with chocolate sauce

15€

(ανά άτομο/per person)

wines

ΛΕΥΚΑ / WHITE



MONOGRAPH ΓΑΙΑΣ
ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ - ΚΟΡΙΝΘΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

20€

MONOGRAPH GAIA
PGI PELOPONNESE - CORINTHIA
VARIETY: MOSCHOFILERO

ΜΕΣΟΠΥΡΓΙ ΛΑΚΟΝΙΝΟ 5,5€ 21€
ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

MESOPYRGI LACOVINO
PGI LAKONIA
VARIETY: KYDONITSA

ΡΟΔΙΤΗΣ ΟΙΝΟΤΡΟΠΑΙ 26€
ΠΓΕ ΜΕΣΣΗΝΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΡΟΔΙΤΗΣ

RODITIS ΟΙΝΟΤΡΟΠΑΙ
PGI MESSENIA
VARIETY: RODITIS

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΑΚΡΙΟΤΟΥ 35€
ΠΓΕ ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ASIRTIKO AKRIOYTOY
PGI STEREA ELADA
VARIETY: ASIRTIKO

ΚΛΕΨΥΔΡΑ ΣΑΜΑΡΤΖΗ 7,5€ 33€
ΠΓΕ ΘΗΒΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

KLEPSIDRA SAMARTZI
PGI THIVA
VARIETY: MALAGOUZIA

ΣΟΤΤΟΒΟΤΣΕ ΑΝΝΟ ΔΟΜΙΝΙ 33€
IGP TREVENEZIE - VENETO
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: SAUVIGNON BLANC

SOTTOVOCE ANNO DOMINI
IGP TREVENEZIE - VENETO
VARIETY: SAUVIGNON BLANC

ΛΕΥΚΑ / WHITE



PINOT GRIGIO FAMIGLIA PASQUA 6,5€ 29€
IGT DELLE VENEZIE - VENETO6.5
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: PINOT GRIGIO, GARGANEGA

PINOT GRIGIO FAMIGLIA PASQUA
IGT DELLE VENEZIE - VENETO
VARIETY: PINOT GRIGIO, GARGANEGA

TOSCANA BIANCO VILLA ANTINORI 40€
IGP TOSCANA - TOSCANA
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: CHARDONNAY, MALVASIA,
TREBBIANO

TOSCANA BIANCO VILLA ANTINORI
IGP TOSCANA - TOSCANA
VARIETY: CHARDONNAY, MALVASIA,
TREBBIANO

FRASCATI CASALE DEL GRILLO G. CAMPAGNOLA 28€
DOC FRASCATI - LAZIO
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ : MALVASIA BIANCA DI CANDIA,
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA DEL
LAZIO

FRASCATI CASALE DEL GRILLO G. CAMPAGNOLA
DOC FRASCATI - LAZIO
VARIETIES: MALVASIA BIANCA DI CANDIA,
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA DEL
LAZIO

CRUDO BLANCO NORDIC SEA WINERY 25€
IGP TERRE SICILIANE - SICILIA
CATARRATTO, ZIBIBBO

CRUDO BLANCO NORDIC SEA WINERY
IGP TERRE SICILIANE - SICILIA
VARIETY: CATARRATTO, ZIBIBBO

VERMENTINO ANTINORI 65€
DOC BOLGHERI - TOSCANA
VERMENTINO

VERMENTINO ANTINORI
DOC BOLGHERI - TOSCANA
VARIETY: VERMENTINO

wines

ΡΟΖΕ / ROSE



ΦΤΕΡΗ ΤΡΟΥΠΗ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ - ΑΡΚΑΔΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

25€

ΦΤΕΡΙ MOSCHOFILERO

PGI PELOPONNESE - ARKADIA
VARIETIES: MOSCHOFILERO, AGIORGITIKO

ΚΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

25€

ΚΑ THEODORAKAKOU

PGI LAKONIA
VARIETIES: KYDONITSA, AGIORGITIKO

NAUTILUS LA TOUR MELAS

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ - ΦΘΙΩΤΙΔΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: GRENACHE, SYRAH, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

6€ 29€

NAUTILUS LA TOUR MELAS

VARIETAL - FTHIOTIDA
VARIETIES: GRENACHE, SYRAH, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

CRUDO ROSATO NORDIC SEA WINERY

ΠΓΕ PUGLIA
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: NERELLO MASCALESE

26€

CRUDO ROSATO NORDIC SEA WINERY

IGP PUGLIA
VARIETY: NERELLO MASCALESE

11 MINUTES FAMIGLIA PASQUA

ΠΓΕ DELLE VENEZIE - ΙΤΑΛΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: CARMENERE, CORVINA, SYRAH,
TREBBIANO DI LUGANA

42€

11 MINUTES FAMIGLIA PASQUA

IGP DELLE VENEZIE - ITALY
VARIETIES: CARMENERE, CORVINA, SYRAH,
TREBBIANO DI LUGANA

ΚΟΚΚΙΝΑ / RED



MONOGRAPH ΓΑΙΑΣ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ - ΚΟΡΙΝΘΙΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, SYRAH

26€

MONOGRAPH GAIA

PGI PELOPONNESE - CORINTHIA
VARIETIES: AGIORGITIKO, SYRAH

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ

ΠΟΠ NEMEA
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

6€ 25€

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΒΑΙΡΑΚΤΑΡΙΣ

PDO NEMEA
VARIETY: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

MERLOT ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: MERLOT

6,5€ 28€

MERLOT ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

PGI PELOPONNESE – ACHAIA
VARIETY: MERLOT



wines

KOKKINA / RED



LAURA NERA ACHAION WINERY 28€
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ - ΑΧΑΪΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

LAURA NERA ACHEON WINERY
PGI ACHAIA
VARIETY: MAVRODAFNI

CHIANTI SAN MICHELE A TORRI 39€
DOCG CHIANTI - TOSCANA
SANGIOVESE

VALPOLICELLA RIPASSO G. CAMPAGNOLA 54€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC - VENETO
CORVINA VERONESE, RONDINELLA

DESIRE LUSH AND ZIN PASQUA 39€
IGT PUGLIA
PRIMITIVO

ROSSO DI TOSCANA IL POGGIONE 40€
IGP TOSCANA - TOSCANA
SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 70€
ARISTOCRATICO ENOITALIA
DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA
MOLINARA, RONDINELLA, CORVINA

BARBERA D'ASTI TRUFFLE HUNTER BOSIO 32,5€
BARBERA D'ASTI DOCG - PIEMONTE
BARBERA

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING



PROSECCO SCANAVINO EXTRA DRY 6€ 25€
PROSECCO DOC
GLERA

PROSECCO ROSE EXTRA DRY 36,5€
CASTELMARE NORDIC SEA WINERY
PROSECCO DOC
GLERA, PINOT NOIR

MOSCATO D'ASTI UBERTO FIORE 5€ 24,5€
DOCG MOSCATO D'ASTI
MOSCATO



soft drinks & beers

WATER & SODAS

AQUA CARPATICA - 1 liter Φυσικό μεταλλικό νερό Still natural mineral water	3€
AQUA CARPATICA - 750ml Φυσικώς ανθρακούχο Natural sparkling mineral water	5,5€
SAN PELLEGRINO - 330ml	3€
SAN PELLEGRINO - 750ml	6€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

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

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

	300ml	330ml	500ml
MAMOS DRAFT	4€		6€
ALFA		4€	
NIMFI		4€	
HEINEKEN		4€	
FISCHER		4€	
NEMA (LOCAL)		6€	
ALFA ALCOHOL FREE			6€



drinks

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

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 27210 79068 , www.lunapiccola.com, email: info@lunapiccola.com

ODYSSA PROPERTIES & INVESTMENTS
6 Messinias str., Kifisia 14564, Athens, Greece, email: info@odyssa.gr