



I T A L I A N



ALILA
RESORT & SPA



MEMBER OF MITSIS PREMIUM COLLECTION

EN

STARTERS – SALADS

BRUSCHETTA GORGONZOLA & MUSHROOMS Ⓥ
vegetables, pesto, prosciutto

VITELLO TONNATO
sliced beef, caper, lemon,
parsley, tuna sauce

RUCOLA Ⓥ
pear confit, Gorgonzola, walnut,
red wine vinaigrette

CAPRESE Ⓥ
cherry tomatoes, Bocconcini,
basil pesto, rucola

PANZANELLA Ⓥ
fresh & grilled marinated vegetables,
basil leaves, crunchy bread bites

CARPACCIO DI MANZO
beef, virgin olive oil, rucola, Parmigiano,
crushed pepper

BACCALA MANTECATO
cream of cod fish, spicy tomato sauce,
vegetable chips

EN

PIZZA

MARGARITA Ⓥ
tomato, basil

PRIMA VERA Ⓥ
tomato, green peppers, artichokes,
red onion, broccoli

PROSCIUTTO & FUNGHI
prosciutto cotto, mushrooms

INSALATA DI RODI
tomato, onion, smoked aubergine,
rucola, anchovies, olives

AMANTI DELLA CARNE
beef Ragout, peperoni, pancetta,
Mozzarella, mushrooms

SALMONE AL FREDDO
smoked salmon, fresh cream,
lemon, parsley, garlic

CALZONE BIANCO AL POLO
chicken, mushrooms, creamy cheese, egg

EN

MAIN COURSES

POMODORO DI PARMA V
tomato sauce, garlic, basil

SALMONE
smoked salmon, garlic, fresh cream,
herbs, Vodka

AGLIO OLIO V
garlic, virgin olive oil, parsley, Parmigiano

AL PESTO GENOVESE
fresh pesto, squid, caramelized lemon

FRUTTI DI MARE IN BRODO
shrimp, squid, mussels, vongole,
tomato, shrimp broth

LASAGNE AL FORNO
beef ragout, Parmigiano

CARBONARA
traditional Italian recipe with egg yolk

PANZEROTTI CON FUNGHI V
porcini mushrooms, Parmigiano espuma,
aromatic parsley olive oil

RISSOTO CON FUNGHI V
mushrooms, Parmigiano, Truffle oil

RISSOTO CON ZUCCA ROSSA V
red pumpkin, coat cheese & almond crush

SEA BREAM
glazed vegetables, gremolata sauce

TAGLIATA DI MANZO
veal tagliatelle, arugula, parmesan, rosemary oil

EN

OSSO-BUCCO ALLA MILANESE
beef shank, risotto Milanese, Parmigiano

SALTIMBOCCA DI POLLO
ALLA ROMANA
chicken, sage, Prosciutto, Parmigiano

DESSERTS

TIRAMISU
mascarpone cheese, espresso flavor


PANNA COTTA TRILOGY
cream, caramelized chocolate, bitter chocolate





ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ

BRUSCHETTA GORGONZOLA & MUSHROOMS 
pesto βασιλικού, λαχανικά σάπας, prosciutto

VITELLO TONNATO
φέτες μοσχαριού, κάπαρη, λεμόνι,
μαιδανός, σάλτσα με τόνο

RUCOLA 
αχλάδι κονφί, gorgonzola, καρύδι,
vinaigrette κόκκινου κρασιού

CAPRESE 
τοματίνι, bocconcini, πέστο βασιλικού, ρόκα

PANZANELLA 
φρέσκα & ψητά μαριναρισμένα λαχανικά,
φύλλα βασιλικού, τραγανές μπουκιές ψωμιού


CARPACCIO DI MANZO
μοσχάρι, ελαιόλαδο, ρόκα, parmigiano, πιπέρι

BACCALA MANTECATO
κρέμα μπακαλιάρου, πικάντικη σάλτσα τομάτας,
chips λαχανικών



PIZZA

MARGARITA 
φρέσκια τομάτα, βασιλικός

PRIMA VERA 
τομάτα, πιπεριά, αγκινάρα, κόκκινο κρεμμύδι,
μπρόκολο

PROSCIUTTO & FUNGHI
prosciutto cotto,μανιτάρια

INSALATA DI RODI
τομάτα, κρεμμύδι, καπνιστή μελιτζάνα,
ρόκα, αντζούγια, ελιά

AMANTI DELLA CARNE
μοσχάρι ραγού, πεπερόνι, πανσέτα,
mozzarella, μανιτάρια

SALMONE AL FREDDO
σολομός, κρέμα, λεμόνι, μαιδανός, σκόρδο

CALZONE BIANCO AL POLO
κοτόπουλο, μανιτάρια, κρέμα τυριού, αυγό



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

POMODORO DI PARMA 
αρωματική σάλτσα τομάτας, σκόρδο, βασιλικό

SALMONE
καπνιστό σολομό, σκόρδο, κρέμα, αρωματικά, vodka

AGLIO OLIO 
σκόρδο, ελαιόλαδο, μαιτανός, parmigiano

AL PESTO GENOVESE
φρέσκο πέστο, καλαμάρι, καραμελωμένο λεμόνι


FRUTTI DI MARE IN BRODO
γαρίδα, καλαμάρι, μύδια, αχιβάδες,
φρέσκια τομάτα, ζωμός γαρίδας

LASAGNE AL FORNO
μοσχάρι ραγού, parmigiano

CARBONARA
παραδοσιακή συνταγή με κρόκο αυγού

PANZEROTTI CON FUNGHI 
μανιτάρι porcini, espuma parmigiano, λάδι μαιτανού

RISSOTO CON FUNGHI 
ποικιλία μανιταριών, parmigiano, άρωμα τρούφας

RISSOTO CON ZUCCA ROSSA 
κόκκινη κολοκύθα, κατσικίσιο τυρί
& κρούστα αμυγδάλου

ΦΑΓΚΡΙ
λαχανικά γλασέ, σάλτσα gremolata

TAGLIATA DI MANZO
μοσχάρισα ταλιάτα, ρόκα, παρμεζάνα, λάδι δεντρολίβανου

OSSO-BUCCO ALLA MILANESE
μοσχάρισιο κότσι, ριζότο milanese, parmigiano

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA
κοτόπουλο, φασκόμπλο, prosciutto, parmigiano



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

ΤΡΙΛΟΓΙΑ PANNA COTTA
κρέμα, καραμελωμένη σοκολάτα, πικρή σοκολάτα



VORSPEISEN – SALATE

BRUSCHETTA GORGONZOLA & MYSHROOMS V

Basilikumpesto, gegrilltes Gemüse & Rohschinken

VITELLO TONNATO

Rindfleisch in Scheiben, Kapern, Zitrone,
Petersilie, Thunfischsoße

RUCOLA V

Birnen-Confit, Gorgonzola, Walnüsse,
Rotwein-Vinaigrette

CAPRESE V

Kirschtomaten, Bocconcini, Basilikum-Pesto, Rucola

PANZANELLA V

frisches & gegrilltes mariniertes Gemüse,
Basilikumblätter, knusprige Brothäppchen

CARPACCIO DI MANZO

Rindfleisch, natives Olivenöl, Rucola,
Parmesan, zerstoßener Pfeffer

BACCALÀ MANTECATO

Kabeljaurahm, scharfe Tomatensoße, Gemüsechips



PIZZA

MARGHERITA V

Tomaten, Basilikum

PRIMAVERA V

Tomate, grüne Paprika, Artischocken,
rote Zwiebeln, Brokkoli

PROSCIUTTO & FUNGHI

gekochter Schinken, Champignons

INSALATA DI RODI

Tomate, Zwiebeln, geräucherte Aubergine,
Rucola, Sardellen, Oliven

AMANTI DELLA CARNE

Rindfleischragout, Peperoni, Bauchspeck,
Mozzarella, Champignons

SALMONE ALFREDO

Räucherlachs, frische Sahne, Zitrone,
Petersilie, Knoblauch

CALZONE BIANCO AL POLLO

Hähnchen, Champignons, Frischkäse, Ei



HAUPTSPEISEN

POMODORO DI PARMA

Tomatensoße, Knoblauch, Basilikum

LACHS (SALMONE)

Räucherlachs, Knoblauch, frische Sahne,
Kräuter, Wodka

AGLIO E OLIO

Knoblauch, natives Olivenöl, Petersilie,
Parmesan

AL PESTO GENOVESE

frisches Pesto, Tintenfisch, karamellierte
Zitrone

FRUTTI DI MARE IN BRODO

Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln,
Venusmuscheln, Tomaten, Garnelenbrühe

LASAGNE AL FORNO

Rinderragout, Parmesan

CARBONARA

traditionelles italienisches Rezept mit Eigelb

PANZEROTTI CON FUNGHI

Steinpilze, Parmesanschaum,
aromatisches Petersilien-Olivenöl

RISOTTO CON FUNGHI

Champignons, Parmesan, Trüffelöl

RISOTTO CON ZUCCA ROSSA

roter Kürbis, Ziegenkäse & gemahlene Mandeln

MEERESBREME

glasiertes Gemüse, Gremolata-Sauce

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata vom Rind, Rucola, Parmesan, Rosmarinöl



OSSOBUCO ALLA MILANESE

Rinderhaxe, Risotto Milanese, Parmesan

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

Hähnchen, Salbei, Schinken, Parmesan

DESSERTS

TIRAMISÙ

Mascarpone-Käse, Espresso

PANNA COTTA TRILOGIE


Sahne, karamellierte Schokolade, Bitterschokolade




ENTRÉES - SALADES

BRUSCHETTA GORGONZOLA & MYSHROOMS 
pesto, légumes grillés et jambon

VITELLO TONNATO
tranches de bœuf, câpres, citron, persil,
sauce au thon

ROQUETTE 
confit de poire, gorgonzola, noix,
vinaigrette au vin rouge

CAPRESE 
tomates cerises, bocconcini, pesto, roquette

PANZANELLA 
légumes marinés frais et grillés, feuilles de basilic,
morceaux de pain croustillant

CARPACCIO DI MANZO
bœuf, huile d'olive vierge, roquette, parmesan,
poivre concassé

BACCALÀ MANTECATO
crème de morue, sauce tomate épicée, frites de légumes



PIZZA

MARGHERITA 
tomates, basilic

PRIMAVERA 
tomates, poivrons verts, artichauts,
oignons rouges, brocolis

PROSCIUTTO & FUNGHI
jambon prosciutto cuit, champignons

INSALATA DI RODI
tomates, oignons, aubergines fumées,
roquette, anchois, olives

AMANTI DELLA CARNE
ragoût de bœuf, poivrons, lard, mozzarella,
champignons

SALMONE ALFREDO
saumon fumé, crème fraîche, citron, persil, ail

CALZONE BIANCO AL POLLO
poulet, champignons, fromage frais, œuf



PLATS PRINCIPAUX

POMODORO DI PARMA v

sauce tomate, ail, basilic

SALMONE

saumon fumé, ail, crème fraîche, herbes, vodka

AGLIO E OLIO v

ail, huile d'olive vierge, persil, parmesan

AL PESTO GENOVESE

pesto frais, calamar, citron caramélisé

FRUTTI DI MARE IN BRODO

crevettes, calamar, moules, palourdes, tomates,
bouillon de crevette

LASAGNE AL FORNO

ragoût de bœuf, parmesan

CARBONARA

recette italienne traditionnelle
avec jaune d'œuf

PANZEROTTI CON FUNGHI v

champignons cèpes, mousse de parmesan,
huile d'olive aromatisée au persil

RISOTTO CON FUNGHI v

champignons, parmesan, huile de truffe

RISOTTO CON ZUCCA ROSSA v

courge rouge, fromage de chèvre et amande concassée

BREAM DE MER

légumes glacés, sauce gremolata

TAGLIATA DI MANZO

tagliata de bœuf, roquette, parmesan, huile de romarin

OSSOBUCO ALLA MILANESE

jarret de bœuf, risotto milanais, parmesan

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

poulet, sauge, jambon prosciutto, parmesan



DESSERTS

TIRAMISÙ

mascarpone, café

TRILOGIE PANNA COTTA

crème, chocolat caramélisé, chocolat amer



ЗАКУСКИ - САЛАТЫ

BRUSCHETTA GORGONZOLA & MUSHROOMS V

песто из базилика, овощи на гриле & прошутто

VITELLO TONNATO

кусочки говядины, каперсы,
лимон, петрушка, соус из тунца

RUCOLA V

грушевый конфитюр, сыр горгонзола,
грецкие орехи, красное вино, винегрет

CAPRESE V

помидоры черри, боккончини,
песто из базилика, руккола

PANZANELLA V

свежие и маринованные овощи гриль,
листья базилика, хрустящие кусочки хлеба

CARPACCIO DI MANZO

говядина, оливковое масло, руккола,
пармезан, перец молотый

BACCALA MANTECATO

треска в сливочном соусе,
острый томатный соус, овощные чипсы



ПИЦЦА

MARGARITA V

помидоры, базилик

PRIMA VERA V

помидоры, зеленый перец, артишоки,
красный лук, брокколи

PROSCIUTO & FUNGHI

прошутто котто, грибы

INSALATA DI RODI

помидоры, лук, копченый баклажан,
руккола, анчоусы, оливки

AMANTI DELLA CARNE

рагу из говядины, пепперони,
панчетта, моцарелла, грибы

SALMONE AL FREDDO

копченый лосось, свежие сливки,
лимон, петрушка, чеснок

CALZONE BIANCO AL POLO

курица, грибы, сливочный сыр, яйцо



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

POMODORO DI PARMA

томатный соус, чеснок, базилик

SALMONE

копченый лосось, чеснок, свежие сливки, эссенция, водка

AGLIO OLIO

чеснок, оливковое масло, петрушка, пармезан

AL PESTO GENOVESE

песто, кальмары, карамелизированный лимон

FRUTTI DI MARE IN BRODO

креветки, кальмары, мидии, вонголе, помидоры, бульон из креветок

LASAGNE AL FORNO

рагу из говядины, пармезан

CARBONARA

традиционный итальянский рецепт с яичным желтком

PANZEROTTI CON FUNGHI

белые грибы, пена из пармезана, ароматическая петрушка, оливковое масло

RISSOTO CON FUNGHI

грибы, пармезан, трюфельное масло

RISSOTO CON ZUCCA ROSSA

красная тыква, сыр и миндаль

SEA BREAM

глазированные овощи, соус гремолата

TAGLIATA DI MANZO

говядина, руккола, пармезан, розмариновое масло

OSSO-BUCCO ALLA MILANESE

говяжья рулька, ризотто по-милански, пармезан

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

курица, шалфей, прошутто, пармезан



ДЕСЕРТЫ

TIRAMISU

сыр маскарпоне, вкус эспрессо

PANNA COTTA TRILOGY

сливки, карамелизированный шоколад, горький шоколад

EAT | ENJOY | LOVE