



Tratamenta

μικρά ταξίδια στον χώρο και τον χρόνο

Στην κερκυραϊκή διάλεκτο, η λέξη «tratamenta» αναφέρεται στα μικρά κεράσματα που προσφέρονται στους επισκέπτες όταν μπαίνουν σε ένα σπίτι.

Οι δικές μας tratamenta έχουν δημιουργηθεί για να σας μεταφέρουν σε διαφορετικούς προορισμούς μέσα στο γαστρονομικό σύμπαν του Ettore Botrini. Μέσα από γεύσεις, υφές και αρώματα, αυτά τα μικρά ταξίδια αφηγούνται την ιστορία των γαστρονομικών ριζών του Σεφ, τον νοσταλγικό αλλά σύγχρονο τρόπο με τον οποίο προσεγγίζει την παράδοση, καθώς και τις ιστορίες των τόπων όπου μεγάλωσε.

Σας προσκαλούμε να απολαύσετε αυτά τα ταξίδια με δύο τρόπους:
ως εξερεύνηση και ως απόδραση
-ελεύθερα από γεωγραφικούς προσδιορισμούς ή σχέδια-.
Να αφεθείτε στις αισθήσεις σας, στα χαμόγελα των αγαπημένων σας ανθρώπων, στη φιλοξενία μας και στα στοιχεία ενός οικείου γαστρονομικού τελετουργικού που εκτυλίσσεται στο τραπέζι σας.

Καλή σας απόλαυση.

Βαρκάδα

/βα·ρκα·δα/

Μια ήρεμη βαρκάδα,
μια στιγμή μοιρασμένη με αγαπημένα πρόσωπα.

/€ 175/

Καλωσορίσματα

Η πλαγιά με τα Χρυσάνθεμα | Carruccino di Bosco | Περίπατος στην Πλάκα

Carbonara // Σύγχρονη τέχνη

Η μοναδική Παραλλαγή του Έκτορα

Ψωμί | Βούτυρο | Ελαιόλαδο

Ο ξιφίας των ψαράδων της νήσου Elba

Με Κερκυραϊκη Νερατζοσαλάτα

“Τζουρνάδα”

Ρέγγα | Μπομπότα | Καλαμπόκι | Άγρια χόρτα

Χταπόδι όχι στο τόσο φυσικό του περιβάλλον

Παραλλαγή της δημιουργίας του Etrusco Botrini

Εσωτερικό τοπίο

Σπανάκι | Μυρωδικά | Φέτα | Τραγανιστό beignet

Torteliini del Mignolo-Un Cucchiaio d'Italia

Πέστο κρίταμου | Προσιούτο με Φουντούκια | Ψημένη Πολέντα

La Pasta che Sogna di Essere Pizza

Σπαγγέτι πομοντόρο | Πίτσα μαργαρίτα

Κυκλαδίτικη ψαροταβέρνα

Καραβίδες, | Μύδια κρασάτα | Λαχανικά σε Υφές

Η πέστροφα του Λούρου

Αυγά πέστροφας | Παντζάρι | Περγαμόντο

Οι βελανιδιές της Ηπείρου

Πλούμα - φτερό - | Κρεμμύδι | Μήλο

Υφές εσπεριδοειδών

Γιαούρτι | Μανταρίνι | Λεμόνι

Συμφωνία σοκολάτας

Υφές σοκολάτας | Τριαντάφυλλο

Το υποβρύχιο της παιδικής μου ηλικίας

Ροδόνηρο | Σφαίρες Βανίλιας | Μαστίχας

Ως έξτρα επιλογή:

Φρέσκιες παπαρδέλες με τρούφα, συνοδεύονται από ραγού πάπιας αρωματισμένο με κακάο Περού και λεμόνι €25

Ολοκληρώστε την εμπειρία σας με το Wine Pairing της “Βαρκάδα”.
Διαθέσιμο στο Wine Pairing Menu μας / €138 /

Περίπατος

/πε·ρι·πα·τος/

Ένας περίπατος χωρίς βιασύνη,
για την απόλαυση της στιγμής.

/€ 125/

Καλωσορίσματα

Η πλαγιά με τα Χρυσάνθεμα | Carruccino di Bosco | Περίπατος στην Πλάκα

Carbonara // Σύγχρονη τέχνη

Η μοναδική Παραλλαγή του Έκτορα

Ψωμί | Βούτυρο | Ελαιόλαδο

Ο ξιφίας των ψαράδων της νήσου Elba

Με Κερκυραϊκη Νερατζοσαλάτα

Εσωτερικό τοπίο

Σπανάκι | Μυρωδικά | Φέτα | Τραγανιστό beignet

La Pasta che Sogna di Essere Pizza

Σπαγγέτι πομοντόρο | Πίτσα μαργαρίτα

Η πέστροφα του Λούρου

Αυγά πέστροφας | Παντζάρι | Περγαμόντο

Οι βελανιδιές της Ηπείρου

Πλούμα - φτερό - | Κρεμμύδι | Μήλο

Υφές εσπεριδοειδών

Γιαούρτι | Μανταρίνι | Λεμόνι

Συμφωνία σοκολάτας

Υφές σοκολάτας | Τριαντάφυλλο

Το υποβρύχιο της παιδικής μου ηλικίας

Ροδόνηρο | Σφαίρες Βανίλιας | Μαστίχας

Ως έξτρα επιλογή:

Φρέσκιες παπαρδέλες με τρούφα, συνοδεύονται από ραγού πάπιας αρωματισμένο με κακάο Περού και λεμόνι €25

Ολοκληρώστε την εμπειρία σας με το Wine Pairing της “Περίπατος”.
Διαθέσιμο στο Wine Pairing Menu μας / €109 /

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς.

Τα μενού γευσιγνωσίας έχουν σχεδιαστεί για να απολαμβάνονται από όλο το τραπέζι.

Όλες οι τιμές είναι κατ' άτομο.