



Trattamenta

small journeys through space and time

μικρά ταξίδια στον χώρο και τον χρόνο

In the Corfiot dialect, 'trattamenta' refers to the small treats offered to guests when visiting a home.

Our trattamenta are crafted to transport you to different destinations within Ettore Botrini's culinary universe. Through flavors, textures, and aromas, these small journeys tell the story the Chef's culinary roots, the nostalgic yet contemporary way he approaches tradition, and the tales of the places where he grew up.

We invite you to enjoy these journeys in two ways:

as explorations and as escapes - free of geographical markers or plans-.

To surrender to your senses, to the smiles of your loved ones, to our hospitality, and to the elements of the intimate gastronomic ritual that will take place at your table.

Enjoy your dinner.

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

Οι δικές μας trattamenta 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.

Περίπατος

/πε'ρι·πα'τος/
μια βόλτα αναψυχής
/ € 125 /

Καλωσορίσματα

Ο κήπος με τα χρυσάνθεμα | Carruccino di Bosco

Καρμπονάρα // Σύγχρονη Τέχνη
Η μοναδική διασκευή του Ettore

Ψωμί, Βούτυρο & Ελαιόλαδο

Ξιφίας με τον τρόπο των Ψαράδων της Έλμπα
με σαλάτα κερκυραϊκού νερατζιού

Τα Ζυμαρικά που ονειρεύονται να γίνουν πίτσα
Σπαγγέτι πομοντόρο | πίτσα μαργαρίτα

Ο Λόγος του Ποταμού
Πέστροφα | χαβιάρι | παντζάρι

Βελανιδιές της Ηπείρου
Ιβηρικό χοιρινό | κρεμμύδι | μήλο

Καλοκαιρινή αύρα
Καρπούζι | ούζο | αγγούρι

Καϊμάκι
Καϊμάκι panaktsa | φύλλο από σύκο

Ζαχαρωτά

As an extra

Μια καθημερινή πρόταση, γεννημένη από τα καλύτερα υλικά που έφτασαν σήμερα από τους επιλεγμένους παραγωγούς μας. / €25 /

Peripatos

/pe'ri.pa.tos/
a leisurely walk, taken for pleasure
/ € 125 /

Amuse-Bouches

The Chrysanthemum Slope | Carruccino di Bosco

Carbonara // Modern Art
Hector's Unique Variation

Bread | Butter | Olive oil

The Fisherman's Swordfish of Elba
with corfiot bitter orange salad

La pasta che Sogna di Essere Pizza
Spaghetti alPomodoro |Pizza Margherita

Louros River trout
Trout Roe | Turnip | Bergamot

The Oak Forest of Epirus
Pluma-Pork Feather| Onion | Plum

Summer Breeze
Watermelon | ouzo | cucumber

Kaymaki
Kaymaki panaktsa | fig leaf

Sweets

As an extra

A daily special inspired by the finest ingredients sourced today from our trusted purveyors / €25

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.

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions. Tasting menus are designed to be enjoyed by the whole table.
All prices are per person.

Βαρκάδα

/βα·ρκα·δα/

μια ήρεμη βόλτα με μικρή βάρκα,
συχνά συνοδευόμενη από φίλους ή οικογένεια

/ € 175 /

Καλωσορίσματα

Ο κήπος με τα χρυσάνθεμα | Cappuccino di Bosco

Carbonara // Σύγχρονη τέχνη

Η μοναδική διασκευή του Ettore

Ψωμί | Βούτυρο | Ελαιόλαδο

Ξιφίας με τον τρόπο των Ψαράδων της Έλμπα

με σαλάτα κερκυραϊκού νερατζιού

“Τζουρνάδα”

Ρέγγα | Μπομπότα | Καλαμπόκι | Άγρια χόρτα

Χταπόδι όχι στο τόσο φυσικό του περιβάλλον

Παραλλαγή της δημιουργίας του Etrusco Botrini

Τα Ζυμαρικά που ονειρεύονται να γίνουν πίτσα

Σπαγγέτι πομοντόρο | πίτσα μαργαρίτα

Κυκλαδίτικη ψαροταβέρνα

Καραβίδες | μύδια κρασάτα

Ο Λόγος του Ποταμού

Πέστροφα | χαβιάρι | παντζάρι

Βελανιδιές της Ηπείρου

Ιβηρικό χοιρινό | κρεμμύδι | μήλο

Καλοκαιρινή αύρα

Καρπούζι | ούζο | αγγούρι

Καϊμάκι

Καϊμάκι panaktsa | φύλλο από σύκο

Ζαχαρωτά

As an extra

Μια καθημερινή πρόταση, γεννημένη από τα καλύτερα υλικά
που έφτασαν σήμερα από τους επιλεγμένους παραγωγούς μας. / €25 /

Varkada

/va·rká·da/

a tranquil trip in a small boat,
often shared among friends or family

/ € 175 /

Amuse-Bouches

The Chrysanthemum Slope | Cappuccino di Bosco

Carbonara // Modern Art

Hector's Unique Variation

Bread | Butter | Olive oil

The Fisherman's Swordfish of Elba

with corfiot bitter orange salad

“Journada”

Cured Herring | Ground Maize | Corn | Wild Greens

Octopus, Not Quite in Its Natural Habitat

A variation on a creation by Etrusco Botrini

La Pasta che Sogna di Essere Pizza

Spaghetti al Pomodoro | Pizza Margherita

A Cycladic Fish Tavern

Langoustines | Mussels à la Marinière

Louros River trout

Trout Roe | Turnip | Bergamo

The Oak Forest of Epirus

Pluma-Pork Feather| Onion | Plum

Summer Breeze

Watermelon | ouzo | cucumber

Kaymaki

Kaymaki panaktsa | fig leaf

Sweets

As an extra

A daily special inspired by the finest ingredients
sourced today from our trusted purveyors / €25

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.

Please inform our staff of any allergies or dietary restrictions. Tasting menus are designed to be enjoyed by the whole table.

All prices are per person.

Wine & Beverage Pairings

Τα pairings δεν συνοδεύονται από νερό ή άλλα ποφήματα.

Wine Pairing for 'Peripatos'

/ €109 /

Wine Pairing for 'Varkada'

/ €138 /

Greek Prestige Wine Pairing

/ €280 /

International Prestige Wine Pairing

/ €640 /

NonAlcoholic Pairing

/ €85 /