



DINNER MENU

Το όνομα «Μπότζιο» έχει τις ρίζες του στη λατινική λέξη **podium**, που σημαίνει ύψωμα ή εξέδρα. Με το πέρασμα των χρόνων έγινε **poggio**, μια λέξη που παραπέμπει σε μικρούς λόφους, μπαλκόνια, εξώστες και σημεία με όμορφη θέα.

Έτσι, το **Μπότζιο**, που μοιάζει με ένα μικρό «poggio», είναι το σημείο όπου η καρδιά της **ιταλικής κουζίνας** συναντά το **comfort food**. Εδώ απολαμβάνεις απλές, αγαπημένες γεύσεις που ξυπνούν όμορφες αναμνήσεις και προσφέρουν πραγματική απόλαυση.

Από τα λαχταριστά ορεκτικά που ανοίγουν την όρεξη και τις δροσερές, φρέσκες σαλάτες που συνοδεύουν ιδανικά κάθε γεύμα, μέχρι τις μακαρονάδες που αγκαλιάζουν αυθεντικές ιταλικές συνταγές και την ναπολιτάνικη πίτσα, το **Μπότζιο** σε προσκαλεί σε ένα ταξίδι γεύσεων γεμάτο αγάπη, ποιότητα και ζεστασιά.

Συνόδευσέ τη γευστική εμπειρία σου με ένα ποτήρι ιδιαίτερο κρασί και απόλαυσε στιγμές χαλάρωσης και ευχαρίστησης, εδώ, στο **«γευστικό μπαλκόνι»** του Αβλέμονα.

Γιατί στο Μπότζιο, κάθε γεύση γίνεται ανάμνηση και κάθε γεύμα προσφέρει μια ζεστή αγκαλιά, όπως ακριβώς ορίζει η φιλοσοφία του **Italian comfort food**.

Καλωσορίσατε!

ANTIPASTI

Bruschetta al Pomodoro e Basilico

Φρυγανισμένο ψωμί με φρέσκια ντομάτα & βασιλικό

10

Arancini alla Bolognese

Τραγανές μπάλες από ρύζι γεμιστές με μοσχαρίσιο ραγού, κρέμα ιταλικών τυριών, Mozzarella Fior di Latte & Pecorino Romano

12

Polpette al Sugo

Μοσχαρίσιοι σιγομαγειρεμένοι κεφτέδες σε σάλτσα ντομάτας San Marzano, Parmigiano Reggiano, βασιλικό & ελαιόλαδο

11

Millefoglie di Verdure

Ζεστό μιλφέιγ λαχανικών με στρώσεις κολοκυθιού & μελιτζάνας, σάλτσα ντομάτας San Marzano, Mozzarella Fior di Latte & βασιλικό

11.5

Carpaccio di Manzo

Carpaccio μοσχαρίσιου φιλέτου Black Angus, ρόκα, flakes Parmigiano Reggiano, χοντρό αλάτι, φρέσκο πιπέρι, λεμόνι & ελαιόλαδο

14.5

Bresaola con Crema di Ricotta al Limone

Μπρεζάολα με κρέμα ρικότας & λεμόνι, φιστίκια Αιγίνης, ελαιόλαδο & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

14

Ποικιλία Τυριών Αλλαντικών

`Για 2 ή 4 άτομα

24 / 32

INSALATE

Caprese di Buffala

Φρέσκια ντομάτα, mozzarella di Buffala & βασιλικός

13

Panzanella alla Greca

Φρέσκια ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδια λαδιού Κυθήρων & flakes Parmigiano Reggiano

13.5

Verde con Prosciutto

Πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, αποξηραμένα σύκα, prosciutto crudo, καρύδια & βινεγκρέτ βαλσάμικου

14

Caesar

Iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, πανσέτα, Parmigiano Reggiano & caesar's sauce

14.5

Quinoa

Κινόα, πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, αγγούρι, αβοκάντο & βινεγκρέτ με λάιμ

14.5

PASTA

Linguine al Pomodoro

Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας San Marzano, ντοματίνια & λάδι βασιλικού

13

Spaghetti Cacio e Pepe

Σπαγγέτι με Pecorino Romano & φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

14

Spaghetti alla Carbonara

Σπαγγέτι με guanciale, κρόκο αυγού, Parmigiano Reggiano & Pecorino Romano

15

Conchiglie Ortolana

Ζυμαρικά conchiglie με πλούσια σάλτσα ντομάτας San Marzano, σοταρισμένα κολοκύθι & μελιτζάνα, αρωματισμένα με βασιλικό & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

16

Paccheri al Ragù

Φρέσκα paccheri με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, σάλτσα ντομάτας San Marzano, Parmigiano Reggiano & βασιλικό

16.5

Linguine al Pollo

Λιγκουίνι με κομμάτια από φιλέτο στήθους κοτόπουλου,μανιτάρια & κρέμα Parmigiano Reggiano, αρωματισμένα με λάδι τρούφας & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

15.5

Linguine ai Gamberi

Λιγκουίνι με γαρίδες, αρωματική μπισκ, σάλτσα ντομάτας San Marzano & λάδι βασιλικού

18.5



PIZZA

Margherita

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella Fior di Latte & βασιλικός

12

Prosciutto e Rucola

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, mozzarella Fior di Latte, ρόκα, ντοματίνια & prosciutto crudo

16

Al Pistacchio

Πέστο φιστικιού, Parmigiano Reggiano, μορταδέλα, burrata di bufala & φιστίκι Αιγίνης

17.5

Amatriciana

Σάλτσα ντομάτας San Marzano, guanciale, καραμελωμένα κρεμμύδια, Parmigiano Reggiano & λάδι καυτερής πιπεριάς

14

Ai Funghi

Σάλτσα ντομάτας San Marzano,μανιτάρια, ρόκα & λάδι τρούφας

13.5

EXTRAS:

Μπουράτα 3.5 / Προσούτο 2.5

SECONDI

Tagliata Black Angus

Flank Steak Black Angus, ρόκα, ντοματίνι & flakes Parmigiano Reggiano

26

Branzino Saltato con Verdure

Φρέσκο φιλέτο λαβράκι σοτέ με λαχανικά εποχής, πίκλα από αλμύρα & σάλτσα λέμονιού αρωματισμένη με θυμάρι

22.5

Straccetti di Pollo alla Griglia

Ζουμερές λωρίδες από φιλεταρισμένο μπουτί κοτόπουλου, ψημένες στη σχάρα & σερβιρισμένες με αρωματική σάλτσα μουστάρδας & εστραγκόν.
Συνοδεύονται από baby πατάτες σοτέ με φρέσκο βούτυρο

17.5

Trastevere Burger

Διπλό smashed μοσχарίσιο μπιφτέκι με προβολόνη, prosciutto crudo, ρόκα, ντοματίνια κονφί, καραμελωμένα κρεμμύδια & μαγιονέζα αγιολί - σε potato buns.
Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες τύπου country με τριμμένο Parmigiano Reggiano

16

DOLCI

Tiramisù al momento

Κλασικό ιταλικό τιραμισού, φρεσκοστημένο τη στιγμή της παραγγελίας με ελαφριά κρέμα μασκαρόνι, σαβαγιάρ σε cold brew & κακάο

10

Cannolo Siciliano al momento

Κλασικό σικελικό cannolo, γεμισμένο τη στιγμή της παραγγελίας με αρωματική κρέμα ρικότας, ξύσμα λεμονιού & φιστίκι Αιγίνης

8

Calzone Dolce

Καλτσόνη γεμιστό με πραλίνα, κρέμα μασκαρόνι & μπισκότα Amaretti.
Σερβίρεται ζεστό με άχνη ζάχαρη & παγωτό

13

Το αβοκάντο, οι γαρίδες, οι πατάτες & το black angus είναι κατεψυγμένα.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & στο τηγάνισμα ηλιέλαιο.
Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΛΕΥΚΑ - ΞΗΡΑ



Ποτήρι Χύμα, Κάβα Νικολάου - Σαββατιανό

5 / -

ΦΡΕΣΚΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ

- Ηλιοπέτρα (Κύθηρα)** - Ασύρτικο, Μονεμβασιά, Μαλαγουζιά

Φρουτώδες και γεμάτο κρασί με ισορροπημένη οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών. Αυθεντική έκφραση του Κυθηραϊκού αμπελώνα.

6 / 26
- Πελάγιος Ζέφυρος (Κύθηρα)** - Ροδίτης, Ασύρτικο

Δροσερό και ευχάριστο με απαλά φρουτώδη αρώματα και ζωνρή οξύτητα. Καθαρή και άμεση Κυθηραϊκή φρεσκάδα.

6 / 26
- Σημείο Στίξης Λευκό Μπουτάρη** - Μοσχοφίλερο, Chardonnay

Αρωματικό και φρέσκο κρασί με αίσθηση ώριμου πεπονιού, μπανάνας και εσπεριδοειδών. Ζωντανή οξύτητα και ευχάριστη ισορροπία με φρουτώδη επίγευση.

6 / 28
- Magic Van Κτήμα Μπαραφάκα** - Μοσχούδι, Chardonnay

Αρωματικό και νεανικό λευκό με νότες λουλουδιών, εσπεριδοειδών και ώριμου φρούτου. Φρέσκο και φιλικό κρασί με ευχάριστη οξύτητα και ανάλαφρο τελείωμα.

6 / 28
- Μπλε Τρακτέρ Κυρ Γιάννη** - Chardonnay, Ασύρτικο, Viognier

Φρουτώδες και δροσερό blend με αρώματα ροδάκινου, εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών. Απαλό στο στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

7 / 34
- Σαμαρόπετρα Κυρ Γιάννη** - Sauvignon Blanc

Φρέσκο και ζωντανό λευκό με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινων φρούτων & λευκών ανθών. Στο στόμα είναι τραγανό, με νεύρο, ισορροπία και μακριά λεμονάτη επίγευση.

38

ΟΡΥΚΤΑ & ΔΡΟΣΕΡΑ

- Pinot Grigio Valdadige DOC Santa Margherita** - Pinot Grigio

Ξηρό και κομψό ιταλικό λευκό, με ντελικάτα αρώματα μήλου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών. Δροσερό και ισορροπημένο στο στόμα, με καθαρή, φίνα επίγευση.

8 / 38
- Σαντορίνη Σιγάλας** - Ασύρτικο

Ορυκτό και δομημένο κρασί από την Οία, με αρώματα εσπεριδοειδών και θαλασσινής αύρας. Έντονη οξύτητα, αυστηρότητα και μακρά, χαρακτηριστική επίγευση Σαντορίνης.

76

ΠΛΟΥΣΙΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ

- Μαλαγουζιά Κτήμα Γεροβασιλείου** - Μαλαγουζιά

Αρωματικό και εκφραστικό κρασί με εξωτικά φρούτα, λευκά άνθη και νότες εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο στο στόμα, με φρεσκάδα και απαλή, διακριτική λιπαρότητα.

46
- Βιδιανό Μπουτάρη** - Βιδιανό

Σύνθετο αρωματικά με ροδάκινο, φρέσκα βότανα και μελένιες νύξεις. Γεμάτο σώμα, τραγανή οξύτητα και πλούσια αίσθηση στο στόμα.

38
- Viognier Κτήμα Γεροβασιλείου** - Viognier

Βερίκοκο, ροδάκινο και λουλουδάτα αρώματα σε πληθωρικό προφίλ. Πλούσιο και μαλακό, με ήπια οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση.

52

ΕΚΦΡΑΣΤΙΚΑ & ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ

- Παλαιά Κλήματα Παπαγιαννάκος** - Σαββατιανό

Κρασί από παλαιά κλήματα με αρώματα ώριμων φρούτων, αμυγδάλου και ελαφριάς ορυκτότητας. Γεμάτο στόμα, ισορροπημένη οξύτητα και μακρά, αυθεντική επίγευση.

32
- Rawditis Oenops Wines** - Ροδίτης φυσικής οινοποίησης, αφιλτράριστος

Φυσικό orange wine από παλαιά κλήματα, με ζύμωση με τις φλούδες και καμία οινολογική παρέμβαση. Αρώματα μανταρινιού και βοτάνων, vegan, με ήπια τανίνες και καθαρή, φυσική υφή.

42

KOKKINA - ΞΗΡΑ



Μαύρη Λίμνη (Κύθηρα) - Αυγουσιάτης	6 / 27
Ρουμπινί κόκκινο χρώμα με έντονη αίσθηση βαρελιού στη μύτη με υψηλές τανίνες, μαύρα φρούτα, βανίλια & δρυς.	
Παράγκα Κυρ Γιάννη - Merlot, Ξινόμαυρο, Syrah	6 / 29
Αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους και κερασιού εμπλουτίζονται από λεπτές νότες τριαντάφυλλου. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, στρογγυλό, με μαλακές τανίνες και μια αρωματική, φρουτώδη επίγευση.	
Λημνιώνα Ζαφειράκης - Λημνιώνα	48
Εμβληματικό ερυθρό από τη Θεσσαλία, με αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και ντελικάτου ξύλου. Κομψό και ισορροπημένο κρασί, με φρέσκια οξύτητα, φίνες τανίνες και μακρά, αρμονική επίγευση.	
Γη Και Ουρανός Θυμιόπουλος - Ξινόμαυρο	44
Εμβληματικό Ξινόμαυρο από τη Νάουσα, με αρώματα κόκκινων φρούτων, ντομάτας και γλυκών μπαχαρικών. Ισορροπημένο στο στόμα, με κομψές τανίνες, ορυκτικότητα και μακρά, πολύπλοκη επίγευση.	
Pèppoli Antinori - Sangiovese, Merlot, Syrah, Chianti Classico DOCG 2023	9 / 54
Από την ιστορική οικογένεια Antinori. Ζωντανά αρώματα κερασιού, φράουλας και αγριοτριαντάφυλλου, με διακριτικές νότες βιολέτας και μπαχαρικών. Στόμα κομψό και ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα, απαλές τανίνες και επίγευση που αποπνέει τοπική ταυτότητα και φινέτσα.	
Castellare di Castellina - Sangiovese, Chianti Classico DOCG 2023	9 / 55
Εξαιρετικό Sangiovese από ιστορικό κτήμα της Castellina in Chianti, με αρώματα ώριμου κερασιού, δαμάσκηνου και βοτάνων. Εκφραστικό και κομψό, με ζωντανή οξύτητα, ισορροπημένες τανίνες.	
Barolo Flori Araldica – Nebbiolo, Barolo DOCG 2020	10 / 56
Κλασικό Barolo με αρώματα αποξηραμένων ροδοπέταλων, κερασιού και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα δομημένο και κομψό, με στιβαρές τανίνες, ορυκτική αίσθηση και μακρά επίγευση.	
Bava – Nebbiolo, Barbaresco DOCG 2019	92
Κλασικό Nebbiolo από το Piemonte, με αρώματα κόκκινων φρούτων, ρόδου και γλυκών μπαχαρικών. Εκφραστικό, με σφιχτές αλλά ώριμες τανίνες, ζωντανή οξύτητα και μακρά, κομψή επίγευση.	
Le Volte dell'Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Toscana IGT 2023	16 / 62
Εμβληματικό Super Tuscan blend από το ιστορικό οινοποιείο Ornellaia. Αρώματα μαύρων φρούτων, βιολέτας και μπαχαρικών, με πλούσιο σώμα, δομή και βελούδινη επίγευση.	
Casanova di Neri – Sangiovese, Brunello di Montalcino DOCG 2019	28 / 124
Ένα κορυφαίο Brunello από 100% Sangiovese, με βαθιά αρώματα μαύρου κερασιού, κακάο και γλυκών μπαχαρικών. Πυκνό αλλά κομψό, με στιβαρές τανίνες, πολύπλοκτη και εντυπωσιακή διάρκεια στην επίγευση.	

ΡΟΖΕ - ΞΗΡΑ

Ποτήρι Χύμα, Κάβα Νικολάου - Αγιωργίτικο	5 / -
Παράγκα Flowers Κυρ Γιάννη – Ξινόμαυρο, Merlot	6 / 26
Απαλό ροζέ με αρώματα φράουλας, κερασιού και ανθικές νύξεις. Φρέσκο και ευχάριστο στο στόμα, με ανάλαφρη οξύτητα και καθαρή, φρουτώδη επίγευση.	
Amuse Κτήμα Μουσών – Μούχταρο, Sauvignon Blanc	38
Κομψό και αρωματικό ροζέ με νότες από κεράσι, φράουλα και άνθη λεμονιάς. Ισορροπημένο και φινετσάτο στο στόμα, με δροσιστική οξύτητα και καθαρή επίγευση.	

ΗΜΙΓΛΥΚΑ

Νεράιδες Κτήμα Μπαραφάκα - Λευκό (Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο)	7 / 28
Ημίγλυκο και ευχάριστο λευκό κρασί με αρώματα ροδοπέταλου, λευκών φρούτων και εσπεριδοειδών. Απαλό και φρουτώδες στο στόμα, με διακριτική γλυκύτητα και δροσερή επίγευση.	
Τρεις Μάγισσες Κτήμα Μπαραφάκα – Ροζέ (Αγιωργίτικο, Syrah)	7 / 30
Φρουτώδες και απαλό ροζέ με αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Στρογγυλό στο στόμα, με διακριτική γλυκύτητα και ευχάριστη, δροσερή επίγευση.	
Νεράιδες Κτήμα Μπαραφάκα - Κόκκινο (Αγιωργίτικο)	7 / 28
Απαλό και φρουτώδες ερυθρό με αρώματα κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας και γλυκών μπαχαρικών. Ημίγλυκο στόμα με μαλακές τανίνες και ευχάριστη, γλυκόπιση επίγευση.	

ΑΦΡΩΔΕΙΣ



Bianco Nero Sparkling - Ημίξηρο, Λευκό ή Ροζέ	8 / 24
Moscato d'Asti DOCG - Ημίγλυκο, Λευκό	8

ΜΠΥΡΕΣ

ΒΑΡΕΛΙ

Fischer 400ml, Pilsner, 5% Alc. 5.5

ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Mamos 330ml, Pilsner, 5% Alc.	5
Norma 330ml, Mediterranean Lager, 5% Alc.	5
ΑΛΦΑ 330ml, Lager, 5% Alc.	5
Vizma 330ml, Easy IPA, 5.7% Alc.	8
Κυρία Τούλα Sourmena Brew 330ml, IPA 6% Alc.	8
Lagunitas 355ml, IPA, 6,2% Alc.	8
Strange Brew Dr. Haze 330ml, Double IPA 8% Alc.	9
Erdinger 330ml, Weiss, 5.3% Alc.	8
Ικαριώτισσα 330ml, Honey Red Ale, 5% Alc.	8
Voreia Wit 330ml, Wit, 7% Alc.	8
Chios Wheat Mastic 330ml, Witbier, 5.5% Alc.	8
Liogerma 330ml, Gose, 4.8% Alc.	8
Sol 330ml, Exotic Lager, 4.5% Alc.	6
Heineken 0% 330ml, Lager, Alcohol Free Beer	6

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Ούζο Πλωμάρι 200ml	12
Ούζο Καζανιστό 200ml	13
Ούζο Μπαμπατζίμ 200ml	12
Ούζο Ηδωνικό 200ml	12
Ούζο Ματαρέλλη 200ml	13
Τσίπουρο Κυθήρων 200ml	11
Τσίπουρο Μαύρο Ρόδο 200ml	12
Τσίπουρο Τσιλιλή χωρίς γλυκάνισο 200ml	12
Τσίπουρο Τσιλιλή με γλυκάνισο 200ml	12
Τσίπουρο Ηδωνικό 200ml	13
Τσίπουρο Αγιονέρι 200ml	13
Ούζο ή Τσίπουρο ποτήρι χύμα	4
Ούζο ή Τσίπουρο καραφάκι χύμα	11

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΝΕΡΑ

Λευκά Όρη – Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt	2.5
Aqua Panna – Φυσικό Μεταλλικό Νερό 750ml	5
San Pellegrino – Ανθρακούχο Φυσικό Νερό 750ml	7
Ανθρακούχο νερό Σαμαριά 330ml	4
Αναψυκτικά (Coca Cola, Pepsi, HBH, 7up) 250ml	4

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.
Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.
Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το Νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο).
Οι τιμές είναι σε ευρώ & συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. **Αγορανομικός υπεύθυνος:** Δημήτριος Σταθάκης