



BY ETTORE BOTRINI

M E N U

Το όνομα *Coryfo* προέρχεται από τη Βυζαντινή ελληνική λέξη **Κορυφώ** (**Koryphō**), που σημαίνει «πόλη των κορυφών». Η έμπνευση προέρχεται από τις δίδυμες κορυφές του Παλαιού Φρουρίου της Κέρκυρας – χαρακτηριστικά σημεία αναφοράς για τους ναυτικούς που προσέγγιζαν το νησί. Η ιταλική εκδοχή της λέξης Koryphō είναι Corfù, από όπου προέρχεται και η σημερινή ονομασία Κέρκυρα.

Ο σεφ Μποτρίνι είναι ένας διακεκριμένος σεφ με αστέρι Michelin, γνωστός για την καινοτόμο και σύγχρονη προσέγγισή του στην ελληνική κουζίνα. Εμπνεόμενος από την πλούσια γαστρονομική του κληρονομιά και το πάθος του για φρέσκα, τοπικά υλικά, συνδυάζει με μαεστρία παραδοσιακές γεύσεις με σύγχρονες τεχνικές, δημιουργώντας αξέχαστες γευστικές εμπειρίες.



Ορεκτικά

Μαριναρισμένο φαγκρί *	19 €
εμπνευσμένο από το κερκυραϊκό σαβόρο LF, NF	
Τα ξακουστά αλλαντικά της Κέρκυρας	22 €
με ψωμί μαριναρισμένο με ντομάτα και κερκυραϊκή ποικιλία ελιάς «Λιανολιά» EF, DF, LF, SF	
Θαλασσινή κερκυραϊκή φριτούρα	23 €
με χιόνι από βαρελίσια φέτα και φιλέτο σαρδέλας EF, NF	
Χταπόδι σαλάτα alla Veneziana *	19 €
με αρωματική βινεγκρέτ και νότες ελιάς NF, LF	
Mini κερμπάπ τόνου a scottadito	19 €
με δροσερή salsa verde NF	
Διάφορα φυλλώματα από σαλάτες *	16 €
με ψητό κατσικίσιο τυρί και υφές φράουλας SF, V, EF, NF	
Κερκυραϊκή Ceasar Gardini *	19 €
με «Νούμπολο» και τοπικά τυριά NF	

Κυρίως Πιάτο

Φρέσκα ζυμαρικά	
με αρωματική σάλτσα ντομάτας *	17 €
με ντοματίνια αργοψημένα και δεμένα με κεφαλογραβιέρα του κυρίου Λιναρά SF, NF, V	
Παραδοσιακά ζυμαρικά Μίστα,	
με κοκοράκι και μανιτάρια	23 €
από την Κέρκυρα, όπως στην Τοσκάνη SF, NF	
Ριζότο με εσπεριδοειδή	
από τον κήπο του Apollo Resort *	16 €
με αρακά και καλαμάρι GF, EF	
Κατσικάκι με κρέμα θαλασσινού σκόρδου	29 €
με μους μελιτζάνας και σάλτσα από τα κόκαλά του GF, EF, SF	
Τορνεντό Ροσσίνι από φιλέτο Black Angus	35 €
με σάλτσα πιπεριού και πατάτες ντοφίν SF, NF	
Κερκυραϊκό μπουρδέτο γιουβέτσι	29 €
με “πέτρες” από τη θάλασσα και μανέστρα NF, LF	
Αργοψημένο στήθος κοτόπουλου	
βιολογικής εκτροφής	23 €
με σάλτσα από μία πασποάδα με σπετσιερίκα SF, NF	
Μάγουλο μοσχαριού *	27 €
μαγειρεμένο όπως ένα κερκυραϊκό σοφρίτο EF, NF, SF	
Μπακαλιάρος Bianco *	26 €
με λευκή λεμονάτη σάλτσα και πατάτες GF, EF, NF, LF	
Εσκαλόπ κουνουπίδι *	16 €
με σάλτσα από ροζ πιπέρι V, NF, SF, GF, EF	

Επιδόρπιο

Cheesecake με φράουλες *	9 €
με φρέσκες φράουλες και βελούδινη κρέμα V, SF	
Τ’ αξέχαστα και γλυκά αρώματα της Κέρκυρας	9 €
τσουρέκι καραμελωμένο με παγωτό ελληνικού καφέ SF	
Cannolo με μους από σοκολάτα Tainori	11 €
άσπρα μικρά βότσαλα αρωματισμένα με κάρδαμο και παγωτό κουμκουάτ SF	
Moka alla Palaia ή “Palio Moka” *	9 €
ελβετική μαρέγκα, παγωτό μόκα και κακάο NF, SF, V	



Οι φιλοξενούμενοι με **πακέτο all-inclusive** είναι θερμά προσκεκλημένοι να απολαύσουν ένα προσεκτικά επιλεγμένο πιάτο από κάθε ένα από τα τρία εξαιρετικά πιάτα (τα πιάτα με αστερίσκο * περιλαμβάνονται στο πακέτο), προσεκτικά δημιουργημένα υπό την καθοδήγηση του σεφ Έτορε Μποτρίνι.

Πληροφορίες για αλλεργιογόνα & διατροφικές ενδείξεις

GF	Χωρίς γλουτένη
V	Χορτοφαγικό
VG	Βίγκαν
DF	Χωρίς γαλακτοκομικά
NF	Χωρίς ξηρούς καρπούς
SF	Χωρίς οστρακοειδή
EF	Χωρίς αυγά

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική ανάγκη. Πλήρης κατάλογος αλλεργιογόνων είναι διαθέσιμος κατόπιν αιτήματος.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Παρακαλούμε ζητήστε το νόμιμο παραστατικό. Το εστιατόριο διαθέτει κατάλογο αλλεργιογόνων και δελτίο παραπόνων στη διάθεση των επισκεπτών. Παρασκευές με κατεψυγμένα υλικά φέρουν σχετική επισήμανση ή ενημερώνει το προσωπικό.