

# CORYFO

BY ETTORE BOTRINI

---

## M E N U

---

Welcome to Coryfo.

Inspired by the culinary heritage of Corfu and curated by Chef Ettore Botrini, our menu celebrates local ingredients, Venetian influences and contemporary Mediterranean techniques.

Authentic flavours. Refined execution.  
A true taste of Corfu.

## Starters

<b>Octopus alla Veneziana</b> ✨ <i>Octopus salad alla Veneziana with aromatic vinaigrette and olive tapenade</i> DF • NF	18 €
<b>Red Snapper Savóro Style</b> ✨ <i>Marinated red snapper inspired by the Corfiot "savoro"</i> DF • NF	18 €
<b>Selection of Corfiot Cured Meats</b> ✨ <i>Corfu's renowned cured meats with bread marinated in tomato and Corfiot "Lianolia" olives</i> DF • EF • NF • SF	21 €
<b>Mini Tuna Kebab "a Scottadito"</b> <i>Tuna with fresh salsa verde</i> EF • NF	22 €
<b>Citrus Salmon</b> <i>Salmon with citrus aromas, apple, fennel and wild radish</i> NF	24 €
<b>Langoustine</b> <i>Langoustine with sea urchin, tomato, seaweed and rock samphire, with orange and potato textures</i> GF • NF	28 €

## Salads

<b>Salad with Goat Cheese</b> ✨ <i>Mixed leafy greens with grilled goat cheese and strawberry textures</i> V • EF • NF • SF	16 €
<b>Corfiot Caesar Salad</b> ✨ <i>Corfiot Caesar Gardini with "Nouboulo" and local cheeses</i> NF	16 €
<b>Fennel Salad with Orange</b> ✨ <i>Fennel, refreshing yogurt, olive, and orange caramel</i> V • GF • EF • NF • SF	16 €

## Pasta

<b>Fresh Pasta al Pomodoro</b> ✨ <i>Fresh pasta with aromatic tomato sauce, slow-roasted cherry tomatoes, and kefalograviera cheese by Mr. Linaras</i> V • NF • SF	17 €
<b>Mista Corfiot Pasta</b> <i>Traditional "Mista" pasta with cockerel and Corfiot mushrooms, inspired by Tuscany</i> NF • SF	23 €

## Risotto

<b>Citrus Garden Risotto</b> ✨ <i>Risotto with citrus from the Apollo Resort garden, peas, and calamari</i> GF • EF • NF	19 €
--	------

## Mains

<b>Cauliflower Escalope</b> ✨ <i>Cauliflower escalope with pink pepper sauce</i> VG • GF • DF • EF • SF	16 €
<b>Pastitsada</b> ✨ <i>Slow-roasted free-range chicken breast with pastitsada sauce and Corfiot spices</i> SF • NF	23 €
<b>Bianco</b> ✨ <i>Cod with lemon sauce, potatoes, and cuttlefish ink</i> GF • EF • NF	26 €
<b>Sofrito</b> ✨ <i>Beef cheek cooked in the style of Corfiot sofrito</i> EF • NF • SF	27 €
<b>Slow-Cooked Goat</b> <i>Kid goat with sea garlic cream, eggplant mousse, and sauce from its own bones</i> GF • EF • SF	29 €
<b>Corfiot Bourdeto Giouvetsi</b> <i>Corfiot Bourdeto Giouvetsi with sea "stones" and manestra pasta</i> NF	29 €
<b>Tournedos Black Angus</b> <i>Beef with potato tocinetta, Corfiot 'Salado', almond, rosemary and Butiero sauce</i> EF	35 €

## Desserts

<b>Strawberry Cheesecake</b> ✨ <i>With fresh strawberries and creamy base</i> SF	11 €
<b>'Palio' Moka</b> ✨ <i>Swiss meringue, mocha ice cream and cocoa</i> V • NF • SF	11 €
<b>Sweet Aromas of Corfu</b> <i>Caramelised tsoureki with Greek coffee ice cream</i> SF	14 €
<b>Cannolo Tainori</b> <i>White pebbles with cardamom and kumquat ice cream</i> SF	14 €
<b>Sorbet (1 scoop)</b> ✨ <i>Sorbet Selection</i> VG • GF • DF • EF • NF • SF	5 €

### Dietary Indications

VG - Vegan, V - Vegetarian, GF - Gluten Free,  
DF - Dairy Free, EF - Egg Free,  
NF - Nut Free, SF - Seafood Free

Please inform the staff of any allergies or dietary requirements. A full allergen list is available upon request.

Prices include all Taxes.  
No payment is required without a valid receipt or invoice.

Guests on the all-inclusive package participating in the Dine Around program enjoy dishes marked with the symbol ✨ at no extra charge, while a 30% discount applies to all other dishes based on the listed prices.

# CORYFO

ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΤΤΟΡΕ ΒΟΤΡΙΝΙ

---

## M E N U

---

Καλωσορίσατε στο Coryfo.

Εμπνευσμένο από τη γαστρονομική κληρονομιά της Κέρκυρας και επιμελημένο από τον σεφ Έτορε Μποτρίνι, το μενού μας αναδεικνύει τοπικά υλικά, βενετσιάνικες επιρροές και σύγχρονες μεσογειακές τεχνικές.

Αυθεντικές γεύσεις. Εκλεπτυσμένη εκτέλεση.  
Μια αληθινή γευστική εμπειρία Κέρκυρας.

## Ορεκτικά

<b>Χταπόδι Σαλάτα alla Veneziana *</b>	<b>18 €</b>
<i>Με αρωματική βινεγκρέτ και νότες ελιάς</i>	
<b>DF • NF</b>	
<b>Φαγκρί Σαβόρο *</b>	<b>18 €</b>
<i>Μαριναρισμένο φαγκρί εμπνευσμένο από το κερκυραϊκό σαβόρο</i>	
<b>DF • NF</b>	
<b>Επιλογή Κερκυραϊκών Αλλαντικών *</b>	<b>21 €</b>
<i>Τα ξακουστά αλλαντικά της Κέρκυρας με ψωμί μαριναρισμένο με ντομάτα και κερκυραϊκή ποικιλία ελιάς «Λιανολιά»</i>	
<b>DF • EF • NF • SF</b>	
<b>Μίνι Κεμπάπ Τόνου “a Scottadito”</b>	<b>22 €</b>
<i>Τόνος με δροσερή σάλτσα verde</i>	
<b>EF • NF</b>	
<b>Σολομός με Εσπεριδοειδή</b>	<b>24 €</b>
<i>Σολομός με αρώματα εσπεριδοειδών, μήλο, φινόκιο και άγριο ραπανάκι</i>	
<b>NF</b>	
<b>Καραβίδα με Αχινό</b>	<b>28 €</b>
<i>Καραβίδα με αχινό, ντομάτα, φύκια, κρίταμο με υφές πορτοκαλιού και πατάτας</i>	
<b>GF • NF</b>	

## Σαλάτες

<b>Σαλάτα με Κατοκίσιο Τυρί *</b>	<b>16 €</b>
<i>Διάφορα φυλλώματα από σαλάτες με ψητό κατοκίσιο τυρί και υφές φράουλας</i>	
<b>V • EF • NF • SF</b>	
<b>Κερκυραϊκή Σαλάτα Caesar Gardini *</b>	<b>16 €</b>
<i>Με «Νούμπολο» και τοπικά τυριά</i>	
<b>NF</b>	
<b>Σαλάτα Μάραθου με Πορτοκάλι *</b>	<b>16 €</b>
<i>Φινόκιο, δροσερό γιαούρτι, ελιά και καραμέλα πορτοκαλιού</i>	
<b>V • GF • EF • NF • SF</b>	

## Ζυμαρικά

<b>Φρέσκα Ζυμαρικά με Σάλτσα Ντομάτας *</b>	<b>17 €</b>
<i>Φρέσκα ζυμαρικά με αρωματική σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια αργοψημένα και δεμένα με κεφαλογραβιέρα του κυρίου Λιναρά</i>	
<b>V • NF • SF</b>	
<b>Παραδοσιακά Ζυμαρικά Μίστα</b>	<b>23 €</b>
<i>Με κοκοράκι και μανιτάρια από την Κέρκυρα, όπως στην Τοσκάνη</i>	
<b>NF • SF</b>	

## Ριζότο

<b>Ριζότο Κήπου με Εσπεριδοειδή *</b>	<b>19 €</b>
<i>Με εσπεριδοειδή από τον κήπο του Apollo Resort, αρακά και καλαμάρι</i>	
<b>GF • EF • NF</b>	

## Κυρίως

<b>Εσκαλόπ Κουνουπιδιού *</b>	<b>16 €</b>
<i>Με σάλτσα ροζ πιπεριού</i>	
<b>VG • GF • DF • EF • SF</b>	
<b>Κοτόπουλο Πασιτσάδα *</b>	<b>23 €</b>
<i>Αργοψημένο στήθος κοτόπουλου βιολογικής εκτροφής με σάλτσα από μία πασιτσάδα με σπετσιερίκα</i>	
<b>SF • NF</b>	
<b>Μπακαλιάρος Bianco *</b>	<b>26 €</b>
<i>Με λεμονάτη σάλτσα, πατάτες και μελάνι σουπιάς</i>	
<b>GF • EF • NF</b>	
<b>Μοσχαρίσιο Μάγουλο Σοφρίτο *</b>	<b>27 €</b>
<i>Μάγουλο μοσχαριού μαγειρεμένο όπως ένα κερκυραϊκό σοφρίτο</i>	
<b>EF • NF • SF</b>	
<b>Αργομαγειρεμένο Κατοκιάκι</b>	<b>29 €</b>
<i>Κατοκιάκι με κρέμα θαλασσινού σκόρδου με μους μελιζάνας και σάλτσα από τα κόκαλά του</i>	
<b>GF • EF • SF</b>	
<b>Κερκυραϊκό Μπουρδέτο Γιουβέτσι</b>	<b>29 €</b>
<i>Με “πέτρες” από τη θάλασσα και μανέστρα</i>	
<b>NF</b>	
<b>Tournedos Black Angus</b>	<b>35 €</b>
<i>Μοσχάρι με tocinetta πατάτας, κερκυραϊκό «σαλάδο» και σως Butiero</i>	
<b>EF</b>	

## Γλυκά

<b>Cheesecake Φράουλας *</b>	<b>11 €</b>
<i>Με φρέσκες φράουλες και βελουδίνη κρέμα</i>	
<b>SF</b>	
<b>‘Palio’ Μόκα *</b>	<b>11 €</b>
<i>Ελβετική μαρέγκα, παγωτό μόκα και κακάο</i>	
<b>V • NF • SF</b>	
<b>Γλυκά Αρώματα Κέρκυρας</b>	<b>14 €</b>
<i>Τσουρέκι καραμελωμένο με παγωτό ελληνικού καφέ</i>	
<b>SF</b>	
<b>Cannolo Tainori</b>	<b>14 €</b>
<i>Άσπρα μικρά βότσαλα αρωματισμένα με κάρδαμο και παγωτό κουμκουάτ</i>	
<b>SF</b>	
<b>Σορμπέ (1 μπάλα) *</b>	<b>5 €</b>
<i>Επιλογή γεύσεων σορμπέ</i>	
<b>VG • GF • DF • EF • NF • SF</b>	

### Διατροφικές ενδείξεις

**VG** - Βίγκαν, **V** - Χορτοφαγικό, **GF** - Χωρίς γλουτένη, **DF** - Χωρίς λακτόζη, **EF** - Χωρίς αυγό, **NF** - Χωρίς ξηρούς καρπούς, **SF** - Χωρίς οστρακοειδή

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ανάγκες. Ο πλήρης κατάλογος αλλεργιογόνων είναι διαθέσιμος κατόπιν αιτήματος.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους. Δεν απαιτείται πληρωμή χωρίς νόμιμη απόδειξη ή τιμολόγιο.

Οι επισκέπτες με πακέτο all-inclusive που συμμετέχουν στο πρόγραμμα Dine Around απολαμβάνουν τα πιάτα που επισημαίνονται με το σύμβολο \* χωρίς επιπλέον χρέωση, ενώ για τα υπόλοιπα πιάτα ισχύει έκπτωση 30% επί των αναγραφόμενων τιμών.

# CORYFO

VON ETTORE BOTRINI

---

## M E N U

---

Willkommen im Coryfo.

Inspiziert vom kulinarischen Erbe Korfus und kuratiert von Chef Ettore Botrini, feiert unser Menü lokale Zutaten, venezianische Einflüsse und zeitgenössische mediterrane Techniken.

Authentische Aromen. Raffinierte Ausführung.  
Ein wahrer Geschmack von Korfu.

## Vorspeisen

- Oktopus alla Veneziana** ✨ 18 €  
*Oktopussalat nach venezianischer Art mit aromatischer Vinaigrette und Oliventapenade*  
DF • NF
- Roter Schnapper nach Savóro-Art** ✨ 18 €  
*Marinierter roter Schnapper, inspiriert vom korfiotischen „Savoro“*  
DF • NF
- Korfiotische Auswahl an Wurstwaren** ✨ 21 €  
*Auswahl an traditionellen korfiotischen Wurstwaren mit Brot, mariniert in Tomate und korfiotischen „Lianolia“-Oliven*  
DF • EF • NF • SF
- Mini Thunfisch-Kebab „a Scottadito“** 22 €  
*Thunfisch mit frischer Salsa Verde*  
EF • NF
- Zitruslachs** 24 €  
*Lachs mit Zitrusaromen, Apfel, Fenchel und wildem Rettich*  
NF
- Langoustine** 28 €  
*Langoustine mit Seeigel, Tomate, Algen und Meerfenchel, mit Orangen- und Kartoffeltexturen*  
GF • NF

## Salate

- Salat mit Ziegenkäse** ✨ 16 €  
*Gemischte Blattsalate mit gegrilltem Ziegenkäse und Erdbeertexturen*  
V • EF • NF • SF
- Korfiotischer Caesar-Salat** ✨ 16 €  
*Korfiotischer Caesar „Gardini“ mit „Nouboulo“ und lokalen Käsesorten*  
NF
- Fenchelsalat mit Orange** ✨ 16 €  
*Fenchel, erfrischender Joghurt, Olive und Orangenkaramell*  
V • GF • EF • NF • SF

## Pasta

- Frische Pasta al Pomodoro** ✨ 17 €  
*Frische Pasta mit aromatischer Tomatensauce, langsam gerösteten Kirschtomaten und Kefalograviera-Käse von Herrn Linaras*  
V • NF • SF
- Mista Korfiotische Pasta** 23 €  
*Traditionelle „Mista“-Pasta mit Habn und korfiotischen Pilzen, inspiriert von der toskanischen Küche*  
NF • SF

## Risotto

- Citrus Garden Risotto** ✨ 19 €  
*Risotto mit Zitrusfrüchten aus dem Garten des Apollo Resorts, Erbsen und Calamari*  
GF • EF • NF

## Hauptgerichte

- Blumenkohl-Escalope** ✨ 16 €  
*Blumenkohl-Escalope mit rosa Pfeffersauce*  
VG • GF • DF • EF • SF
- Pastitsada** ✨ 23 €  
*Langsam gebratene Brust vom Freilandbuhn mit Pastitsada-Sauce und korfiotischen Gewürzen*  
SF • NF
- Bianco** ✨ 26 €  
*Kabeljau mit Zitronensauce, Kartoffeln und Tintenfischtinte*  
GF • EF • NF
- Sofrito** ✨ 27 €  
*Rinderbäckchen nach korfiotischer Sofrito-Art*  
EF • NF • SF
- Langsam gegarte Ziege** 29 €  
*Zicklein mit Meeresknoblauchcreme, Auberginenmousse und Sauce aus den eigenen Knochen*  
GF • EF • SF
- Korfiotisches Bourdeto Giouvetsi** 29 €  
*Korfiotisches Bourdeto Giouvetsi mit „Meeressteinen“ und Manestra-Pasta*  
NF
- Tournedos vom Black Angus** 35 €  
*Rindertournedos mit Kartoffel-Tocinetta, korfiotischem „Salado“ und Butiero-Sauce*  
EF

## Desserts

- Erdbeer-Cheesecake** ✨ 11 €  
*Mit frischen Erdbeeren und cremiger Basis*  
SF
- „Palio“ Moka** ✨ 11 €  
*Schweizer Baiser, Mokka-Eis und Kakao*  
V • NF • SF
- Süße Aromen von Korfu** 14 €  
*Karamellisiertes Tsoureki mit griechischem Kaffee-Eis*  
SF
- Cannolo Tainori** 14 €  
*Weißer Kiesel mit Kardamom und Kumquat-Eis*  
SF
- Sorbet (1 Kugel)** ✨ 5 €  
*Sorbet-Auswahl*  
VG • GF • DF • EF • NF • SF

### Ernährungshinweise

VG - Vegan, V - Vegetarisch, GF - Glutenfrei,  
DF - Laktosefrei, EF - Eifrei,  
NF - Nussfrei, SF - Meeresfrüchdefrei

Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien oder spezielle Ernährungsanforderungen. Eine vollständige Allergenliste ist auf Anfrage erhältlich.

Die Preise verstehen sich inklusive aller Steuern. Eine Zahlung ist nur gegen Vorlage einer gültigen Quittung oder Rechnung erforderlich.

Gäste mit All-Inclusive-Paket, die am Dine-Around-Programm teilnehmen, genießen die mit dem Symbol ✨ gekennzeichneten Gerichte ohne Aufpreis, während auf alle übrigen Gerichte ein Rabatt von 30 % auf die angegebenen Preise gewährt wird.

# CORYFO

PAR ETTORE BOTRINI

---

## M E N U

---

Bienvenue à Coryfo

Inspiré par l'héritage culinaire de Corfou et imaginé par le Chef Ettore Botrini, notre menu célèbre les ingrédients locaux, les influences vénitiennes et les techniques méditerranéennes contemporaines.

Des saveurs authentiques. Une exécution raffinée. Le véritable goût de Corfou.

## Entrées

<b>Poulpe alla Veneziana</b> ✨ <i>Salade de poulpe à la vénitienne avec vinaigrette aromatique et tapenade d'olives</i> DF • NF	18 €
<b>Vivaneau rouge façon Savóro</b> ✨ <i>Vivaneau rouge mariné inspiré du « savoro » corfiot</i> DF • NF	18 €
<b>Sélection de charcuteries corfiotes</b> ✨ <i>Charcuteries traditionnelles de Corfou avec pain mariné à la tomate et olives corfiotes « Lianolia »</i> DF • EF • NF • SF	21 €
<b>Mini Kebab de Thon « a Scottadito »</b> <i>Thon accompagné de salsa verte fraîche</i> EF • NF	22 €
<b>Saumon aux agrumes</b> <i>Saumon aux arômes d'agrumes, pomme, fenouil et radis sauvage</i> NF	24 €
<b>Langoustine</b> <i>Langoustine avec oursin, tomate, algues et salicorne, accompagnée de textures d'orange et de pomme de terre</i> GF • NF	28 €

## Salades

<b>Salade au fromage de chèvre</b> ✨ <i>Jeunes pousses mélangées avec fromage de chèvre grillé et textures de fraise</i> V • EF • NF • SF	16 €
<b>Salade César corfiote</b> ✨ <i>Salade César corfiote « Gardini » avec « Nouboulo » et fromages locaux</i> NF	16 €
<b>Salade de fenouil à l'orange</b> ✨ <i>Fenouil, yaourt rafraîchissant, olive et caramel d'orange</i> V • GF • EF • NF • SF	16 €

## Pâtes

<b>Pâtes fraîches al Pomodoro</b> ✨ <i>Pâtes fraîches avec sauce tomate aromatique, tomates cerises rôties lentement et fromage kefalograviera de M. Linaras</i> V • NF • SF	17 €
<b>Pâtes corfiotes « Mista »</b> <i>Pâtes traditionnelles « Mista » avec coq et champignons de Corfou, inspirées de la cuisine toscane</i> NF • SF	23 €

## Risotto

<b>Risotto Jardin d'Agrumes</b> ✨ <i>Risotto aux agrumes du jardin de l'Apollon Resort, petits pois et calamars</i> GF • EF • NF	19 €
--	------

## Plats principaux

<b>Escalope de chou-fleur</b> ✨ <i>Escalope de chou-fleur avec sauce au poivre rose</i> VG • GF • DF • EF • SF	16 €
<b>Pastitsada</b> ✨ <i>Poitrine de poulet fermier rôtie lentement avec sauce pastitsada et épices corfiotes</i> SF • NF	23 €
<b>Bianco</b> ✨ <i>Cabillaud avec sauce citron, pommes de terre et encre de seiche</i> GF • EF • NF	26 €
<b>Sofrito</b> ✨ <i>Joue de boeuf cuite à la manière du sofrito Corfiot</i> EF • NF • SF	27 €
<b>Chevreau mijoté</b> <i>Chevreau avec crème d'ail de mer, mousse d'aubergine et sauce préparée à partir de ses os</i> GF • EF • SF	29 €
<b>Bourdeto Giouvetsi corfiote</b> <i>Bourdeto Giouvetsi de Corfou avec « pierres de mer » et pâtes manestra</i> NF	29 €
<b>Tournedos Black Angus</b> <i>Boeuf avec tocinetta de pommes de terre, « Salado » corfiote, amande, romarin et sauce Butiero</i> EF	35 €

## Desserts

<b>Cheesecake aux fraises</b> ✨ <i>Avec des fraises fraîches et une base crémeuse</i> SF	11 €
<b>« Palio » Moka</b> ✨ <i>Meringue suisse, glace moka et cacao</i> V • NF • SF	11 €
<b>Douces saveurs de Corfou</b> <i>Tsoureki caramélisé avec glace au café grec</i> SF	14 €
<b>Cannolo Tainori</b> <i>« Galets blancs » avec cardamome et glace au kumquat</i> SF	14 €
<b>Sorbet (1 boule)</b> ✨ <i>Assortiment de sorbets</i> VG • GF • DF • EF • NF • SF	5 €

### Indications alimentaires

VG - Vegan, V - Végétarien, GF - Sans gluten,  
DF - Sans lactose, EF - Sans oeufs,  
NF - Sans fruits à coque, SF - Sans fruits de mer

Veillez informer le personnel de toute allergie ou exigence alimentaire particulière. Une liste complète des allergènes est disponible sur demande

Les prix incluent toutes les taxes.  
Aucun paiement n'est requis sans reçu ou facture valide.

Les clients bénéficiant de la formule tout compris et participant au programme Dine Around profitent des plats marqués du symbole ✨ sans supplément, tandis qu'une réduction de 30 % est appliquée sur tous les autres plats aux prix indiqués.