

*The wood fire project*

Piazza™

Pizza has a storied history dating back to ancient civilizations, with early forms found in the Mediterranean region. The modern pizza we know today originated in Naples, Italy, during the 18th century, featuring a thin crust and simple toppings. It gained popularity in the United States through Italian immigrants in the late 19th century, leading to the diverse array of styles and toppings enjoyed globally today.

[Menu](#)

---

**Πiazza**

---

**Ορεκτικά  
Starters**

---

Τραγανές κροκέτες arancini παέγια €7

Arancini paella ,with shrimps, chicken, vegetables and sausage

---

Σκορδόψωμο με μυρωδικά και μοτσαρέλα €5

Garlic bread with herbs and mozzarella cheese

---

Μανιτάρια και καλαμπόκι στον ξυλόφουρνο με σκόρδο και θυμάρι €8

Wood-fire mushrooms and corn with garlic and thyme

---

Ψητό κουνουπίδι με ανατολίτικα μπαχαρικά €7

Baked cauliflower with spices

---

**Menu**

---

**Ορεκτικά  
Starters**

---

Burrata με προσούτο Ευρυτανίας, τομάτες , €9  
τοματίνια και ψητά ροδάκινα

Burrata with Greek prosciutto, tomatoes and grilled peaches

---

Ζεστή μελιτζανοσαλάτα με φέτα, ελαιόλαδο €7  
και μυρωδικά

Warm eggplant salad with feta cheese and herbs

---

Σαλάτα Caesar με ψητό κοτόπουλο, γραβιέρα €9.5  
Τραχείας και πικάντικα κρουτόν

Caesar salad with grilled chicken breast, graviora cheese and spicy croutons

---

Ελληνική σαλάτα με παξιμάδια χαρουπιού και €8  
ελιές Κρανιδίου

Greek salad with carob rusks and local olives

---

**Piazza**

---

**Pizza****Margarita**

€9.5

Με σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και βασιλικό

Tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil

**Prosciutto**

€11

Με σάλτσα τομάτας, προσούτο Ευρυτανίας, μοτσαρέλα, ρόκα και παρμεζάνα

Tomato sauce, prosciutto, mozzarella, rocket and parmesan

**Greca**

€10.5

Με τοματίνια, πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα και ελιές

Cherry tomatoes, capsicums, onions, feta cheese, olives and oregano

---

**Menu**

---

**Pizza****Tartufo**

€13

Με μανιτάρια, κρεμά τρούφας, μοτσαρέλα και καπνιστή πανσέτα

Mushrooms, truffle cream, mozzarella and smoked panceta

**Piazza**

€11

Με σιγομαγειρεμένο αρνάκι, ψητές πατάτες και μυρωδικά

Roasted potatoes, rosemary and slow cooked lamb

**Baba ganoush**

€12

Με καπνιστή μελιτζάνα, χωριάτικο λουκάνικο και κατσικίσιο τυρί

Smoked eggplant, goats cheese and sausage

---

Πiazza



---

**Από τις γάστρες μας**  
From our hull

Καθημερινά μαγειρεύουμε παραδοσιακά  
στον ξυλόφουρνο

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας

Every day we cook traditionally in the wood-  
fired oven

Ask for our daily menu from the wood-fire oven



Pizza, oh glorious creation of dough, sauce, and cheese, you reign supreme in the realm of comfort food. From your humble beginnings in the streets of Naples to your global conquest, you've captured the hearts and taste buds of millions. Your versatility knows no bounds, from the simplicity of a classic Margherita to the extravagance of a loaded supreme. You bring joy to gatherings, solace in solitude, and satisfaction in every bite. Whether enjoyed hot from the oven or cold from the fridge, you never fail to deliver delight. Here's to you, pizza, a timeless tribute to the simple pleasures in life.

Σε περίπτωση τροφικής δυσανεξίας ή αλλεργίας, παρακαλούμε να ενημερώσετε το προσωπικό μας κατά την παραγγελία σας.

In case of allergies or food intolerance please inform our staff during your order.

Το τυρί φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για βαθύ τηγάνισμα. Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του, χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νίκος Μαυρόκωστας.

The feta cheese we use is PDO. We use extra virgin olive oil and excellent quality sunflower oil for frying. Prices include all applicable taxes. The restaurant reserves the right to change the prices, opening hours and days without any prior notice.

Regulatory compliance manager: Nikos Mavrokostas.



*The wood fire project*