Menù

Lista dei Vini

Liquori & Cocktails

Antipasti

- **Yogurt e Spinaci Aromatici (Mast-o-Burani)** – (V) – **7 €**
  Yogurt con spinaci, menta, aglio ed altre erbe. Gusto innovativo. *(All. 7)*
- **Olive Marinate al Melograno (Zeytun Parvarde)** – (V) – **7 €**
  Olive marinate con melassa di melograno, aglio, noci e spezie. Ottimo contrasto di gusti. *(All. 8)*
- **Ali di Pollo allo Zafferano (Bale Kababi Zafferano) – 16 €**
  Alette di pollo grigliate, marinate con zafferano, limone, yogurt ed erbe aromatiche, dal gusto delicato e succoso. Raffinate e aromatiche. *(All. 7-8-10)*
- **Ali di Pollo al Pesto Persiano (Bale Kababi al pesto) – 13 €**
  Alette grigliate con pesto di spinaci freschi, basilico, prezzemolo e noci tritate. *(All. 1-8)*
- **Ali di Pollo Piccanti (Bale Kababi Spicy) – 13 €**
  Pollo speziato con peperoncino, zafferano, paprika e lime, grigliato fino a ottenere croccantezza e intensità di sapore. Ideale per chi ama i sapori piccanti. *(All. 1-7)*
- **Gamberi Marinati allo Zafferano (Meygoo Kababi) – 16 €**
  Gamberi marinati con zafferano, lime, rosmarino e spezie, grigliati per preservarne la morbidezza e arricchiti con una nota affumicata. *(All. 1-4-6)*
- **Melanzane Cremose alla Persiana (Kashke Bademjan)** – (V) – **9 €**
  Melanzane arrostite con cipolle, curcuma e menta, arricchite con crema fermentata, menta essiccata e noci. Servito con pane caldo. *(All. 1-7-8)*

** I piatti con uno (V) sono vegetariani*
** Gli allergeni sono elencati nella parte inferiore della pagina*

Contorni

- **Yogurt cremoso (Mast-o Khiar)** – (V) – **7 €**
  Yogurt con cetrioli, noci, uvetta, menta e aneto. Gusto interessante. *(All. 7-8)*
- **Verdure Sott'aceto Speziate (Torshi)** – (V) – **7 €**
  Verdure sott'aceto con spezie, aceto e aglio, dal sapore acidulo e speziato.
- **Insalata Shirazi Fresca (Salad Shirazi)** – (V) – **7 €**
  Insalata fresca di cetrioli, pomodori, cipolla e prezzemolo, condita con limone e olio.
- **Riso Persiano al Vapore (Celo)** – (V) – **7 €**
  Riso tradizion ale persiano soffice, arricchito con zafferano. Spesso usato come base agli spiedoni. *(All. 7-8)*
- **Pane Persiano Tradizionale (Nun Taftun)** – (V) – **3 €**
  Pane persiano sottile e morbido, leggermente dorato. Direttamente dal nostro forno. *(All. 1)*

** I piatti con uno (V) sono vegetariani*
** Gli allergeni sono elencati nella parte inferiore della pagina*

Piatti a fuoco lento

- **Agnello con Erbe Aromatiche (Ghorme Sabzi) – 20 €**
  Stufato di agnello con erbe fresche, fagioli rossi e limone secco, servito con riso basmati pilaf. *(All. 6-7-8)*
- **Agnello con Lenticchie Gialle (Khoreshte Gheyme) – 20 €**
  Agnello stufato con lenticchie gialle, pomodori e poca cipolla, arricchito con limone secco e cannella. Accompagnato da riso basmati pilaf. *(All. 6-7-8)*
- **Pollo e Bacche di Crespino rosso (Zereshk Polo ba Morgh) – 20 €**
  Pollo stufato con bacche caramellate dolci-acide di zereshk e riso allo zafferano. Contrasto di sapori interessanti. *(All. 7-8)*
- **Stinco d'Agnello Brasato (Celo Mahiche) – 25 €**
  Stinco d'agnello brasato lentamente, con una leggera nota di limone e servito con riso allo zafferano. La carne si scioglie in bocca! *(All. 7-8)*

** Gli allergeni sono elencati nella parte inferiore della pagina*

Spiedoni cotti alla brace
— Specialità Shalto —

- **Funghi Grigliati Aromatici (Gharc-e Kababi)** – (V) – **14 €**
  Funghi marinati con cumino, spezie e yogurt, grigliati per esaltarne il sapore. Gusto intenso.
  (All. 1-7)
- **Misto Macinato Persiano (Celo Kubide) – 24 €**
  250 gr. carne macinata di vitello e agnello grigliata, servita con riso basmati e pomodoro.
  (All. 1-7-8)
- **Misto Macinato Persiano con pollo (Celo Kubide Neghini) – 25 €**
  250 gr. carne macinata di vitello e agnello con aggiunta di pollo marinato. Serviti con riso basmati e pomodoro. Aromatico e bilanciato. *(All. 1-7-8)*
- **Pollo Grigliato alle Erbe Fresche (Juje Jangali) – 20 €**
  Pollo marinato 8 ore e grigliato con erbe persiane fresche, accompagnato da pane Taftun e pomodoro. Saporito e leggero. *(All. 1-7)*
- **Pollo Grigliato allo Yogurt (Juje Lari) – 20 €**
  Pollo marinato 8 ora con yogurt, lime e spezie secondo una ricetta tradizionale, servito con pane Taftun e pomodoro. *(All. 1-7)*
- **Pollo Grigliato allo Zafferano (Filet-e Halzoni) – 22 €**
  Filetto di pollo arrotolato allo zafferano, grigliato e servito con pomodoro. Accompagnato da riso basmati. *(All. 1-7-10)*
- **Pollo Shalto (nostra invenzione) – 22 €**
  Filetto di pollo ripieno di melograno e noci, dal sapore dolce-acido. Servito con verdure alla brace e pane Taftun. *(All. 1-7-8-10)*
- **Agnello Aromatico (Celo Cenjeh) – 25 €**
  Filetto di agnello speziato, grigliato fino a diventare tenero e saporito, accompagnato da riso basmati. *(All. 1-7-8)*

Per questi piatti, si prega di ordinare in anticipo:

- **Pesce Spada stile Persiano (Mahi Kababi) – 29 €**
  Filetto di pesce spada marinato con spezie ed agrumi. Accompagnato da contorni stagionali, servito con rbiso basmati. Delicato e raffinato. *(All. 1-4-6-8)*
- **Scampi Marinati allo Zafferano (Meygoo Kababi) – 26 €**
  Scampi marinati con zafferano, lime, rosmarino e spezie, grigliati per preservarne la morbidezza e arricchiti con una nota affumicata. *(All. 1-4-6)*

** I piatti con uno (V) sono vegetariani*
** Gli allergeni sono elencati nella parte inferiore della pagina*

Dolci

- **Bignè con Crema Fresca (Nun Khamehee) – 8 €**
  Bignè soffici farciti con crema dolce e fresca. Elegante fine pasto non troppo dolce. *(All. 1-7)*
- **Tiramisù al pistacchio – 8 €**
  "Classico" tiramisù ma con una variante a base di pistacchio. Da provare. *(All. 1-7-8)*
- **Baklava – 8 €**
  Strati sottilissimi di pasta fillo con pistacchi, miele, noci, mandorle e spezie. Dolce sofisticato. *(All. 1-8)*

** Gli allergeni sono elencati nella parte inferiore della pagina*

Bevande

Acqua – 2,5 €

Caffè – 2 €

Cappuccino – 3 €

Caffè Decaffeinato – 2 €

Ginseng – 3 €

Bibite – 4 €

Coperto – 2,5 €

Importante: Allergeni

1: Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2: Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3: Uova e prodotti a base di uova.
4: Pesce e prodotti a base di pesce.
5: Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6: Soia e prodotti a base di soia.
7: Latte e prodotti a base di latte.
8: Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9: Sedano e prodotti a base di sedano.
10: Senape e prodotti a base di senape.
11: Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12: Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13: Lupini e prodotti a base di lupini.
14: Molluschi e prodotti a base di molluschi.