



Cucina Araba e Mediorientale

MEZZE

Giardiniera al curry (9,12) 5€ 🌿

Hummus (11) 7€ 🌿

Cavolo riccio, Labneh, Limone sotto sale e Dukkah (7,8,11) 8€ 🌶️

Portobello, Yogurt tahina, Agrumi sotto sale e Zahatar (7,11) 10€

Patate all' harissa, Olio piccante e Yogurt all' aglio (7,12) 8€ 🌶️

Tartare di pescato del giorno, Cime di rapa, Agrumi sotto sale e Zahatar (4,8,11) 16€

Polpette di manzo, Sugo di pomodoro piccante, Yogurt all' aglio, Cipolla rossa, Uva, Erbe (1,3,7,12) 12€ 🌶️

Cosciotto di pecora alle 7 spezie, Hummus, Erbe, Melograno, Cipolla rossa e Sommacco (9,11,12) 18€

Mini lafa, Cavolfiore, Yogurt alla curcuma, Emulsione di noci, Melograno, Dukkah, Menta (1,7,8,11,12) 9€

Mini lafa, Kebab di agnello, Yogurt all' aglio, Riccia e Harissa (1,3,7,12) 14€ 🌶️

DOLCE

Crema di yogurt e mascarpone, Dattero, Limone e Crumble di frutta secca (1,7,8,11,12) 7€

Torta morbida al cioccolato, Advieh, Crema al cioccolato e tahina e Melograno (3,7) 7€

I PIATTI DEL MENÙ SONO PENSATI ANCHE PER ESSERE CONDIVISI COME DA TRADIZIONE MEDIORIENTALE

Coperto e primo giro di pane lievito madre crosta 3€. Piattino di pane supplementare 1.5€

Ogni piatto è pensato sugli equilibri tra le materie prime che lo compongono.

La composizione del piatto si cambia solo in caso di intolleranze o allergie. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

ALLERGENI: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

I Prodotti presenti in menù potrebbero essere congelati o abbattuti in loco per preservarne le caratteristiche organolettiche.