



ANTIPASTI

-Antipasto misto tipico della casa: (5 assaggi di: Homus, Falafel, Zaaluc, Tabula e Briwat di verdure)	Euro	12,00
-Falafel: (polpette di ceci e verdure tritate)	Euro	8,00
-Homus: (crema di ceci e sesamo)	Euro	8,00
-Tabula: (insalata di burghul, pomodori, prezzemolo, menta, olio di oliva e con l'aggiunta di succo di limone)	Euro	8,00
-Briwat di pesce: (pasta filo con ripieno di vermicelli di soia e frutti di mare)	Euro	9,00
-Briwat di verdure: pasta filo con ripieno di verdure.	Euro	8,00
Briwat di carne: (pasta filo con ripieno di carne tritata di vitello)	Euro	9,00
-Zaaluc: (tritato di melanzane affumicate cotte al forno con salsa di pomodoro)	Euro	8,00
Babaganoush: (crema di melanzane affumicate condite con olio, sale e succo di limone con l'aggiunta di yogurt naturale e crema di sesamo).	Euro	9,00
Belbula: un misto di burghul, orzo, uva sultanina e mele con l'aggiunta di cannella e olio di olive.	Euro	8,00
Focaccia Marocchina (Batbut)	Euro	2,50

Piatti unici

PIATTO UNICO "LIBANESE"

(spiedini grigliati di carne di pollo accompagnato con Homus, Tabula e Babaganoush) Euro | 17,00 |

PIATTO UNICO "MARCCHINO"

Salsicce(Merguez) grigliate e accompagnata con verdure varie cotte e salsa Bernesi. Euro | 17,00 |

PRIMI

-Crema di verdure e crostini	Euro	9,00
-Harira: (zuppa a base di legumi, pomodoro e sedano)	Euro	9,00
-Risotto al rosmarino	Euro	12,00
-Penne alla salsa di pomodoro e mandorla	Euro	10,00
-Spaghetti ai frutti di mare	Euro	15,00

COPERTO € 2.00

SECONDI

COUSCOUS

-Couscous di verdure e carne di vitello	Euro 13,00
-Couscous vegetariano	Euro 12,00
-Couscous ai frutti di mare	Euro 14,00
-Couscous Marrakech (Couscous con sopra: carne di pollo, cipolla caramellata e uvetta sultanina).	Euro 14,00
-Couscous Mare & Terra (Couscous con frutti di mare e verdure)	Euro 15,00
Couscous Royal : Couscous di verdure e carne di vitello con sopra l'aggiunta di cipolla caramellata e uvetta sultanina .	

TAJIN

-Tajin di Kofte: (polpettine di carne tritata di vitello in umido con sopra l'aggiunta di uova occhio di bue)	Euro 13,00
-Tajin di carne di vitello, prugne e albicocche	Euro 14,00
-Tajin di pollo, olive, patate e limone	Euro 13,00
-Tajin di polpette di sardine con patate e olive in umido	Euro 14,00
-Tajin di gamberi: (gamberi in umido con piselli e patate)	Euro 14,00
-Tajin di guancia di vitello con uvetta sultanina e ceci	Euro 13,00
Tajin di carne di agnello con carciofi e piselli	Euro 16,00

-Pestila di pollo: (pasta filo ripiena con carne di pollo e mandorle gusto salato/dolce cotta al forno)	Euro 14,00
-Scaloppine di pollo all'arancio e menta	Euro 14,00
-Insalata Agadir : Finocchio, barbabietole, carota e arancia con l'aggiunta di cannella e menta	Euro 9,00

PIATTO SPECIALE: TANJIA

La Tanjia una specialità di Marrakech, significa Coccio. **Carne di manzo cotta nel forno dentro un Coccio, di argilla, con polpa di limone, zafferano, olio di olive, aglio e burro fermentato.**

Euro 18,00

DESSERT

-misto pasticceria marocchina con tè alla menta	Euro 7,00
- Baklaoua : pasta sfoglia farcita con arachidi e miele	Euro 8,00

MENU' FISSO DA EURO 24

- Antipasto misto tipico della casa
- Harira (zuppa a base di legumi, pomodoro e sedano)
- Couscous di verdure e carne di vitello o vegetariano
- Misto pasticceria marocchina con tè alla menta o caffè
- Acqua naturale o gasata

MENU' DEGUSTAZIONI DA EURO 27/persona (minimo due persone)

- Antipasto misto tipico della casa
- Harira (zuppa a base di legumi, pomodoro e sedano)
- Couscous vegetariano
- Tajin con carne di vitello
- Misto pasticceria marocchina con tè alla menta o caffè
- Acqua naturale o gasata

MENU' FISSO AI FRUTTI DI MARE DA EURO 30

- Antipasto Briwat di pesce: pasta filo con ripieno di vermicelli e frutti di mare.
- Crema di verdure con gamberi
- Couscous ai frutti di mare
- Calice di vino
- Misto pasticceria Marocchina e tè alla menta o caffè
- Acqua naturale o gasata

MENU' BAMBINI

- | | | |
|---|------|------|
| - Penne al pomodoro fresco | Euro | 7,00 |
| - Fettina di pollo impanata o grigliata | Euro | 8,00 |
| - Patatine fritte o al forno | Euro | 5,00 |

COPERTO € 2.00

**A PRANZO ,DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ , OFFRIAMO
UN BUFFET ASSORTITO AL PREZZO DI EURO 10
COMPRENDE PRIMI, SECONDI, CONTORNI , BIBITE
E DOLCE CON TE' O CAFFÈ .**



BEVANDE

Lattina Coca cola	Euro	2,00
Lattina Sprit	Euro	2,00
Lattina Fanta	Euro	2,00
lit. d'acqua in caraffa	Euro	2,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's (33cl)	Euro	3,00
Moretti (33cl)	Euro	3,00
Moretti (66cl)	Euro	6,00
Corona (33cl)	Euro	3.50

VINI ITALIANI

ROSSI in bottiglia 750 ml (Cantine Povero)

Tralcio rustico fermo	Euro	12,00 (½ lit. €8)	Un calice € 3
Rosato frizz. Borgo Lame	Euro	14,00	
Bonarda Piemonte DOC	Euro	14,00	
Barbera D'Asti DOC	Euro	15,00	
Dolcetto Monferrato DOC	Euro	15,00	
Nebbiolo D'Alba DOC	Euro	19,00	
Grignolino Piemonte DOC	Euro	14,00	
Cabanè Langhe DOC			
Barbaresco DOCG (Tenuta Patrizi)	Euro	19,00	
	Euro	23,00	

Bonassia ,vino Marocchino *Euro 24,00*

BIANCHI in bottiglia 750 ml. (Cantine Povero)

Tralcio rustico fermo	Euro	12,00 (½ lit. €8)	Un calice € 3
Vermentino di Gallura	Euro	19,00	
Tralcio rustico frizzante	Euro	13,00	
Verdicchio di Jesi	Euro	18,00	
Roero Arneis DOC	Euro	20,00	
Gavi DOC S.Orsola	Euro	18,00	
Erbaluce di Caluso	Euro	18,00	
Prosecco DOC SELLI	Euro	18,00	

THE' VERDE ALLA MENTA

- Teiera da 2 Pers.	€ 4,00
- Teiera da 4-5 Pers.	€ 6,00
- un bicchierino	€ 1,00

- un caffè	€ 1.50
- un amaro	€ 2.50

