



UTILITIES

5127	Set posate <i>2 posate in plastica trasparente più un piccolo tovagliolo</i>	€ 0,20
------	---	---------------

MEZZEH (ANTIPASTI) FREDDI

5050	Hommus bi tahineh <i>puré di ceci e salsa di sesamo</i>	€ 5,50
5051	Muthabbal <i>puré di melanzane e salsa di sesamo</i>	€ 6,50
5052	Labne bittum <i>formaggio con menta e aglio</i>	€ 5,50
5053	Chanklish <i>formaggio, verdura mista e timo</i>	€ 6,50
5054	Warak Inab <i>involtini in foglie di vite, riso, cipolla, pomodoro</i>	€ 7,50
5056	Harra <i>peperoni in umido con pomodori, cipolla e salsa piccante</i>	€ 5,50
5059	Olive	€ 2,50
5060	Cetrioli sottaceto	€ 2,50
10814	Salsa Tajin <i>salsa di sesamo, cipolla, coriandolo e limone</i>	€ 6,50



MEZZEH (ANTIPASTI) CALDI

5055	Mousakaa <i>melanzane, ceci, pomodori e cipolla cotti al forno</i>	€ 6,50
5057	Cavolfiore e salsa di sesamo	€ 5,50
5062	Mojadara <i>lenticchie, riso e spezie libanesi</i>	€ 5,50
5063	Fatayer bi sbanek <i>involtini con spinaci, cipolla e origano del Libano</i>	€ 5,50
5064	Rakayek bi jibni <i>Pasta sfoglia con formaggio</i>	€ 5,50
5065	Sanbousik bi lahmi <i>involtini ripieni con carne e cipolla (4 pz)</i>	€ 5,50
5066	Sanbousik bi jibni <i>involtini ripieni con formaggio</i>	€ 5,50
5068	Sanbousik con labne <i>involtini ripieni con formaggio e spezie libanesi</i>	€ 5,50
5069	Kibbi mkabkabe <i>grano tritato, carne cipolla e pinoli</i>	€ 7,50
5070	Falafel <i>polpettine di fave ceci secche e cumino 4 pz.</i>	€ 6,50
5071	Hommus bi lahmi <i>puré di ceci e salsa di sesamo, carne e pinoli</i>	€ 7,50
5072	Patata Harra <i>patate coriandolo e peperoncino</i>	€ 5,50
5073	Varietà di involtini fritti <i>12 pz.</i>	€ 12,50
10815	Loubie bi Zeit <i>fagiolini, pomodoro e cannella</i>	€ 5,50
10816	Rakayek bi kodra <i>Pasta sfoglia con verdure</i>	€ 5,50
10817	Balila <i>ceci, cumino, olio e limone</i>	€ 5,50
10818	Cous cous di verdura <i>cous cous e verdure di stragione</i>	€ 8,50
10819	Foul <i>favino libanese con cumino e limone</i>	€ 5,50



SECONDI PIATTI**POLLO**

5074	Jawanih bi kisbara <i>ali di pollo marinate e coriandolo</i>	€ 8,50
5075	Jawanih bi harra <i>ali di pollo marinate e salsa piccante</i>	€ 8,50
5078	Shawarma pollo <i>pollo, verdure, salsa di sesamo e origano, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 13,50
5080	Tawouk <i>spiedini di pollo marinati con spezie, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 13,50
5568	Saudat Djedj <i>fegatini di pollo, con limone, aromi e spezie libanesi</i>	€ 11,50

MANZO

5067	Arais <i>pane arabo alla piastra ripieno di carne e spezie</i>	€ 13,50
5076	Makanek <i>salamini di carne trita con spezie e vino</i>	€ 8,50
5077	Sujuk <i>salamini di carne trita con spezie piccanti</i>	€ 8,50
5079	Shawarma lahmi <i>carne, verdure, salsa di sesamo e origano</i>	€ 13,50
5081	Lahmi <i>spiedini di carne con cipolla e pomodoro</i>	€ 13,50
5082	Kafta <i>spiedini di carne trita con cipolla e prezzemolo, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 13,50
5083	Kibbi naih <i>carne trita cruda, grano tritato e cipolla, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i> <i>non disponibile il lunedì</i>	€ 14,50
5084	Tablè (lahmi naih) <i>carne trita cruda e pepe, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i> <i>non disponibile il lunedì</i>	€ 14,50
5085	Kafta naih <i>carne trita cruda, prezzemolo e cipolla, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i> <i>non disponibile il lunedì</i>	€ 14,50

AGNELLO

5086	Spiedino di agnello <i>scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 14,50
------	---	---------

PIATTO UNICO

16392	Grigliata mista di carne con hoummus, insalata fattush e patata harra <i>3 spiedini</i>	€ 20,50
-------	--	---------

ACCOMPAGNAMENTI

5125	Patatine fritte	€ 4,50
5126	Riso libanese <i>riso e vermicelli di riso</i>	€ 3,00
5211	Pita <i>pane arabo di farina 00</i>	€ 1,50



INSALATE

5087	Tabuli <i>insalata mista a base di prezzemolo, pomodoro e grano tritato</i>	€ 7,50
5088	Fattush <i>insalata romana, pomodori, peperoni e pane libanese croccante</i>	€ 6,50
5091	Verdure grigliate <i>insalata di verdure grigliate di stagione</i>	€ 8,50

DOLCI

10820	Dolce bianco <i>budino di latte con acqua di rose e pistacchi tritati</i>	€ 4,50
10821	Dolce datteri e cocco 4 pz <i>impasto di datteri e biscotto con spolverata di cocco</i>	€ 4,50
10822	Baklava <i>dolcetti a base di pasta filo, miele e frutta secca</i>	€ 4,50



BEVANDE**ACQUA**

5093	Acqua gasata 50 cl	€ 1,50
5094	Acqua naturale 50 cl	€ 1,50

BIBITE

5095	Coca cola 33 cl	€ 3,00
5096	Coca cola light 33 cl	€ 3,00
5097	Coca cola zero 33 cl	€ 3,00
5098	Fanta 33 cl	€ 3,00
5099	Aranciata dolce 33 cl	€ 2,50
5100	Sprite	€ 3,00

BIRRE

5101	Peroni Nastro Azzurro 33 cl	€ 4,00
5102	Peroni Nastro Azzurro 66 cl	€ 6,00
5103	Corona 33 cl	€ 5,00
5104	Heineken 33 cl	€ 4,00
5105	Beck's 33 cl	€ 4,00
5106	Almaza 33cl <i>birra chiara libanese</i>	€ 5,50

SUPERALCOLICI

5108	Arak libanese <i>50 cl. 54° L'arak è il liquore tradizionale libanese dal caratteristico aroma di anice. E' ottenuto dalla distillazione multipla delle uve unitamente a semi di anice, utilizzando piccoli alambicchi tradizionali. L'arak si serve liscio o con ghiaccio oppure come correzione per il caffè. Secondo tradizione, l'arak si abbina perfettamente ai saporiti antipasti.</i>	€ 30,00
------	--	----------------



VINI

BIANCHI

5116	Kouroum Blanc Perlè <i>Kefraya (Libano). Vino libanese bianco secco. La varietà dell'uva di questo vino è composta da Sauvignon, Ugni blanc, Grenache blanc, Clairette e Moscato. Gli aromi al gusto di frutta rendono il vino fresco ma di grande personalità.</i>	€ 20,00
5117	Blanc de l'Observatoire <i>Ksara (Libano).</i>	€ 26,00
5118	Château Blanc de Blancs <i>Ksara (Libano). Il Sauvignon, il Sémillon ed lo Chardonnay sono i vigneti nobili che costituisce la base di questo vino elegante e sottile. Blanc de Blancs è invecchiato per parecchi mesi in botti francesi di quercia prima di essere imbottigliato. Può essere servito da aperitivo, così come con piatti di verdura o pesce.</i>	€ 32,00
5119	Piemonte Chardonnay <i>Azienda Vinicola Piancanelli (AT). Vinificato seguendo le nuove tecnologie, come pressature molto soffici e fermentazioni spontanee controllate, consente di mantenere le caratteristiche di tipicità. E' un vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi che vanno dal grano all'ambra, è fresco sia al profumo che in bocca dal corpo piacevolmente equilibrato e persistente, nel complesso molto fine.</i>	€ 18,00
5120	Ortrugo <i>Fratelli Piacentini (Ziano - PC). Si tratta di un vino bianco lievemente frizzante. La fermentazione avviene con metodi tradizionali in autoclave a bassa temperatura. L'affinamento avviene per quattro mesi sulle fecce di fermentazione. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini si caratterizza con un bouquet di equilibrata consistenza, profumo delicato e caratteristico leggermente aromatico con note floreali.</i>	€ 18,00

ROSSI

5109	Kouroum Petit Noir <i>Kefraya (Libano). Questo vino è prodotto con un metodo tradizionale di vinificazione: macerazione normale e controllo della temperatura costante per favorire l'estrazione dei tannini. La varietà dell'uva di questo vino è composta da Cinsault, Syrah, Grenache e da uve Carignon. Prodotto e imbottigliato nella Cava de Kouroum nella valle della Beeka a 1000 metri di altitudine si presenta con colore intenso, ben strutturato ed aromatizzato.</i>	€ 20,00
5110	Prieuré Ksara <i>Ksara (Libano). Si tratta di un vino rosso vermiglio intenso luminoso con un aroma al gusto di frutta esotica con le note della liquirizia e accenni piccanti che lo rendono unico. La varietà dell'uva di questo vino sono Cinsault con una parte di Syrah e Cabernet-Sauvignon. Si tratta di un vino classico ma adatto anche al consumo quotidiano ed è particolarmente indicato per accompagnare spiedini di agnello e carne alla brace.</i>	€ 27,00
5111	Réserve du Couvent <i>Ksara (Libano). Superbo ed equilibrato, questo vino colore vermiglio scuro, l'eleganza della combinazione di uve Cabernet-Sauvignon, di Syrah e di Carignan offre una squisitezza ed un gusto prolungato. Invecchiato in botti francesi di quercia (barriques) , può essere mantenuto facilmente per 3 - 5 anni. Particolarmente adatto per accompagnare carni rosse.</i>	€ 32,00
5112	Dolcetto d'Asti <i>Azienda Vinicola Piancanelli (AT). Particolare importanza nella realizzazione di questo vino è la "spuntatura" dei grappoli, un lavoro certosino che prevede l'asporto degli ultimi centimetri degli stessi, eliminando così gli acini che non maturano perfettamente e che provocano un aumento eccessivo dell'acidità fissa del futuro vino. Il Dolcetto d'Asti si presenta di un colore rosso rubino vivo, profumo fruttato e sapore asciutto, vellutato, armonico e pieno.</i>	€ 18,00
5113	Somnium <i>Azienda Vinicola Piancanelli (AT). Prodotto con una selezione di uve Barbera, segue un processo di invecchiamento per dieci mesi in barriques che esalta le proprietà di struttura e di corposità. Durante questa fase il vino matura e diventa più armonico, più "rotondo". Il prodotto ottenuto è un vino molto corposo dotato di una morbida e piacevole tannicità che conferisce una struttura veramente unica; i profumi sono intensi, persistenti ed ancora lievemente fruttati.</i>	€ 26,00
5114	Barbera d'Asti <i>Azienda Vinicola Piancanelli (AT). Vitigno autoctono Piemontese, necessita di cernita dei grappoli più piccoli e spargoli e la loro spuntatura nel periodo estivo per consentire un'ottima maturazione ed una completa biosintesi delle sostanze tanniche responsabili del corpo della struttura e quindi della longevità. La macerazione è lunga e molto sensibile alle condizioni climatiche, si rendono necessari ripetuti controlli e particolari accorgimenti di cantina al fine di ottenere un vino più corposo, dal sapore fruttato, armonico e intenso.</i>	€ 16,00
5115	Gutturnio <i>Fratelli Piacentini (Ziano - PC). Vino composto da vigneti di bonarda e barbera risulta essere lievemente frizzante. La macerazione è molto lunga con frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione tanninica. L'affinamento avviene prima in inox e poi in bottiglia. Di colore rubino rosso intenso si caratterizza con un profumo fine, fruttato con sentore di frutta rossa (lampone, mora).</i>	€ 18,00

**ROSATI**

5121	Rosè D'Amour <i>Kefraya (Libano). Vino libanese rosato secco. La varietà dell'uva di questo vino è composta da Carignon, Grenache rosso, Cinsault. Gli aromi al gusto di frutta rendono il vino fresco ma di grande personalità.</i>	€ 20,00
------	---	----------------

DOLCI

5122	Moscato d'Asti <i>Azienda Vinicola Piancanelli (AT). Vino da dessert per eccellenza dalle svariate possibilità di abbinamenti nasce dalla parziale fermentazione spontanea (solo cinque gradi alcolici) del mosto. Si ottiene un vino dolce molto intenso dotato di una carica aromatica molto elevata, vero punto forte del Moscato.</i>	€ 18,00
------	--	----------------