



---

**UTILITIES**

---

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

---

**MEZZEH (ANTIPASTI) FREDDI**

---

5050	Hommus bi tahineh <i>puré di ceci e salsa di sesamo</i>	<b>€ 5,50</b>
5051	Muthabbal <i>puré di melanzane e salsa di sesamo</i>	<b>€ 6,50</b>
5052	Labne bittum <i>formaggio con menta e aglio</i>	<b>€ 6,50</b>
5053	Chanklish <i>formaggio, verdura mista e timo</i>	<b>€ 6,50</b>
5054	Warak Inab <i>involtini in foglie di vite, riso, cipolla, pomodoro</i>	<b>€ 7,50</b>
5056	Harra <i>peperoni in umido con pomodori, cipolla e salsa piccante</i>	<b>€ 5,50</b>
5059	Olive	<b>€ 3,50</b>
5060	Cetrioli sottaceto	<b>€ 3,50</b>
10814	Salsa Tajin <i>salsa di sesamo, cipolla, coriandolo e limone</i>	<b>€ 6,50</b>

---



## MEZZEH (ANTIPASTI) CALDI

5055	Mousakaa <i>melanzane, ceci, pomodori e cipolla cotti al forno</i>	€ 6,50
5057	Cavolfiore e salsa di sesamo	€ 6,50
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>	€ 6,50
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>	€ 6,50
5066	Sanbousik bi jibni <i>involtini ripieni con formaggio</i>	€ 6,50
5068	Sanbousik con labne <i>involtini ripieni con formaggio e spezie libanesi</i>	€ 6,50
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>	€ 7,50
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>	€ 13,50
10815	Loubie bi Zeit <i>fagiolini, pomodoro e cannella</i>	€ 5,50
10816	Rakayek bi kodra <i>Pasta sfoglia con verdure</i>	€ 6,50
10817	Balila <i>ceci, cumino, olio e limone</i>	€ 6,50
10819	Foul <i>favino libanese con cumino e limone</i>	€ 5,50
33760	Arnabit <i>cavolfiore in salsa di sesamo</i>	€ 6,50



## SECONDI PIATTI

5067	Arais <i>pane arabo alla piastra ripieno di carne e spezie</i>	€ 13,50
5074	Jawanih bi kisbara <i>ali di pollo marinate e coriandolo</i>	€ 9,50
5075	Jawanih bi harra <i>ali di pollo marinate e salsa piccante</i>	€ 9,50
5076	Makanek <i>salamini di carne trita con spezie e vino</i>	€ 9,50
5077	Sujuk <i>salamini di carne trita con spezie piccanti</i>	€ 9,50
5078	Shawarma pollo <i>pollo, verdure, salsa di sesamo e origano, scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 13,50
5079	Shawarma lahmi <i>straccetti di manzo in salsa di sesamo, accompagnamento a scelta</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
5081	Lahmi <i>spiedini di carne con cipolla e pomodoro</i>	€ 14,50
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 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 non disponibile il lunedì</i>	€ 14,50
5086	Spiedini di agnello <i>scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 14,50
5568	Saudat Djedj <i>fegatini di pollo, con limone, aromi e spezie libanesi</i>	€ 11,50
10818	Cous cous di verdura <i>cous cous e verdure di stagione</i>	€ 10,50
16392	Grigliata mista	€ 22,50
34170	Costolette di agnello <i>scegliere l'accompagnamento tra patatine fritte, pomodori o riso libanese</i>	€ 15,50

## ACCOMPAGNAMENTI

5125	Patatine fritte	€ 4,50
5126	Riso libanese <i>riso e vermicelli di riso</i>	€ 3,50
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>	€ 6,50
10821	Dolce datteri e cocco 4 pz <i>impasto di datteri e biscotto con spolverata di cocco</i>	€ 6,50
10822	Baklava <i>dolcetti a base di pasta filo, miele e frutta secca</i>	€ 6,50

---

**BEVANDE****ACQUA**

5093	Acqua gasata <i>50 cl</i>	€ 1,50
5094	Acqua naturale <i>50 cl</i>	€ 1,50

**BIBITE**

5095	Coca cola <i>33 cl</i>	€ 3,00
5097	Coca cola zero <i>33 cl</i>	€ 3,00
5098	Fanta <i>33 cl</i>	€ 3,00
5100	Sprite	€ 3,00

**BIRRE**

5101	Nastro Azzurro 33 cl	€ 4,50
5102	Nastro Azzurro 66 cl	€ 6,50
5103	Corona <i>33 cl</i>	€ 5,50
5104	Heineken <i>33 cl</i>	€ 4,50
5105	Beck's <i>33 cl</i>	€ 4,50
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>	€ 35,00
------	--	---------



## 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
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
------	---	---------