



Da Loronce

RISTORANTE LIBANESE



Piatti vegetariani –



Piatti vegani –



Senza glutine –



Senza lattosio

In caso di intolleranze alimentari consultare il personale di sala

Meze fredde

- 1 **Hummus** crema di ceci con *Tahina* (salsa di sesamo) € 6
- 2 **Mutabbal** crema di melanzane con *Tahina* (salsa di sesamo) € 6
- 3 **Warak Inab** involtini di foglie di vite con riso e verdure € 6
- 4 **Hendbe** cicoria saltata con olio d'oliva (EVO) e cipolla stracotta caramellata € 6
- 5 **Mudardara** riso, lenticchie e cipolla stracotta caramellata € 6
- 6 **Lubia B'zet** taccole saltate con pomodoro fresco € 6
- 7 **Maghmoor** melanzane, ceci, cipolla e pomodoro fresco € 6
- 8 **Baba Ghannug** crema di melanzane con verdure € 7
- 9 **Hummus Beiruti** crema di ceci con verdure € 7
- 10 **Labneh** formaggio di yogurt morbido con menta aglio ed olio di oliva (EVO) € 6
- 11 **Makdous** melanzane sott'olio ripiene con peperoncino, noci, aglio € 6,50



Meze calde

- 12 **Arayes** pane libanese con kafta (carne macinata con aromi libanesi) € 6
- 13 **Batata Harra** cubetti di patate piccanti saltate con coriandolo e aglio € 6
- 14 **Falafel "a modo nostro"** polpette vegetariane con ceci, fave e spezie € 6,50
- 15 **Jawaneh** alette di pollo con aglio e coriandolo fresco € 6,50
- 16 **Sambusek jibne** bastoncini di pasta sfoglia con formaggio, prezzemolo, timo € 7
- 17 **Fatayer spenegh** fagottini con spinaci e cipolla € 7,50
- 18 **Fatayer lahme** fagottini con carne e cipolla € 8
- 19 **Kibbe** polpette di carne di vitello e grano, farcite con carne macinata, cipolla e pinoli € 8
- 20 **Hummus Lahme** crema di ceci con carne macinata e frutta secca € 8,50



Menu degustazione

3 Meze fredde + 3 Meze calde + 1 spiedino a scelta

Meze fredde

- 1 **Hummus** crema di ceci con *Tahina* (salsa di sesamo) 🌱🌱🌱🌱
- 2 **Mutabbal** crema di melanzane con *Tahina* (salsa di sesamo) 🌱🌱🌱🌱
- 3 **Warak Inab** involtini di foglie di vite con riso e verdure 🌱🌱🌱🌱
- 4 **Hendbe** cicoria saltata con olio d'oliva (EVO) e cipolla stracotta caramellata 🌱🌱🌱🌱
- 5 **Mudardara** riso, lenticchie e cipolla stracotta caramellata 🌱🌱🌱🌱
- 6 **Lubia B'zet** taccole saltate con pomodoro fresco 🌱🌱🌱🌱
- 7 **Maghmoor** melanzane, ceci, cipolla e pomodoro fresco 🌱🌱🌱🌱

Meze Calde

- 13 **Batata Harra** cubetti di patate piccanti saltate con coriandolo e aglio 🌱🌱🌱
- 14 **Falafel "a modo nostro"** polpette vegetariane con ceci, fave e spezie 🌱🌱
- 16 **Sambusek jibne** bastoncini di pasta sfoglia con formaggio, prezzemolo, timo 🌱
- 17 **Fatayer spenegh** fagottini con spinaci e cipolla 🌱🌱
- 18 **Fatayer lahme** fagottini con carne e cipolla
- 19 **Kibbe** polpette di carne di vitello e grano, farcite con carne macinata, cipolla e pinoli 🌱

Spiedini

- 24 **Hallumi** tipico formaggio salato libanese grigliato, miele e pistacchi
- 25 **Kafta** spiedini di carne macinata con prezzemolo, cipolla e aromi libanesi
- 26 **Tawouk** spiedini di bocconcini di pollo marinato

€ 26 Bevande dolce caffè e coperto esclusi





21



22



23

Insalate

- 21 **Fattoush** insalata mista arricchita con pane fritto 🌿🌿🌿 € 6,50
 22 **Insalata di Loronce** feta, pomodoro, menta, cipolla e olio di oliva (EVO) 🌿🌿 € 6
 23 **Tabboule** tipica insalata libanese a base di prezzemolo, grano e pomodoro 🌿🌿🌿 € 6,50

Grigliate

- 24 **Hallumi** tipico formaggio salato libanese grigliato, miele e pistacchi 🌿🌿 € 15
 25 **Kafta** spiedini di carne macinata con prezzemolo, cipolla e aromi libanesi 🌿🌿 € 16
 26 **Tawouk** spiedini di bocconcini di pollo marinato 🌿 € 17
 27 **Ghanam** spiedini di bocconcini di agnello 🌿🌿 € 18
 28 **Grigliata mista** spiedini di pollo, agnello e kafta 🌿 € 20



24



25



26



27



28



31



32



33



35



34



29



30

Secondi

- 29 **Shawarma di pollo** carne tagliata, marinata e saltata in padella 🌿 € 13
 30 **Shawarma di manzo** carne tagliata, marinata e saltata in padella 🌿 € 13

Dolci

- 31 **Mamoul tamer** biscotto di semolino farcito con datteri € 3,50
 32 **Mamoul joz** biscotto di semolino farcito con noci € 4
 33 **Ashta** budino di latte con sciroppo di zucchero aromatizzato con acqua di rose e arancio 🌿 € 3,50
 34 **Baklawa** dolce tipico libanese con pasta fillo, frutta secca e sciroppo di zucchero 🌿🌿🌿 .. € 4
 35 **Halawe** dolce tipico libanese con pasta di sesamo e pistacchi 🌿🌿🌿 € 3,50
Dolce del giorno € 4
Assaggi di dolci libanesi € 5

Bevande

Acqua minerale naturale/frizzante

1 lt. € 2

50 cl. € 1

Bibite in lattina € 3

Birra alla spina

20 cl. € 3

50 cl. € 5,50

Birra in bottiglia

Heineken 66 cl. € 5

Almaza 33 cl. € 4

Beirut 33 cl. € 4

Vino alla spina bianco frizzante

25 cl. € 3

50 cl. € 5

1 lt. € 9

Vino sfuso bianco o rosso fermo

25 cl. € 4

50 cl. € 6,50

1 lt. € 12

Vino sangiovese in bottiglia 75 ml. € 12

Vini libanesi in bottiglia

Cave Kouroum – 7 Cépages € 28

Cave Kouroum – Petit Noir € 27

Reserve du Couvent € 24

Le Prieuré € 22

Blanc de l'observatoire € 24

Blanc de blancs € 24

Sunset Rosé € 23

Rosé de Ksara € 22

Vino libanese al calice (secondo disponibilità) € 5

Bar

Caffè € 1,50

Arak Liquore libanese € 3,50

Amaro Del Capo / Averna / Lucano € 3,50

COPERTO 2 €