



Firma del Phoenicia

Menu degustazione Mandi Agnello

28,00€ p.p.

Menu limitato (consigliata la prenotazione)

Carne di agnello sceltissima per 2 persone, marinata con spezie fresche per 30 ore, coperta di verdura e infornata nella pentola di terra cotta per 5 ore in forno a legna. Risultato: una carne morbidissima e saporita. Il menu Mandy agnello viene servito con riso, hommos, moutabal, falafel, insalata araba e insalata mista fattouche, Lamb meat chosen from the softest thighs. Marinated for 30 hours, it is sent to a low cooking temperature for another 5 hours in the tajin pot inside our wooden oven. Served with rice, hommos, moutabal, falafel, Arabic salad and mix salad.

Menu degustazione Mandi Pollo

25,00€ p.p.

Menu limitato (consigliata la prenotazione)

Pollo allevato a terra per 2 persone di piccola pesatura, marinato per 30 ore. Coperto di verdura e farcito con involtini di vite e carne ed infornato nella pentola di terra cotta per 5 ore in forno a legna. Viene servito con riso, hommos, moutabal, falafel, insalata araba e insalata mista fattouche.

A whole chicken for 2 person excellent size and quality, marinated for at least 24 hours with freshly grinded spices, fresh orange juice, olive oil and herbs. Covered with vegetables, stuffed with ouaraa inab it is then sent to a low cooking temperature for another 5 hours in the tajin pot inside our wooden oven. A unique taste of chicken you will fall for.

Menu degustazione Agnello Forno

27,00€

Carne di agnello sceltissima, marinata salsa per 30 ore, lasciata a temperatura bassa al forno per 6 ore circa. Risultato: una carne buonissima e saporita con retrogusto di spezie fresche e delicata. viene servito con riso, hommos, moutabal, falafel, insalata araba e insalata mista fattouche,

Lamb meat marinated for 30 hours, baked for 6 hours in oven. Delicate and smooth meat Served with rice, hommos, moutabal, falafel, Arabic salad and mix salad.

