



Firma del Phoenicia

Menu degustazione Agnello Griglia 27,00€

Carne di Agnello sceltissima, marinata con spezie fresche per 24 ore, grigliata su carbone naturale per 6 ore. Risultato: una carne ricca di gusti di cacciagione e saporita. Il menu agnello griglia viene servito con riso, hommos, moutabal, falafel, insalata araba e insalata mista fattouche,

Lamb meat chosen from the softest thighs. Marinated for 24 hours, it is then grilled over natural charcoal for 6 hours. Served with rice, hommos, moutabal, falafel, Arabic salad and mix salad.

Menu degustazione Capretto forno 28,00€

Carne di capretto sceltissima, marinata con spezie fresche e cotto sottovuoto in forno a temperatura bassa per 14 ore. Una carne morbida come il burro. Viene servito con riso, hommos, moutabal, falafel, insalata araba e insalata mista fattouche.

Baby Lamb meat chosen from the softest thighs. The meat is marinated with fresh spices, cooked in vacuumed air in the oven at low temperature for 14 hours. This is the softest lamb you can ever have. Served with rice, hommos, moutabal, falafel, Arabic salad and mix salad.

Menu degustazione fiorentina frollata 29,00€ p.p.

La carne proposta della Fiorentina è scelta tra i primi 5 tagli del pezzo sopra il filetto. Circa 1 kg di carne per 2 persone. Viene servito con riso, hommos, moutabal, falafel, insalata araba e insalata mista fattouche,

The Fiorentina meat proposed is the best of the first 5 cuts above the filet. About 1kg of excellent meat, served with rice, hommos, moutabal, falafel, Arabic salad and mix salad.

