

## CUCINA MAROCCHINA

### ANTIPASTI

**Trio Mani di Fatima** | 12€ |

VEGETARIANO

Selezione di insalate marocchine tradizionali: zaalouk di melanzane, taktouka di peperoni e pomodoro e fresca shlada marocchina con cetrioli e pomodori. | Allergeni: 12 |

**Briwat Selection** | 14€ |

Assortimento di briwat croccanti con diversi ripieni della tradizione marocchina: patate e formaggio, kefta di manzo speziata, verdure e riso aromatico, e selezione ai quattro formaggi. | Allergeni: 1, 3, 7 |

**Briwat Andalous** | 12€ | VEGANO

Triangoli di pasta fillo vegani ripieni di riso speziato, verdure fresche e spinaci aromatizzati alle spezie marocchine. | Allergeni: 1, 6 |

### COUS COUS

**Cous Cous 7 Verdure** | 16€ | VEGANO

Semola tradizionale accompagnata da sette verdure cotte lentamente con spezie marocchine delicate e ceci. | Allergeni: 1, 9 |

**Cous Cous Pollo** | 20€ |

Cous cous con pollo tenero, verdure miste e profumato Ras el Hanout marocchino. | Allergeni: 1, 7, 9 |

**Cous Cous Manzo** | 22€ |

Semola soffice servita con manzo speziato e verdure stufate secondo tradizione. | Allergeni: 1, 7, 9 |

**Cous Cous Agnello** | 24€ |

Agnello cotto lentamente con verdure di stagione e spezie orientali dal gusto intenso. | Allergeni: 1, 7, 9 |

**Cous Cous Royal** | 26€ |

Tradizionale cous cous marocchino con agnello, manzo e verdure di stagione, servito con tfaya di cipolle caramellate, uvetta e cannella. | Allergeni: 1, 7, 9 |

**Aggiunta Tfaya** | +3€ | VEGETARIANO

Tradizionale guarnizione marocchina di cipolle caramellate, uvetta e cannella. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

### TAJINE

**Tajine Agadir** | 23€ |

Tajine di carne con carciofi, piselli, limone confit e spezie marocchine aromatiche. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Tajine Kefta** | 18€ |

Polpette di carne speziata cotte in salsa di pomodoro con uova e coriandolo fresco. | Allergeni: 3, 9 |

**Tajine Agnello** | 25€ |

Agnello cotto lentamente con prugne, ananas, mandorle tostate e spezie marocchine dolci e profumate. | Allergeni: 8, 12 |

**Tajine Verdure** | 14€ | VEGANO

Verdure di stagione stufate lentamente con olive, limone confit e spezie tradizionali. | Allergeni: 9, 12 |

**Tajine Manzo** | 23€ |

Manzo tenero con prugne secche, mandorle e note speziate dolci tipiche della cucina marocchina. | Allergeni: 8, 11, 12 |

**Tajine Pollo** | 20€ |

Pollo marinato con olive verdi, limoni confit e Ras el Hanout. | Allergeni: 12 |

## MAIN COURSES

**Bastilla Pollo** | 14€ |

Sfoglia marocchina croccante ripiena di pollo speziato, mandorle e cipolle caramellate, con cannella e zucchero a velo. | Allergeni: 1, 3, 7, 8 |

**Costolette Agnello** | 28€ |

Costolette d'agnello grigliate e speziate, servite calde con aromi mediterranei. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Merguez** | 18€ |

Salsiccia marocchina speziata servita alla griglia con aromi intensi di cumino, harissa e aglio. | Allergeni: 12 |

**Tanjia** | 24€ |

Specialità tipica di Marrakech con carne di manzo cotta lentamente in terracotta con limone confit, zafferano e spezie marocchine. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

## CUCINA LIBANESE | MIDDLE EAST

### ANTIPASTI E MEZZEH

**Mezzeh Libanese** | 24€ |

Gran selezione di mezzeh della tradizione libanese con hummus, baba ganoush, lebneh allo zaatar, foglie di vite, kebbeh croccante e fresco tabbouleh. *Ideale da condividere.* | Allergeni: 1, 7, 8, 11, 12 |

**Halloumi grigliato** | 14€ |

VEGETARIANO

Formaggio halloumi grigliato servito con miele d'acacia e menta fresca. | Allergeni: 7 |

**Kebbe** | 14€ |

Croccanti crocchette di bulgur e carne speziata con ripieno morbido ai pinoli. | Allergeni: 1, 8 |

**Hummus** | 7€ | VEGANO

Crema vellutata di ceci e tahina con limone, aglio e olio d'oliva. | Allergeni: 11 |

**Hummus lehma** | 14€ |

Hummus tradizionale servito con carne macinata di manzo speziata e pinoli tostatati. | Allergeni: 8, 11 |

**Lebneh** | 7€ |

VEGETARIANO

Crema di yogurt libanese morbida e vellutata, servita con olio d'oliva e zaatar tradizionale. | Allergeni: 7 |

**Moutabel** | 7€ |

VEGETARIANO

Crema di melanzane arrosto con yogurt, tahina e limone dal gusto delicato e affumicato. | Allergeni: 7, 11 |

**Baba Ganoush** | 7€ | VEGANO

Melanzane affumicate lavorate con tahina, limone e spezie mediorientali. | Allergeni: 11 |

**Muhammarah** | 7€ |

VEGETARIANO

Crema siriana di peperoni arrostiti, noci e melassa di melograno dal gusto intenso e leggermente piccante. | Allergeni: 1, 8 |

**Foglie di Vite (Warak Enab)** | 7€ |

VEGANO

Foglie di vite ripiene di riso aromatico, pomodoro ed erbe fresche. | Allergeni: 12 |

#### ALLERGENI

1. Glutine  
2. Crostacci e derivati  
3. Uova  
4. Pesce derivati

5. Arachidi e derivati  
6. Soia derivati  
7. Latte e derivati  
8. Frutta a guscio e derivati  
9. Sedano e derivati

10. Senape e derivati  
11. Semi di sesamo e derivati  
12. Anidride solforosa e solfiti  
13. Lupino e derivati  
14. Molluschi e derivati

## MAIN COURSES

**Spiedini Fairuz** | 22€ |

Spiedini di agnello marinati con erbe fresche e spezie orientali, cotti alla griglia. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Spiedini Shahrazad** | 18€ |

Spiedini di pollo marinato con paprika, cumino ed erbe fresche. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Kofta Dream** | 20€ |

Kofta di carne macinata speziata, preparata secondo la tradizione levantina e servita con salse della casa. | Allergeni: 7 |

**Beiruty** | 24€ |

Piatto misto alla griglia con selezione di carni speziate ispirato alla tradizione di Beirut. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

### INSALATE

**Insalata Leila** | 16€ |

VEGETARIANO

Insalata fresca con lattuga, mela, arancia, fichi, melograno, feta e noci. | Allergeni: 7, 8 |

**Fattoush** | 12€ |

VEGETARIANO

Insalata tradizionale libanese con lattuga, pomodoro, cetriolo, ravanelli e croccante pane arabo tostato, condita con sommacco e limone fresco. | Allergeni: 1 |

**Tabbouleh** | 14€ |

VEGANO

Insalata fresca libanese a base di prezzemolo tritato, pomodoro, cipollotto, menta fresca e bulgur, condita con limone e olio d'oliva. | Allergeni: 1 |

## CONTORNI

**Riso basmati al vapore** | 5€ | VEGANO

Profumato riso basmati cotto al vapore. | Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Patatine fritte** | 5€ | VEGANO

Patatine dorate e croccanti.

| Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Sweet Potatoes** | 6€ | VEGANO

Patate dolci speziate e croccanti.

| Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Verdure grigliate** | 6€ | VEGANO

Verdure miste grigliate con olio extravergine e aromi mediterranei.

| Allergeni: nessun allergene dichiarato |

### SALSE

**Salsa Toumia** | 3€ | VEGETARIANO

Salsa cremosa all'aglio tipica mediorientale. | Allergeni: 3 |

**Algerienne** | 3€ | VEGETARIANO

Salsa leggermente piccante dal gusto speziato e cremoso. | Allergeni: 3, 10 |

### MENÙ BAMBINI

**Cotoletta + Patatine** | 12€ |

Cotoletta croccante servita con patatine fritte.

| Allergeni: 1, 3, 7 |

**Würstel di pollo + Patatine** | 12€ |

Würstel di pollo accompagnati da patatine.

| Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**Alette di pollo + Patatine** | 12€ |

Alette di pollo speziate servite con patatine.

| Allergeni: nessun allergene dichiarato |

**BIBITA INCLUSA**