



URUS

SAPORI D'AFRICA
Restaurant and Lounge



◀◀ Aperitivo ▶▶

Tutte le sere dalle 18.00 alle 20.00
una selezione di cocktails, birre, vini,
bibite analcoliche e succhi accompagnanti
da piccoli sfizi della casa

◀◀ DOMENICA – Brunch ▶▶

Selezione di piccoli piatti curati
come frittelle, omelette, pain-thon,
pain-Nombé, toast, fataya, nems,
succhi naturali, dolci e tè/coffè
Prezzo: €30



◀◀ Antipasti ▶▶

Fataya con carne di manzo o tonno o verdure (1,3,4)

Fagottini senegalesi fritti, ripieni di carne macinata o tonno speziato o verdure miste serviti con salsa di cipolla leggermente piccante €6 (3pz)

Nems di pollo (1,3,6)

Involtni ripieni di pollo speziato e verdure fritti e croccanti €6 (2pz)

Nems di verdure (1,3,6)

Involtni ripieni di verdure, fritti e croccanti €6 (2pz)

Samoussa di verdure (1,3)

Triangoli croccanti ripieni di verdure speziate, fritti e serviti con salsa dolce-piccante €6 (3pz)

Alloco

Platano fritto con pate di tonno €5

Mix Antipasti (1,3,4,6)

2 fataya, 2 nems, 2 samoussa, platano fritto (Perfetto per condividere) €15

«« Piatti tipici senegalesi »»

Thiebou Dien (piatto nazionale) rosso o bianco (4)

Riso stufato cotto in salsa di pomodoro con spezie,
servito con pesce e verdure come carote, cavolo, manioca. (rosso o bianco) €15

Thiebou Yapp

Riso stufato con carne di manzo tenera,
accompagnato da una salsa di cipolle e una macedonia di verdure €15

Yassa Poulet

Pollo marinato, stufato con cipolle caramellate e servito con riso bianco €15

Yassa di pesce (4)

Pesce marinato, stufato con cipolle caramellate e servito con riso bianco €17

Mafé di manzo (5)

Salsa di burro d'arachidi, manzo e verdure, servito con riso bianco €15

◀◀ **Piatti alla griglia** ▶▶

Pesce alla griglia (Tilapia o Orata) (4)

Pesce intero marinato e grigliato, accompagnato da un contorno a scelta €30

Dibi di agnello

Carne di agnello marinati e grigliati, serviti con contorno a scelta €30

Dibi di pollo

Carne di pollo marinati e grigliati, serviti con contorno a scelta €25

Brochette di manzo

Spiedini di manzo speziato alla griglia, serviti con contorno a scelta €25

Brochette miste di manzo e pollo

Spiedini di manzo e pollo speziato alla griglia, serviti con contorno a scelta €25

Gamberi saltate all'aglio e alle erbe (2)

Gamberoni saltati con aglio, prezzemolo e olio d'oliva, serviti con riso o attiéké €25

« Contorni »

Platano fritto (Alloco)

Fette di banana plantain dolce fritte €5

Insalata mista senegalese

Cetrioli, pomodori, cipolle rosse e avocado con vinaigrette al limone €5

Fufu

Purè compatto di igname e platano €7

Riso bianco

Perfetto per accompagnare piatti in salsa €5

Attiéké

Couscous di manioca €7



« Dessert »

Thiakry (Dégué) (7)

Dessert freddo a base di miglio e yogurt dolce alla vaniglia,
aromatizzato con cocco e uvetta €5

Insalata di frutta esotica

Mix fresco di mango, ananas, papaya e banana. (o frutti di stagione) €5



«« Bevande »»

Succo di Bissap

Bevanda rinfrescante a base di fiori di ibisco e menta €6

Succo di Baobab (Bouye) (7)

Bevanda a base di polpa di baobab €6

Succo di Tamarindo

Bevanda a base di polpa di tamarindo €6

Succo di Zenzero

Bevanda allo zenzero €6



Acqua €3

Coperto €2

Caffè €2

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di cocchiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Nelle nostre preparazioni non è possibile escludere contaminazioni crociate:

in tutti i prodotti gli allergeni possono essere presenti in tracce anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.