

# MENU MEZZE

*una selezione di mezzeh progettate dallo chef Sigora Roy di Telaviv per un viaggio nei sapori levantini*

## **MELANZANE CON YOGURT E CIPOLLA CROCCANTE VE**

*una melanzana marinata con yogurt, paprika e pomodorini*  
8,00

## **HALLOUMI GRIGLIATO CON MOSTARDA DI CACHI VE**

*l'halloumi è un formaggio fresco molto tenero e dolce*  
8,00

## **HUMMUS CLASSICO VEG**

*un classico, ma qui si vede la mano autentica dello chef Roy!*  
8,00

## **CHIRSHI DI ZUCCA ABBRUSTOLITA VEG**

*il chirshi è una purea di zucca condita con il limone al sale e harissa (salsa piccante)*  
7,00

## **BURRATA AFFUMICATA CON MIELE ALLA LAVANDA E SEMI DI CORIANDOLO VE**

*una burrata affumicata condita con un miele al coriandolo e lavanda*  
9,00

## **OKRA CROCCANTE CON POMODORINI PASSITI VE**

*l'okra è un vegetale di origine Africana conosciuta anche come gombo, un misto tra zuccina e melanzana*  
9,00

## **CAVOLFIORE ARROSTO CON SALSA TAHINA E HARISSA VEG**

*l'harissa è una pasta piccante che abbinata alla thaina è perfetta come condimento del cavolfiore arrosto*  
8,00

## **TARTARE DI MANZO IN JERUSALEM TWIST**

*una tartare di manzo con bulgur su lebneh, una salsa di yogurt drenato*  
13,00

## **PASTILLA DI POLLO**

*uno sformato originale di Marrakesh, due giorni di lavoro ma dal risultato strabiliante*  
14,00

## **AGNELLO ALLE SETTE SPEZIE CON FREEKE**

*agnello marinato alle sette spezie e stracotto per 8 ore servito con grano affumicato (freeke)*  
15,00

VE vegetarian / VEG vegan

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

# ALLA SCOPERTA DEL LEVANTE

*una selezione di piatti tradizionali levantini per la migliore esperienza di degustazione delle mezzeh*

## **MELANZANE CON YOGURT E CIPOLLA CROCCANTE VE**

*una melanzana marinata con yogurt, paprika e pomodorini*

## **HALLOUMI GRIGLIATO CON MOSTARDA DI CACHI VE**

*l'halloumi è un formaggio fresco molto tenero e dolce*

## **HUMMUS CLASSICO VEG**

*un classico, ma qui si vede la mano autentica dello chef Roy!*

## **OKRA CROCCANTE CON POMODORINI PASSITI VE**

*l'okra è un vegetale di origine Africana conosciuta anche come gombo, un mistra tra zuccina e melanzana*

## **CAVOLFIORE ARROSTO CON SALSA TAHINA E HARISSA VEG**

*l'harissa è una pasta piccante che abbinata alla thaina è perfetta come condimento del cavolfiore arrosto*

## **AGNELLO ALLE SETTE SPEZIE CON FREEKE**

*agnello marinato alle sette spezie e stracotto per 8 ore servito con grano affumicato (freeke)*

## **DEGUSTAZIONE DOLCI LEVANTINI**

*malabi e cannolo di pasta kataifi, due assaggi straordinari*

## **IL MENU DI SCOPERTA A € 33,00 a pax**

*minimo due persone / tutto il tavolo*

VE vegetarian / VEG vegan

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.