



Mezè

Hummasa 2024 • 15

Vellutata di ceci, spuma di acqua faba ed estratto di cipolla accompagnato con pita
Chickpea velvety soup, aquafaba foam and onion extract with pita bread (1,5,8,11,12,13)

Carpaccio di mare • 22

Pescato locale, olio aromatizzato al lemongrass, melograno e dadolata di mela verde
Local fish, lemongrass flavoured oil, pomegranate and diced green apple (4,6,9,11,14)

Carne salata • 20

Carpaccio di noce di Manzo marinato, funghi cardoncelli alla plancia affumicati, vin cotto, foglie di stagione saltate
Marinated carpaccio beef, smoked grilled cardoncelli mushrooms, cooked wine reduction, seasonal leaves quickly sautéed (1,8,11,12)

Medioriental Salads

Bulgur • 16

Bulgur, Salmone, misticanza, guacamole, semi di papavero e frutti di bosco
Bulgur, salmon, mixed salad, guacamole, poppy seeds and berries (1,4,8,9,11,12)

Orez • 14

Riso basmati, asiago, verdure in agrodolce, pinoli e spinacino
Basmati rice, Asiago cheese, sweet and sour vegetables, pine nuts and baby spinach (7,8,9,11,12)

kosmin • 15

Farro, pollo, scaglie di grana, lattuga, speck di anatra e caesar sauce
Hemmer, chicken, parmesan flakes, lettuce, duck speck and caesar sauce (3,7,12,13)

Insalata Mediterranea • 15

Insalata mista, melograno, feta, mandorle, origano, cetrioli e salsa yogurt
Mixed salad, pomegranate, feta, almonds, oregano, cucumbers and yogurt sauce (7,8)

Spinacino • 14

Insalata spinacino, citronette, asiago, noci, pere e rapa rossa
Spinach salad, citronette, asiago cheese, walnut, pear and beetroot (7,8)

Dessert

Cannolo • 10

Ricotta di pecora, pistacchi e cioccolato
Ricotta cheese, pistacchio and chocolate (1,3,5,7,8,12)

Tiramisù • 10

Crema di mascarpone aromatizzata al sesamo, crumble salato al cioccolato
Sesame flavored mascarpone cream, salted chocolate crumble (1,3,5,7,12)

Baklava • 13

Pasta kataifi, miele, frutta secca, kefir, gel di agrumi, menta, olio e sale di maldon
Kataifi pastry, honey, dried fruit, kefir, citrus gel, mint, oil and Maldon salt flakes (1,5,7,8,11,13)

Caprese • 10

Torta al cioccolato, con gelato alla vaniglia e cardamomo
Kataifi pastry, honey, dried fruit, kefir, citrus gel, mint, oil and Maldon salt flakes (1,3,5,7,8,13)





Lunch Menù



Pasta

Spaghettono • 22

Burro noisette, zest di limone, alici del Mar Cantabrico, olio all'alloro, sbriciolata di pane al profumo di peperoncino e finocchietto

Noisette butter, lemon zest, Cantabrian Sea anchovies, bay leaf oil, breadcrumbs with chili pepper and wild fennel aroma

(1,4,8)

Fusillone • 20

Crema di rapa rossa, soia, gel di agrumi, baby spinacino e polvere di dukkah

Betroot cream, soy, citrus gel, baby spinach, and dukkah powder

(1,6,8,11,12,13)

Pacchero • 20

Cacio pepi e speck di anatra

Pecorino cheese, peppers and smoked duck ham

(1,3,5,7,12)

Secondi

Shawarma Masa 2023 • 27

Il nostro Kebab di francesine di pollo, vitello marinato alle spezie mediorientali, insalatina israeliana, salsa di yogurt greco senape e coriandolo, salsa agrodolce fatta in casa, cipolla, accompagnata con pita

Our Kebab of chicken "francesine", veal marinated with Middle Eastern spices, Israeli salad, Greek yogurt mustard and coriander sauce, homemade sweet and sour sauce, onion, served with pita bread

(1,5,7,8,9,11,12,13)

Baccalà • 22

Cotto a bassa temperatura, crema di piselli e verdure in agrodolce

Cod fish cooked at low temperature, cream of peas, sweet and sour vegetables

(4,5,9,12)

Contorni

Carciofi • 10

Aglione, olio e mentuccia romana e sesamo

Artichoke, garlic, oil and fresh mint

(5,11)

Verdura Saltata • 10

Verdura a foglia di stagione saltata con salsa agrodolce piccante

Seasonal green vegetables sautéed with sweet and sour spicy sauce

(5,9)

Finocchi • 10

Gratinati con panure aromatizzata, estratto di prezzemolo e curry

Gratinated fennel with flavoured breadcrumbs, parsley extract and curry

(1,5,8)

