



FENICITÀ
RISTORANTE LIBANESE



FENICITÀ

RISTORANTE LIBANESE

La cucina libanese, per la varietà dei suoi piatti, sembra voler somigliare al Libano un paese che, nonostante la sua estensione geografica ridotta (appena 10452 km quadrati), è caratterizzato da un «mosaico» di etnie e di comunità.

Questa cucina è apprezzata in tutto il mondo arabo e specialmente nella zona del Medio Oriente per la raffinatezza con cui vengono preparate le pietanze e la dedicata cura nella presentazione dei piatti.

Tipici della cucina libanese sono gli antipasti (chiamati Meza), serviti sia caldi sia freddi, nella versione a base di carne, vegetariani o vegani. I Meza si consumano, secondo la tradizione, prima del pasto vero e proprio composto da uno o più piatti unici (non è possibile infatti, nella cucina libanese, dividere le portate secondo la classica sequenza tra primi e secondi).

Menù fisso (min 2 persone) *

Degustazione di antipasti
(a scelta tra classici, vegetariani e vegani)

&

Degustazione di piatti principali
(a scelta tra grigliata mista, piatti vegetariani e vegani)

30€ a persona (coperto incluso)

***il menù deve essere ordinato da tutto il tavolo**

Antipasti Misti

Antipasto Fenicità (per 2 persone)

26€

Meze miste fredde/calde a scelta tra classico, vegetariano o vegano.

Mezah Beirut

16€

Antipasti misti freddi/caldi a scelta tra:

Classico (Humus, tabboule, falafel, labne, sambousek, kibbe)

Vegetariano (Humus, tabboule, falafel, mosakaa, rakakat, warak inab)

Vegano (Humus, tabboule, falafel, babaganoudh, fatayer, warak inab)

Mezah Fredda

Antipasti singoli classici vegetariani e vegani

Hummus

5€

Crema di ceci. (Ceci, tahina: salsa di sesamo e limone).

Hummus bl lahme

8€

Crema di ceci guarnita con macinato di manzo.

(Ceci, carne di manzo, tahina: salsa di sesamo e limone).

Babaghanoush

6€

Puré di melanzane.

(Melanzane affumicate, tahina: salsa di sesamo e limone).

Labne

5€

Crema di yogurt con menta secca.

Warak Inab

6€

Foglie di vite farcite.

(Foglie di vite, riso, pomodori, cipolla, erbe e olio di oliva).

Mosaka'a

6€

Insalata di melanzane.

(Melanzane, cipolla, ceci, spezie libanesi e salsa di pomodoro).

Meza Calda

Antipasti singoli classici vegetariani e vegani

Falafel 4 pz 6€

Polpette fritte di verdura (ceci, fave, prezzemolo, coriandolo, cipolla, aglio e spezie libanesi).

Sono servite con tarator: salsa di sesamo e limone.

Sfiha 4 pz 6€

Fagottini di manzo speziati cotti al forno

Rkakāt Jebne 4 pz 6€

Involcini fritti di pasta fillo farciti con Feta, prezzemolo e spezie libanesi.

Fatayer bi Sabanek 4 pz 6€

Fagottini di pasta fillo cotti al forno, farciti con spinaci, cipolla, limone, sommacco e spezie libanesi.

Kibbe 4 pz 8€

Polpette fritte di macinato di manzo e burghul (grano libanese).

(macinato di manzo, grano libanese, cipolla, mandorle e spezie libanesi)

Sono servite con salsa allo yogurt.

Batata Harra 5€

Patatine fritte con coriandolo e peperoncino

Sugiuk 8€

Salsiccioni piccanti speziati cotti in padella con cipolla e pomodoro, aromatizzate con melassa di melograno

Piatti Principali

A base di carne

Piatto Fenicità (consigliato per 2-3 persone)

32€

Misto di carni bianche e rosse alla griglia composto da due spiedini di shish tawuk due spiedini di shish kafta e riyash ghanam, accompagnato da verdure grigliate.

Riyash Ghanam.

24€

Costolette d agnello cotte su griglia a pietra lavica.
Sono servite con riso alla libanese verdure grigliate e patate fritte.

Shawarma Lahme

17€

Straccetti di manzo marinati con aceto di vino, limone, olio di semi e spezie libanesi, cotti alla griglia. Sono serviti con tahina e patate fritte.

Shish Tawuk

16€

Spiedini di pollo marinati con limone, senape, aceto di vino, passata di pomodoro e spezie libanesi, cotti su griglia a pietra lavica.
Sono serviti con babaghanoush e riso alla libanese.
(crema d'aglio su richiesta)

Arayes kafta

15€

Piadina Libanese cotta alla griglia farcita con macinato di manzo condito.
È servita con Hummus, patatine fritte e Fattoush (Pane di grano tenero 0", carne di manzo, cipolla, pomodoro, basilico, peperoncino).

Daoud Basha

15€

Polpette di macinato di manzo cotte col sugo di pomodoro.
Guarnite con frutta secca.
Sono servite con riso alla libanese (carne di manzo, cipolla, prezzemolo, sugo di pomodoro, frutta secca, spezie libanesi)

Piatti Principali

Vegetariani/ Vegani

Falafel

11€

Polpette fritte di verdura (ceci, fave, prezzemolo, coriandolo, cipolla e spezie libanesi)

Sono servite con salsa di sesamo, hummus e fattoush.

Fatteh batengen

13€

Insalata libanese a base di melanzane e yogurt.

(Melanzane fritte, yogurt, tahina, crostini, frutta secca e melograno).

Arnabit bl foron

14€

Cavolfiori fritti cotti al forno con tahina (salsa di sesamo).

Serviti con riso alla libanese guarnito con frutta secca.

Kabseh

13€

Riso basmati con verdure miste, piselli, peperoni, carote e frutta secca.

Servito con fattoush

Insalate Libanesi

Tabbule

7€

Insalata realizzata con prezzemolo, pomodoro, menta, burghul, cipolla fresca limone e olio extravergine d'oliva.

È il piatto nazionale del Libano, viene consumato durante i pasti principali accompagnando nella maggior parte dei casi grigliate di carne.

Fattoush

7€

È un'insalata alternativa al Tabbule, composta da diversi tipi di verdure tagliate a pezzettoni: pomodori, cetrioli, peperoni, menta, prezzemolo, insalata verde, crostini fritti, limone, olio extravergine d'oliva, sommacco e melograno.

Contorni

Verdure Grigliate

5€

Riso alla libanese (riso basmati, capelli d'angelo)

5€

Patate fritte

4€

Dolci

Dolci libanesi fatti in casa

5€

Bar

Caffè libanese	2€
Tè libanese	2€
Arak (amaro Libanese-distillato all'anice)	3€
Birra Beirut (libanese) bott. 33cl	4€
Caffè	1,5€
Caffè corretto	2€
Caffè decaffeinato	2€
Caffè d'orzo	2€
Acqua Nat/Friz 75cl	3€
Amaro	2,5€
Birra Kloster weisse Hell 50cl	6€
Birra Kloster Gold Hell 50cl	6€
Pirlo con aperol o campari	5€
Coca cola /Coca zero	3€
Coperto	3€

Vini Bianchi Libanesi

Merwah Ksara 12,5%vol.

26€

Vino bianco unico con vivaci aromi di agrumi, di frutta tropicale, con sfumature di guava, lime e melone tutti splendidamente bilanciati da una rinfrescante acidità. (Uvaggi: Sauvignon, Sémillon).

Blanc de Blancs Ksara 13%vol.

24€

Vino bianco elegante e sottile invecchiato in botti francesi di quercia. (Uvaggi: Sauvignon, Sémillon e Chardonnay).

Blanc De L'observatoire Ksara 12,5%vol.

20€

Vino bianco leggero e fruttato. (Uvaggi: Sauvignon Blanc, Moscato e Clairette).

Blanc Perlé 12%vol.

18€

Vino bianco secco, fruttato, ben strutturato e dotato di grande personalità. (Uvaggi: Sauvignon Blanc, Grenache Blanc, Chardonnay, Ugni Blanc).

Vini Rossi Libanesi

Château Rouge Ksara 13,5%vol.

36€

Vino rosso porpora, con aromi di lampone, ribes nero e vaniglia. Tannini morbidi. È sorprendente per la sua complessità e ricchezza. (Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot).

Réserve du Couvent Ksara 13,5%vol.

22€

Vino rosso fine ed elegante con evidenti aromi di frutta e vaniglia. Tannini morbidi. È invecchiato in botti francesi di quercia. (Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan).

Kouroum 7 Cepages 14%vol.

20€

Mix esotico di sette tipi di uva con aroma di frutti rossi maturi. È caratterizzato da un periodo di macerazione molto lunga seguita da fermentazione malolattica. (Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot, Carignan, Grenache e Gamay).

Kouroum Rouge de nuit 13,5%vol.

20€

Vino rosso ben fruttato, tralascia al palato un gradevole aroma di frutti di bosco. (Uvaggi: Syrah, Carignan, Grenache).

Prieuré Ksara 13%vol.

20€

Vino rosso caratterizzato da aromi a base di spezie e liquirizia che lo rendono unico. (Uvaggi: Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon).

Kouroum Petit Noir 14% vol.

18€

Vino rosso dallo spiccato sentore di ciliegia, tralascia al palato un gradevole aroma di frutti di bosco (Uvaggi: Cinsault, Syrah, Grenache, Carignan).

Vini Rosati Libanesi

Ksara Sunset Rosé 13%vol.

22€

Rosato secco e fresco con gradevoli aromi di bacche rosse e un delicato tocco di spezie;
tralascia una piacevole rotondità in bocca.
(Uvaggi: Cabernet Sauvignon, Syrah).

Calice vino Libanese bianco o rosso

4,5€

Vini Italiani

Gewürztraminer Toblino Bio

28€

Lugana Colli Vaibo

24€

Valpolicella Ripasso Sup. Ilatium Morini campo dei Ciliegi

32€

Vino della casa rosso/ bianco

un Litro 12€

Mezzo litro 6€

ALLEGATO II - 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 stanolo 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) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*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.

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI VENGONO SOTTOPOSTI AD UN PROCESSO DI SURGELAZIONE PRESSO LA NOSTRA CUCINA NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE (Prodotti surgelati: pasta fillo, spinaci, cornetti, patate).