

*Accademia  
Libanese*

*Menu*



**Coperto** € 3,00

## Mesa

**Tabbouleh**  1 € 6,00

Prezzemolo, pomodori, grano duro

**Hommos**  11 € 6,00

Crema di ceci

**Moutabbal**  11 € 6,00

Crema di melanzane

**Foul** € 6,00

Fave e ceci

**Labnè**  7 € 6,00

Crema di yogurt con menta

**Foglie di vigna** € 7,00

Involtini di vite ripieni di riso

**Falafel (6 pezzi)**  11 € 8,00

Polpette di legumi

**Kabis**  12 € 5,00

Sottoaceti libanesi

**Fattouce**  1 € 7,00

Insalata con pane tostato

**Hommos con carne**  7  11 € 8,00

Crema di ceci con carne

**Makanek** € 9,00

Salsicce orientali

<b>Sambousik con formaggio (6 pezzi)</b>  1  7	€ 8,00
Panzerottini con formaggio	
<b>Sambousik con carne (6 pezzi)</b>  1  7	€ 8,00
Panzerottini con carne	
<b>Kebbe nai</b>  1	€ 10,00
Carne cruda con granoduro	
<b>Kebbe Akkras (6 pezzi)</b>  1  7	€ 10,00
Polpette fritte di carne e granoduro ripiene di carne	
<b>Kebbe Vegetariano (6 pezzi)</b>  1  8	€ 9,00
Polpette fritte di granoduro ripiene di verdure	
<b>Fegato di pollo</b>	€ 7,00
<b>Riso libanese</b>  1  7	€ 6,00
Riso con capelli d'angelo	
<b>Balila</b>	€ 7,00
Ceci schiacciati con paprika	
<b>Fatayer (4 pezzi)</b>  1  7	€ 6,00
Fagottini con spinaci	
<b>Lahme bi ajin (4 pezzi)</b>  1  7	€ 6,00
Focaccine con carne	
<b>Manouchi zaatar (4 pezzi)</b>  1  7  11	€ 6,00
Focaccine con timo	
<b>Mdardra</b>	€ 9,00
Riso con Lenticchie	

## Carne alla Griglia

<b>Chich Taouk</b> Spiedini di pollo	€ 15,00
<b>Chich Kebab</b> Spiedini di agnello	€ 16,00
<b>Kafta</b> Spiedini di carne trita con prezzemolo	€ 15,00
<b>Spiedini misti</b> 1 pollo/1 agnello/ 1 manzo	€ 16,00
<b>Kafta mass baha</b> polpettine di carne trita in umido	€ 15,00
<b>Costolette d'agnello</b>	€ 18,00
<b>Arayes</b> 🌾 1 Pane con carne trita	€ 15,00
<b>Chawarma</b> 🍷12 🍷11 Tagliata fine di manzo	€ 15,00
<b>Chawarma di pollo</b> 🍷11 Tagliata di pollo	€ 15,00

## Contorno

<b>Insalata orientale</b> Insalata mista condita con olio e limone	€ 6,00
<b>Insalata di stagione</b>	€ 6,00
<b>Patatine fritte</b>	€ 6,00
<b>Frutta di Stagione</b>	€ 6,00
<b>Dessert dello chef</b> 🍷7 🍷8 🌾1	€ 7,00

*La scelta dei menù è consentita solo per tutti i componenti della tavola(fatta eccezione ai bambini al di sotto dei 10 anni)*

## Menu Degustazione

Prezzo € 28,00

Tabbouleh

Hommos

Moutabbal

Foul

Labne

Kabis

Verdure in pinzimonio

Falafel (3 pezzi)

Chawarma

Riso libanese

Dessert

## Menu Degustazione

Prezzo € 28,00

Tabbouleh

Hommos

Moutabbal

Foul

Labne

Kabis

Falafel (3 pezzi)

Verdura in pinzimonio

Spiedini misti con riso

Dessert

*Non si effettuano modifiche sui Menu Degustazione.*

*La scelta dei menù è consentita solo per tutti i componenti della tavola(fatta eccezione ai bambini al di sotto dei 10 anni)*

**Menu Degustazione  
Vegetariano  
Prezzo € 25,00**

**Tabbouleh**

**Hommos**

**Moutabbal**

**Labne**

**Foul**

**Falafel (3 pezzi)**

**Kabis**

**Verdure in pinzimonio**

**Fattouche**

**Riso libanese**

**Dessert**

*Non si effettuano modifiche sui Menu Degustazione.*

## Bevande

Caffè	€ 2,50
Caffè Bianco	€ 3,00
<i>infuso aromatizzato con fiori d'arancio</i>	
Tè con menta	€ 3,50
Tè verde	€ 3,00
Coca cola	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Acqua grande	€ 3,00
Birra	€ 6,00
Birra libanese 33cl	€ 6,00
Vino libanese al calice	€ 6,00
Prosecco  12	€ 18,00

## Vino Bianco 12

### **Chateau Heritage Saint Elie**

€ 25,00

Vitigno: Chardonnay, Viognier

*Affinato in botte dalle note di frutti gialli e albicocche secche*

### **Blanc des Blancs Ksara**

€ 22,00

Vitigno: Sauvignon, Chardonnay,

*Sémillon. Morbido dall'aroma floreale ed esotico.*

### **Blanc des Blanc Heritage**

€ 22,00

Vitigno: Viognier, Sauvignon Blanc, Muscat, Chardonnay, Obeidy.

*Elegante con note di ananas e frutti esotici.*

### **Blanc de l'observatoire Ksara**

€ 20,00

Vitigno: Obeidy, Muscat, Clairette, Sauvignon.

*Leggero e fruttato.*

Vino Rosso  12

**Chateau Ksara - Réserve** € 22,00

*Vitigno: Syrah, Cabernet-franc,  
Cabernet-Sauvignon.  
Morbido fruttato e speziato.*

**Chateau Heritage - Saint Elie** € 25,00

*Vitigno: Cabernet-Sauvignon, Cinsault.  
Note di caffè, cioccolato e cassis.*

**Chateau Heritage - Syrah** € 23,00

*Vitigno: Syrah.  
Avvolgente con aromi di prugne e  
spezie.*

**Chateau Heritage - "9"** € 22,00

*Vitigno: Cinsault, Cabernet- Sauvignon,  
Syrah, Grenache, Carignan, Merlot,  
Tempranillo, Cabernet-franc, Mourvèdre.  
Sapore di prugne mature con aromi di  
frutta e tabacco.*

**Chateau Heritage - Plaisir du vin** € 20,00

*Vitigno: Cabernet-Sauvignon, Cinsault,  
Syrah. Fruttato con note di cedro e  
tabacco.*

**Cave Kouroum** € 20,00

*Vitigno: Syrah, Cabernet-Sauvignon,  
Carignan, Grenache Noir.  
Morbido con note di ciliegia e frutti di  
bosco.*

## Vino Rosé 12

### Rosé – Ksara

€ 20,00

*Vitigni: Cinsault, Carignan, Caladoc  
Profumo di agrumi e note di melograno.*

### Rosé d'une Nuit- Heritage

€ 20,00

*Vitigni: Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah.  
Aroma fresco al pepe verde con sapore di caramello.*

## Liquori 12

### Arak Bot.

€ 50,00

### Arak ½ Bot

€ 25,00

### Arak ¼ Bot

€ 20,00

### Arak bicchiere

€ 6,00

### Nectar bicchiere

€ 6,00

### Amaro

€ 5,00

### Limoncello

€ 5,00

### Whisky

€ 5,00

**ALLERGENI - INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE  
NEGLI ALIMENTI COMMERCIALIZZATI IN QUESTO  
ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI  
INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI  
ALLERGENI**

<b>Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011</b>			
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD  
UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI  
IL NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI  
SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA.**

**Tutti i vini liquori amari contengono solviti**

**Per i menu degustazione si faccia riferimento ad ogni singolo  
piatto con descrizione per visionare gli allergeni**