

ANTIPASTI

Sambusa vegetariano 2
Fagottino ripieno di verdure

Sambusa di carne 2
Fagottino ripieno di carne trita e prezzemolo, leggermente piccante

Categna 2
Rotolo di injera con burro o olio di oliva chiarificato di berbere

PIATTO TIPICO

Zighini di carne 16 a persona
Spezzatino di manzo, pollo o agnello. Volendo avete la possibilità di gustare 3 tipi di carne in un unico piatto e di escluderne una a secondo del vostro gradimento. Si aggiunge un unico contorno in vari tipi di salsa speziata con
Alicia: stufato di patata, crauti, fagiolini e carote aromatizzate
Shiro: crema di ceci
Tumtumo: lenticchie in umido con spezie

VEGETARIANO

Zighini Vegetariano/vegano 15 a persona
Con cinque tipi di legumi e verdure (possono essere presi tutti o anche solo alcuni in base al gusto personale):
Shiro: crema di ceci con aggiunta di pomodoro fresco, stufato di patate, crauti, fagiolini e carote aromatizzate
Tumtumo: lenticchie in umido con spezie
Hamli: cime di rapa con spezie
Sillsi: condito con sugo leggermente e piccante salsa speziato
Alicia: stufato di patata, crauti, fagiolini e carote aromatizzate

ALTRI PIATTI

Gored Gored 17 a persona
Bocconcini di manzo appena saltati aromatizzati, scottati con il nostro burro e berberè

Kitfo (Tartare di manzo) 17 a persona
Carne trita speziata e cotta con il nostro burro (anche nella variante originale cruda/semicruda)

Tibs (Spriss) 16 a persona
Carne di manzo a dadini saltata con cipolla, con salsa piccante, mediamente piccante, non piccante

DESSERT

Dolci di cocco 4
Dolci di semolino 4
Sorbetto Limone, Mango 4
disponibili altri gusti in base alla stagione

Se avete qualche allergia o intolleranza segnalatelo al personale

NOTE:

Injera: l'injera è un pane rotondo della consistenza spugnosa e dal sapore un po' acidulo dovuto alla sua lenta fermentazione. L'injera si prepara tradizionalmente mescolando quattro diversi tipi di farina: mais, sorgo, 00 e integrale. Viene cotto coperto su piastre di pietra molto calde, per pochissimi minuti. Oltre a rappresentare un cibo di base, tutti i piatti vengono serviti con injera sottili che si usano al posto delle posate. L'injera viene fatto in giornata, si spezza infatti con le mani e serve da "cucchiaino" per raccogliere i cibi presenti nel piatto

Berbere: mix piccante con miscela di spezie, con ingrediente principale il peperoncino. Essenziale per preparare uno dei nostri piatti sfiziosi, lo zighini

Burro fatto artigianalmente e speziato all'Eritrea



BIBITE

Acqua 1.0 l	3
Acqua 0.5 l	1,5
Vino doc 1/4 l	3
Vino doc 0.5 l	6
Coca Cola, Fanta, Sprite, ecc	2,5
Birra 33 cl	3/4
Birra 66 cl	4/5

LIQUORI

Limoncello	3
Grappa, amari, anice	3

BEVANDE CALDE

Caffè	1
Caffè corretto	1,5
The (Tisana) Con cannella, cardamomo e chiodi di garofano	1,5

Tel. 02 3663 3530

Via Panfilo Castaldi 19 - Milano

