

RISTORANTE WARSA

MENU D'ASPORTO E DELIVERY

ANTIPASTI

SAMBUSA VEGETARIANO Fagottino ripieno di verdure miste.

€3,00 a persona

SAMBUSA DI CARNE. Fagottino ripieno di carne trita e prezzemolo, leggermente piccante.

€3,00 a persona

CATAGNA. Rotolini di injera (tipico pane eritreo) con burro chiarificato e peperoncino

€3,00 a persona

PIATTI UNICI

ZIGHINI DI CARNE

Spezzatino di manzo e di pollo con uova sode leggermente piccante. Alich, casseruola vegetariana con erbe, patate, carote, cavoli, fagiolini. Lenticchie, rosse e crema di ceci.

€16,00 a persona

ZIGHINI VEGETARIANO/VEGANO

Shiro, crema di ceci con pomodoro fresco
Tintumo, crema di lenticchie rosse
Alich, casseruola vegetariana con erbe, patate, carote, cavoli, fagiolini.

€15,00 a persona

ZIGHINI DI PESCE

Solo se si ordina almeno un giorno prima della prenotazione!!

Pesce fresco, con alich: erbe, patate, carote, fagiolini, cavoli, lenticchie rosse.

€24,00 a persona



BEVANDE

Birre/Bibite in lattina

Budweiser, Menabrea, Becks
€3,00

Dolce

Dolce tipico a base di sesamo e miele.
€4,00

LISTINO VINI

Vini Rossi Sudafrica

Pinotage/Shiraz – Savana
€18,00

Blend di Pinotage e Shiraz, Un bouquet di ciliegia matura e banana al naso con note speziate. Al palato è pieno di ciliegie, prugne rosse e lamponi con una struttura tannica morbida e note speziate.

Red Rhino - Rhino Park Wine

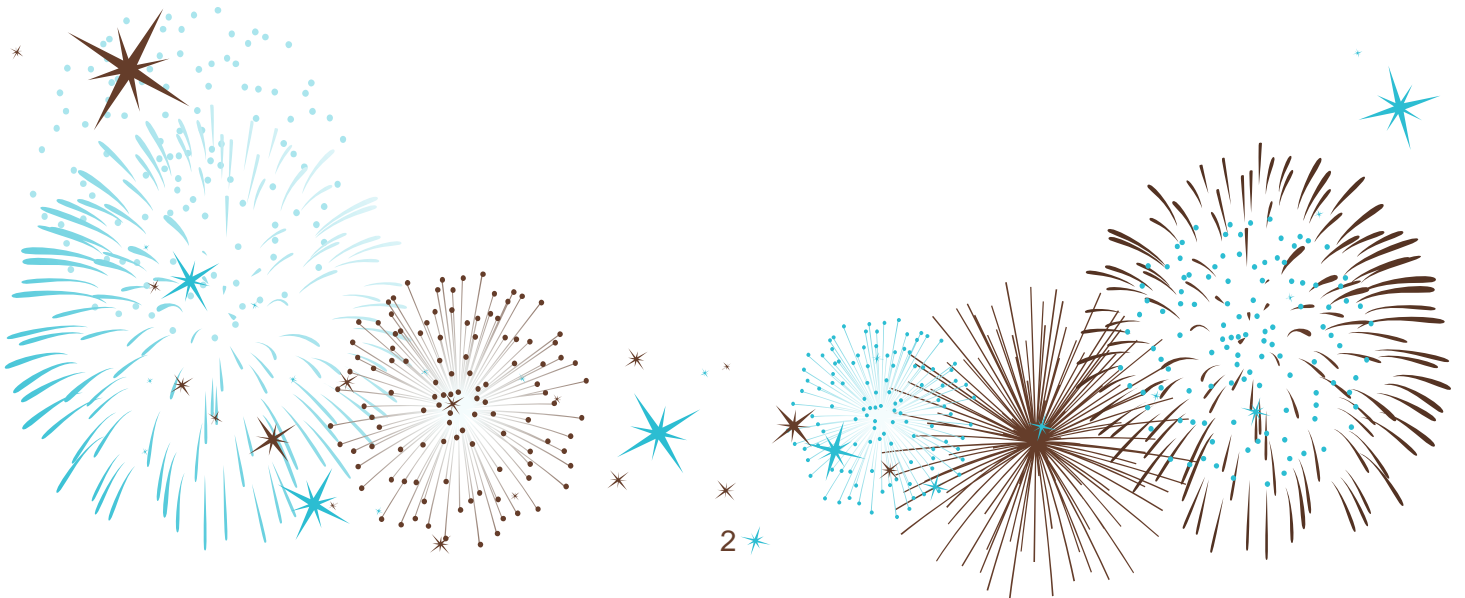
€18,00

Sentori di prugna matura e frutti di bosco al naso e un tocco di menta al palato, un vino giovane e fresco

Cabernet Sauvignon – Spier

€20,00

Il 20% del vino fermenta e affina in barriques di rovere francese per 8/10 mesi. Frutti rossi maturi, ciliegia e quercia. Al palato è molto interessante e lungo tannini soffici



Vini Bianchi Sudafrica

Chenin Blanc Savana

€18,00

Fresco e molto fruttato, con medio corpo, presenta sentori di frutta tropicale, agrumi e mele rosse.

Matys Sauvignon Blanc

€18,00

Affinamento fresco spicca la frutta tropicale e gli agrumi presenta la purezza di frutta matura

Vini Spumanti Sudafrica

Borealis Cuvée Brut – Krone

€30,00

Blend di Chardonnay e Pinot Nero.

Metodo Classico, affinato di 12 mesi sui lieviti, sentori di Ananas, mela gialla fresca, lime e leggera nota di pasticceria. Pieno e freschissimo al palato, con sentori cremosi, accenni di caramello e crosta di pane, molto persistente e sorprendentemente fine.

