

Warsà menù



Antipasti

SAMBUSA VEGETARIANO: Fagottino ripieno di verdure miste - €4,00/persona

SAMBUSA DI CARNE: Fagottino ripieno di carne trita e prezzemolo, leggermente piccante - €4,00/persona

CATAGNA: Rotolini di injera (tipico pane eritreo) con burro chiarificato e pepperoncino - €4,00/persona

Piatti unici

ZIGHINI DI CARNE: Spezzatino di manzo e di pollo con uova sode (piccante o non piccante) con alicha, casseruola vegetariana con: erbe, patate, carote, cavoli, fagiolini, lenticchie, rosse e crema di ceci - €18,00/persona

ZIGHINI VEGETARIANO/VEGANO: Shiro (crema di ceci con pomodoro fresco) con alicha: erbe, patate, carote, cavoli, fagiolini, lenticchie rosse - €17,00/persona

ZIGHINI DI PESCE: Pesce fresco, con alicha: erbe, patate, carote, fagiolini, cavoli, lenticchie rosse (solo se si ordina almeno un giorno prima della prenotazione) - €24,00/persona

Bevande

BIBITE: Acqua Gasata Sanpellegrino, Acqua naturale Acqua Panna, Bibite in Lattina - €3,00

BIRRE: Birra Eritrea Asmara, Budweiser, Menabrea - €3,50

VINI AL CALICE: Sud Africano Versus (rosso o bianco) - €4,00

AMARI: digestivi nazionali e tipici africani - €3,00

TE/TISANA: cannella e chiodi di garofano - €1,50

DOLCE TIPICO

A base di sesamo e miele - €4,00

Injera a volontà: Tutti i piatti vengono serviti con il nostro pane sottile che si usa al posto delle posate. L'injera viene fatto in giornata usando quattro diverse farine: grano tenero, mais, sorgo, e riso. Per i celiaci injera senza glutine disponibile su richiesta.

Coperto: €2,00 a persona

Allergie e intolleranze: Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette a disposizione di questo esercizio si prega di contattare prima di prenotare o prima di ordinare il pasto o le bevande

Lista vini

Vini rossi del sudafrica

Pinotage/Shiraz – Savana: 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. - €18,00

Merlot - Versus rosso: Con una gradazione alcolica 13,5 si percepiscono gradevoli aromi di frutta rossa matura. Si presenta con sentori di cassis, caffè e cioccolato. - €18,00

Red Rhino - Rhino Park Wine: Sentori di prugna matura e frutti di bosco al naso e un tocco di menta al palato, un vino giovane e fresco. - €18,00

Cabernet Sauvignon – Spier: 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. - €20,00

Carpe Diem Reserve Pinotage – Diemersfontein: Si presenta con un gran bouquet fruttato di ciliegie, prugne mature e mirtilli per poi dare spazio alle dolci note vanigliate, al palato è morbido e succulento con tannini soffici ben integrati. - €35,00

Matys Red – Diemersdal: Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinamento in barriques usate di rovere francese per circa 10 mesi. - €18,00

Vini bianchi del sudafrica

Chenin Blanc Savana: Fresco e molto fruttato, con medio corpo, presenta sentori di frutta tropicale, agrumi e mele rosse. - €18,00

Versus Bianco: Con una gradazione alcolica di 12,5, al palato si percepisce un sapore secco, saporito e fresco, pieno e persistente con note di frutta tropicale guava. - €18,00

Matys Sauvignon Blanc: Affinamento fresco spicca la frutta tropicale e gli agrumi presenta la purezza di frutta matura. - €18,00

Vini spumanti del sudafrica

Borealis Cuvée Brut – Krone: 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. - €30,00

Injera - Pane morbido Eritreo

L'injera è un pane molto morbido e sottile simile alle crepes ed è completamente unico e tradizionale per le regioni dell'Eritrea e Etiopia. L'injera viene fatto in giornata usando quattro diverse farine: grano tenero, mais, sorgo, e farina di riso fatto con una lenta fermentazione. L'injera è la base del nostro cibo ed è un ingrediente principale del nostro piatto.

Come mangiare con le mani

In realtà è infantilmente semplice.

L'injera si mette nel piatto come una base e sopra l'injera in mezzo al piatto si mette lo zighni, spezzatino di carne, poi tutto intorno si mettono tutti i tipi di verdure e legumi. Per l'opzione vegetariana invece dello spezzatino di manzo al centro del piatto si mette il shiro, la nostra crema di ceci. Da parte aggiungi un'altra injera che si usa invece come posate. Non hai bisogno di coltello, forchetta o cucchiaio per mangiare. Si spezza, si piega o si rotola un pezzo di injera con cui si raccoglie la carne o la verdura usandola come forchetta. Tradizionalmente si usa solo la mano destra per mangiare. Quando la tua porzione di injera sta per terminare, puoi prestare attenzione allo staff e ottenere di più gratuitamente.

L'etichetta di mangiare con le mani

Potrebbe sembrare che tu non possa sbagliare, ma ci sono regole da seguire quando si mangia con le mani in alcuni paesi. Lavarsi le mani prima di sedersi a tavola è fondamentale. Di norma se sei in viaggio e sei ospite di una famiglia i padroni di casa potrebbero far passare una brocca con acqua e una ciotola per lavarti le mani; un'usanza che è principalmente comune nei paesi africani ancora d'oggi. Per i principianti, dovresti sempre mangiare con la mano destra, poiché quella sinistra è considerata impura nelle culture africane, arabe e indiane. Quando si mangia con le mani in Eritrea, si deve usare sempre la punta delle dita, assicurandoti che il cibo non tocchi i tuoi palmi. È anche importante non mettere le dita in bocca, ma spingere dentro il cibo con il pollice. Se condividi un piatto con altri commensali, mangia solo dal tuo lato del piatto e aspetta fino alla fine del pasto per leccarti le dita. Nelle culture eritrea e etiopiche dove l'injera è un sostituto delle posate, usa il pollice e le prime due dita per raccogliere il cibo. Mangiare con le mani è la norma anche in alcuni paesi del sud-est asiatico come Malesia, Indonesia, Sri Lanka e India. Potrebbe sembrare strano per gli occidentali che sono abituati a usare gli utensili, ma di solito una volta che un visitatore prova a "mangiare a mano", si diverte davvero e dice che il cibo ha un sapore migliore!

