



f

## **MENU WARSÁ RISTORANTE ERITREO**

### **ANTIPASTI**

**SAMBUSA VEGETARIANO.** Fagottino ripieno di verdure miste.

**€4,00 a persona**

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

**€4,00 a persona**

**CATAGNA.** Rotolini di injera (tipitco pane eritreo) con burro chiarificato e pepperoncino

**€4,00 a 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.

**€19,00 a persona**

#### **ZIGHINI VEGETARIANO/VEGANO**

Shiro (crema di ceci con pomodoro fresco) con alicha: erbe, patate, carote, cavoli, fagiolini, lenticchie rosse.

**€19,00 a persona**

#### **ZIGHINI DI PESCE**

Solo se si ordina almeno un giorno prima della prenotazione!!  
Pesce fresco, con alicha: erbe, patate, carote, fagiolini, cavoli, lenticchie rosse.

**€25,00 a persona**



### **COPERTO**

€2,50 a persona

### **IN PIU**

#### **Injera a volonta**

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.

### **BEVANDE**

Acqua Gasata Sanpellegrino, Acqua naturale Acqua Panna, Bibite in Lattina

€3,00

### **BIRRE**

Beck's, Budweiser, Menabrea Birra Eritrea Asmara

€3,50

### **VINI AL CALICE**

Vino Sud Africano Versus (rosso o bianco)

€4,00

### **DOLCE / AMARI / TISANA**

Dolce tipico a base di sesame e miele.

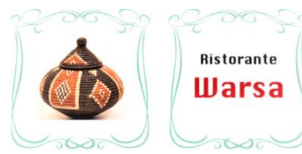
€4,00

Amari e digestivi nazionali e tipici africani

€3,00

Infuso di te con cannella e chiodi di garofano

€0,00



## Listino Vini Ristorante Warsa

### Vini Rossi Sudafrica

#### **Pinotage/Shiraz – Savanha**

**€19,00**

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.

---

#### **Merlot - Versus rosso**

**€19,00**

Con una gradazione alcolica 13,5 si percepiscono gradevoli aromi di frutta rossa matura. Si presenta con sentori di cassis, caffè e cioccolato.

---

#### **Red Rhino - Rhino Park Wines**

**€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 Rossi Sudafrica**

**Carpe Diem Reserve Pinotage – Diemersfontein €35,00**

Si presenta con un gran bouquet fruttato di ciliegie, prugne mature e mirtili per poi dare spazio alle dolci note vanigliate, al palato è morbido e succulento con tannini soffici ben integrati.

**Matys Red – Diemersdal €19,00**

Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinamento in barriques usate di rovere francese per circa 10 mesi.

## **Vini Bianchi Sudafrica**

**Chenin Blanc Savana €19,00**

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

**Versus Bianco €19,00**

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.

**Matys Sauvignon Blanc €19,00**

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.



## 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.





# ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

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.