

DISHES

Mezé 9

Homemade bread and house dips:
Tzaziki sauce, confit garlic and balsamic from
modena, spicy red peppers spread, spicy green
peppers and herb spread, reduced yoghurt ball
with salt and olive oil, burnt eggplants cream

Pane e salse della casa:
Salsa tzaziki, aglio confit e aceto balsamico
di Modena, crema di peperoni rossi piccanti,
crema di peperoni verdi piccanti ed erbe
aromatiche, palline di yogurt ridotto con
sale e olio d'oliva, crema di melanzane
bruciate |1|7|11|

Bruschetta of fresh tomatoes //
Bruschetta al pomodoro 10

Our homemade bread aromatized with fresh garlic, fresh tomatoes and extra virgin olive oil

Il nostro pane fatto in casa aromatizzato con aglio fresco, pomodori freschi e olio extravergine di oliva |1|7|11|

Wild Salad 14

Fresh and grilled seasonal vegetables with maple and mustard vinaigrette

Verdure di stagione fresche e grigliate con vinaigrette all'acero e senape

Veg Qubbah 12

Fried bulgur dough filled with slowly cooked cauliflower, leeks, onion and garlic, served with green leaves and lemon

Impasto di bulgur fritto ripieno di cavolfiori, porri, cipolla e aglio cotti lentamente, servita con foglie verdi e limone |1|

Meat Qubbah // Qubbah Carne 14

Fried bulgur dough filled with a slowly cooked minced meat with spices, served with green leaves and lemon

Impasto di bulgur fritto ripieno di carne macinata cotta lentamente con spezie, servita con foglie verdi e limone |1|

Wild Ceviche 16

Fresh sea fish, fresh fruit, leek, radish,
aromatic herbs and toasted pistachio

Pesce di mare fresco, frutta fresca, porri, ravanelli,
erbe aromatiche e pistacchi tostati |4|8|

Wild Sashimi 16

Fresh sea fish, finger lime, fennel and fennel
leaves, fermented yogurt and tomato's seeds

Pesce di mare fresco, finger lime, finocchio
e finocchietto, yogurt fermentato e semi di
pomodoro |1|4|7|

Wild Steak 15 for 100g

Changing premium cut on the grill

Taglio di carne premium alla griglia |7|

**Brown Butter Scallops //
Capesante al burro nocciola** 16

Grilled scallops with lemon, persley,
and brown butter sauce

Capesante grigliate con limone, prezzemolo
e salsa al burro nocciola |2|7|14|

Fried Calamari // Calamari fritti 16

Deep fried calamari in a beer batter, served on top
of fresh eggplants, tomatoes, garlic
and aromatic herbs

Calamari fritti in pastella di birra, serviti su salsa
di melanzane grigliate, pomodori, aglio ed
erbe aromatiche |1|2|4|

Oriental Pork Tacos //
Tacos orientale di maiale 16

Pair of fluffy pancakes with marinated pork,
sauce of fermented mango and yoghurt,
herbs and spices

Pancakes soffici con maiale marinato, salsa di
mango fermentato e yogurt,
erbe e spezie |1|3|7|9|

Oriental Fish Tacos //
Tacos orientale di Pesce 16

Pair of a fluffy pancakes with spiced fish,
sauce of fermented mango and yoghurt,
herbs and spices

Pancakes soffici ripieni di pesce speziato, salsa di
mango fermentato e yogurt,
erbe e spezie |1|2|3|4|7|9|

Steak on a skewer //
Spiedino di carne 24

Premium cut skewer with shallots cooked in
whiskey, reduced beef stock and whiskey sauce

Spiedino di prima qualità con scalogno cotto nel
whisky, brodo di manzo ridotto e salsa
al whisky |7|9|

Lamb Chops //
Costolette di agnello 28

Premium lamb chops served alongside
a fresh salad of radish, arugula
and cherry tomatoes

Costolette di agnello di prima qualità servite
insieme a un'insalata fresca di rapa bianca,
rucola e pomodorini |7|



Allergies List // Lista Allergeni

Various ingredients in dishes may change according to the season. For more information ask the waiter.

Vari ingredienti nei piatti possono cambiare a seconda della stagione. Per maggiori informazioni chiedere al cameriere.