
Mezé

| V | 9

Homemade bread and house dips:
Tzatziki sauce, confit garlic and balsamic from Modena, spicy red pepper spread, green pepper and spicy herb spread, reduced yoghurt balls with salt in olive oil, burnt eggplant cream |1|11|7|

Mezetini

Hot plate 5

Our selection of homemade spicy flavors:
green hot peppers on the grill, fresh and spicy red pepper spread, and hot pepper confit

Creme fraiche 4 | 7|

Pickles 4

Green tahini 4 | 11|

From the Sea

Fresh oyster 14

Fresh oysters on ice, served with lemon, shallot, and vinegar (2 pc) |14|

Wild Sashimi 16

Tomato consommé, fennel leaf oil, fried bulgur, yoghurt |1|4|7|

Wild Ceviche 16

Sea fish, fresh fruit, leak, radish, aromatic herbs and pistachio |4|7|

Fried Calamari 20

Deep fried calamari in a beer batter, served on top of fresh eggplants, tomatoes, garlic and aromatic herbs |1|4|

Brown butter scallops 16

Grilled scallops with lemon, parsley, and brown butter sauce |14|7|

Fish fillet on a skewer 24

Sea fish on the grill under fennel, green beans and parsley and lemon sauce |4|7|

A celebration from the sea 26

Variety of seafood* cooked in their sauce, butter, white wine, served with toasted bread

*According to the availability of the sea |2|4|7|14|

Pan of mussels 18/22

Hot pan of mussels with garlic, hot pepper, butter, and parsley |2|4|7|14|

From the Farm

Beef tartare 18

Fillet steak tartare, red onion, capers, mustard aioli, egg yolk and onion powder, served with homemade chips|3|7|10|

Chicken Liver Patè 12

Seasoned chicken liver. Served alongside chili jam, fresh salad and homemade toast. |1|

Pizza non pizza 20

Thinly sliced beer-marinated grilled pork, served on pita bread with seasoned yogurt, green herbs, burnt tomato, and limes. |1|7|

Steak on a skewer 24

Premium meat skewer with shallots cooked in whiskey, reduced beef stock and whiskey sauce |7|12|

Meat Qubbah 14

Fried bulgur dough filled with minced meat slowly cooked with spices, served with green leaves and lemon |1|

From the Field

Fennel and orange salad | VV | 10

Fresh fennel, fennel leaves, orange slices, candied orange peel |11|7|

Green beans on the grill | veg | 8

Grilled green beans with olive oil, lemon, and Maldon salt

Qubbah | VV | 12

Fried bulgur dough filled with long-cooked cauliflower, leeks and onion, served with green leaves and lemon. |1|

Fried cauliflower 10

Cauliflower florets fried in our breading, served with flavored sauce. |11|

Bruschetta of fresh tomatoes 10

Our homemade bread aromatized with fresh garlic, fresh tomatoes, and extra virgin olive oil. |1|7|11|

Fresh salad 12

Our fresh seasonal vegetables, served with the sauce of the day.

Cabbege skewer 16

Layers of slow cooked cabbage with brown butter and thyme, served with a cold rich and fresh cream of almond and confit garlic, reduced Balsamic vinegar, honey, and extra virgin olive oil. |1|7|

Pizza non pizza veg 16

Slow cooked variety of chopped vegetables, served on a pita bread with seasoned yogurt, green herbs, burnt tomato, and lime. |1|7|

Packagees

CHAMPAGNE 160

4 Oysters, Wild Sashimi, Scallops and one bottle of Champagne

WILD 110

MEZE, Wild Sashimi, Scallops, Qubbah, Steak on Skewer, fennel salad, and a bottle of Vermentino

SEA 120

Celebration from the sea, Wild Sashimi, Wild Ceviche, Scallops and a bottle of Hirsute Blanc o Gewürztraminer

Mezé

| V | 9

Pane fatto in casa, servito con le nostre salse: tzatziki, aglio confit e aceto balsamico di Modena, crema di peperoni rossi, salsa di peperoncini verdi ed erbe piccanti, labneh in olio di oliva e sale, crema di melanzane bruciate |1|11|7|

Mezetini

Piatto caldo 5

Selezione di sapori piccanti fatti in casa: peperoncini verdi alla griglia, salsa di peperoncini rossi freschi, peperoncini confit

Crema fresca 4 |7|

Sottaceti 4

Tahina verde 4 |11|

Dal Mare

Ostriche fresche 14

Ostriche fresche sevite su ghiaccio, con limone, scalogno e aceto (2 pz). |14|

Wild Sashimi 16

Sashimi di pesce servito con consommé di pomodoro, olio di finocchietto, bulgur fritto, yogurt |1|4|7|

Wild ceviche 16

Pesce di mare, frutta fresca, porro, ravanello, erbe aromatiche e pistacchio. |4|7|

Capesante al burro nocciola 16

Capesante alla griglia con salsa di burro, prezzemolo e limone |14|7|

Fish fillet on a skewer 24

Pesce di mare alla griglia con finocchi, fagiolini e salsa al prezzemolo e limone |4|7|

Dalla Fattoria

Tartare di manzo 18

Tartare di filetto, cipolla rossa, capperi, salsa aioli alla senape, tuorlo d'uovo e polvere di cipolla, servito con patatine fatte in casa |3|7|10|

Patè di Fegatini 12

Fegato di pollo speziato. Servito con marmellata di peperoncino, insalata fresca e pane fatto in casa. |1|

Pizza non pizza 20

Straccieti di maiale grigliato marinato nella birra, servite su pane pita con yogurt aromatizzato, erbe verdi, pomodoro abbrustolito e lime |1|7|

Spiedino di manzo 24

Spiedino di carne premium con scalogno cotto al whisky, brodo di manzo ridotto e salsa al whisky |7|12|

Dal Campo

Fagiolini alla griglia |veg| 8

Fagiolini grigliati alla piastra, limone e sale Maldon.

Qubbah |VV| 12

Involtino di impasto di bulgur fritto ripieno di cavolfiore, porri e cipolla cotti a bassa temperatura, accompagnati da foglie verdi e limone |1|

Bruschetta di pomodori freschi 10

Bruschetta con il nostro pane fatto in casa aromatizzato con aglio fresco, pomodori freshi, e olio extravergine di oliva

Cavolfiore fritto 10

Cimette di cavolfiore fritte nella nostra impanatura, servite con salsa aromatizzata |11|

Insalatina fresca 12

Le nostre verdure fresche di stagione, servite con la salsa del giornoa |7|10|11|

Pacchetti

CHAMPAGNE 160

4 Ostriche, Wild Sashimi, Capesante, e una bottiglia di Champagne

WILD 110

MEZE, Wild Sashimi, Capesante, Qubbah, Spiedino di manzo, Insalata di finocchio, e una bottiglia di Vermentino

Qubbah di carne 14

Involtino di impasto di bulgur fritto ripieno di carne macinata cotta lentamente con spezie, accompagnati da foglie verdi e limone. |1|

Insalata di finocchio e arance |VV| 10

finocchio fresco, foglie di finocchio, fettine d'arancia e scorza d'arancia candita.

Spiedino di cavolo |V| 16

Strati di cavolo cotto lentamente con burro nocciola e timo, serviti con una crema fredda a base di mandorle e aglio confit, aceto balsamico ridotto, miele e olio extravergine di oliva |7|11|

Pizza non pizza vegetariana 16

Varietà di verdure tritate e cotte lentamente, servita su pane pita con yogurt aromatizzato, erbe verdi, pomodoro abbrustolito e lime. |1|7|

SEA 120

Celebration from the sea, Wild Sashimi, Wild Ceviche, Capesante e una bottiglia di Hirsute Blanc o Gewürztraminer