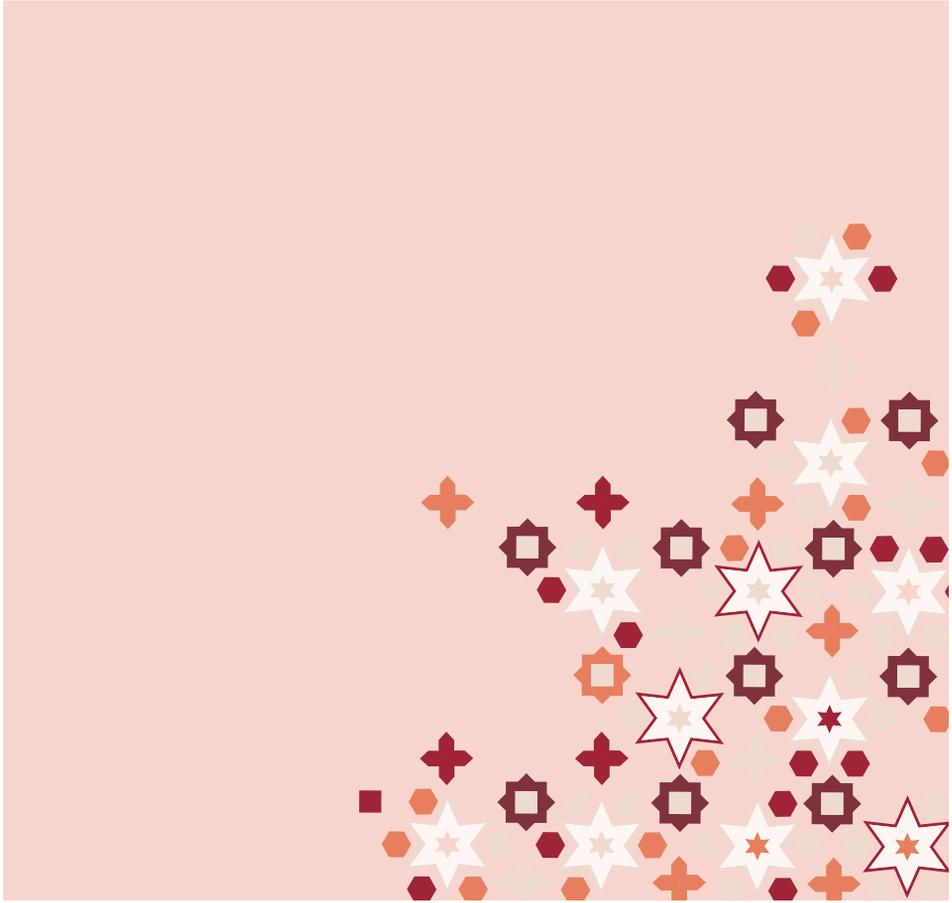


وادي روم



WADI RUM
Cucina Libanese





WADI RUM RISTORANTE VALLE MAESTOSA

Wadi Rum è una valle scavata nel corso dei millenni dallo scorrere di un fiume fra le lande sabbiose della Giordania meridionale.

Il significato di Wadi Rum è letteralmente valle (Wadi) maestosa (Rum). Il sito è noto anche per essere conosciuto con il nome di Valle della Luna, Wadi al-qamar.

AL RISTORANTE WADI RUM Serviamo cucina mediorientale che affascina e attrae sempre più persone. Tutti conosciamo l'hummus e la tahina, non solo couscous e kebab. I piatti di questa calda regione sono molto variegati ed uno più delizioso dell'altro. Se non lo avete già fatto, non perdetevi l'occasione di assaggiare almeno una volta nella vita i piatti mediorientali, dal sapore intenso e particolare!

La cucina Mediorientale è influenzata in modo importante dalla cultura araba. Una delle tradizioni più rinomate della cucina mediorientale è la cucina libanese, estremamente varia e raffinata, con importanti influenze della cultura araba per cui si usa molto la frutta secca (pinoli e uvetta). La cucina siriana ha tradizione antica, subisce però anche influenze della gastronomia ottomana e francese, ciò risulta in una grande varietà di gusto e colore.





Ingredienti che caratterizzano il cibo del Medio Oriente

Olive, ceci, lenticchie, fagioli e verdure sono una parte importante della cucina della maggior parte dei paesi del Medio Oriente, a volte con l'esclusione della carne.

Quando si mangia la carne, è pollo, manzo e agnello spesso infilzati e grigliati come kebab. Yogurt e formaggi, insieme ai legumi, costituiscono il resto del contenuto proteico della dieta.

Le spezie e le erbe sono ben visibili ei piatti sono spesso fortemente aromatizzati con cumino, cumino, noce moscata, curcuma, menta, prezzemolo e altri.

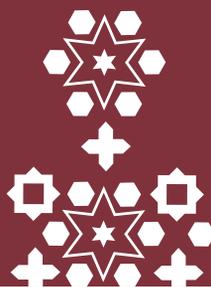
Focaccine e pita in una forma o nell'altra sono due dei tipi più popolari di pane serviti in molti paesi e usati in vario modo per avvolgere il cibo o raccogliere il cibo.

Il caffè e il tè turchi forti e spessi sono le bevande più popolari.

Il pane Pita, uno dei più popolari pane mediorientale, è considerato il più antico tipo di pane al mondo.

McDonald's ha una sua versione di falafel nel loro menu in Egitto; è chiamato il McFalafel.

La melanzana è la verdura più consumata in Medio Oriente





MENU DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE WADI RUM € 30

hummus, baba ganush, fattoush, moutabal, falafel, manakish, moutabal patata, couscous alle verdure, pane pita, assaggio di dolce tradizionale

MENÙ DEGUSTAZIONE JUDE € 35

hummus, baba ganush, tabouleh, muhammara, moutabal, labneh aromatizzato con menta, falafel, mahshi, ferakh, pane pita, assaggio di dolce tradizionale.

MENÙ DEGUSTAZIONE PETRA € 35

hummus, moutabal, tabouleh, falafel, moutabal patata, Couscous alle verdure, moutabal, pane pita, assaggio dolce tradizionale

MENÙ DEGUSTAZIONE ANOUD € 40

hummus, baba ganush, tabouleh, moutabal, foul mudammas, Muhammara, moussaka, falafel, warak enap, kabse, ferakh, pane pita, assaggio di dolce tradizionale

ENTRÉE

HALLOUMI CHEESE SALAD € 10

formaggio Halloumi grigliato servito con insalata verde, pomodori e cetrioli grilled Halloumi cheese served with lettuce, tomato and cucumber

TABOULEH SALAD € 7

prezzemolo, menta, pomodoro, quinoa e limone parsley, mint, tomato, quinoa, lemon

FATTOUSH € 6

insalata verde, cetrioli, pomodori, chicchi e melassa di melagrana con pane croccante lettuce, cucumber, tomato with roasted bread and pomegranate molasses

KABIS € 6

verdure miste in salamoia mixed pickled turnip, beetroot, cucumbers

LABAN B' KHIAR, AROMATIZATO € 6

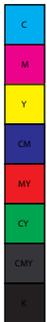
yogurt con cetrioli e menta yogurt with cucumber and mint

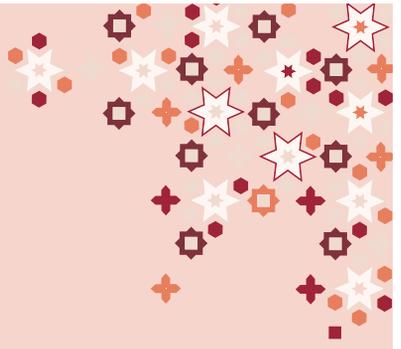
ZAITOON € 4

olive in salamoia pickled olives

LABNEH WADI RUM € 5

delizioso formaggio preparato in casa di yogurt e menta strained yogurt with mint





MEZE FREDDE

HUMMUS € 6

crema di ceci Con tahina chickpeas and tahini cream

MOUTABAL BETINJAN € 6

melanzane arrostite e affumicate con tahina e chicchi di melagrana roasted smoked eggplants cream with tahini and pomegranate seeds

MOUTABAL PATATA € 5

purea di patata con cipolla arrostite mashed potatoes with roasted onions

MOUTABAL ZUCCA € 6

crema di zucca al forno, tahina, yogurt e granella di pistacchio pumpkin cream with tahini, yogurt and chopped pistachio

MOUTABAL ZUCCHINA € 6

crema di zucchini al forno e tahinazucchini cream with tahini

FUL MUDAMMAS € 5

crema di fave con tahina, pomodoro fresco, prezzemolo e limone broad beans with tahini, fresh tomato, parsley and lemon

MUHAMMARA € 5

crema siriana di peperoni e noci con aglio e peperoncino arricchita con pangrattato

BABA GANUSH € 6

polpa di melanzane al forno, peperone, prezzemolo, chicchi e melassa di melagrana eggplants, capsicum, parsley, pomegranate molasse

MEZE CALDE

FALAFEL € 6

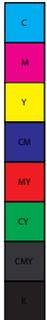
polpette fritte a base di ceci con spezie deep-fried ball made with ground chickpeas and spices

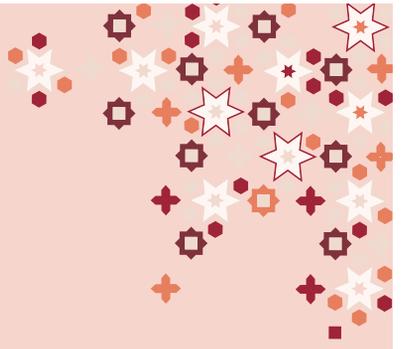
FALAFEL MAHSHI BIL Tahini € 8

polpette fritte a base di ceci con cipolla, peperoncino e sumak deep-fried ball made with ground chickpeas, onion, chili pepper and sumak

VEG KUFTA € 8

polpette al forno di verdura miste speziate baked mixed vegetable potato carrots beans pepper fava with spices





MEZE CALDE

KIBBEH € 8

*arancini (grano spezzato) arabo con spinaci selvatici vegan
balls of bulgur stuffed with wild spinach*

MUJADDARA € 8

*riso basmati con lenticchie e cipolla arrostita servito con
yogurt e menta rice and lentils with roasted onion served with
yogurt and mint*

MAHSHI € 10

*verdure ripiene al curry con riso basmati profumato alle spezie
curried vegetables filled with aromatic herbs flavoured rice*

TAJINE CON VERDURE € 10

*verdure cotte al forno (carote, cipolle, patate, peperoni,
zucchine) baked vegetables (carrot, onion, potatos, capsicum,
zucchini)*

WARAK ENAB DAWALI € 9

*involtini di foglie di vite ripieni di riso profumato rolls stuffed
vine leaves and fragrant rice*

SANDWICH FALAFEL € 9

*falafel in sfoglia sottile di pane con insalata, cetrioli, pomodori
e tahina falafel sandwich with salad, cucumber, tomato and
tahini*

SANDWICH SHAWERMA € 9

*straccetti vegetali in sfoglia sottile di pane con insalata,
cetrioli, pomodori e tahina seitan sandwich with salad,
cucumber, tomato and tahini*

FERAKH BIL HOMMUS € 8

*burghul affumicato con ceci e carote smoked burghul with
chickpeas and carrots*

KABSE € 8

*riso basmati con verdure e spezie mediorie tali
basmati rice with vegetables and Middle Eastern spices*

COUSCOUS € 8

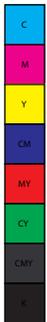
*couscous con verdure miste cotte e ceci couscous with
vegetables and chickpeas*

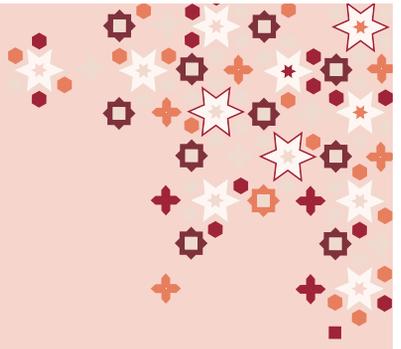
ROLLS DI VERDURE € 6

*rotolini di pasta fillo ripieni di verdure miste (carote, cipolle,
mais, peperoni, verze) fried vegetables rolls (carrot, onion,
mais, capsicum, cabbage)*

ROLLS DI FORMAGGIO € 6

rotolini di pasta fillo ripieni di ricotta salata fried cheese rolls





MEZE CALDE

HALLOUMI CHEESE € 12

formaggio libanese alla griglia grilled Lebanese cheese

BAMIA AL POMODORO € 6

okra al pomodoro stewed okra with tomato sauce

KUSA AI FORNO € 5

zucchine al forno con menta e cipolla baked zucchinis with mint and onion

PATATE HARRA € 6

patate speziate al forno leggermente piccanti spicy potatoes

RUZ ABIAD € 5

riso in bianco basmati white basmati rice

MISTO SFIZIOSO € 15

Sambousek, Falafel, Kufta, Kibbeh, Rolls di formaggio, insalatina

MOUSSAKA € 5

delicious mix polpa di melanzana al forno con pomodoro in salsa baked eggplants paste with tomato sauce

MEZE CALDE DI CARNE

MENU DEGUSTAZINE CARNE €45

hummus, moutabal, falafel, muhammara, Baba Ganush, fattoush, laban b'khiar, Mashawi (Gran misto carne alla griglia), pane pita, assaggio dolci fatti in casa

MASHAWI – GRAN MISTO DI CARNE € 25

spiedini di manzo, vitello e pollo alla griglia con verdure grilled beef skewers, veal and chicken with vegetables

KEBAB Wadi Rum € 15

spiedini di carne scelta mista con verdure meat skewers mixed choice with vegetables

TAJINE BIL LAHMA € 14

straccetti di carne di vitello cotti al forno con spezie e verdure strips of veal cooked in the oven with spices and vegetables

KIBBEH BIL LAHMA € 10

arancini arabi di burghul ripieni di carne trita saltata con cipolla, spezie e pinoli burghul balls with minced beef, onion, spices and pine nuts

ROLLS BIL LAHMA € 10

rotolini di pasta fillo ripieni di carne trita con spezie fried minced meat rolls with spices





MEZE CALDE DI CARNE

SHISH TAOUK € 12

spiedini di pollo alla griglia con verdure grilled chicken skewers with vegetables

KUFTA BIL TAHINA € 12

tegamino al forno di carne trita insaporita con cipolla, prezzemolo, spezie, patate e tahina, baked of minced meat with onion, parsley, spices, potato and tahini

HOMMUS BIL LAHMA € 10

crema di ceci e tahina con carne trita e pinoli chickpeas and tahini cream with minced meat and pine nuts

CHICHEN JORDANIAN SHAWARMA € 10

straccetti di pollo con insalatina verde e tahina tender roasted pieces of marinated chicken and tahin

AL SAAJ LEBNANIE

MANAKISH € 6

pizzette classiche miste small mixed pizzas

MANAKISH ZA'ATAR é ZEIT € 8

pizza con Za'atar (timo e sesamo), pomodoro fresco, olive e chicchi di melagrana pizza with Za'atar (thyme and sesame), fresh tomato, olives and grains of pomegranate

MANAKISH LABNEH è FALAFEL € 9

pizza con formaggio, falafel, pomodori, cetrioli e insalata verde pizza with cheese, falafel, fresh tomato, cucumber and green salad

HALLOUMI PIZZA € 10

pizza con formaggio Halloumi, pomodori, olive, Za'atar (timo e sesamo) pizza with Halloumi cheese, olives, fresh tomato and Zaatar (thyme and sesame)

SAMBOUSEK e SABANECH € 8

fagottini misti ripieni con formaggio, spinaci e Za'atar (timo e sesamo) mixed soft dough filled with cheese, spinach and Za'atar (thyme and sesame)





CIORBA / CHORBA / ZUPPE

CIORBA ADAS / CHORBA ADAS € 7

vellutata di lenticchie rosse e carote red lentil and carrot soup

CIORBA / CHORBA BEL FRIKE € 7

zuppa di grano verde affumicato smoked durum wheat soup

CIORBA QUDAR / CHORBA € 7

zuppa di verdure vegetables soup

CIORBA / CHORBA MOLOKHIA € 6

zuppa di corcoro selvatici i con aglio stew wild corcoro soup with garlic

Dolci Arabi di Wadi Rum

Dolcetti Tradizionali Fatti in casa

BAKLAVA & OSH AL BULBUL € 7

dolcetti al pistacchio arabic sweets with pistachio

BASBOUSA € 6

dolce di semolino con yogurt e cocco semolina dessert with yogurt and coconut

KOUNAFA CHEESE € 8

dolce con pasta a capelli d'angelo, crema di formaggio e pistacchi dessert with shredded Kataifi pastry, cream cheese and pistachio

MUHALLABIA € 6

dolce di latte al cucchiaino al profumo di rosa milk dessert with rose aroma

HELBE € 6

dolce di semolino e fieno greco fenugreek & semolina dessert

MEGLHLI € 6

budino di riso con cocco e cannella rice pudding with coconut and cinnamon

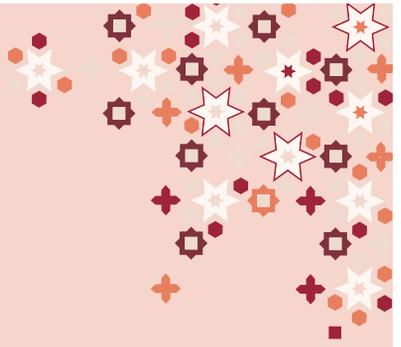
MISTO DOLCI € 10

selezione dei nostri dolcetti artigianali selection of artisanal desserts

BISCOTTINI MISTI € 6

mixed arabic biscuit





BEVANDE

Acqua naturale – lt 0,75 € 2,5

Acqua frizzante – lt 0,75 € 2,5

BIBITE IN BOTTIGLIA – lt 0,33

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta € 5

SUCCHI FRESCHI - FRESH JUICES

Spremuta di melagrana € 6

Spremuta di arancia € 6

Succo lime e menta con ghiaccio € 6

TÈ e INFUSI

Tè verde con menta fresca € 3,5

Tè rosso alla salvia € 3,5

Tè bianco al profumo di rosa e limone € 3,5

Infuso di Karkadè € 3,5

Infuso di zenzero, limone e miele € 3,5

CAFFETTERIA

Caffè TURCO € 2,5

Caffè ARABICA espresso / decaffeinato € 2

Cappuccino € 2,5

SUPPLEMENTARE – EXTRA

Pane alla carta € 1,5

Galette di riso € 1,5

Tahina (crema di sesamo / sesame cream) € 2

Shatta € 2

Salsa piccante di peperoncino rosso

(Hot chilli sauce)

Coperto € 2



Ristorante Wadi Rum
Via Antonio Cecchi 10 / via Washington

