

COLAZIONE

Full <i>Crema di fave con pomodoro, cipolla e prezzemolo</i>		8 €
Frittata Al Sicomoro <i>Frittata con uovo, cipolla e pomodoro — piccante o non piccante</i>	All. 3	10 €
Homelette <i>Uova soffritte con prezzemolo o miele</i>	All. 3	12 €
Kitcha Fit-Fit <i>Piadina spezzettata condita a scelta: classica, miele, spriss rosso o bianco, burro — con yogurt</i>	All. 1, 2	13 €

ANTIPASTI TRADIZIONALI

Categna <i>Injerata stata al momento: con burro chiarificato e berberè, con lenticchie oppure olio.</i>	All. 1, 2	3 € (6 pz)
Sambusa di Carne (2 varianti) <i>Fagottini ripieni con carne macinata di manzo o pollo</i>	All. 2	2 € (1 pz)
Sambusa di Verdura VEGETARIANO <i>Fagottini vegetariani con lenticchie o coste</i>	All. 2	1,50 € (1 pz)

PIATTI DI CARNE

Ogni piatto è servito con l'injera — il pane del cuore della cucina eritrea ed etiopica. Preparata con farina di teff (un antico cereale africano, naturalmente senza glutine) o con altre farine tradizionali, è soffice, leggermente acidula e piena di vita. Da secoli si usa per raccogliere il cibo direttamente dal piatto, mangiando tutti insieme. Chiedi al personale la versione teff se hai intolleranze.

Zighini di Carne <i>Spezzatina di manzo e gallina con purè di ceci, lenticchie e insalata.</i>	All. 1, 2	17 €
Spriss Rosso / Bianco <i>Bocconcini di manzo con pomodoro e spezie. Rosso: con berberè Bianco: senza piccante.</i>	All. 1, 2	16 €
Gored Gored <i>Bocconcini di manzo con burro chiarificato e spezie. Cotto, crudo o semicrudo.</i>	All. 1, 2	17 €
Kitfo <i>Manzo tritato fine con burro chiarificato e mitmita. Cotto, crudo o semicrudo.</i>	All. 1, 2	17 €
Zhil Zhil <i>Striscie di manzo saltate con cipolla, peperoni e spezie.</i>	All. 1, 2	17 €

PIATTI VEGETARIANI / VEGANI

Ogni piatto è servito con l'injera — il pane del cuore della cucina eritrea ed etiopica. Preparata con farina di teff (un antico cereale africano, naturalmente senza glutine) o con altre farine tradizionali, è soffice, leggermente acidula e piena di vita. Da secoli si usa per raccogliere il cibo direttamente dal piatto, mangiando tutti insieme. Chiedi al personale la versione teff se hai intolleranze.

Zighini Vegetariano

VEGANO

Lenticchie rosse e gialle, insalata, shiro (crema di ceci), hamli (coste), alicia (cavolo, fagioli e patate), rapa con carote.

16 €

Fir Fir con Uova

Injerasaltata in padella con pomodoro, cipolla e berberè.

All. 1, 3

18 €

Fir Fir Vegetariano

VEGETARIANO

Come il Fir Fir, nella versione senza uova.

All. 1

15 €

DOLCI FATTI IN CASA

Dolce del giorno

Preparazione casalinga che cambia ogni giorno

6 €

Macedonia di frutta

Frutta fresca di stagione

5 €

BEVANDE

Acqua

0,75cl

3,00 €

Bibite in vetro

3,50 €

Birra 33 cl

4,00 €

Birra 66 cl

7,00 €

Birra Eritrea / Etiope (tipica)

5,00 €

Birra Analcolica

4,00 €

Amari

4,00 €

Caffè

2,00 €

Tè

2,00 €

Vino — calice

4,00 €

Vino — mezzo litro

9,00 €

LEGENDA ALLERGENI

1 — Glutine

2 — Latte e derivati (latte, burro)

3 — Uova

4 — Pesce

Chiedi al personale informazioni su altri allergeni o intolleranze specifiche.



VINI DEL SUDAFRICA · 0,75 lt

— VINI ROSSI —

Shiraz 2023 · Cape Dreams 18,00 €
Robertson. Violetta, fruttacaramellata, spezie e sentori fumosi. Finale lunghissimo.

Signature Pinotage 2023 · Spier 21,00 €
WesternCape. Ciliegiescure, prugnesucrose e cannella. Tannini morbidi e setosi.

221 Special Cuvée 2022 · Alvi's Drift 26,00 €
Worcester. Blend premiato: prugnemature, spezie e liquirizia. Corposo, grande persistenza.

Shiraz 2023 · Diemersdal 35,00 €
Cape Town. 12 mesi in barrique. Pepe, melograno, cioccolato fondente. Finale lungo e speziato.

— VINI BIANCHI —

Chenin Blanc 2025 · Cape Dreams 18,00 €
Robertson. Ananas, pesca, pera e agrumi. Fresco, bilanciato, fine.

Signature Sauvignon Blanc 2025 · Spier 21,00 €
WesternCape. Uva spina, frutto della passione, peperoni verdi e frutta tropicale.

Chenin Blanc 2024 · Alvi's Drift 26,00 €
WesternCape. Pesche bianche, nettarine, acidità elegante. Corpo pieno e strutturato.

Unwooded Chardonnay 2025 · Diemersdal 28,00 €
Cape Town. Mela, melone, lime. Cremoso e persistente. ★ 4 Stars Platter's 2025

— SPUMANTI —

Brut Cuvée · Finch Mountain 18,00 €
WesternCape. Sauvignon Blanc metodo Charmat. Vivace, fresco, erbe secche e agrumi.

Borealis Cuvée Brut 2024 · Krone 33,00 €
WesternCape. Chardonnay + Pinot Nero, 12 mesi sui lieviti. Ananas, lime, crosta di pane.

Rosé Cuvée Brut 2023 · Krone 33,00 €
WesternCape. Pinot Noir + Chardonnay, 12 mesi sui lieviti. Melograno, frutti di bosco, secco e elegante.

