
Altrove è un'Impresa Sociale del CIES Onlus
(Centro Informazione ed Educazione allo Sviluppo)
che da oltre 36 anni promuove lo sviluppo
nei paesi da cui provengono i flussi migratori
e contrasta la discriminazione
e l'esclusione sociale in Italia.

L'impresa sociale Altrove
ha come primario obiettivo quello di sostenere
i progetti sociali e no-profit del CIES.

Altrove è anche:

Un progetto di integrazione socio-lavorativa
Una realtà interculturale
Apertura a culture diverse

Visita il nostro sito internet e le pagine social
per scoprire di più

www.altroveristorante.it



**MENU
ASPORTO**

In questo momento non vi trovate in un
semplice ristorante ma “Altrove”, un
progetto di integrazione sociale, etico e
sostenibile, aperto a culture diverse



MEZÈ take away / delivery

LE NOSTRE PROPOSTE PER INIZIARE

CHERMOULA Carpaccio di spada* marinato alla marocchina: coriandolo, prezzemolo, paprika, limone, olio evo. (4)	11,00
FELAFEL VEGANO Felafel di fave con salsa tzatzichi. (1,3)	8,00
BACCALA' Mantecato di baccalà* con crema di ceci e chips di patate croccante. (4,7)	11,00
TARTARE DI MANZO Tartare di manzo, sedano croccante e timo servito con spuma di parmigiano e cialda croccante. (7,9)	9,00
HUMMUS DI CECI VEGANO Servito con pane pita. (11)	7,00
BATTUTO DI GAMBERI Battuto di gamberi* servito con mandorle tostate, spirulina blu e cialda croccante. (2,1,8)	13,00
VITELLO TONNATO Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, caramello al limone e insalatina croccante. (3,4)	11,00
VELLUTATA Vellutata di topinambur con guanciale croccante. (...)	8,00
UN GIRO TRA I NOSTRI MEZÈ PER 2 PERSONE 18,00 Vitello tonnato, hummus, felafel, baccalà.	

MAIN COURSE take away / delivery

I NOSTRI PIATTI PRINCIPALI

RAVIOLI DI GAMBERI Pasta fresca all'uovo, ripieno di gamberi, patate e crema di zucchine. (1,2,3)	13,00
STROPICCIATI Pasta fresca all'uovo con ripieno di gallina, ricotta al cumino, ricotta affumicata e lime. (1,3,7)	12,00
FETTUCCINE AFFUMICATE Pasta fresca all'uovo con ragù di coniglio in bianco affumicato e limone. (1,8)	12,00
MAFTOUL VEGANO Cous cous integrale della Palestina con verdure grigliate, riduzione speziata di pomodoro, mirtili disidratati e mandorle tostate. (1,8)	10,00
TATAKY Tagliata di tonno scottato, semi di sesamo, guacamole e maionese al lime. (3,4,11)	18,00
FILETTO DI MAIALE Filetto di maiale, sedano rapa allo zafferano e patate al timo. (9,10)	14,00
SGOMBRO Filetto di sgombro alla piastra, patate fondant e porro. (4,7)	16,00
POLLO THAI Pollo marinato in salsa teryaki, fritto e servito con verdure saltate, riso thai, lime e peperoncino. (1,6)	14,00
TAGLIATA DI MANZO Manzo argentino servito a scelta con verdure alla piastra, cicoria ripassata o patatine fritte.	16,00

Le preparazioni presenti in questo menu sono state abbattute termicamente per permettere una migliore lavorazione e garantire la qualità delle materie prime.

* prodotto surgelato o congelato in origine.
I prodotti della pesca somministrati, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

(...): Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II - Reg. UE n. 1169/2011), presenti nelle ricette del nostro esercizio, si prega di consultare l'apposito menu da richiedere al personale presente



DESSERT

I NOSTRI DOLCI UNICI PER ASSAGGIARE IL MONDO

take away / delivery

6,00

FRANCIA

Pasta sable e cremoso al limone, salsa di passion fruit e meringa morbida (1,3,7)

BELIZE

Ventaglio di frolla, ganache montata al cocco, composta di mirtillo (1,3,7)

PROFITEROL

Bignè ripieni di crema pasticcera con glassa al cioccolato (1,3,7)

Le preparazioni presenti in questo menu sono state abbattute termicamente per permettere una migliore lavorazione e garantire la qualità delle materie prime.

I prodotti della pesca somministrati, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

(...): Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato II - Reg. UE n. 1169/2011), presenti nelle ricette del nostro esercizio, si prega di consultare l'apposito menu da richiedere al personale presente