

In questo momento, non vi trovate in un semplice ristorante ma dentro a un progetto sociale, interculturale, etico e sostenibile

MEZÉ

LE NOSTRE PROPOSTE PER INIZIARE

CHERMOULA LF/GF carpaccio di spada, concassè di pomodori coriandolo, prezzemolo, paprika, limone (4)	12
FELAFEL VEGGY/LF/GF felafel di fave con salsa tzatzichi (3,7)	8
GUACAMOLE VEGAN/LF con pane pita, concassè di peperoni, cipollotto e semi di quinoa (1)	8
HUMMUS DI CECI VEGAN /LF servito con pane pita (1,11)	8
TARTARE DI MANZO GF tartare di manzo, sedano croccante e timo servito con spuma di Parmigiano Reggiano DOP e cialda croccante (7,9)	10
BACCALA' GF baccalà* mantecato con crema di ceci e chips di patate croccanti (4,7)	10
BABAGANOUSH VEGAN/LF crema di melanzane affumicate e mandorle con pane pita (1,8,11)	8
GAZPACHO ANDALUSO VEGAN/LF pomodori, sedano, cipolla, cetrioli, peperoni (1)	9
UN GIRO TRA I NOSTRI MEZÉ PER 2 PERSONE falafel, babaganoush, hummus, guacamole (1,3,8,11)	18

LE NOSTRE INSALATE

GAMBERI*, avocado, lattughino, pompelmo rosa, maionese all'erba cipollina (2,3)	12
POLLO, lattuga, crostini di pane, bacon croccante, maionese, scaglie parmigiano reggiano DOP (1,3,7)	10
FETA, pomodorini, cetrioli, peperoni, olive nere, origano, insalata verde (7)	9
GRIGLIATA di verdure di stagione	8

MAIN COURSE

I NOSTRI PIATTI PRINCIPALI

POLPO SALONICCO GF/LF polpo rosticcato, servito con hummus e melanzane alla piastra (4)	16
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO GF/LF marinato al sale e arancia con rucola e pomodorini	12
MAFTOUL VEGAN /LF cous cous integrale della Palestina con verdure grigliate, ristretto speziato di pomodoro, mirtilli disidratati e mandorle tostate (1,8)	10
RAVIOLI DI GAMBERI pasta fresca all'uovo, ripieno di gamberi, patate e crema di zucchine (1,2,3,7)	12
TATAKY DI TONNO GF/LF tagliata di tonno scottato, semi di sesamo, guacamole e maionese al lime (3,4,11)	16
HAMBURGER manzo danese (180 gr.), pane integrale home made, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cheddar, pancetta affumicata, french fries* e tris di salse (1,3,7)	14
POLLO THAI LF marinato in salsa teryaki, fritto e servito con verdure saltate, riso thai, lime e peperoncino (1,6)	13
FRITTURA LF Calamari* e gamberi* con maionese al lime (1,2,3,4)	14

DESSERT

I NOSTRI DOLCI UNICI PER ASSAGGIARE IL MONDO

Mousse allo yogurt, gelée di albicocca, biscotto alle mandorle	8
Frolla al cacao, cremoso esotico, ganache di cioccolato al latte	8
Bigné con chantilly al mascarpone e coulis di lamponi	8
Sorbetto alla mela verde	6
Sorbetto al limone e menta	6

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



- 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 elenco da richiedere al personale presente in sala
- ***prodotto surgelato in origine**

LF = LACTOSE FREE
GF = GLUTEN FREE