Ristorante
CEDRO
الأرز

CUCINA LIBANESE

Ristorante Cedro

Benvenuto e buon appetito

Scopri la ricchezza della cucina libanese
Fresca, profumata e preparata con tanto amore.
I nostri piatti ti invitano a un viaggio culinario attraverso il Libano, una terra piena di sapori, tradizioni e calore.

Diamo grande importanza alla qualità e utilizziamo solo ingredienti freschi, arricchiti con spezie libanesi originali, creano un'esperienza autentica che rimarrà impressa nella memoria.

Oltre alle nostre specialità tradizionali come mezze, grigliate e dolci tipici, troverai anche piatti classici europei: insalate croccanti, burger succosi, tenere steak e pizze appena sfornate, c'è ne davvero per tutti.

MENU

ANTIPASTI FREDDI

Della tradizione libanese



1. Hummus — €8

Crema di ceci, ceci interi, salsa di sesamo e evo



2. Hummus shawarma — €10

Crema di ceci con carne kabab di manzo (kabab caldo)



3. Baba ghannouj — €8

Melanzane affumicate con peperoni, melograno e evo



4. Muhammara — €8

Pesto di peperoni rossi e noci, spezie libanesi, evo e melassa di melograno



5. Moutabbal di melanzane — €8

Crema di melanzane affumicate con salsa di sesamo, evo e melograno



6. Moutabbal di zucchine — €8

Zucchine arrostite con salsa di sesamo e menta



7. Labneh wa na'na' — €7

Spalmabile di jogurtina, evo e menta



8. Moussaka — €8

Spezzatino di melanzane al forno con salsa di pomodoro e melograno (piatto freddo)



9. Waraq inab 5 pz — €8

Foglie di vite ripiene di riso e pomodoro alla mediorientale



10. Kibbeh nayyeh — €12

Tartare di filetto scelto di manzo all'olio, mix di spezie e bulgur (specialità della casa)

A N T I P A S T I

Freddi e caldi



11. Battuta di filetto €12

Battuta di filetto scelto di manzo al naturale (specialità della casa)



15. Batata harra €7

Cubetti di patate saltati con evo, peperoncino, coriandolo e limone

Antipasti caldi



12. Halloumi €10

Formaggio ovino grigliato o saltato in padella con evo (su richiesta)



16. Kibbeh 3 pz €9

Polpette di bulgur ripiene con trita di vitello e agnello speziata alla libanese



13. Hummus bascia €11

Hummus con straccetti di carne magra d'agnello speziata e saltata con pinoli (specialità della casa)



17. Sigari di formaggio 3 pz €7

Involtini di pasta sfoglia ripieni di formaggio fresco libanese



14. Falafel 5 pz €8

Frittura leggera di polpette di ceci con sette spezie fritte, accompagnate con salsa tahina e sottaceti (specialità della casa)



18. Sambussik 3 pz €8

Fagottino di sfoglia ripieno di trita d'agnello e vitello

Insalate, risi e legumi

Insalate



19. Tabbouleh — €8

Spezzato di grano integrale con abbondante prezzemolo fino, pomodoro, lacrime di succo di limone e olio evo (specialità della casa)



20. Fattoush — €8

Verdure fresche di stagione condite con evo, sommacco, limone, mosto di melograno e pane arabo croccante (specialità della casa)



21. Laban bi khiar — €7

Yogurt con cetrioli, menta e aglio

Piatti caldi e risi



22. Tadbì'a — €12

Lunga e lenta cottura di riso con trita d'agnello e bocconcini di carne saltati con mandorle tostate



23. Kabseh — €10

Riso basmati speziato con stufato di pollo e peperoni, uvetta e mandorle tostate



24. Mujaddara — €8

Riso e lenticchie cotti al vapore con cipolla croccante



25. Riso nostrano — €7

Riso basmati con capelli d'angelo tostati (da corredo)



26. Riso shawarma — €11

Riso basmati con carne kabab di manzo



27. Fassulia baida — €7

Fagioli cannellini in salsa di pomodoro con cipolla, spezie, coriandolo e aglio · con bocconcini di vitello € 9,00

LEGUMI, STUFATI E GRIGLIATE

Dalla pentola e dalla brace

Legumi e stufati



28. Bamia — €8

Gombo con salsa di pomodoro, aglio e olio · con bocconcini di vitello € 10,00



29. Piselli e carote — €9

Un'armonia di piselli, carote, salsa di pomodoro e bocconcini di vitello · versione vegetariana € 7,00



30. Kibbeh bi laban 4 pz — €15

Polpette di kibbeh in salsa a base di jogurt cotto (specialità della casa)



31. Fatteh di ceci — €10

Piatto popolare a base di ceci, jogurt, salsa tahina, pane tostato e burro alla noisette (specialità della casa) · vegana su richiesta

Griglia



32. Shish taouq — €14

Tre spiedini di petto di pollo a lunga marinatura speziati e grigliati, servito con riso e pane.



33. Kafta — €16

Tre polpette di misto d'agnello e vitello con cipolla trita stese su spiedini alla griglia, servite con riso e pane.



34. Shish kabab — €17

Arrosticini di vitello speziati e grigliati alla libanese, serviti su tre spiedini con pane e riso · versione d'agnello € 19,00



35. Costolette d'agnello 3 pz — €20

Scelte e servite con riso nostrano



36. Mix mashaoui — €25

Misto di spiedini di kafta, taouq, kabab e costoletta d'agnello con riso e insalata

Arrosti e specialità

Arrosti



37. Arrosto di pollo — €17

Mezzo pollo arrosto (lenta cottura), con riso nostrano, patatine fritte o insalatina mista e tumina



38. Shawarma in piatto — €14

Selezione di vitello arrostita, guarnita con pomodori, prezzemolo, sottaceti e salsa di sesamo



39. Hamburger — €11

Hamburger di carne scelta di manzo con formaggio cheddar o senza, servito con patatine fritte e salse a scelta · versione pollo € 9,00

Piatti caldi e zuppe



40. Yakhnet batata — €7

Cubetti di patate saltate in brodo di cipolla e coriandolo · con carne di vitello € 9,00



41. Sciorba di adas — €7

Vellutata di lenticchie scorticate, condita con evo e limone



42. Sciorba di khoudra — €7

Minestra di verdure varie di stagione

Panini



43. Shawarma sandwich — €9

Carne scelta di vitello arrostita con salsa tahina, cipolla, prezzemolo, pomodoro e sottaceti



44. Falafel sandwich — €8

Falafel, salsa tahina, crema di ceci, pomodoro e sottaceti

Panini



45A. Sandwich d'arrosto di pollo €9

Arrosto di pollo speziato, sottaceti, patatine, pomodoro, misto salse



45B. Versione Fajita €10

Peperoni rossi, cipolla, mozzarella, mais, sottaceti, misto salse



46. Sandwich di pollo crispy €9

Pollo fritto speziato, patatine, sottaceti, misto salse



47. Panino hamburger €9

Hamburger, cheddar a scelta, pomodoro, sottaceti, lattuga, salsa a scelta



48. Panino hamburger di pollo €8

Hamburger di pollo grigliato con lattuga, pomodoro, sottaceti, salsa a scelta

Menu degustazione e focacce

Menù degustazione



49. Menu Cedro 1 pers. €45

Sei antipasti freddi a base di verdure · tre antipasti caldi a base di carne · mix mashaoui con insalata fattoush · dessert in monoporzione · caffè arabo o espresso



50. Cedro vegetariano 1 pers. €35

Sei antipasti freddi a base di verdure · tre antipasti caldi a base di formaggio, verdure e legumi · mjaddara e insalata · dessert in monoporzione · caffè arabo o espresso

Pane e focacce



51. Pane nostrano 3 pz €3

Pane arabo fresco della casa



52. Manqoushe zaatar €6

Focaccia nostrana con misto di erbe montanare aromatiche (timo e origano), sesamo e olio evo



53. Manqoushe jibne €7

Focaccia nostrana con formaggio fresco libanese



54. Lahme baajin €8

Focaccia nostrana con trita di agnello e vitello, cipolla e pomodoro



55. Mouajanat 3 pz €10

Tre tipi di focaccine nostrane con una tazza di tè caldo · senza tè € 8,00

Sfoglie e dolci

Sfoglie



56. Fatayer sabanekh 3 pz — €6

Fagottini ripieni di spinaci, cipolla e mosto di melograno



57. Sfiha baalbekieh 3 pz — €7

Focaccina di forma particolare con carne trita e cipolla

Dolci



58. Baqlaua 3 pz — €6

Pasta sfoglia farcita con pistacchio o pinoli



59. Knefe di semolina — €9

Pastella a base di semolina stesa a strato con un fondo di formaggio fresco nostrano



60. Maamoul 3 pz — €6

Pasta frolla farcita con noci, pistacchio o datteri (dolce di festività)



61. Mhallabiye — €6

Cremina di latte e estratto di frumento con una nota di acqua di fior d'arancio o di rose e granella di pistacchio



62. Cocktail di frutta fresca — €10

Con frutta secca: €12

BEVANDE

Bevande

Calde

63. Tè verde con menta — €3,50
64. Tè rosso con salvia — €3,50
65. Infuso di menta fresca e miele — €3,50
66. Infuso di zenzero e lime — €3,50
67. Zhourat — €4
68. Karkadeh — €3,50
69. Caffè espresso — €2,50
70. Caffè arabo — €3,50
71. Cappuccino — €3,50

Fredde

72. Redbull — €4
73. Bibita in vetro — €5
74. Acqua da 1 litro — €4
75. Spremuta — €7
76. Limone menta — €6
77. Avocado e miele con frutta secca — €12
78. Karkadeh fresco ghiacciato — €5

Allergeni e icone



Glutine
Pane, pasta, bulgur e sfoglie



Latte
Formaggi, jogurt, burro e panna



Uovo
Sfoglie, paste frolle e salse



Sesamo
Tahina, salsa di sesamo e pane



Frutta a guscio
Noci, mandorle, pistacchio e pinoli



Senape
Mostarda, salse e condimenti



Vegano
Senza carne, pesce, latte e uova

Gli ingredienti segnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati, possibile presenza di allergeni · coperto €2