

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Menù

### Antipasti

#### **BRIOUATES CARNE**

**8,00€**

Fagottini di pasta fillo ripieni di carne, verdure o formaggio

#### **BRIOUATES VERDURE**

**6,00€**

Fagottini di pasta fillo ripieni di verdure e philadelphia

#### **ZAALOUK**

**6,00€**

Crema di melanzane e pomodoro con aglio e spezie

#### **TAKTOUKA**

**6,00€**

Peperoni grigliati e pomodori con olio d'oliva

#### **HARIRA**

**6,00€**

Zuppa marocchina con pomodoro, ceci e coriandolo

#### **PASTILLA DI POLLO**

**8,00€**

Sfoglia croccante ripiena di pollo speziato e mandorle

#### **PASTILLA DI PESCE**

**10,00€**

Pastilla a base di pesce e frutti di mare

#### **INSALATA AL RIAD**

**10,00€**

Insalata, avocado, ananas, mozzarella, edamer, mango, pomodorini, noci, uvetta, servita con salsa al riad

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Menu

### Cous Cous

#### **COUS COUS CON VERDURE**

**14,00€**

Semola accompagnata  
da verdure speziate

#### **COUS COUS CON POLLO**

**16,00€**

Pollo in salsa aromatica servito  
con cous cous

#### **COUS COUS MANZO**

**17,00€**

Manzo stufato in salsa ricca di spezie

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Menu

### Tajine

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>TAJINE DI POLLO AL LIMONE E OLIVE</b>  | <b>16,00€</b> |
| Pollo con limoni confit e olive verdi   |               |
| <b>TAJINE DI MANZO CON PRUGNE</b>   | <b>17,00€</b> |
| Manzo cotto lentamente con prugno e spezie  |               |
| <b>TAJINE DI POLLO E PATATINE</b>   | <b>16,00€</b> |
| Pollo speziato con patatine fritte  |               |
| <b>TAJINE DI KEFTA</b>  | <b>16,00€</b> |
| Macinato di carne, salsa di pomodoro  |               |
| <b>TANJIA MARRAKCHIA</b>  | <b>18,00€</b> |
| Ossobuco cotto per ore in brocca d'argilla con spezie e limone                                |               |
| <b>TAJINE DI VERDURE</b>  | <b>14,00€</b> |
| Verdure di stagione cotte come da tradizione  |               |
| <b>TAJINE DI GAMBERETTI</b>   | <b>18,00€</b> |
| Gamberetti stufati lentamente con pomodoro, aglio e spezie profumati al limone e erbe fresche |               |

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Menù Dolci

### **JOUHARA**

Sfoglie sottili e croccanti avvolgono una crema vellutata al latte, con note eleganti di fiori d'arancio e frutta secca

**7,00€**

### **DOLCI TIPICI MAROCCHINI**

**7,00€**

### **CHEESECAKE**

Ai Frutti di Bosco

**6,00€**

### **SOUFFLE' AL CIOCCOLATO**

Tortino al cioccolato dal cuore caldo

**7,00€**

### **TORTA AL RIAD**

Specialità della casa

**6,00€**

### **RED VELVET**

Torta soffice dal cuore vellutato, con leggere note di cacao e una delicata crema al formaggio con frutti di bosco

**8,00€**

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Beverage

<b>ACQUA</b>	<b>2,50€</b>
<b>BIBITE IN VETRO</b>	<b>3,50€</b>
<b>THE MAROCCHINO</b>	<b>5,00€</b>
<b>AMARI</b>	<b>4,00€</b>
<b>BIRRE</b>	
Noam (birra chiara)	<b>6,00€</b>
La Tresca (birra rossa)	<b>6,00€</b>
<b>CALICE DI VINO</b>	<b>6,00€</b>
Bianco   Rosso	
<b>POMS</b>	<b>3,50€</b>
<b>HAWAII</b>	<b>3,50€</b>

*Coperto +3,00€*

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Wine

### BIANCHI

Chardonnay Friuli Venezia Giulia confinis doc 2024	22,00€
Cirò bianco doc 2024	24,00€
Gewurztraminer a.a. doc 2024	35,00€
Lugana catulliano biologico doc 2024	22,00€

### ROSSI

Aglianico del Molise riserva contado DOCG	36,00€
Albarossa Monferrato rosso DOC 2020	22,00€
Aglianico Irpinia campi taurasini macri DOC 2018	31,00€

### BOLLICINE

Cal. | Bott.

Alta langa metodo classico pas dosè	7,00€   40,00€
-------------------------------------	----------------

### ROSE'

Chloe Chiaretto de Garda langa metodo classico	40,00€
--	--------

# Al Riad

MOROCCAN RESTAURANT • AFTER DINNER

## Tabella Allergeni



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*Per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza  
richiedere al personale*