



CRUT

UNIVERSITÀ DI TRIESTE – APS

La cena libanese al ristorante Adonis

4 luglio 2023

Come promesso ecco la proposta per la prima delle due cene etniche. Saremo ospiti del ristorante Adonis di via San Francesco 30, che ha confezionato un menù ad hoc per noi, al fine di assaggiare alcune specialità di ogni tipologia dai Mezzeh Veg, Mare e Terra.

Ed ecco il menù in dettaglio:

- MIX di salse a base di hummus e melanzane accompagnate da pane arabo
- FATTOUSH: INSALATA MISTA CON PEPERONI, CETRIOLI, PANE ARABO FRITTO E MELOGRANO
- FATIT MELANZANE: MELANZANE CON PANE ARABO FRITTO, YOGURT, MELOGRANO E PINOLI
- GAMBERONI UBRIACHI: GAMBERONI SALTATI CON AGLIO, LIMONE E ARAK (distillato di anice)
- TAHINA DI SAMAK: FILETTO D'OMBRINA SOPRA UN LETTO DI CREMA DI TAHINA, LIMONE, CIPOLLA E MANDORLE
- TAWOOK: SOVRACOSCE DI POLLO marinate alla libanese (paprika, pomodoro, limone e spezie) AL FORNO
- MAKANEK: SALSICCE D'OCA E MAIALE AL FINOCCHIETTO CON RIDUZIONE DI MELOGRANO
- coperto ed acqua

Quota di partecipazione € 32,00 (da pagare con bonifico al Crut)

Contributi: Dipendenti e pensionati € 10,00, familiari € 5,00

Iscrizioni da subito. Numero minimo di partecipanti 12, massimo 24.

Ritrovo alle ore 19.50 davanti al ristorante