

# Benvenuti nell'Anar

Menù Italiano



Purtroppo non è possibile effettuare il pagamento separato.

1 tabella = 1 fattura

## APERITIVI

Aperitivo della casa Anar (alcolico o analcolico)	€8,00
Cava Anar	€6,50
Cava Cocktail con melograno	€8,00
Martini Persiana	€6,50
Vodka Tonica Persiana	€8,00
Martini (bianco/rosso)	€5,00
Porto (bianco/rosso)	€4,50
Sherry	€4,50
Ricard	€6,00
Raki	€6,00
Roomer	€5,00
Roomer (cava/tonica)	€8,00
Campari (arancia/tonica)	€10,00
Aperol Spritz	€10,00
Liquore di melograno	€5,00
<b>Gin tonic</b>	
Gordon's London Dry Gin Schweppes	€11,00
Ophir Oriental Spiced London Dry Gin Fever tree	€13,00
Hendrick's Fever Tree	€13,50
Persian Saffron Dry Gin San Pellegrino	€13,50
Marula Pomegranate Gin Fentimans rosé	€14,00
Socrates Dry Gin Fever Tree	€14,50
<b>Vodka</b>	
Arak Saggi vodka persiana	€5,50
Rumi vodka persiana	€7,50
Cyrus Premium vodka	€5,00
Cyrus saffron vodka	€7,00

---

Purtroppo non è possibile effettuare il pagamento separato.  
1 tabella = 1 fattura



## BIBITE

Coca-Cola	€3,00
Coca-Cola zero	€3,00
Fanta laranja	€3,00
Ice Tea	€3,00
Sprite	€3,00
Gini	€3,00
Schweppes	€3,00
San Pellegrino limonata	€3,70
San Pellegrino tonica	€3,70

### Succo

Succo naturale di melograno	€8,00
-----------------------------	-------

### Acqua

Acqua Frizzante San Pellegrino	
Bottiglia 25cl	€3,00
Bottiglia 50cl	€5,90
Bottiglia 1L	€9,00
Acqua Minerale Naturale Panna	
Bottiglia 25cl	€3,00
Bottiglia 50cl	€5,90
Bottiglia 1L	€9,00

### Specialità

Doogh Bibite persiana di yogurt e menta	
Bicchiere	€3,00
Caraffa ½ L	€6,00
Caraffa 1 L	€10,00

### Birra

Pils	€3,30
Vedet extra	€4,00
Fourchette	€5,00
Kriek ciliegie	€3,50
Duvel	€4,50
La Chouffe	€4,00
Orval	€4,50
Anar (birra chiara 7,2% invecchiata per 3 mesi in barrique di legno citrico)	€4,70
Toranj saffron (birra chiara 6,5% con zafferano)	€5,00

---

Purtroppo non è possibile effettuare il pagamento separato.  
1 tabella = 1 fattura

## ANTIPASTI

<b>Samosa</b>	€10,00
Sfiziosi triangoli croccanti ripieni	
<b>Kuku Sabzi</b>	€10,00
Frittata persiana con spinaci ed erbe	
<b>Dolmeh Felfel</b>	€10,00
Peperoni ripieno	
<b>Kashk-e Bademjan</b>	€13,00
Salsa densa di melanzane con menta e yogurt	
<b>Soup-e Jo</b>	€10,00
Zuppa cremosa con pollo, orzo e limone	
<b>Ash-e Reshteh</b>	€10,00
Zuppa di pasta persiana con spinaci, ceci e lenticchie	
<b>Salad-e Anar</b>	€12,00
Insalata sorpresa con melograno	
<b>Salad-e Olivieh</b>	€12,00
Insalata di patate con pollo, maionese di limone e cetriolini	
<b>Zaban</b>	€12,00
Lingua di agnello in stile persiano	
<b>Aubergine Anar</b>	€14,00
Melanzane al forno con melograno	
<b>Scampi fritti</b>	€11,00
Scampi impanati e fritti	
<b>Bal-e-Morgh (Ali di pollo al barbecue)</b>	€11,00
Ali di pollo Jumbo BBQ infuse allo zafferano.	
<b>Premium Caviar Tasting (30 g)</b>	€80,00/2 persone
Caviale di alta qualità accompagnato da champagne o vodka persiana.	
<b>Antipasti per condividere</b>	
Selezione di piccoli piatti freddi da condividere	
Kuku Sabzi, Dolmeh felfel, Kashk-e Bademjan,	€45,00/2 persone
Salad-e Olivieh, Mast-o-Khiar, Salad-e Shirazi	€70,00/4 persone

---

Tutti i piatti di arrosto sono accompagnati da riso basmati, Anar polo (supplemento €5) oppure patatine fritte.  
Se avete allergie o intolleranze alimentari che abbiamo bisogno di sapere, si prega di comunicarle anticipo e chiedere il menu di allergene al cameriere.



## PIATI UNICI

### Stufati "Khoresh"

<b>Khoresh-e-Bademjan</b>	€24,00
Stufato di melanzane, agnello e pomodoro	
<b>Khoresh-e-Gormeh Sabzi</b>	€24,00
Stufato di erbe verdi, agnello, pomodoro, fagioli rosso e limone secco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh Bademjan</b>	€27,00
Stufato di melanzane, agnello, pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Khoresh-e Gheymeh</b>	€20,00
Stufato di agnello, pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Khoresh-e-Fesenjan</b>	€26,00
Stufato di pollo, noci e melograno	
<b>Dizi</b>	€30,00
Stufato di agnello tradizionale persiano, con pomodoro, ceci e patate	
<b>Maygu</b>	€29,00
Gamberi con crema al stile persiano	

### Stufati vegetariani "Khoresh"

<b>Khoresh-e-Bademjan</b>	€21,00
Stufato di melanzane e pomodoro	
<b>Khoresh-e-Gormeh Sabzi</b>	€21,00
Stufato di erbe verdi, fagioli rosso e limone secco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh Bademjan</b>	€24,00
Stufato di melanzane, pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Khoresh-e-Gheymeh</b>	€18,00
Stufato di pomodoro, piselli secchi e limone secco	
<b>Anar's Courgette-aubergines</b>	€25,00
Melanzane cotte a fuoco lento, zucchine e pomodoro con un tocco di zafferano	

### Piatti con riso "Polo"

<b>Zereshk Polo ba Morg</b>	€24,00
Riso giallo dorato con bacche di crespino accompagnato di pollo con salsa di melograno	
<b>Baghali Polo ba Morg</b>	€25,00
Riso verde con erbe, anetto fresco e fave, accompagnato di pollo con salsa di melograno	
<b>Baghali Polo ba Mahiche</b>	€27,00
Riso verde con erbe, anetto fresco e fave, accompagnato di coscia di agnello stufato	
<b>Baghali Polo ba Bademjan</b>	€23,00
Riso verde con erbe, anetto fresco e fave, accompagnato di melanzane alla griglia	
<b>Kabuli Pulao</b>	€ 30,00
Un piatto afghano a base di riso mescolato con carote caramellate e uvetta e carne di agnello marinata.	

## Arrosti "kabab"

<b>Kabab Djoojeh</b>	€25,00
Filetto di pollo arrosto, marinato con limone e zafferano	
<b>Kabab Koobideh</b>	€25,00
Carne di agnello macinata sottilmente condita	
<b>Kabab Barg</b>	€28,00
Lombo di agnello sottilmente condito	
<b>Kabab sheshlik</b>	€30,00
Bistecca di agnello, marinata allo stile persiano	
<b>Kabab Shirazi</b>	€30,00
Combinazione di kabab djoojeh (pollo) e kabab koobideh (carne di agnello macinata)	
<b>Kabab Soltani</b>	€33,00
Combinazione di kabab koobideh (carne di agnello macinata) e kabab Barg (lombo di agnello)	
<b>Kabab Anar</b>	€34,00
Scelta dello chef	
<b>The chef's Koobideh</b>	€28,00
Carne di agnello macinata finemente condita, accompagnata dalla salsa dello "chef"	
<b>Anar Mixed Grill Mesa</b>	€110,00 per 2 persone
Piatto di carne arrosto da condividere	

---

Tutti i piatti di arrosto sono accompagnati da riso basmati, Anar polo (supplemento €5) oppure patatine fritte.



## CONTORNI

<b>Sabzi Khordan</b>	€7,00
Piatto di erbe fresche, cipolla verde, ravanelli, noci e formaggio feta	
<b>Mast-o Mousir</b>	€4,00
Yogurt persiano con aglio soava	
<b>Mast-o Khiar</b>	€4,00
Yogurt con cetriolo e menta	
<b>Torshi</b>	€3,50
Conserva persiana: verdure croccanti con aceto. Eccellente spuntino	
<b>Sir Torshi</b>	€3,50
Aglio marinato	
<b>Khiar Shoor</b>	€3,00
Cetrioli in conserva persiani	
<b>Salad-e Shirazi</b>	€4,00
Insalata fresca croccante di cetriolo e pomodoro tagliati	
<b>Anar Polo</b>	€7,00
Riso basmati con pinoli, zafferano, pistacchio e bacche di melograno	
<b>Zereshk</b>	€4,00
Copertura di bacche di crespino, zafferano e pistacchio sopra il riso	
<b>Riso Basmati extra</b>	€6,00
<b>Pane persiano</b>	€3,00
<b>Zeytoon Parvardeh</b>	€ 7.00
Un piatto originario della provincia settentrionale dell'Iran, composto da olive marinate in pasta di melograno, noci, aglio ed erbe aromatiche.	
<b>Contorni sfiziosi che non possono mancare al tavolo</b>	€20,00
Mast-o-khiar, salad-e-shirazi, melograno, torshi, mast-o-mousir	

---

Se avete allergie o intolleranze alimentari che abbiamo bisogno di sapere, si prega di comunicarle anticipo e chiedere il menu di allergene al cameriere.

## DESSERT

<b>Bastani</b>	€7,50
Gelato persiano allo zafferano e croccanti di pistacchio	
<b>Faludeh Shirazi</b>	€ 7,50
Gelato specialità di Shiraz: gelato ai capelli d'angelo con acqua di, rose e succo di limone	
<b>Faludeh Saffron</b>	€8,50
Gelato ai capelli d'angelo e zafferano	
<b>Faludeh Anar</b>	€7,50
Gelato ai capelli d'angelo e melograno	
<b>Maglut</b>	€8,50
Duo di Bastani e Faludeh Shirazi	
<b>Baklava mix</b>	€6,00
Baklava con noci e miele	
<b>Majoon Anar</b>	€7,50
Specialità della casa: datteri con noci e semi di melograno	
<b>Sholeh Zard</b>	€6,50
Riso con latte e mandorle laminate, profumato con zafferano e acqua di rose	
<b>Triple Chocolate cake</b>	€8,50
Torta per gli amanti al cioccolato	
<b>Bastani Babri</b>	€6,00
Gelato alla vaniglia con copertura di cioccolato	

---

Purtroppo non è possibile effettuare il pagamento separato.  
1 tabella = 1 fattura



## BEVANDE CALDE

### Tè "Chai"

**Chai Anar** €8,00

Tè persiano con melograno e cannella

**Chai Nabat** €4,00

Tè persiano con bastoncino di zucchero e zafferano

**Chai Saffron** €6,00

Tè persiano con zafferano

### Chai

Tè persiano nero

Tazza €3,00

Teiera 2 persone €6,00

Teiera 4 persone €9,00

**Tè di menta fresca** €4,00

**Extra Nabat** €1,00

Bastoncino di zucchero e zafferano

### Caffè

Caffè (stile belga) €3,00

Espresso €3,00

Espresso doppio €3,50

Deca €3,00

Cappuccino €4,00

Macchiato €3,50

Caffelatte €4,00

Ciocolata calda €3,50

---

Purtroppo non è possibile effettuare il pagamento separato.

1 tabella = 1 fattura

## VINI

### Bollicine

	calice/bottiglia
Cava Flor de Raim Brut - Spain	€ 6.00 / € 35.00
Champagne Autreau Premier Cru – France	€ 9.50 / € 45.00
Prosecco The Boss Extra Dry – Italy	€ 8.00 / € 45.00

### Vini della Casa

White, red, rose	€ 5.00
Carafe 1/4	€ 8.00
Carafe 1/2	€ 14.00
Carafe 1 L	€ 25.00

### Vino Tinto

Ridgeback Lion Hound Red - South Africa	€ 7.00 / € 40.00
The Mooring Red Syrah / Grenache South Africa Western Cape	€ 7.00 / € 38.00
Montgras Quatro Colchagua Chile (Cabernet Sauvignon (50%), Syrah (25%), Carmenere (15%) and Malbec (10%))	/ € 40.00
The Vinoneers - Orpheus & Raven - Eternal Eight (60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot) - South Africa Durbanville	/ € 48.00
Ridgeback Merlot - South Africa	/ € 55.00
Ridgeback Cabernet Sauvignon - South Africa	/ € 55.00
Ridgeback Shiraz - South Africa	€ 10.00 / € 55.00
Ridgeback His Masters Choice Signature S (Shiraz, Mourvèdre, Grenache) - South Africa	/ € 70.00
Parsi Balkh (Malvasia Nera, Merlot Italy) - Pugali	/ € 45.00
Parsi Espahan (Primitivo, Italy) – Pugali	/ € 45.00
Parsi Badakhshan (Covina, Grenache, Italy) - Pugali	/ € 55.00

### Vino bianco

Parsi Samarquand – Italy	/ € 45.00
Ridgeback Lion Hound White	€ 7.00 / € 40.00
The Mooring Sauvignon - South Africa Western Cape	€ 7.00 / € 38.00
Ridgeback Viognier - South Africa	€ 9.00 / € 50.00

### Vino rosato

Fishwives Rosé Pinotage Western Cape	€ 7.00 / € 40.00
Kruger Family Wines Rosé Grenache - South Africa Piekenierskloof	/ € 40.00
Almenkerk Lace Rose Cabernet Sauvignon - South Africa Elgin Valley	/ € 50.00



## DIGESTIVI

Irish coffee	€8,00
Italian coffee	€10,00
Limoncello/Amaretto/Baileys	€6,00
Calvados/cognac	€7,00
Tequila/Drambuie	€6,00
Arak Saggi (Persian Classic 40%)	€5,50
Liquore de romã	€5,00

### RUM

<b>Pampero blanco</b> Rum fresco, puro con sapori fruttati di ribes, mela verde e banana.	€4,50
<b>Pampero Añejo Especial</b> Rum dorato con sapori di vaniglia ricchi e cremosi, note di legno con un finale dolce e fruttato.	€5,50
<b>Plantation Panama 2012</b>	€13,00
<b>Plantation Trinidad 2008</b>	€13,00
<b>Plantation Jamaica 2009</b>	€13,00
<b>Plantation Barbados 2011</b>	€13,00
<b>Plantation Guahaala 2018</b>	€13,00
<b>Ron Zacapa 23</b>	€13,00

### Whisky

<b>Gouden Carolus</b> Belgian Single Malt Whisky raffinato con aromi sottili di frutta, legno e vaniglia	€8,50
<b>Singleton</b> Single Malt Scotch 15YR Un whisky elegante, morbido, dolce e un po' piccante con un finale piccante e secco	€9,00
<b>Cardhu</b> Single Malt Scotch 12YR Ben equilibrato, eccezionalmente sottile, di carattere raffinato, fruttato	€8,00
<b>Chivas Regal</b> Blended Scotch 12YR	€8,00
<b>Johnnie Walker</b> Black Label Blended Scotch 12YR Whisky di lusso, pieno di frutta nera, vaniglia dolce e il caratteristico sapore di fumo.	€8,00
<b>Johnnie Walker</b> Red Label Blended Scotch Sapori freschi, dolci e fruttati, abbinati con un sapore finale affumicato.	€7,00
<b>Jack Daniels' Old no.7</b> Tennessee Whisky Un bilancio perfetto fra sapori dolci e sapore di rovere.	€7,00
<b>Bulleit Bourbon</b> Kentucky Whisky Bourbon piccante con aromi ricchi di rovere e sapori di vaniglia e pepe.	€8,00