



Due Tradizioni

ITALIAN & LEBANESE RESTAURANT



Benvenuti

Due terre diverse, una sola visione: rendere ogni pasto un momento di condivisione e armonia.

Questa nuova sede rappresenta l'inizio di un capitolo speciale. Dietro ogni piatto non ci sono solo ingredienti scelti con cura, ma la passione e l'energia di una giovane coppia, pronta a custodire e tramandare le ricette di una famiglia palestinese, portando a tavola piatti realizzati con dedizione e amore.

Il nostro obiettivo è offrirvi un momento da vivere e un ricordo da portare con voi, espresso attraverso il linguaggio universale della cucina.

Buon viaggio tra i sapori che più amiamo.

ANIMA LIBANESE

Un viaggio tra i profumi e la storia del Libano

Indeciso nella scelta?
Lasciati guidare con i nostri Percorsi di Degustazione
alla scoperta dei sapori Levantini!



Degustazione Tarablus (Vegano)

35



A Tarablus, la tradizione si esprime attraverso: l'*Hummus* delicata crema di ceci e tahina, il *Baba Ganouj* polpa di melanzane e peperoni affumicati con melassa di melograno, *Muhammara* crema di peperoni rossi con pangrattato e granella di noci, accompagnati da *Falafel* croccanti e *Sanbousik bi Chodar*, triangolini di pasta sfoglia ripieni di verdure. Il percorso si completa con la *Mjaddara*: riso basmati, lenticchie nere e cipolla croccante caramellata, che racchiude tutta l'essenza di una tradizione casalinga povera, ma al contempo ricca di storia.



Degustazione Zahlé (Vegetariano)

40



A Zahlé, la tradizione si esprime attraverso: l'*Hummus* crema di ceci e tahina, *Mutabal* crema di melanzane e tahina addolcita da yogurt, *Labne bi Nanah* crema di yogurt colato con menta fresca, l'*Halloumi* formaggio dorato alla piastra da gustare con il miele, accompagnati da *Falafel* croccanti e filanti *Sanbousik bi Jebna*, triangolini di pasta sfoglia ripieni di formaggio. Il protagonista è il *Fatteh Batenjan*, che con un gioco di consistenze e sapori, tra melanzane fritte, yogurt, pane libanese croccante e melassa di melograno, crea un perfetto equilibrio tra delicatezza e carattere.



Degustazione Beirut (Carne)

50



A Beirut, la tradizione si esprime attraverso: *Hummus bi Lahme*, crema di ceci e tahina con carne kofta speziata e mandorle, *Mutabal bi Shamandar*, vellutata di barbabietola rossa e granella di pistacchio fusa con tostatura di tahina, *Batata Harra*, cubetti di patate speziate leggermente piccanti, accompagnati da *Falafel* croccanti e *Sanbousik bi Lahme*, triangolini di pasta sfoglia ripieni di carne trita di manzo, tipici dello street food Libanese. A concludere, la regina della tavola: *Mashawi Mushakkal*, la grigliata per eccellenza. Un unico piatto, tre anime da scoprire: lo *Shish Tawoo*, teneri bocconcini di pollo speziati e marinati; la *Kofta Mashueia*, carne di manzo lavorata con erbe, cipolla e spezie; e lo *Shogaf*, morbidi bocconcini di coscia di agnello marinati dal sapore intenso e avvolgente.

A concludere Dolce Tradizionale e Tè caldo alla menta



Mezzeh fredde



Antipasto Libanese

(minimo 2 persone)

Hummus, Falafel, Mutabal,
Sanbousik bi Chodar, Batata Harra

10pp

Hummus

Crema di ceci, tahina,
succo di limone e olio EVO

(per i più golosi, aggiunta di carne trita di manzo e mandorle +3)

6

Mutabal

Crema di melanzane affumicate,
tahina e yogurt

6

Baba Ganouj

Polpa di melanzane e peperoni affumicati,
melassa di melograno e prezzemolo

7

Labne bi Nanah

Avvolgente crema di yogurt colato,
menta e olio EVO

7

Muhammara

Crema di peperoni rossi, melassa di melograno,
pangrattato e granella di noci

9

Mutabal bi Shamandar

Vellutata di barbabietola, tahina,
succo di limone e granella di pistacchio

9

Warak Enap

Foglie di vite ripiene con riso e pomodorini

10





Mezzeh calde



Falafel

Croccanti polpette di ceci, prezzemolo, aglio e cipolla

8

Sanbousik bi Chodar/Jebna *

Pasta sfoglia ripiena di verdure o formaggio

8

Sanbousik bi Lahme *

Pasta sfoglia ripiena di carne trita di manzo

10

Kubbeh *

Polpette di bulgur fritte, ripiene di carne trita di manzo e cipolla

12

Halloumi

Formaggio grigliato fino a doratura servito con miele

10

Foul

Crema di fave con tahina, succo di limone e concassè di pomodori

8

Qalayet Bandora

Concassè di pomodori, peperoncino e cipolla soffritti in padella

8

Batata Harra

Cubetti di patate gialle speziate, peperoncino, limone e aglio

7

Batenjan bi Toum w Limon

Medaglioni di melanzane al forno, guarniti con aglio, olio EVO e limone

7





Mana'eesh (Pizzette Libanesi)



Mana'eesh Zatar

8

Erbe aromatiche della macchia mediterranea, sesamo tostato, melassa di melograno e concassè di pomodori

Mana'eesh Labne

10

Crema di labne colata, pesto di Zatar e olio EVO

Mana'eesh Jebna

10

Halloumi grattugiato dorato al forno

Mana'eesh Lahme

12

Carne trita di manzo speziata Kofta e cipolla rossa

Fatayer bi Sabanek

8

Soffici triangoli di pasta cotti al forno, ripieni di spinaci e cipolla saltati in padella con sommacco e succo di limone

Fatayer bi Jebna

10

Soffici triangoli di pasta cotti al forno, ripieni di formaggio filante e semi di sesamo nero





Salatah (Insalate Libanesi)



Tabbouleh

Bulgur, prezzemolo, concassè di pomodori, menta e succo di limone

10

Fattush

Lattuga romana, cetrioli, ravanello, succo di limone, condita con croccante pane libanese e melassa di melograno

10

Salatah Libanese

Cavolo cappuccio bianco, carote, maionese e succo di limone

10

Salatah bi Batenjan

Saporite melanzane al forno, pomodori, cipollotto, succo di limone, menta, prezzemolo condita con melassa di melograno e noci

12

Salatah bi Shamandar

Lattuga romana, barbabietola, halloumi grigliato, condita con melassa di melograno e noci

12





Primi piatti



Cabsa Harra

Riso basmati, succulento pollo marinato, cipolla bianca stufata, carote, salsa artigianale a base di peperoncino e peperoni rossi, spezie e mandorle tostate

16

Maqluba bi Chodar

Riso basmati, succulento pollo marinato, medaglioni di melanzane, patate dorate, spezie e mandorle tostate

16

Msa’aha

Riso basmati, ragù di manzo reale e sugo, medaglioni di pomodoro e melanzane, mandorle tostate

16

Kofta bi Tahina

Riso basmati, polpette di Kofta carne trita di manzo, cipolla e prezzemolo, colata di tahina e succo di limone

18

Mansaf Baladi

Riso basmati, tenera carne di agnello cotta al forno, colata di Jameed (yogurt baladi di capra) insaporita al cardamomo, mandorle tostate

18

Mjaddara

Riso basmati, lenticchie nere, cipolla bianca dorata e spezie

12

Cous cous dell’Orto

Semola di grano finissima incocciata a mano e servita con mix di zucchine, carote e zucca

12



Mashawi (Grigliate Libanesi)



Mashawi Mushakal

La regina delle grigliate libanesi. Bocconcini di tenero agnello, succulenta carne trita di manzo speziata e dorati bocconcini di pollo marinati. Servita con autentico pane arabo e fresca Salatah Libanese

30

Sawani bi Lahma

Ricca tajine di costolette d’agnello, marinate in mix di spezie orientali e cotte lentamente al forno. Servita sul letto di patate e carote cotte al forno

20

Mashawi Shogaf

Pregiati bocconcini di coscia d’agnello, lasciati marinare a lungo e scottati alla griglia. Servito con riso basmati

20

Kofta Mashueia

Spiedini a base di carne trita di manzo, aromatizzati con spezie, cipolla e prezzemolo, abbrustoliti alla griglia. Servito con riso basmati

18

Shish Tawook

Bocconcini di petto di pollo, marinati in delicata miscela di spezie e yogurt, grigliati fino a doratura. Serviti con riso basmati.

15

Sawani bi Chodar

Fragrante tajine di verdure miste di stagione, cotte lentamente al forno in umido con erbe aromatiche

15





ANGOLO ITALIANO

Piatti semplici, fatti con il cuore



Primi Piatti



Spaghetti al Sugo

15

Passata di pomodoro,
Pomodori ciliegini freschi e basilico

Penne al Pesto

18

Pesto, spolverata di Parmigiano Reggiano,
pinoli e basilico

Spaghetti alla Bolognese

20

Ragù di carne trita di Manzo Reale

Spaghetti ai frutti di mare *

25

Gamberoni, Cozze, Vongole,
Pomodori ciliegini freschi

Risotto alla Milanese

25

Zafferano, Ossobuco e spolverata
di Parmigiano Reggiano



Secondi Piatti



Scaloppina di Pollo

18

Aromatizzate con salvia e limone

Tagliata di Manzo ai ferri *

25

Scaglie di Parmigiano Reggiano,
rosmarino e sale grosso

Cotoletta alla Milanese *

25

Lombata di Vitello impanata

Fritto misto di Pesce *

25

Calamari e Gamberetti



Contorni



Verdure miste al Forno

5

Zucchine, Peperoni, Carote e Melanzane

Patate al Forno

5

Aromatizzate con rosmarino e sale grosso

Insalata Mista

5

Lattuga romana, Rucola, Radicchio e Pomodorini



Halawiyat (Dolci Libanesi)



Baqlāwa

Pasta sfoglia e pistacchio,
sigillati da colata di miele
*(per i più golosi, aggiunta di pallina di gelato
e granella di pistacchio +2)*

6

Harise

Morbido tortino a base di semolino, latte e
pistacchio, imbevuto con acqua ai fiori di rose

6

Knafeh bi Jebna

Scigno di croccante pasta a filo ripieno di
formaggio filante caldo, guarnito con sciroppo
di zucchero e granella di pistacchio

6

Mhallabie

Deliziosa crema al latte e amido di mais,
aromatizzata all'acqua di arancio,
servita fredda con topping di miele
e granella di pistacchio

6



Dolci Italiani



Tiramisù della Casa

6

Sorbetto della Casa

6

Gelato

6

Soufflè al Cioccolato

6



Caffetteria Libanese



Tè Caldo con menta fresca

Caldo e profumato, preparato
secondo la tradizione

3

Caffè Arabo

Mix finissimo di caffè Arabica, bacche
di cardamomo, zafferano e cannella,
preparato nel rakwa e servito non filtrato,
come vuole l'antica ospitalità araba

3

Coperto

2,50

Due Tradizioni

ITALIAN & LEBANESE RESTAURANT

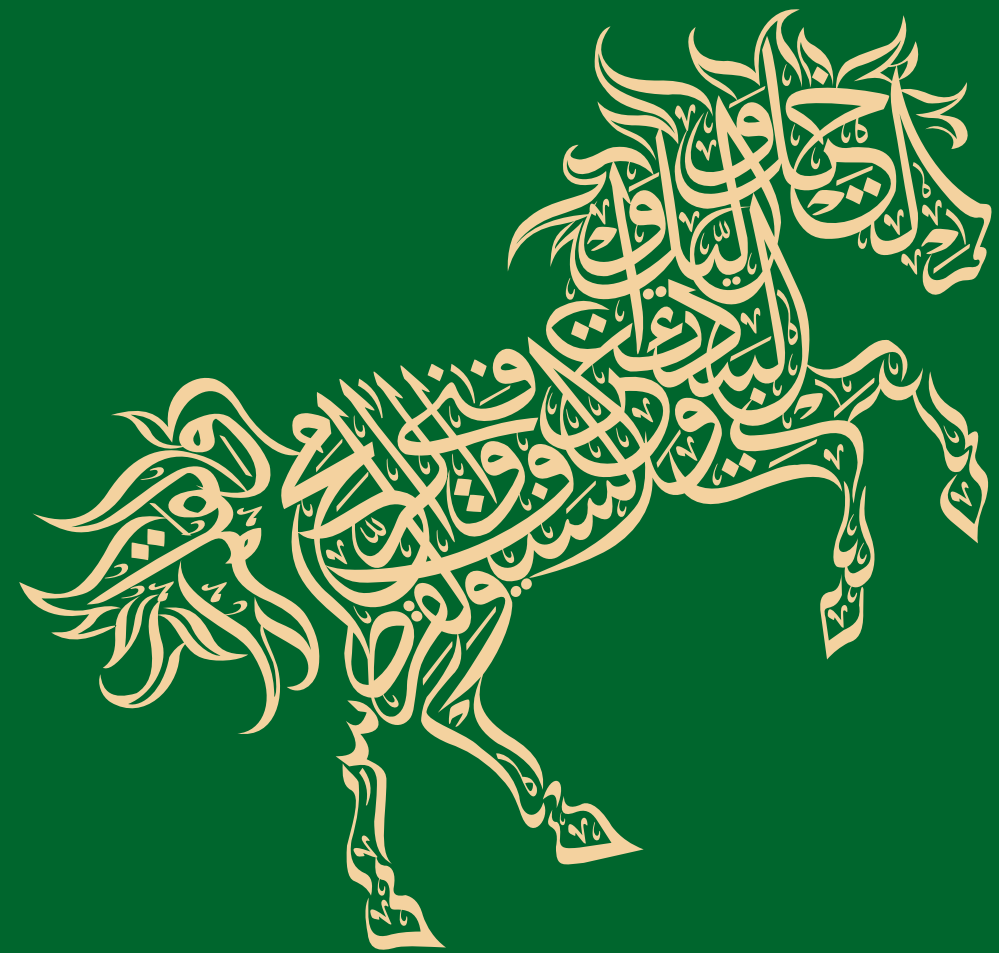
Condividi la tua esperienza con noi

Instagram @due_tradizioni

Facebook due tradizioni

Allergeni: se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalano al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante (molluschi, anidride solforosa e solfiti, arachidi, crostacei, frutta a guscio, glutine, latticini, legumi, pesce, sedano, semi di sesamo, senape, soia, uova).

() Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.*





duetradizioni.it