



Mani per l'infanzia

MENU CUCINA ETIOPE TAKE AWAY

Ritiro solo il 2. e il 4. sabato del mese
previa ordinazione entro il lunedì precedente

Piatto completo composto da:

Injera - Pane etiope

Pane "tipo piadina" a base di farina di teff - 2 pezzi

Carne

Dhoro Wot (con o senza uovo sodo)

Stufato di pollo con cipolla, aglio, pomodoro,
burro chiarificato, berberè*

o (da specificare nell'ordine)

Sega Wot

Stufato di manzo con cipolla, aglio, pomodoro,
burro chiarificato, curcuma

Verdure

Alichà

Misto verdure (varia a secondo della stagione)
cipolle, aglio, carote, fagiolini, cavolo, patate, curcuma,
spezie

Legumi

Shiro

Crema di piselli e ceci speziata
con cipolle, pomodoro, aglio

Misir Wat

Stufato di lenticchie arancioni, con cipolla, pomodoro e aglio

Formaggio

Ricotta (latte di mucca)



Berberè:

un mix
contenente
fino a
16 spezie
tra cui
peperoncino
in polvere,
fieno greco,
zenzero,
aglio,
cardamomo
e cannella

Piatto completo Chf. 22.-

Extra

Sambusa - Chf. 2.- / al pz

Fagottini a forma triangolare
ripieni di carne o di legumi (da specificare nell'ordine)





*Porta l' Etiopia
a casa tua!*



*Per ordinazioni
scrivi a
info@maniperinfanzia.com*



Pagamento con



*Parte del ricavato
andrà a sostenere
la nostra associazione
e i suoi progetti umanitari.*