



TEHRAN  
Ristorante Persiano

MENU






تذکرہ  
امام  
ابن مطہر








LA CUCINA PERSIANA AFFONDA LE SUE RADICI IN UNA STORIA MILLENARIA RISALENTE A CIRO IL GRANDE, CULTORE, GIÀ 2500 ANNI FA, DELLA BUONA TAVOLA A CORTE.

LE ANTICHE TRADIZIONI DI QUESTA CUCINA SONO GIUNTE INTATTE NELLE SAPIENTI MANI DELLE DONNE DI OGGI, TRAMANDATE CON AMORE DI MADRE IN FIGLIA.



## GLI ANTIPASTI

### \*TRIS DI MAZÈ 6,7,8

Mirsa Ghasemi: Crema di melanzane affumicate, aglio, Curcuma, pomodoro

Zeitun Parvarde: Olive verdi marinate in salsa di melagrana, noci, aglio, menta, limone, aromi persiane

Masto Musir: Crema di yogurt, scalogno



€ 10

### \*KASHK BADEMJAN 6,7,8

کنک بادمجان

Crema di melanzane, aglio, menta, noci, spezie, yogurt cotto (Kashk)



€ 8

### MIRSA GHASEMI 6

میرزا قاسمی

Crema di melanzane affumicate, aglio, curcuma, pomodoro, spezie



€ 8

### DOLME VEGETARIANO

دلمه بدون گوشت

Involtni di foglia di vite ripieni di riso, verdure, spezie



€ 7

### \*KUKU SABZI 3,6,8

کوکو سبزی

Frittata di verdure: (Spinaci, Porri, Prezzemolo, Aneto, Menta) uova, noci, crespino



€ 8

### MASTO KHIAR 7

ماست و خیار

Crema di yogurt, cetrioli, menta



€ 4



## GLI ANTIPASTI

### MASTO MUSIR 7

Crema di yogurt, scalogno

ماست موسیر



€ 4

### SALAD SHIRAZI

La tipica insalata persiana composta da cubetti di cetrioli, pomodori, cipolla, menta, olio di oliva, lime

سالاد شیرازی



€ 4

### \*SALAD SPINACI 7,8

Spinaci freschi, feta, noci, salsa di melagrana

سالاد اسفناج



€ 7

### \*ZEITUN PARVARDE 8

Olive verdi marinate in salsa di melagrana, noci, aglio, limone, verdure persiane

زیتون پرورده



€ 6

### TORSHI

Verdure sotto aceto

ترشی



€ 3

\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
•FRUTTA A GUSCIO•



## I NOSTRI PIATTI

### CELO KABAB SOLTANI 6,7 چلو کباب سلطانی

Spiedo alla griglia di carne macinata misto di agnello e lombata di manzo

Spiedo alla griglia di sovra cosce galletto marinato in zafferano, limone e cipolla, accompagnati da pomodoro grigliato, riso basmati persiano cotto al vapore e zafferano

€ 20



### CELO KUBIDE 1,6,7

چلو کوبیده

Due spiedi alla griglia di carne macinata misto di agnello e lombata di manzo accompagnati da pomodoro grigliato, riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

€ 16



(Celo Kubide 1/2) € 10

### \*CELO TORSH 1,6,7,8

چلو ترش

Spiedo alla griglia di Filetto di manzo marinato in passato di melagrana, zafferano, noci e cipolla rossa, accompagnato da pomodoro grigliato, riso basmati persiano cotto al vapore e zafferano

€ 21



### CELO GIUGE 1,6,7

چلو جوچه

Spiedo alla griglia di sovra cosce di galletto marinato in zafferano, limone e cipolla, accompagnato da pomodoro grigliato, riso basmati persiano cotto al vapore e zafferano

€ 16



### CELO CENGE 1,6,7

چلو چنجه

Filetto di manzo marinato in zafferano, cipolla e olio di oliva, accompagnato da pomodoro grigliato, riso basmati persiano cotto al vapore e zafferano

€ 19



### NUNO KABAB 1

نون و کباب

Il tipico pane persiano con due spiedi alla griglia di carne macinata misto di agnello e lombata di manzo, accompagnato da pomodoro grigliato e basilico

€ 12



### SHISHLIK 1,6,7

چلو شیشلیک

#### COSTOLETTE DI AGNELLO ALLO ZAFFERANO

costolette d'agnello marinato con zafferano, yoghurt, cipolla, sale pepe, accompagnato da pomodoro grigliato, riso basmati persiano cotto al vapore e zafferano

€ 25







## \*SINI MAKHSUS 7,8

سینی مخصوص

Spiedo di Kubide: macinato misto di agnello e lombata di manzo  
 Spiedo di Giuge: galletto marinato in zafferano, limone, cipolla  
 Spiedo di Torsh: Filetto di manzo marinato in passato di melagrana, zafferano, noci, cipolla rossa  
 Spiedo di Cenge: Filetto di manzo marinato in zafferano e cipolla

€ 38

## \*CELO MAHICE 6,7

چلو ماهیچه

Stinco di agnello cotto in un brodo speziato e salsa di pomodoro accompagnato da riso basmati, fave e aneto o riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

€19



\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
 •FRUTTA A GUSCIO•



## I NOSTRI PIATTI

### \*CELO GHEIME 6,7

چلو قهیمه

Il tipico stufato persiano preparato con muscolo di vitello, pomodoro, lentiche giallo, limone secco, patate e spezie, accompagnato da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

€ 14



### \*BAGHALI POLO 6,7

باقالی پلو

Muscolo di vitello cotto in un brodo speziato, accompagnato da riso basmati persiano, fave, aneto e zafferano

€ 16



### \*ZERESHK POLO 6,7,8

زرشک پلو

Coscia di pollo cotta in un brodo speziato con salsa di pomodoro, accompagnata da riso basmati persiano cotto a vapore, zafferano, pistacchio e crespino (ribes persiano)

€ 15



### \*GHORME SABZI 6,7

قورمه سبزی

Il tipico stufato persiano preparato con muscolo di vitello, verdure persiane, fagioli rossi, limone secco e spezie, accompagnato da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

€ 14



### \*CELO BADEMJAN 6,7

چلو بادهمجان

Il tipico stufato persiano preparato con muscolo di vitello, pomodoro, lentiche giallo, limone secco, melanzane e spezie, accompagnato da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

€ 14



Disponibile anche  
Vegetariano

چلو بادهمجان گیاهی

€ 12



### CELO 6,7

چلو

Il tipico riso basmati persiano cotto a vapore con zafferano e burro

€ 7



# LE SPECIALITÀ DELLO CHEF

giorno per giorno

## \*CELO FESENJAN 6,7,8

چلو فسنجان

Il tipico sugo persiano con pollo, noci, concentrato di melagrana e spezie, accompagnato da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

OGNI SABATO / € 18



## \*MORGH NARDUN 6,7,8

مرغ ناردون

Il tipico sugo persiano con cosce di pollo, concentrato di melagrana, salsa di pomodoro e spezie, accompagnato da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

OGNI SABATO / € 16



## DISI 6

دیزی

Antico piatto popolare persiano: stufato di ceci e cannellini, patate, pomodoro, carne di vitello, limone secco, spezie, serviti in tipici contenitori di terracotta e servito con il pane

OGNI DOMENICA / € 15



## LUBIA POLO 6,7

لوبیا پلو

Riso speziato con pomodoro, bocconcini di carne di vitello, fagiolini verdi, cannella e zafferano

OGNI LUNEDÌ / € 13



## KABAB DIGHI 1,6,7

کباب دگی

Polpette di carne macinata speziate con salsa di pomodoro, accompagnate da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

OGNI MARTEDÌ / € 14



## ALÙ ESFENAJ 6,7

آلو اسفناج

Il tipico sugo persiano con carne di vitello, spinaci, susine secche, spezie, accompagnato da riso basmati persiano cotto a vapore e zafferano

OGNI MERCOLEDÌ / € 13



\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

••FRUTTA A GUSCIO••



# LE SPECIALITÀ DELLO CHEF

giorno per giorno

## \*TAHCHIN 3,6,7,8

ترچین

Torta di riso persiano (cotta in forno) con pollo, crespino, pistacchio, crema di yogurt e zafferano



OGNI GIOVEDÌ/ € 15

## SABZI POLO MAHI 4,6,7

سبزی پلو ماهی

Piatto di riso basmati persiano ed erbe tritate, servito con pesce Salmone marinato con zafferano e limone



OGNI VENERDÌ/ € 18

\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
•FRUTTA A GUSCIO•

## I DOLCI

I dolci persiani sono molto zuccherosi, dai sapori raffinati e insoliti contrasti dolce salato.

È singolare quello che lo storico Erodoto (484 a.C.) scriveva a proposito dei dolci persiani: «MANGIANO POCCHI PIATTI PRINCIPALI MA MOLTI DOLCI, NON TUTTI SERVITI NELLO STESSO MOMENTO [...]. PER I PERSIANI IL DESSERT NON SERVE PER APPAGARE L'APPETITO, MA PER "SOLLETICARE" LA GOLA».

In effetti, questa tradizione non è andata mai perduta. Ed ecco alcune delle prelibatezze con cui i Persiani "solleticano" l'appetito.

### \*SHOLE ZARD 8

شله زرد

Budino di riso, zafferano, mandorle, pistacchio, acqua di rose



€ 5

### \*FERENI 7,8

فرونی

Crema di riso, latte, canella, pistacchio, acqua di rose



€ 5

.. COPERTO € 2 ..



# I DOLCI

## MASGHATI

Budino di melagrana

مشقی



€ 6

## \*BASTANI 7,8

Il tipico gelato persiano allo zafferano, pistacchio, acqua di rose

بستنی



€ 7

## \*DELBAR 7,8

Mousse al pistacchio

دلبر



€ 6

## \*BAKLAVA 1,8

Sottili sfoglie di pasta, noci, pistacchio, miele, zucchero, spezie

باقلوا



€ 6

## \*KANAFE (KATAIFI) 1,8

Rotolini di sottilissima pasta fillo, miele, noci

رشته کتایی



€ 6

## TIRAMISU PISTACCHIO 1,7,8 تیرامیسو پسته ای

Crema di pistacchio, mascarpone, uova, Acqua di rosa



€ 7

\*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
•FRUTTA A GUSCIO•

# BEVANDE

## ACQUA

500 ml	€ 1,5
1 L	€ 2,5

## DUGH

La tipica bevanda persiana a base di yogurt, acqua frizzante, menta da gustare sia durante che a fine pasto

250 ml	€ 4
500 ml	€ 7

## DRINKS

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite

lattina 33 cl	€ 3
---------------	-----

Birra

bottiglia 33 cl	€ 5
-----------------	-----

## APERITIVI

Aperol Spritz	€ 7
---------------	-----

## CAFFETTERIA

Caffé	€ 2
-------	-----

Caffé decaffeinato	€ 2,5
--------------------	-------

Caffé corretto	€ 3
----------------	-----

Thè persiano	€ 7
--------------	-----

## LIQUORI

Amari, Grappe	€ 4
---------------	-----

Liquori esteri speciali	€ 6
-------------------------	-----

•• COPERTO € 2 ••



# I VINI

## VINI ROSSI

Vino Rosso della casa	250 ml	€ 4
	500 ml	€ 7
Chianti Classico	375 ml	€ 14
	750 ml	€ 22,5
Chianti	375 ml	€ 10
	750 ml	€ 18
Rosso di Montalcino	750 ml	€ 28
Brunello di Montalcino	750 ml	€ 59
Rosso Madre Selva (CASALE DEL GIGLIO)	750 ml	€ 34
Shiraz (CASALE DEL GIGLIO)	750 ml	€ 26
Shiraz (CASTELLO DI POPPIANO)	750 ml	€ 26
Guadalmare Maremma Toscana (CASTELLANI)	750 ml	€ 16
Bolgheri villa donoratico	750 ml	€ 55

## SHIRAZ

Lo Shiraz è un vitigno di provenienza orientale (Antica Persia), anche se esistono alcune leggende che legano le sue origini alle storiche città di Siracusa e Aretusa. Ad oggi è coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale: in Italia soprattutto in Toscana, nel Lazio, in Puglia, in Piemonte e in Sicilia.

## VINI BIANCHI


Vino Bianco della casa	250ml	€ 4
	500 ml	€ 7
Satrico (CASALE DEL GIGLIO)	375 ml	€ 12
	750 ml	€ 18
Vernaccia	750 ml	€ 20
Chardonnay	750 ml	€ 21
Vermentino	750 ml	€ 22
Pinot Grigio	750 ml	€ 24

## VINI ROSÉ

Albiola	750 ml	€ 22
Alié	750 ml	€ 28

## BOLLICINE

Prosecco	750 ml	€ 23
Spumante	750 ml	€ 21



**REGOLAMENTO UE 1169/11**  
**Allergeni alimentari e, quelli presenti**  
**nei formulati de nostri alimenti**

1. Cereali contenenti glutine  
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro,  
kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

2. Crostacer e prodotti derivati.

3. uova prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

8. Frutta a guscio, ctoè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertolletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati)

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superior a  
10 mg/Kg o 10 mg/ espressi come SO<sub>2</sub>

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.





تذکرہ  
امام  
ابن مطہر