

KOURA
• EXPERIENCE CLUB •



menu
FOOD



• E X P E R I E N C E C L U B •

Koura, nell'antica cultura Maori, è il nome dell'Oro, un metallo ritenuto prezioso per il suo alto valore simbolico, sinonimo di energia e resistenza. Il nostro progetto nasce in un'area della città riconosciuta con un nome che evoca lo stesso metallo e gli stessi valori che ci hanno ispirato per realizzare un luogo in cui il benessere sia sempre al centro delle nostre proposte.

Koura è uno spazio esclusivo e aperto a tutti coloro che desiderano vivere esperienze uniche a pochi passi dal centro storico, in una natura esplosiva nella quale sport, wellness e gusto si fondono in una sola scelta.



ANTIPASTI

Tagliere all'italiana

Salumi, formaggi e bruschette (per min. 2 persone)

€24,00

Olive ascolane Home-made - 5pz

Olive giganti, macinato di carne misto, aromi

€5,00

Supplì Home-made – 2pz

Riso carnaroli, panatura croccante e ragù di carne -

€5,00

Pizzollette ai Fiori di zucca Home-made- 2pz

Fiori di zucca con un impasto con idratazione al 100% provola, fritte

€5,00

Arancino cacio e pepe con porchetta e scamorza Home-made- 1pz

Riso al pecorino romano dop e pepe nero, dentro una classica porchetta sfilacciata e scamorza

€5,00

Sfera di Pulled Pork Home-made – 2pz

Stinco di maiale sfilacciato avvolto in una panatura croccante.

€5,00

Polpette di pesce Spada Home-made – 6pz

Aromatizzate con scorza di arancia e prezzemolo, accompagnata da una salsa Remoulade

€15,00

Patate rustiche

Patate con buccia in doppia cottura (in forno e poi fritte)

€5,00

IL KOURA PROPONE

Tartare di manzo con senape di Digione e porro

Carne di manzo (120g), servita in un cannolo di grana padano, salsa ai pomodori secchi

€15,00

Tagliata di Entrecôte Argentina ca. 250gr

Servito con patate rustiche

€24,00

Polpo con salsa di pomodorini arrosto e bufala

Il nostro classico polpo cotto scottato con salsa di pomodorini arrosto e bufala fresca

€16,00

Tataki di Tonno

Tataki panato al sesamo e papavero scottato su letto di misticanza e una salsa ai pomodorini gialli

€16,00

Carpaccio di Angus

Con salsa al prezzemolo e noci

€15,00

**Per allergie e intolleranze alimentari, si prega di rivolgersi al personale.*

PINSE

Margherita

Salsa di pomodori pelati, mozzarella fior di latte

€9,00

Margherita con bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala

€11,00

Boscaiola

Salsa di pomodori pelati, mozzarella fior di latte, funghi e salsiccia

€10,00

Pestosa

Salsa di pomodori pelati, prosciutto crudo, burrata e pesto di rucola e parmigiano

€13,00

Romana

Broccolo baresano, parmigiano, salsiccia e mozzarella

€12,00

Piccante

Mozzarella, pomodorini secchi, nduja fusa, e fili di peperoncino

€13,00

Patatosa

Patate arrosto, scamorza e salsiccia

€11,00

Modenese

Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchio

€14,00

Amatriciana

Pomodoro, pecorino romano dop, guanciale umbro

€12,00

Trentina

Gorgonzola, noci e speck

€14,00

Squisita

Pancetta affumicata, scamorza, carciofini e mozzarella.

€12,00

Ternana

Crema di fave home-made, pecorino romano dop e guanciale

€12,00

Patatosa sbagliata

Patate arrosto, pancetta affumicata, scamorza, mozzarella e olio al rosmarino

€11,00

Fattoria

Crema di funghi home-made, bufala e ciauscolo

€13,00

Norma

Melanzane arrosto all'origano, pomodoro, mozzarella e ricotta di pecora salata grattugiata

€11,00

Norma sbagliata

Melanzane arrosto all'origano, pomodoro, nduja e ricotta di pecora salata grattugiata

€12,00

Dolci

Tiramisù

Caffè, crema al mascarpone e savoiardi

€6,00

Biscotto con crema chantilly e frutti di bosco

Biscotto con succo di ananas, crema chantilly e frutti di bosco

€6,00

Torta di mele con crema chantilly

€6,00

Coperto

€2,00

**Per allergie e intolleranze alimentari, si prega di rivolgersi al personale.*



Koura_experience club

Strada del Gioglio, 31 (Colle dell'Oro) - 05100 Terni
info: 351 6164247 - www.koura.it

