# KOORA

• EXPERIENCE CLUB •

menù

FOOD

# KOURA

• EXPERIENCE CLUB •

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

Pizzolette 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

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

# 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 rosticciato con patate al forno e salsa bbq
*Il nostro classico polpo rosticciato con patate e salsa bbq* €17,00

Pollo alla cacciatora con salsa ai funghi
*Pollo con l'aggiunta di una cremosa salsa ai funghi trifolati* €14,00

Filetto di manzo su letto di zucca delica
*Filetto di manzo tenero cotto in piastra su una salsa di zucca delica e porro cotto in forno* €24,00

**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, mozzarella, 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 €12,00
*Pancetta affumicata, scamorza, carciofini e mozzarella.*

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