KOURA

• 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

Sfera di Pulled Pork Home-made – 2pz
Stinco di maiale sfilacciato avvolto in una panatura croccante. €5,00

Patate rustiche
Patate con buccia in doppia cottura (in forno e poi fritte) €5,00

Crocche di Patate Home-made – 2pz
Crocche di patate al forno con aromi e scamorza . €5,00

Supplì Vegetariani Home-made – 2pz
Riso carnaroli, panatura croccante, scamorza, zucchine, peperoni e melanzane €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 funghi
Sovraccosce e cosci di pollo con funghi misti €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

La Calabria
Salsa di pomodori pelati, Nduja, cipolla dorata saltata e mozzarella — €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

Zucca — €12,00
Crema di zucca, speck e scamorza

Sottobosco
Crema di funghi, gorgonzola e salsiccia €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

Contadina
Crema di cime di rapa ripassata, parmigiano, pancetta e bufala €14,00

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 pavesini. €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