

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

Suppli 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

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

**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

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

Crema di zucca, speck e scamorza

€12,00

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 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

