



Un pò di storia....

Per raccontarci è semplice , alla base della nostra cucina c'è l'incontro tra ingredienti Italiani, della Spagna e i sapori del Venezuela (luogo in cui Sabina è cresciuta e dove ha conosciuto il marito José Francisco di origini spagnole e dove sono nati i suoi figli Samantha e Lorenzo).

Nasce così la cucina del Sabor Venezolano un vero e proprio connubio gastronomico dagli ampi orizzonti reso possibile dalla passione.

Nel nostro locale potete trovare una gustosa selezione di piatti senza glutine e lattosio per accontentare ogni palato!

Al Sabor Venezolano l'accoglienza è tutto, da noi vorremmo che un pranzo oppure una cena sia un'esperienza unica.



Per iniziare...

ANTIPASTI



- | | | |
|----|---|-----------|
| 01 | Arepitas - 3pz (7) | 12 |
| | Paninetti di mais bianco fritti
con Nata (crema al lime) e prosciutto cotto | |
| 02 | Bastoncini di Yuca - 8 pz (9) | 10 |
| | Manioca frita con Guasacaca (salsa di avocado) | |
| 03 | Tequeñitos - 6 pz (7; 9) | 12 |
| | Involtini ripieni di mozzarella
Con 2 salse | |
| 04 | Empanaditas - 3 pz (9, 12) | 12 |
| | Mezzelune di farina di mais fritte
ripieni a scelta tra:
. carne mechada di pollo con guasacaca (salsa di avocado)
. carne mechada con guasacaca (salsa di avocado) | |
| 05 | Mix di antipasti (7; 9; 12) | 14 |
| | 4 assaggi con insalatina del giorno | |

Scoprite i sapori autentici del Venezuela attraverso la nostra selezione di antipasti preparati con ingredienti freschi e ricette tradizionali. Dalla croccantezza delle arepas farcite, al sapore dei tequeños, ogni morso racconta una storia di passione e tradizione.

Siamo entusiasti di condividere con voi queste delizie, perfette per iniziare il vostro pasto in modo indimenticabile.



SABOR

VENEZOLANO

Per proseguire...

PRIMI



- | | | |
|-------|---|-----------|
| 06 | Arroz a la Jardinera (9) | 10 |
| | Riso con curcuma, mais, carote, cipolla e piselli | |
| <hr/> | | |
| 07 | Arroz Tropicale | 12 |
| | Riso saltato nell'olio di cocco | |
| <hr/> | | |
| 08 | Arroz con pollo (9; 12) | 12 |
| | Riso con pollo e verdure (carota, sedano e cipolla) | |
| <hr/> | | |

Deliziati con il tipico riso venezuelano, ingrediente fondamentale nei nostri piatti principali. I nostri primi piatti sono un'esperienza culinaria che celebra la ricchezza delle spezie e la freschezza delle verdure. Immaginate un riso perfettamente cotto, arricchito con un mix di spezie aromatiche come il cumino, che danno vita a un sapore unico e avvolgente. Le verdure fresche di stagione, come carote, piselli e mais, aggiungono colore e croccantezza, creando un equilibrio perfetto di gusto e consistenza.





per proseguire...

SECONDI



- | | | |
|----|---|----|
| 09 | Churrasco (9) | 16 |
| | Sottofiletto marinato in birra con yuca, guasacaca (salsa di avocado) e insalatina | |
| 10 | Asado Negro (12) | 16 |
| | Sottopaletta stracotto marinato in succo d'arancia e vino rosso con la sua riduzione, yuca e insalatina | |
| 11 | Pernil (9; 12) | 15 |
| | Spalla di maiale farcita cotta al forno con vino bianco, spremuta d'arancia e insalatina di contorno | |
| 12 | Cachopo (7) | 14 |
| | Bistecca di vitello con doppia panatura con ripieno a scelta tra: | |
| | . Cotto e crema di asparagi | |
| | . Crudo e crema di grana | |

per accompagnare...

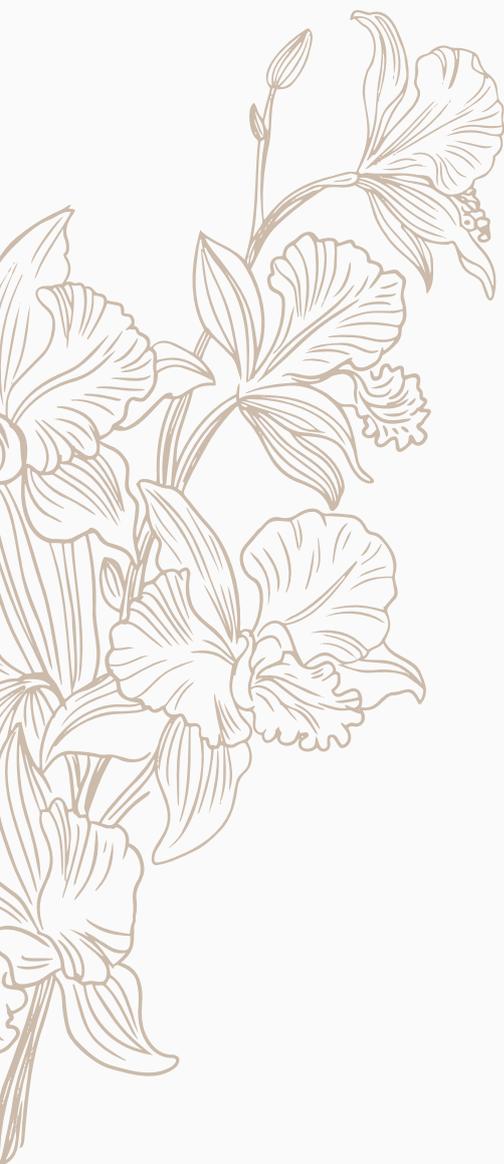
- | | |
|-------------------------------|------|
| Yuca bollita o frita | 6 |
| Tubero dell'America centrale | |
| Verdure di stagione grigliate | 5.50 |
| Patate lesse o saltate | 5 |
| Patatine fritte | 4.50 |
| Insalata mista | 5 |

La nostra selezione di ricette offre un viaggio culinario dal Venezuela alle coste iberiche, una grigliata di carne marinata e cotta alla perfezione, fino all'originale asado, un piatto ricco e saporito che incarna l'essenza della cucina venezuelana. Ogni ricetta è stata accuratamente selezionata per offrirvi un'esperienza gastronomica unica.



da scoprire...

SPECIALITÀ



- | | | |
|----|---|-----------|
| 13 | Pabellòn Criollo (12 ; 9) | 16 |
| | Piatto dell'eccellenza venezuelana
Riso bianco, fagioli neri, mechada di carne, tajada (platano fritto), e insalatina | |
| 14 | Cachapa Classica (7) | 10 |
| | Tortilla rustica di mais macinato cotta alla piastra
Con formaggio "Queso de Mano" | |
| 15 | Cachapa Queso y Jamon (7) | 12 |
| | Tortilla rustica di mais macinato cotta alla piastra
Con formaggio e prosciutto | |
| 16 | Cachapa Mista (7 ; 12 ; 9) | 14 |
| | Tortilla rustica di mais macinato cotta alla piastra
Ripieno a scelta tra:
. Carne mechada e formaggio (edam)
. Pollo in umido e formaggio (edam) | |

Il Venezuela vanta una tradizione culinaria ricca e variegata, tra cui spiccano due specialità iconiche: il Pabellòn Criollo e la Cachapa. Quest'ultima è composta da una tortilla rustica di mais macinato, cucinata alla perfezione su una piastra calda. Il mais fresco conferisce sapore, mentre la cottura sulla piastra le dona una croccantezza irresistibile all'esterno e una morbidezza all'interno. Il Pabellòn Criollo è composto da carne mechada, riso bianco, fagioli neri e platano fritto. Tutti insieme questi elementi creano armonia e sapore nel piatto. Entrambi i piatti rappresentano la convivialità di questo paese.





da scoprire...

SPECIALITÀ



- | | | |
|----|---|-----------|
| 17 | Arepa farcita (7) | 9 |
| | Panino di farina di mais bianco alla piastra farcito
Con prosciutto e formaggio filante | |
| 18 | Arepa Catira (7; 9; 12) | 10 |
| | Panino di farina di mais bianco alla piastra farcito
Con pollo in umido e formaggio filante | |
| 19 | Arepa Reina Pepiada (7; 9; 12) | 12 |
| | Panino di farina di mais bianco alla piastra farcito
Con pollo in umido, maionese e avocado | |
| 20 | Arepa Pelua (7; 9; 12) | 12 |
| | Panino di farina di mais bianco alla piastra farcito
Con carne mechada (manzo sfilacciato in umido),
tajada (platano fritto), fagioli neri e formaggio | |
| 21 | Arepa Pabellon (7; 9; 12) | 14 |
| | Panino di farina di mais bianco alla piastra farcito
carne mechada, tajada (platano fritto),
fagioli neri e formaggio | |

Una delle varianti più popolari è l'arepa "Reina Pepiada", farcita con insalata di pollo e avocado. Le arepas non solo offrono un'esperienza di gusto unica, ma rappresentano anche un simbolo di convivialità e tradizione in Venezuela, essendo consumate a qualsiasi ora del giorno.





Un pò di Spagna...

LA PAELLA

Solo su prenotazione (entro il giorno prima)

Minimo 2 persone



- | | | |
|----|--|-----------|
| 22 | Paella di Carne | 17 |
| | Riso Bomba, tre tipi di carne, zafferano, pomodori, sedano , cipolla , piselli, aglio e olio evo | |
| 23 | Paella di Pesce (2 ; 4) | 18 |
| | Riso Bomba, gamberoni, gambero coda , cozze, vongole, totani, moscardini, sepioline, pomodori, zafferano, aglio e olio evo | |
| 24 | Paella Vegetariana (9) | 16 |
| | Riso Bomba, piselli, carote, cipolle, sedano, verdure di stagione e zafferano, aglio e olio evo | |

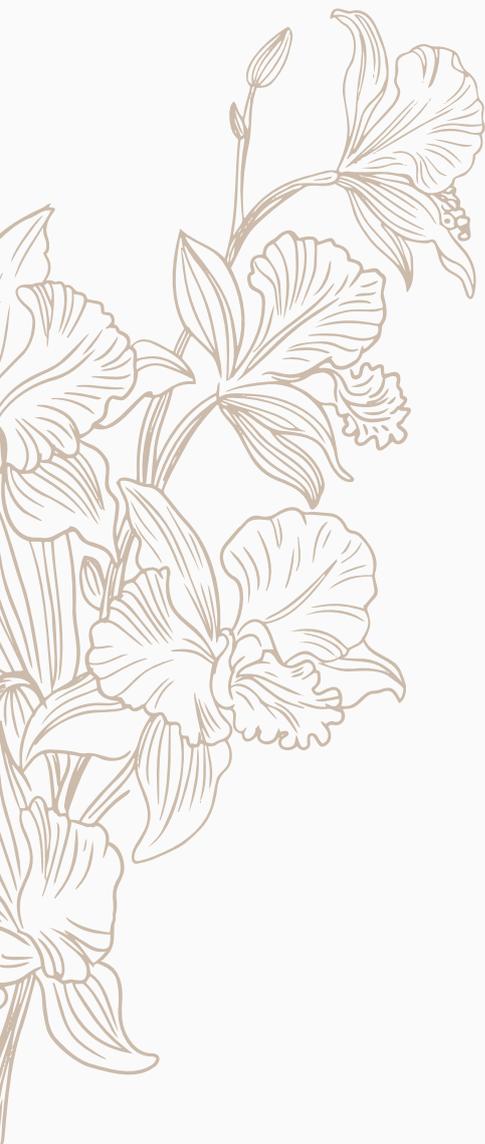
La paella è un piatto che unisce tradizione e sapori autentici, un vero capolavoro culinario che prepariamo con passione e dedizione. Seguendo meticolosamente le ricette tramandate di generazione in generazione, ci impegniamo a mantenere viva l'essenza di questa delizia. Ogni boccone è un viaggio nei ricordi delle feste di famiglia e delle riunioni conviviali, dove la paella troneggia al centro della tavola come simbolo di condivisione e amore. Scopri il gusto autentico della nostra paella, preparata con cura e un pizzico di magia che rende ogni assaggio un'esperienza indimenticabile.





Da condividere...

DA STUZZICARE



- | | | |
|----|--|-------------|
| 25 | Papas Mechada (7 ; 9 ; 12) | 11 |
| | Patatine pazze
Con formaggio prosciutto , carne mechada e 3 salse | |
| 26 | Papas Pollo (7 ; 9 ; 12) | 11 |
| | Patatine pazze
Con formaggio o prosciutto , pollo sfilacciato e 3 salse | |
| 27 | Papas Mechadas Locas (7 ; 9 ; 12) | 12 |
| | Patatine pazze
Con formaggio, prosciutto, carne mechada e 3 salse | |
| 28 | Papas Pollo Locas (7 ; 9 ; 12) | 12 |
| | Patatine pazze
Con formaggio, prosciutto, pollo sfilacciato e 3 salse | |
| 29 | Papas Super Locas (7 ; 9 ; 12) | 14 |
| | Patatine pazze
Con formaggio, prosciutto, pollo sfilacciato, carne mechada e 3 salse | |
| | Salse a scelta (extra) (9) | 2,00 |
| | Ketchup, maionese, senape, barbecue, aioli e guasacaca (salsa di avocado) | |

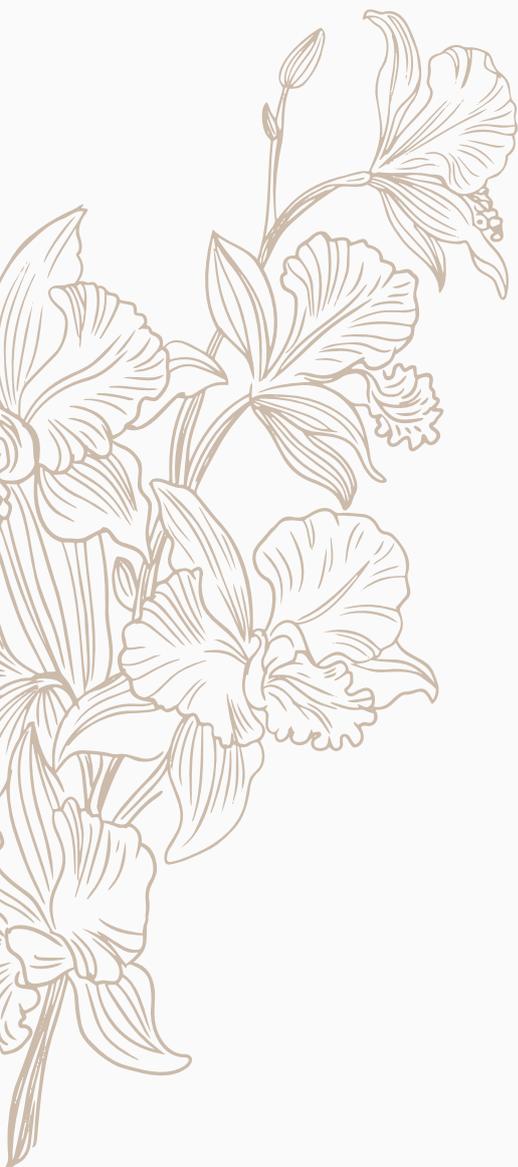
La cucina venezuelana è ricca di sapori e colori, e le "papas" sono uno degli elementi più amati per stuzzicare il palato in compagnia di amici. Preparare e presentare queste deliziose patatine con attenzione e qualità è un'arte che inizia dalla scelta degli ingredienti freschi e genuini.

SABOR

VENEZOLANO

Finire in dolcezza...

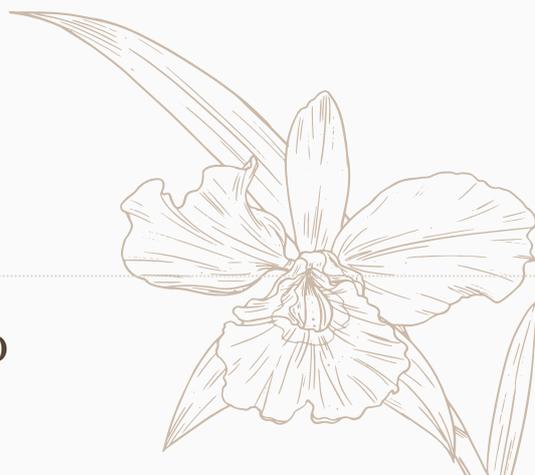
DOLCI



- | | | |
|----|--|----------|
| 30 | Cheesecake allo yogurt (7) | 5 |
| | Con coulis di frutta o glassa al cioccolato | |
| 31 | Tiramisù (7) | 5 |
| 32 | Torta di mele (7) | 5 |
| 33 | Torta alle nocciole e mandorle (7; 8) | 5 |
| 34 | Mini Sacker - 2 pz (7) | 5 |
| 35 | Dulce tres Leches (7) | 5 |

Coperto

2.50





La nostra cantina...

VINI

Le Bolle

Prosecco Vald'oca Millesimato 20

Franciacorta Rosè 35

Franciacorta Saten 35

Bianco Fermo

Favorita 18

Langhe bianco 18

Riesling 20

Gewurztraminer 20

Pinot grigio 20

Traminer Doc 25

Pinot grigio Ramato Doc 25

No Name Friulano 25

Orange Malvasia 25



VINI

Rosè

Vino rosato Fabio **18**

Rosso

Dolcetto Dogliani **18**

Barbera Le Due Ciance **20**

Nebbiolo La Merenda Sinoira **20**

Pinot noir Zemmer **20**

Barbaresco Adriano **40**

Vino Liquoroso

Zibibbo **22**





Lista allergeni

La nostra cucina è orgogliosa di offrire un'esperienza culinaria che tiene conto delle esigenze alimentari di tutti i nostri ospiti. Siamo particolarmente attenti alle intolleranze, garantendo piatti senza glutine e senza lattosio, per assicurarci che ogni cliente possa godere di un pasto delizioso e sicuro!



1 - glutine



2 - crostacei



3 - uova



4 - pesce



5 - arachidi



6 - soia



7 - latticini



8 - frutta a guscio



9 - sedano



10 - senape



11 - semi di sesamo



12 - anidride solforosa e solfiti



13 - molluschi



14 - lupini