

# Alma Latina

## #SÌÈTUTTOSENZAGLUTINE

garantiamo la libertà dal glutine  
(e dal lattosio)

Coperto 1,5€

piatto vegetariano 🌿 leggermente piccante 🌶️ medio piccante 🌶️🌶️ per veri coraggiosi! 🌶️🌶️🌶️ contiene lattosio 🥛

Visualizza la scheda **allergeni** cliccando [QUI](#). **Segnala sempre** al personale di sala intolleranze e allergie prima di ordinare

Alcuni prodotti possono essere surgelati secondo stagione e reperibilità: chorizo di nostra produzione, avocado, peperoni, cipolle, gamberi, Frutti rossi

# PER INIZIARE

## I GUACAMOLE 7,5€

### Guacamole con pomodoro fresco

Salsa di avocado, pomodoro, chips di mais

### Guacamole con pico de gallo

Salsa di avocado, pico de gallo (battutto di pomodoro, cipolla, ravanelli con lime e coriandolo), chips di mais

### Guacamole con chile jalapeño 🌶️

Salsa di avocado, rondelle di peperoncino jalapeño, chips di mais

### Guacamole con Formaggio Blu di Lanzo 🧀

Salsa di avocado, scaglie di Formaggio Blu di Lanzo, chips di mais

### Guacamole con salmone affumicato

Salsa di avocado, tartare di salmone affumicato all'arancia, chips di mais

## EMPANADAS 8€

6 panzerotti di sfoglia ripieni e fritti,  
serviti con maionese al lime  
e salsa ai tre peperoncini 🌶️🌶️

## CHIPS E SALSE

Chips di mais	2€
Pico de gallo	2,5€
Salsa Guacamole	3€
Salsa Ranchera 🌶️	2€
Salsa Jalapeño Jelly 🌶️	2€
Salsa Tres Chiles 🌶️🌶️	2€
Salsa Habanera 🌶️🌶️🌶️	2€

# GLI ANTIPASTI

## NACHOS 8,5€

Perfetti per un antipasto condiviso o per un piatto principale. Serviti con chips di mais

### Nachos Chorizo

Salsiccia speziata, salsa guajillo non piccante, fagioli, crema di formaggio

### Nachos Classico 🌶️

Pollo, salsa ranchera leggermente piccante, fagioli, crema di formaggio

### Nachos Ternera 🌶️

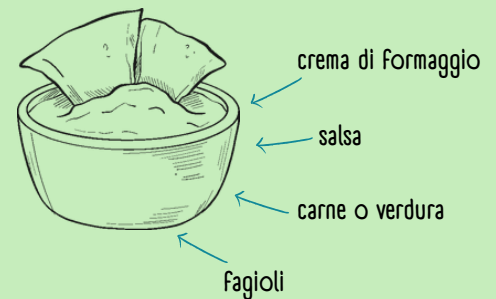
Vitello, salsa ranchera leggermente piccante, fagioli, crema di formaggio

### Nachos Pulled Pork

Spalla di maiale sfilacciata, salsa guajillo non piccante, fagioli, crema di formaggio

### Nachos Verdura 🌿

Verdure miste di stagione, salsa guajillo non piccante, fagioli, crema di formaggio



## QUESADILLAS

Tortilla large piegata su se stessa, farcita con mozzarella senza lattosio. Scegli la tua!

### Quesadilla Chorizo 7,5€

Salsiccia speziata di nostra produzione, peperoni, mozzarella senza lattosio

### Quesadilla Chili con Carne 🌶️ 8€

Macinato di vitello al chili, Formaggio Blu di Lanzo 🧀, mozzarella senza lattosio

### Quesadilla Verduras 🌿 7,5€

Verdure di stagione, mozzarella senza lattosio

### Quesadilla Pulled Pork 8€

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura per 18 ore, bacon, mozzarella senza lattosio

### Pescadilla 10,5€

Gamberi cotti a bassa temperatura, guacamole, pico de gallo, mozzarella senza lattosio

# LA TAQUERIA

Tortillas morbide di farine senza glutine miscelate secondo nostra ricetta.  
Scegli il tuo taco o la tua degustazione con:

<b>Pulled Pork Classico</b>	4€	<b>Gamberi a Primavera</b>	4,5€
con bacon croccante		con pancake di patate e bisque di gamberi, tonno katsuobushi e spirulina, gel al prezzemolo e bacon croccante	
<b>Pulled Pork Al Pastor 2.0</b> 🌶️	4€	<b>Gamberi Green Curry</b> 🌶️	4€
con ananas, bacon e jalapeño jelly		con pancake con foglie di avocado e green curry	
<b>Brisket Tradición</b>	4€	<b>Gamberi Satay</b> 🌶️	4€
con guacamole e pico de gallo fresco		con pancake con foglie di avocado e salsa satay al burro d'arachidi	
<b>Brisket Tres Chiles</b> 🌶️🌶️	4€	<b>Gamberi Classici Alma</b> 🌶️	4€
con salsa ai tre peperoncini		con guacamole e jalapeño jelly	
<b>Pollo Asado</b> 🌶️	4€	<b>Salmone Tradizionale</b>	4,5€
con salsa jalapeño jelly		con guacamole e pico de gallo	
<b>Pollo Green Curry</b> 🌶️	4€	<b>Salmone Vestito a Festa</b>	4,5€
con pancake con foglie di avocado e green curry		con pancake di patate e bisque di gamberi, tonno katsuobushi e spirulina, salsa agrodolce agli agrumi e pepe	
<b>Pollo Satay</b> 🌶️	4€	<b>Salmone affumicato</b>	4,5€
con salsa al latte di cocco e burro d'arachidi		al legno di arancio, con guacamole fresco	
<b>Pollo Blu Ceasar</b>	4€	<b>Veggie Agrodolce</b> 🌶️🌿	4€
con bacon e Formaggio Blu di Lanzo		con verdure croccanti e salsa jalapeño agrodolce	
<b>Pollo Piri Piri</b> 🌶️🌶️	4€	<b>Veggie Green Curry</b> 🌶️🌿	4€
con salsa al peperoncino Piri Piri		con verdure croccanti, pancake con foglie di avocado e salsa green curry	
<b>Chili con Carne Duro e Puro</b> 🌶️🌶️🥛	4€	<b>Veggie Piri Piri</b> 🌶️🌿	4€
con una goccia di salsa tres chiles		con verdure croccanti e salsa al peperoncino Piri Piri	
<b>Blu Chili con Carne</b> 🌶️	4€		
con scaglie di Formaggio Blu di Lanzo			

# TACOS BACK TO MEXICO 9,5€

Tortilla morbida large servita con carni e sapori del Messico

## Yucatan

Tortilla large, riso, pollo in **achiote** e arancia, salsa piri piri 🌶️ a parte.

## Tampico

Tortilla large, riso, **pollo, vitello e chorizo**, salsa tres chiles 🌶️ a parte.

## San Antonio 🌶️

Tortilla large, riso, **pollo**, mandorle, jalapeños, salsa **jalapeño jelly** 🌶️ a parte.

## Gringo 🌶️

Tortilla large, riso, fagioli, **chili con carne**, maionese fresca a parte.

# BOWL

La poke con riso al lime con ingredienti e salse Alma style

## Blu Ceasar Bowl 12€

Pollo marinato in lemongrass e zenzero, bacon, formaggio Blu di Lanzo 🥛, riso

## Piri Piri Bowl 🌶️ 12€

Pulled di pollo, salsa Piri Piri, verdure croccanti, riso

## Green Curry Bowl 🌶️ 13€

Gamberi cotti a bassa temperatura, verdure di stagione, salsa green curry, riso

## Jelly Camarones Bowl 🌶️ 13€

Gamberi cotti a bassa temperatura, verdure di stagione, salsa jalapeño jelly, riso

## Salmon Bowl 13€

Salmone marinato agli agrumi, guacamole, pico de gallo, riso



# LA CUCINA

## ENCHILADAS 9,5€

Due tortillas morbide arrotolate da personalizzare con il ripieno e la salsa a tua scelta, gratinate con **crema di Formaggio** senza lattosio, accompagnate con **riso** bianco al lime e **fagioli rossi**

### ① SCEGLI IL RIPIENO

Pulled Pork

Pollo

Chili con Carne 🌶️

Verdure di stagione 🌿

### ② SCEGLI LA SALSA

Guajillo saporita, non piccante

Ranchera 🌶️ con jalapeños, leggermente piccante

Tres Chiles 🌶️🌶️ gusto affumicato, piccante

Habanera 🌶️🌶️🌶️ piccante senza compromessi

## FAJITAS

La tradizionale carne tagliata a strisce e grigliata, servita sia in versione **classica** che **contemporanea**

### Fajitas di Pollo 13€

Pollo, peperoni, cipolle, riso, fagioli e tortillas

### Fajitas Ternera 14€

Vitello, peperoni, cipolle, riso, fagioli e tortillas

### Fajitas Mixta 15€

Pollo, vitello, chorizo, peperoni, cipolle, riso, fagioli e tortillas

### Fajitas de Pollo y Almendras 14€ 🌶️

Pollo, mandorle tostate, jalapeños, riso, fagioli e tortillas

### Fajitas Ahumada 15€ 🌶️🌶️

Vitello, pomodoro, salsa tres chiles, riso, fagioli e tortillas

# I DOLCI

## Sweetaco 5,5€

Tortilla dolce e croccante con crema da personalizzare

### ① SCEGLI LA SALSA

Frutti rossi

Caramello salato

Arance e chili

Cioccolato

### ② SCEGLI IL TOPPING

Crumble al cacao

Mandorle salate

Scaglie di Fondente

Scaglie di cocco

## Bignè 6€

Grande bignè ripieno di crema, rivestito al momento con ganache di cioccolato o coulis di frutti rossi

## Crema catalana 5,5€

profumata agli agrumi e cannella

## Empanada Dulce 4,5€

Tre fagottini dolci al cacao ripieni di ricotta senza lattosio, granella di pistacchio e gocce di cioccolato

# I DISTILLATI

## TEQUILA

Tequila bianca sal y limon 3€

Il classico shot liscio

Tequila bumbum 2€

Lo shot effervescente, bum bum senza timore

Tequila Espolon 4/5€

Blanco / Reposado

Tequila Altos 4/5€

Blanco / Reposado

## MEZCAL

Mezcal Beneva con gusano 5€

Affumicatura lieve ed avvolgente

Mezcal Vida 8€

Erbaceo, ricco di personalità e carattere

Mezcal Peloton de la Muerte 8€

Potente nota di fumo

## RUM

Rum Malteco 10y 6€

Aroma di vaniglia e accenti legnosi

Rum Appleton Estate 7€

Note di frutta, quercia e cacao, ottimo con un dessert

Rum Kraken 6€

Liquirizia, caramello e vaniglia in ottimo equilibrio

# IL BAR

## COCKTAILS

Margarita Frozen bicchiere 6€ caraffa 20€

al lime, alla fragola o al passion fruit

Margarita Classico 7,5€

Margarita de Oro 8€

Tommy's Margarita 8€

Margarita 100% Agave 8,5€

Mezcalita 8€

Mezcalita Ancestrale 11€

Mezcal Vida, triple sec, lime,  
crusta di sale ai fiori di ibisco

Mojito Cubano 7€

Mojito zenzero 7€

## VINO

### Bollicina

Spumante P.r.osé Blanc

F.lla Gancia - Pinot Bianco,  
Pinot Nero 11,5% vol.

Calice 4€ - Bottiglia 14€

VSQ Rosé Brut

Il Botolo - 100% Barbera  
13% vol.

Calice 6€ - Bottiglia 18€

### Bianco

Chardonnay

El Bar - 100% Chardonnay  
12,5% vol.

Calice 4€ - Bottiglia 14€

Piemonte Chardonnay

Il Botolo - 100% Chardonnay  
13,5% vol.

Calice 5€ - Bottiglia 16€

Ius Soli

Luigi Vico - 100% Moscato  
Secco 13% vol.

Calice 5€ - Bottiglia 16€

Garnacha

La Sastreria - 100% Garnacha  
13% vol.

Calice 5€ - Bottiglia 16€

### Rosso

Rioja Pueblo Viejo

Almenar- 100% Tempranillo  
14% vol.

Calice 4€ - Bottiglia 14€

Malbec

El Bar - 100% Malbec  
14% vol.

Calice 4€ - Bottiglia 15€

De Dulcis in Fundo

Luigi Vico - 100% Dolcetto  
13% vol.

Calice 5€ - Bottiglia 16€

Roero DOCG "Vigna Sant'Anna"

Riserva 2018

Antica Cascina dei Conti di Roero-  
100% Nebbiolo - 14.5% vol.

Calice 6€ - Bottiglia 18€





# IL BAR

## BIRRE

In bottiglia, artigianali e tutte senza glutine

**Edit Ipaconda 6.6% lattina 33cl 5€**

American Pale Ale artigianale non filtrata e non pastorizzata

**Edit Miaaaa 4.8% lattina 33cl 5€**

Lager Hell artigianale non filtrata e non pastorizzata

**San Miguel 5.4% 33cl 4€**

Pale Lager gluten free

**Birre artigianali 50cl 8€**

Birre senza glutine del birrifico Gritz

## CAFFÈ E AMARI

**Caffè espresso 1,5€**

**Caffè messicano 2,5€**

con arancia e cannella

**Amaro alle erbe SS24 3€**

**San Simone 3€**

**Amaro del Capo 3€**

**Ron Miel 3€**

Tradizionali (contengono glutine)

**Estrella Damm 5,4% bionda alla spina**

piccola **3,5€** / media **6€** / litro **12€**

**Corona 4,5% bottiglia 33cl 4€**

Grande classico, servita a piacere con lime

## SANGRIA

Rum e arancia si uniscono al vino rosso per una sangria leggera e gustosa, adatta a tutto il pasto

**bicchiere 3€**

**1/2 litro 6€**

**litro 12€**



Acqua 0.75 litro 1,5€ - Bibite 3,5€