





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 [QUL](#). **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...

GUACAMOLE 7,5€

La classica **salsa di avocado** fresco condita con lime e coriandolo e accompagnata con le chips di mais

Guacamole con pomodoro fresco

Guacamole con pico de gallo

Guacamole con chile jalapeño ,

Guacamole con formaggio Blu di Lanzo 🧀

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€

EMPANADAS 8€

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

TOSTADITAS 4,5€

4 cialde croccanti con guacamole condito: pomodori, pico de gallo, Blu di Lanzo, jalapeño ,

...O DA CONDIVIDERE!

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

La nostra ricetta della tortilla morbida a base di un mix di farine senza glutine.

Scegli il tuo taco o la tua degustazione con:

Pulled Pork Classico con bacon croccante	4€	Gamberi a Primavera con pancake di patate e bisque di gamberi, tonno katsubushi e spirulina, gel al prezzemolo e bacon croccante	4,5€
Pulled Pork Alma 🌶️ con bacon e jalapeño jelly	4€	Gamberi Green Curry 🌶️ con pancake di edamame e green curry	4€
Brisket Tradición con guacamole e pico de gallo fresco	4€	Gamberi Satay 🌶️ con pancake di edamame e salsa satay al burro d'arachidi	4€
Brisket Tres Chiles 🌶️🌶️ con salsa ai tre peperoncini	4€	Gamberi Classici Alma 🌶️ con guacamole e jalapeño jelly	4€
Pollo Asado 🌶️ con salsa jalapeño jelly	4€	Salmone Tradizionale con guacamole e pico de gallo	4,5€
Pollo Green Curry 🌶️ con pancake di edamame e green curry	4€	Salmone Vestito a Festa con pancake di patate e bisque di gamberi, tonno katsubushi e spirulina, salsa agrodolce agli agrumi e pepe	4,5€
Pollo Satay 🌶️ con salsa al latte di cocco e burro d'arachidi	4€	Salmone Smoky affumicato in cucina con legno di arancio, servito con salsa guacamole	4,5€
Pollo Blu Ceasar con bacon e formaggio Blu di Lanzo 🍷	4€	Veggie Agrodolce 🌿 con verdure croccanti e salsa jalapeño agrodolce	4€
Pollo Piri Piri 🌶️🌶️ con salsa al peperoncino Piri Piri	4€	Veggie Green Curry 🌿🌶️ con verdure croccanti, pancake di edamame e salsa green curry	4€
Chili con Carne Duro e Puro 🌶️🌶️ con una goccia di salsa tres chiles	4€	Veggie Piri Piri 🌿🌶️ con verdure croccanti e salsa al peperoncino Piri Piri	4€
Blu Chili con Carne 🌶️ con scaglie di formaggio Blu di Lanzo 🍷	4€		
Burger 🌶️ con pico de gallo fresco e maionese smoky	4,5€		

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 tres chiles 🌶️ e maionese fresca a parte.

Tampico

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

San Antonio 🌶️

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

Matamoros

Tortilla large, riso, vitello marinato, pomodorini, salsa tres chiles 🌶️ e maionese fresca a parte.

Gringo 🌶️

Tortilla large, riso, fagioli, **chili con carne**, salsa tres chiles 🌶️ e maionese fresca a parte.

BOWL

La poke a base di 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 da **riso** bianco al lime e **fagioli rossi**

① SCEGLI IL RIPIENO

Pulled Pork

Pollo

Chili con Carne 🌶️

Verdure di stagione 🌿

② SCEGLI LA SALSAS

Guajillo

Ranchera 🌶️

Tres Chiles 🌶️🌶️

Habanera 🌶️🌶️🌶️

saporita, **non piccante**

con jalapeños, **leggermente piccante**

gusto affumicato, **piccante**

piccante senza compromessi

FAJITAS

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

Fajitas di Pollo 13€

Pollo a strisce, peperoni, cipolle, riso, fagioli e tortillas

Fajitas Ternera 14€

Vitello a strisce, 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

Steak Fajitas 19€

Entrecôte da 250gr. a strisce con **verdure croccanti**, salse e tortillas

I DOLCI E I DISTILLATI

Sweetaco 5,5€

Tortilla dolce e croccante
con crema da personalizzare

① SCEGLI LA SALSA ② SCEGLI IL TOPPING

Frutti rossi

Caramello Salato

Arance e chili

Cioccolato

Crumble al cacao

Mandorle salate

Scaglie di Fondente

Scaglie di cocco

Selezione di gelati e sorbetti de

"Il Gelato Amico" 6€

Glutenfree e vegani.

Bignè 6€

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

TEQUILA

Tequila bianca sal y limon 3€

Il classico shot liscio

Tequila bumbum 2€

Lo shot effervescente, bum bum senza timore

Tequila Altos 4€

Ottimo tequila blanco, semplice e facile

Tequila Altos Reposado 5€

Sentori dolci e agrumati, in legno per 6/8 mesi

RUM

Rum Matusalem 7y 5€

Semplicità e qualità, invecchiato 7 anni

Rum Malteco 5€

Aroma intenso di vaniglia e accenti legnosi

Rum Appleton Estate Jamaica 7€

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

Rum Kraken 6€

Liquirizia, caramello e vaniglia in ottimo
equilibrio

MEZCAL

Mezcal Beneva con gusano 5€

Morbido con un'affumicatura lieve ed
avvolgente

Mezcal Vida 8€

Erbaceo, ricco di personalità e carattere

Mezcal Peloton de la Muerte 8€

Potente nota di fumo, per un'esperienza
profonda

IL BAR

COCKTAILS

I Classici

Margarita Classico 7,5€

Margarita de Oro 8€

Tommy's Margarita 8€

Mezcalita 8€

I Freschi

Margarita Frozen a scelta tra:

lime, fragola o passion fruit

bicchiere 6€

caraffa 20€

Mojito Cubano 7€

Mojito zenzero 7€

Gli Speciali

Fiesta Margarita tequila, **8€**

Martini Fiero, gel di agrumi e
pepe rosa, lime

Smoky Sunset mezcal, **8,5€**

Punt&Mes, sciroppo ai fiori di
sambuco, lime

TT Sour tequila, liquore T+, **8€**
menta fresca, succo di lime,
sciroppo d'agave, tonica

VINO

Bollicina

Prosecco DOC Extra Dry

Valmarone - 100% Glera
11% vol.

Calice **3€** - Bottiglia **12€**

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€**

Rosso

Rioja Pueblo Viejo

Bodegas 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€**

IL BAR

BIRRE

In bottiglia, artigianali e tutte senza glutine

Melia 5.0% 33cl 5€

Pale Ale artigianale non filtrata a base mais - Molino Peila

Ris 4.8% 33cl 5€

Pale Ale artigianale non filtrata a base riso - Molino Peila

San Miguel 5.4% 33cl 3,5€

Pale Lager gluten free

Birre artigianali 50cl 8€

Birre senza glutine del Birrificio Gritz

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

Acqua 0.75 litro 1,5€

Bibite 3,5€

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€

CAFFE E AMARI

Caffè espresso 1,5€

Caffè messicano 2,5€

con arancia e cannella

Amari 3€

Del Capo - San Simone - SS24 - All'Ulivo

Ron Miel 3€