



Scansio
nalo per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA

Gentili Clienti, Vi invitiamo a godere dell'ospitalità del Cardamomo Persian Palace, apprezzandone le bellezze storiche ed artistiche, mentre il nostro Chef Hooman si dedica personalmente alla preparazione delle Vostre pietanze. Il tempo medio previsto per un servizio completo è di circa due ore .

هموطن عزیزم خوش آمدید. از اینکه رستوران ما را برای گذران وقت و صرف غذا انتخاب کردید بسیار خوشنودیم. این منو شامل سالما تحقیق، تجربه و آموزشهای حرفه ای است؛ اینجا ما شمارا دعوت به یک تجربه میکنیم، تجربه ای از طعم های بی نظیر ایرانی، خوراک های فراموش شدن و سفری به تاریخ خوراکی ها و شهرهای مختلف ایران عزیزمان همراه با جدیدترین متدهای آشپزی. اینجا یک رستوران ایرانی مولکولاره است. از تجربتان لذت ببرید.



ANTIPASTI (Starters)

★ L'ALTRA METÀ DEL MONDO
€ 13.00

Passeggiando sulle 33 arcate del ponte di Esfahan creato con pasta di melanzane, spinaci e menta, sopra una vellutata di melanzane affumicate e crema di formaggio persiano, aromatizzata con aglio e guarnita con menta essiccata e olio di oliva - Ispirato al Kashko Bademjan ~~~Puree of eggplants, persian cheese and garlic, garnished with dried mint and olive oil~~~
(1, 7)

VG

★ CROCIERA SUL MAR CASPIO
€ 13.00

Navigando su una nave di pasta di curcuma, melanzane e pomodorini, carica di composta di melanzane affumicate, pomodorini e uova strapazzate, insaporita con spezie persiane e aglio - Ispirato al Mirza Gasemi ----Puree of eggplants, tomato, garlic, egg and persian spices--
(3, 7, 11)

VG

★ ROSA DEL DESERTO € 13.00

Dune di papavero, paprika e lenticchie tostate circondano una composta di lenticchie e crema di formaggio persiano, aromatizzata alla paprika dolce e guarnita con semi di papavero - Ispirato a Crem-e Adas ----Cream of lentils and persian cheese, garnished with sweet paprika, poppy seeds and toasted lentils----
(7)

VG



Scansio
nalo per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI (Starters)

★ **UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO**
€ 14.00

Lungo i sentieri delle foreste di Mirdan, andando incontro all'aurora, raccolgo nel mio cesto di vimini lamponi neri, fragoline di bosco e uva. Il profumo di noci fresche e pinoli aleggia nell'aria. Presso la sorgente del fiume raccolgo un profumato mazzetto di basilico e una manciata di prezzemolo e mi avvio verso la casa della nonna, dove mi accolgono le barbabietole rosse sul fuoco vivo, il formaggio affumicato e alcune spezie sul tavolo. Trito tutto e lo miscolo con le uova fresche delle sue galline, per preparare un tortino al forno che racchiude tutti i ricordi del bosco. Ispirato al Kuku Sabzi.

----Inspired by Kuku Sabzi, a delicious shortcake of raspberries, grape and wild strawberries, with basil and parsley, smoked cheese, fresh eggs, red beetroot and the secret mix of spices of the Chef's Grandma----
(3, 7, 8) (VG)

★ **DELIZIA IMPERIALE** € 14.00
Una delle leccornie preferite dallo Scia di Persia Reza Pahlavi, una deliziosa tartare di gamberone cotto con salsa di limone verbena, cocco e asparagi — The Emperor's favourite meal, a delicious shrimp tartare cooked with lemon verbena sauce, coconut and asparagus. —
(1, 2, 7) (*)

★ **TERNO AL FRESCO (SELEZIONE DI 3 ANTIPASTI - SELECTION OF 3 STARTERS)**
€ 23.00

Passeggiando per Booshehr durante l'estate raccolgo le lenticchie, i legumi e il peperoncino per realizzare un'antichissima delizia racchiusa in un fagottino croccante. Il gustoso fagottino viene accompagnato da una fresca insalata composta da cavolo viola, carote e uvette. Un saporito tortino di cipollotto fresco, cetrioli e patate pashandi conclude questo gustoso viaggio nella zona sud dell'Iran -----
Walking around Booshehr during the summer I collect lentils, legumes and chilli peppers to make an ancient delight enclosed in a crunchy bundle. The tasty bundle is accompanied by a fresh salad made up of purple cabbage, carrots and raisins. A savory pie of fresh spring onion, cucumber and pashandi potatoes concludes this tasty journey in the southern part of Iran.----- (VG)

★ **TERNO AL LOTTO - SELEZIONE DI 3 ANTIPASTI (SELECTION OF 3 STARTERS)** € 26.00

Composta di melanzane affumicate, pomodorini e uova strapazzate, insaporita con spezie persiane e aglio.
Composta di lenticchie e crema di formaggio persiano, aromatizzata alla paprika dolce e guarnita con semi di papavero.
Vellutata di melanzane affumicate e crema di formaggio persiano, aromatizzata con aglio e guarnita con menta essiccata e olio di oliva.
----Puree of eggplants, tomato, garlic, egg and persian spices.
Cream of lentils and persian cheese, garnished with sweet paprika and poppy seeds.
Puree of eggplants, persian cheese and garlic, garnished with dried mint and olive oil---- (1, 3, 7, 11) (VG)



Scansio
nato per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA



PORTATE PRINCIPALI

Specialità create da Chef Hooman
(Main courses by Chef Hooman)

✦ SOGNO DI MEZZA ESTATE
€ 22.00

Una calda notte estiva nei bellissimi giardini di amarene della città di Khoy, gustando mandorle, pistacchi, zafferano profumato e riso del Mar Caspio. Pollo e vitello marinati nel vino e ciliegie hanno così creato questo mio piatto estivo che si completa con una salsa di amarene affumicate color rubino da sciogliere sulle carni - Ispirato all'Albaloo Polò ---- Fine Persian rice mixed with sour cherries, chopped pistachios and peeled almond flakes, flavored with saffron and served with veal and chicken. Inspired by Albaloo Polò----
(1, 7, 8)

✦ NAARDOON € 19.00

Tanti anni fa visitare il Mar Caspio non era solo una vacanza di mare e di sole, ma un viaggio gastronomico attraverso una varietà di specialità culinarie e materie prime uniche e gustose. Essere ospite in una di quelle case, colorate, ricche di aromi e profumi e del caloroso sorriso di una nonna intenta a preparare il piatto tipico della zona, chiamato Nardoos, era come vivere un sogno. Melograni freschi appena sgranati, salsa di noci e melanzane a cuocere sul fuoco, il profumo dello zafferano persiano e la famosa salsa di melograno ti facevano venire l'acquolina in bocca, mentre in pentola cuocevano nel succo di uva acerba le polpette di pollo marinate con noci, melanzane e zenzero fresco. Il vapore profumato del riso persiano affumicato che si sentiva da lontano completava la mia vacanza al mare (Riso Persiano in aggiunta + € 6,00)
--- Chicken meatballs with walnuts, pomegranate and eggplants
(Persian Rice in addition + € 6.00).---
(3, 7, 8)





Scansio
nalo per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA



PORTATE PRINCIPALI

Specialità create da Chef Hooman
(Main courses by Chef Hooman)

✦ ETERNAMENTE NOBILE € 28.00

Un giorno lo Shah era furioso perché il suo riso non era ancora stato servito. Allora il cuoco preparò di corsa un tortino di riso al forno con zafferano, succo di cedro e yogurt acido, accompagnato da agnello caramellato con ribes essiccato, arancia amara e pistacchio, una goccia di acqua di rose e una spolverata di cannella. Non sapeva che lo Shah avrebbe gradito tanto da inserirlo nel menù imperiale. Dopo 200 anni questo piatto è ancora nel mio menù, servito con una deliziosa salsa di ribes - Ispirato al Tahcin (Alternativa con pollo € 25,00) - ---Inspired by Tahcin, a delicious shortcake of crusted saffron rice, with cedar juice and yogurt, caramelised lamb and dried red currant, orange and pistachio, cinnamon and rose water, with a sauce of barberries (Alternative with chicken € 25.00).
(3, 7, 8)

✦ L'EREDITÀ RITROVATA € 24.00

Nell'archivio di famiglia un antico manoscritto dello Zio Khan racconta dei dolci fichi di Estahban e di una pietanza che veniva gustata una volta all'anno, accompagnata da vino di pera: stinco di agnello in salsa di funghi porcini, fichi, pere succose e fiori di cartamo (Riso pregiato persiano allo zafferano in aggiunta € 6,00) ----Lamb shank with mushrooms, figs, pears and safflower sauce (Precious Persian rice with saffron in addition € 6,00)
(7, 8) (*)





Scansio
nato per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA



PORTATE PRINCIPALI

Specialità create da Chef Hooman
(Main courses by Chef Hooman)

★ RICORDI D'INFANZIA € 25.00

Il ricordo delle merende nel giardino del palazzo di famiglia, pistacchi freschi, cacao e le arance sanguigne sbucciate dalle mani delicate di mia madre, nell'aria il profumo dei melograni carichi di frutti sull'altra sponda del fiume, si sposa con la tenerezza di una noce di vitello per realizzare il piatto che, ottenendo un premio importante, onora il mio passato. - Ispirato al Pesté. Disponibile con aggiunta di Riso pregiato persiano (+ € 6,00) ---- Veal with fresh pistachio, pomegranate, cocoa and orange sauce, inspired by Pesté (Precious Persian rice with saffron in addition € 6,00) (1, 7, 8)



DARBARI € 25.00

Nella favolosa città di Kermanshah, luogo di "mille storie", si narra che Koshrow Parviz, il re dei re, fosse solito cacciare sugli erti monti di Bistoon e che gli uccelli cadessero indifesi sotto i suoi strali. Tornato un giorno al palazzo carico di pregiate anatre, il re ordinò allo chef di cucinare il petto per farne omaggio ai suoi ospiti. Lo chef creò un piatto grandioso, con mandorle di montagna, crespino nero, prugne, albicocche selvatiche e limone essiccato, che da quel giorno fu imbandito ogni settimana, al posto d'onore, sulla tavola del re. Disponibile con aggiunta di porzione di Riso pregiato persiano (+ € 6,00) -- Duck breast served over a delicious sauce of dried lemon, apricots, mountain almonds, plums and barberry (Persian rice in addition € 6.00) (7, 8)



Scansio
nalo per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA



PORTATE PRINCIPALI

Specialità create da Chef Hooman
(Main courses by Chef Hooman)

★ SASANI € 26.00

Durante le feste più solenni nei palazzi nobiliari veniva cucinato un piatto dalla tradizione millenaria. Una tenerissima noce di vitello cotta al vapore e guarnita da polpette di riso pregiato persiano allo zafferano e una deliziosa salsa di datterino fresco, veniva servita con uva acerba e lenticchie gialle aromatizzate allo zafferano e limone essiccato. Una pregiata melanzana "perlina" completava l'antica pietanza.

—

Veal with fine persian rice balls with saffron on a sauce of fresh datterino, sour grape and yellow lentils, with saffron and dried lime and the famous "Perlina" variety eggplant. A dish of millenary tradition, served only during the most solemn festivities. — (1, 3, 7)



★ JUJEH KABAB € 22.00

Il kabab è uno degli alimenti che non manca mai sulla tavola degli iraniani. Se visitate l'Iran uno dei cibi che dovete provare è sicuramente il Jujeh Kabab di pollo marinato grigliato allo spiedo, accompagnato da un mix di insalata e verdure (Riso pregiato persiano allo zafferano in aggiunta € 6,00) ----- Kabab is one of the dishes that is never missing from the Iranian table. If you visit Iran, one of the dishes you must try is definitely the Jujeh Kabab of marinated and grilled chicken, accompanied by a mix of salad and vegetables (fine Persian rice with saffron in addition € 6,00)

Contorni per Kabab:

- . Verdure sottaceto (Torshi) € 3,00
- . Yogurt con cetrioli, menta e uvetta (Mast Khir) € 5,00

Side dishes for Kabab:

- . Pickled vegetables (Torshi) € 3,00
- . Yogurt with cucumber, mint and raisins (Mast Khir) € 5,00

★ KABAB CENGÈ € 24.00

Durante il suo viaggio in Russia lo Shah della dinastia Qajar Naser-e-Din apprezzò tre cose in particolare: i vestiti eleganti dei Kazaki, i pantaloni delle ballerine di San Pietroburgo e il Chelo Kabab del Caucaso.

Tornato in patria fece quindi creare dal suo Chef di corte un nuovo Kabab che chiamò Cengè per distinguerlo dai precedenti e che viene preparato con scamone di vitello particolarmente morbido e di altissima qualità, accompagnato da un mix di insalata e verdure (Riso pregiato persiano allo zafferano in aggiunta € 6,00) — During his trip to Russia, the Shah of the Qajar Naser-e-Din appreciated three things in particular: the elegant clothes of the Kazakhs, the trousers of the St. Petersburg dancers and the Chelo Kabab of the Caucasus.

Back home, he had his court chef create a new Kabab which he called Cengè to distinguish it from the previous ones and which is prepared with particularly soft and high quality veal rump, accompanied by a mix of salad (Precious Persian rice with saffron in addition € 6,00)



Scansio
nalo per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA



PORTATE PRINCIPALI

Specialità create da Chef Hooman
(Main courses by Chef Hooman)

★ **IL VECCHIO E IL FIUME** € 28.00

Narra un'antica leggenda che il maestoso fiume Aras, commosso da un vecchio pescatore con molti figli, che navigava dall'alba senza riuscire a pescare, ordinò alle creature del fiume, trote, branzini, gamberi, aringhe e tonni, di lasciarsi catturare. In pochi istanti, il vecchio riempì sino all'orlo la sua cesta di vimini. Grande fu al ritorno la meraviglia della sua famiglia, che lo aspettava davanti al focolare acceso dove cuoceva riso profumato alle erbe aromatiche — Trout, herring and tuna steaks, shrimps, caviar and a delicious cream of perch, over a jelly sea of blue Iranian tea, with persian saffron and herbs rice.

(2, 4, 7) (*) (**)

★ **NAARDOON VEGETARIANO**
€ 19.00

Ragù di seitan marinato in salsa di melograno e granella di noci, con cubetti di melanzane irrorati con spremuta di melograno fresco, servito con riso pregiato persiano allo zafferano al forno -
---Seitan ragout marinated in pomegranate sauce and chopped walnuts, with aubergine cubes sprinkled with fresh pomegranate juice, served with fine Persian rice with saffron

(7, 8)

(VG)



★ **SHIRIN POLÒ (MORASA POLÒ) - VEGETARIANO**

€ 20.00

Il riso "ingioiellato" (Morasa significa gioielli) nasce durante la Dinastia Safavi oltre 500 anni fa, per ricordare i colori dei tappeti persiani. Viene preparato con riso pregiato persiano, zafferano liquido, ribes secchi, scorza d'arancia, mandorle, pistacchi, carote, uvetta, albicocche secche e noci. Tradizionalmente ogni ingrediente veniva saltato separatamente e caramellato prima di miscelarlo al riso. La pietanza è particolarmente gradita durante le feste persiane, come Nowruz (il capodanno) e i matrimoni ---- Persian rice with almonds, pistachios, orange peel, raisins, carrots, barberries and saffron--

--
(8)

(VG)



Scansio
nato per
ordinare



MENÙ ALLA CARTA



CARTA DEI DOLCI

Dessert

★ **BASTANI - COPPA DI GELATO PERSIANO (ICECREAM)**
€ 7.00

Oltre un secolo fa il primo Mastro Gelatiere iraniano, Akbar Mashti, creava una miscela agli aromi di zafferano, rosa e cardamomo, utilizzando il pistacchio verde iraniano che non ha eguali al mondo, il prezioso zafferano persiano e riccioli di panna casalinga. — An exquisite cup of Persian ice cream, prepared following an ancient recipe of the Master Chef Akbar Mashti, with tastes of saffron, rose, cardamomo, and pistachio. —

★ **BASTANI MIRAGGIO - COPPA DI GELATO PERSIANO (ICECREAM)**
€ 7.00

Gelato realizzato seguendo una antica ricetta a base di rum e dissetanti semi di basilico, mix di menta fresca, limone persiano e cetrioli — Icecream with rum, fresh mint, lime, basil seeds and cucumber.



★ **SHIRINI € 8.00**

Una deliziosa selezione di dolcetti tipici persiani - A delicious selection of typical Persian sweets.

★ **DELIZIA DI BAM € 9.00**

Si narra che la principessa Shaharazad, per addolcire il re durante una delle mille e una notte, fece preparare un dolce delizioso con i sapori della primavera. La fresca polpa di cocco e le more di gelso di Bam si sposano con il cioccolato fondente e il pepe nero per accompagnare la coppia in una dolce serata di passione.

A delicious dark chocolate fudge with coconut, black pepper and mulberry filling. A sweet remembrance of the spring in the oasis of Bam. (7)

★ **SCRIGNO PERSIANO € 8.00**

Un soffice manto di cioccolato e miscela di caffè persiano racchiude un tesoro di ricotta al pistacchio e cardamomo adagiato su salsa di pesca --- A soft mantle of chocolate and Persian coffee blend encloses a treasure of ricotta with pistachio and cardamom placed on a peach sauce



MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

- Navigando su una nave di pasta di curcuma, melanzane e pomodorini, carica di composta di melanzane affumicate, pomodorini e uova strapazzate, insaporita con spezie persiane e aglio.
- Una delle leccornie preferite dallo Sciá di Persia Reza Pahlavi, una deliziosa tartare di gamberi cotti con salsa di limone verbena, cocco e asparagi.
- Sulla tavola dello Shah di Persia nel 1700 si trovava sempre il tortino di riso pregiato con zafferano, succo di cedro e yogurt acido, accompagnato da vitello caramellato con ribes essiccato, arancia amara e pistacchio, una goccia di acqua di rose e una spolverata di cannella.
- Tanti anni fa visitare il Mar Caspio non era solo una vacanza di mare e di sole, ma un viaggio gastronomico attraverso una varietà di specialità culinarie e materie prime uniche e gustose. Essere ospite in una di quelle case, colorate, ricche di aromi e profumi e del caloroso sorriso di una nonna intenta a preparare il piatto tipico della zona, chiamato Nardoon, era come vivere un sogno. Melograni freschi appena sgranati, salsa di noci e melanzane a cuocere sul fuoco, il profumo dello zafferano persiano e la famosa salsa di melograno ti facevano venire l'acquolina in bocca, mentre in pentola cuocevano nel succo di uva acerba le polpette di pollo marinate con noci, melanzane e zenzero fresco.
- Un Dessert del giorno a scelta e un Caffè Persiano o Espresso completano il Menù Degustazione.

€ 80,00

(Coperto e Bevande Esclusi)

- Tutti i commensali dello stesso tavolo devono scegliere o il Menù Degustazione o il Menù alla Carta.
- Tutti i Menù non sono condivisibili.
- In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare il personale di sala.