

# FERIA

RESTAURANT

Sapori e ingredienti che vengono da lontano si combinano  
ai prodotti del territorio per un viaggio nel gusto  
indimenticabile.



## MENU

### Rujak 22

ventresca di tonno, semi di zucca, pomelo

### Bakso Kepiting 20

dumpling di tapioca, granchio, mais

### Hati 20

animella, curry di carciofo, kecombrang

### Gado 16

melanzana, arachidi, uovo

---

### Mie Arsik 24

noodles, seppia, pepe Andaliman

### Nasi Bali 22

riso Jasmine saltato, cintale, tamarindo

### Rendang 35

pezzata rossa, cocco, cannella

### Rawon 35

anatra, curry di pandan, coriandolo vietnamita

### Ikan 35

gallinella di mare, kencur, agretti

### Tempeh 26

soia, kimchi, zenzero

---

## DEGUSTAZIONI

### Appunti di viaggio

5 portate 65

7 portate 80

Il menù degustazione si  
intende per l'intero tavolo

---

## ABBINAMENTO AL CALICE

### Komodo

5 calici 35

### Komodo +

7 calici 45

### Krakatoa

9 calici 60