



MENÙ *selezione di pesce*

ANTIPASTI

<i>Speciale Crudità del Mare Nostro</i> (salmone, tonno e pesce spada da noi marinati, gamberi rossi di Mazara del Vallo e scampi di Quarnero)	€ 20.00
<i>Il mare di Thai</i> (capasanta gratinata, cicale di mare all'olio, carpaccio di seppioline con verdure, piovra all'istriana, dentice mantecato e salmone marinato)	€ 22.00
Ombrina boccadoro in tartare primaverile di mango e mentuccia al finocchietto	€ 14.00
Insalatina di mare con verdure croccanti e radicchio	€ 15.00
Tentacoli di piovra arricciati su crema di patate tartufate	€ 14.00

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli invecchiato con scampi, carletti e lime (min 2 pers.)	€ 15.00
Spaghetti di Gragnano al sugo d'astice, olivelle e pomodorini (1/2 astice a persona)	€ 20.00
Calamarata di grano duro, ai frutti di mare e pistilli di zafferano	€ 14.00
Raviolone spigola delle valli venete profumata al timo su miso di cavolo e cappuccio viola	€ 14.00

SECONDI PIATTI

Trancetto di ombrina in doppia cottura arrostita su crema di piselli e patate	€ 20.00
Tataki di tonno in croccante di nocciole e pistacchio	€ 19.00
Filetto di branzino, vellutata di cannellini e croccante di speck	€ 18.00
Tagliata di pesce spada e melanzane in salsa verde e perle di aceto balsamico	€ 17.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

MENÙ *selezione di carne*

ANTIPASTI

Morbidelle di cous cous con melanzane, scamorza e acqua di pomodoro	€ 11.00
Bufalina, taralli e pomodori in varie consistenze	€ 12.00
Fiocco di Parma con verdure in agrodolce	€ 12.00
Tartare di sorana alla moda nostra con vele di pane	€ 13.00

PRIMI PIATTI

Spghettini alla "quasi crudaiola" con verdure e trucioli di ricotta ambrata	€ 11.00
Gnocchetti di patate alla salvia e Castelmagno DOP	€ 10.00
Tagliatelle caserecce con galletto alla casereccia	€ 9.00

SECONDI PIATTI

Suprema di petto di pollo sciabolata al rosmarino	€ 14.00
Tagliata di controfiletto con verdure dell'orto	€ 19.00
Bocconcini di manzo alla paprika e riduzione di Refosco	€ 15.00
Filetto di maialino emiliano laccato al miele di castagno con pancetta e pistacchi	€ 16.00
Medaglione di filetto di manzo grigliato con crema di Roquefort	€ 21.00

CONTORNI

Insalata mista	€ 5.00
Patate al forno	€ 5.00
Verdure alla griglia	€ 5.00
Verdure di stagione	€ 5.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

MENÙ *Thailandese*

Le proposte della nostra cuoca thailandese

DEGUSTAZIONE THAI

Un percorso di degustazione completa composto da due antipasti,
due primi, un secondo e un dessert

MENÙ *Yay*

a persona € 36,00 (minimo per 2 persone)

TEMPURA RUAN

fritto misto di calamari, gamberi e verdure

YAM PON LA MAI

insalata di stagione e frutta esotica

ZUPPA TOM YAM TÀLEE

con frutti di mare, funghi e spezie thai (piccante medio)

PHAT THAI

pasta di riso con gamberi o pollo, germogli di soia, uova e arachidi

KAI MASSAMAN

pollo al curry massaman e latte di cocco con patate e arachidi,
accompagnato da verdure al wok (piccante leggero)

KANOM SA SAKU

dolce tipico thailandese

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

MENÙ *Thailandese*

Le proposte della nostra cuoca thailandese

ANTIPASTI

SOM TAM THAI	€ 10.00
insalata di papaya, carote, gamberi e arachidi (piccante leggero)	
YAM PON LA MAI	€ 7.00
insalata di stagione e frutta esotica	
PO PIEA MUU	€ 9.00
involtini thai con maiale, verdure, uova e vermicelli di soia	
PO PIEA PUK	€ 9.00
involtini thai con verdure, uova, vermicelli e germogli di soia	
MUU THOD MAG BIA	€ 9.00
bastoncini di maiale croccanti aromatizzati alla birra	
PLA MU KUNG PAK TOD	€ 12.00
tempura di calamari, gamberi e verdure	
PAD PUK RUAM	€ 7.00
verdure miste al wok	
KUNG GIUP PENK TOD	€ 10.00
Gamberoni impanati, con salsa al tamarindo	

PRIMI PIATTI

PHAD THAI	€ 13.00
pasta di riso con gamberi o pollo, germogli di soia, uova e arachidi	
KUNG PHAT WOON SEN	€ 10.00
vermicelli di soia con gamberi, zenzero e verdure (piccante leggero)	
KHAO PHAT	€ 10.00
riso saltato con pollo o gamberi, uova e verdure	
KHAO PHAT	€ 8.00
riso saltato con uova e verdure	
KHAO PHAT SUPPAROT	€ 14.00
riso all'ananas con gamberi, uova e curry amabile	
ZUPPA TOM YANG TÀLEE	€ 11.00
con frutti di mare, funghi e spezie thai (piccante medio)	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

MENÙ *Thailandese*

Le proposte della nostra cuoca thailandese

SECONDI PIATTI

tutti i secondi piatti sono accompagnati da riso al vapore

di pesce

GONGE PLAMUCK PAD PRIK THAI	€ 15.00
gamberi e calamari con pepe e peperoncino fresco thai (piccante medio)	
KUNG PHAT PIO WAAN SAPAROT	€ 15.00
gamberi in agrodolce con ananas e peperoni (piccante leggero)	
PHAT CIUGI PLA	€ 15.00
branzino con latte di cocco e curry giallo (piccante leggero)	

di carne

MUU PHAT KING	€ 13.00
maiale con zenzero e funghi neri	
KAI PAD MED MA MUEANG	€ 13.00
pollo al curry rosso e anacardi (piccante leggero)	
KEANG KHIAD WAM KAI	€ 13.00
pollo al curry verde e latte di cocco con melanzane (piccante medio)	
KAI MASSAMAN	€ 13.00
pollo al curry massaman e latte di cocco con patate e arachidi (piccante leggero)	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

DESSERT

Composizione di frutta fresca tagliata in bellavista	€ 6.00
Pannacotta alla vaniglia con polvere di biscotti, cioccolato e fragole	€ 5.00
Tiramisù della nostra tradizione	€ 5.00
Semifreddo al miele e mango	€ 6.00
Sfoglia rivisitata con crema e frutti di bosco freschi	€ 6.00
Degustazione di formaggi locali con mostrda e confetture	€ 9.00

THAILANDESI

Banana con crema di cocco	€ 5.00
Tapioca e crema di cocco	€ 5.00
Tavolozza di frutta tropicale	€ 6.00
Banana fritta e pallina di gelato al cocco	€ 5.00
Piatto di dolcetti tipici thailandesi	€ 8.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

MENÙ *bevande*

Acqua 0,75 l naturale/frizzante	€ 2.50
Bibita lattina (coca cola, te limone/pesca, sprite, lemonsoda, fanta)	€ 3.00
Birra spina 0,20 l	€ 3.00
0,40 l	€ 5.00
Birra bottiglia 0,33 l	€ 5.00
Caffè	€ 1.20
Grappe, liquori e distillati	€ 3.50/5.00
Grappe riserva o barricate	€ 4.00/6.00
Whisky	€ 7.00/10.00
Rum	€ 5.00/9.00
Brandy	€ 5.00/10.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**talvolta alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*