

thai Si

ROYAL THAI SPA



Un'Oasi di Sapori e Bellezza

Immagina un luogo
dove l'eco esotico della Thailandia
danza con l'eleganza italiana
dove ogni pasto è una scoperta
ogni sguardo una cartolina

Questo è il ristorante incastonato nel
THAI SI Royal Thai Spa

Non semplicemente un luogo dove mangiare
un'esperienza che avvolge i sensi

La cucina thailandese
con i suoi profumi inebrianti e i sapori esotici
è la protagonista
ti invita ad un viaggio culinario unico

Ampi spazi illuminati
ed i riflessi del lago
creano un'atmosfera ovattata
quasi sospesa nel tempo

Il lago diviene un manto d'acqua
che riflette i colori del cielo
Il tramonto qui non è un momento del giorno
ma uno spettacolo che rapisce il cuore
un'emozione da vivere

Thai Si suggerisce un'idea di rifugio
di un luogo dove il tempo rallenta
dove il bello e il buono si fondono
per creare un'armonia perfetta

Che si tratti di una pausa pranzo rigenerante
di una cena romantica o di un evento speciale
Thai Si promette un'esperienza indimenticabile
un ricordo che scalda l'anima



thai Si

ROYAL THAI SPA

In stile Thailandese



Popia Tod

Involtini primavera fritti ripieni di verdure noodles di vetro con una salsa agrodolce

€ 14

Gai Tod

ali di pollo marinate e fritte

€ 14

Goong Tod

code di gamberi fritti con salsa agropiccante

€ 16

Som Tum Thai

papaya verde pomodorini carote fagiolini
arachidi peperoncino, aglio, salsa di pesce e lime

€ 16

Gung pla-muek lae pak tempura

code gambero calamari e verdure
pastellati e fritti

€ 16



Zuppe

Tom Yum Goong

zuppa agrodolce e piccante con gamberi calamari funghi galanga
citronella foglie di kaffir lime.

€ 20

Tom Kha Gai

zuppa cremosa al latte di cocco con pollo galanga citronella funghi
e succo di lime.

€ 16



Ka Pao

fagiolini saltati con gamberi
salsa di soia e salsa di ostriche

€ 18

Pad Woon Sen Goong

vermicelli di soia gamberi verdure
e profumo di zenzero

€ 16



Noodle e Riso

inserite un ingrediente a vostra scelta tra:
pollo - maiale - gamberi - vegetariano

€ 15

Pad Thai

noodles di riso saltati uovo germogli di soia arachidi e salsa tamarindo

Khao Pad

Riso saltato con uovo cipolle carote sedano
piselli e zucchini salsa di soia e salsa di ostrica

€ 14

Khao Pad Sapparot

Riso fritto all'ananas con uovo curry giallo
pomodorini cipolla sedano carote broccoli
anacardi salsa di soia e salsa di ostrica

€ 16



Curry

inserite un ingrediente a vostra scelta tra:
pollo - maiale - gamberi - vegetariano

Gaeng Phet Phak

Curry rosso piccante e leggermente
affumicato cremoso con verdure
germogli di bambù e basilico dolce.

€ 18

Gaeng Karì Phak

Curry giallo aromatico mediamente piccante
con curcuma e spezie latte di cocco bambù
e verdure

€ 16

Gaeng Khiao Waan Phak

Curry verde molto piccante con intenso
sapore erbaceo latte di cocco e verdure

€ 17



IN STILE ITALIANO



Antipasti

Tartare di fassona con noci € 16

condita con salsa all'uovo e chips di pane

Cestino croccante con verdure dell'orto e caprino € 10

accompagnato da una crema al miele

Cappasanta col nostro gratin aromatico € 3,5

con pane bianco, erbe aromatiche, prosecco e olio di oliva cadauna

Insalata di pastrami e hummus di ceci € 12

con polenta fritta

Nastri di calamaro su letto di asparagi € 14

aromatizzati con polvere di limone e capperi

Fiocco di San Daniele Dop con burrata € 16

con olio al pepe rosa, lime e basilico essiccato

Primi piatti

Raviolaccio ripieno di faraona € 16

saltato al fondo bruno e profumo di tartufo nero

Risotto agli asparagi di Cimadolmo e cappasanta € 22

mantecato con crema al prosecco (minimo per 2 persone)

"Bigoli" di pasta fresca con julienne di verdure € 12

e briciole di ricotta affumicata

Gnocchi di patate con salsa di crostacei e pistacchio € 14

con bisque leggera e profumo di paprika dolce

Pappardelle con zucchine e scamorza € 14

accompagnate da crema ai fiori di zucca e pistilli di zafferano

Linguine in salsa di vongole veraci € 20

bagnate al vino bianco e prezzemolo

Garganelli all'amatriciana ricomposta € 13

pomodoro datterino, guancialetto croccante,
cipolla caramellata e pecorino





Secondi Piatti

Filetto di manzo con riduzione al vino rosso € 28

accompagnato da funghi cardoncelli appena scottati e profumo di timo

Piovra, seppia e calamari Grigliati € 18

conditi con olio EVO aromatizzato e verdure grigliate

Punta di petto di vitello e salsa al vino bianco € 16

con patate al rosmarino

Petto di pollo cotto a bassa temperatura e grigliato € 16

aromatizzato al rosmarino e patate fritte

Filetto di ombrina con i profumi dell'orto € 18

con misto di verdure al vapore, pomodorini, capperi e olive taggiasche

Fritto misto della laguna € 23

varietà di pesci e crostacei e verdure dorati in farina di riso

Tagliata di manzo € 24

con écrasé di carote e lamelle di mandorle

Trancio di tonno in crosta € 18

su letto di julienne di verdure e maionese allo zenzero e lamponi

Rivisitazione di una Caesar salad di pollo € 14

insalata croccante e belga grigliata, salsa con uovo cotto e parmigiano

Fish burger fatto in casa con salsa tartara € 16

accompagnato da verdure pastellate e pane ai cereali

Per qualsiasi esigenza alimentare (allergie, diete, vegetariani o vegani), parlatene con noi, siamo a vostra disposizione!

Per terminare in dolcezza

€ 6



Tiramisu

crema al mascarpone savoiardi e caffè

Panna cotta alla vaniglia e limone

con fragole fresche

**altri desserti che cambiano di
volta in volta i nostri camerieri
saranno felici di elencarvi**



Carpaccio di ananas marinato

marinatura al caramello tamarindo ed agrumi
e spezie thai con gelato alla vaniglia

Frolla rotta con frutta tropicale

e crema al cocco

Gelato al cocco

con anacardi tostati dolci salati e caramello

Mango sticky rice

riso glutinoso mango e crema al cocco



Lista degli allergeni

Qui di seguito trovate la lista delle pietanze con il simbolo grafico degli allergeni che contengono.

Per qualunque chiarimento o informazione non esitate a chiedere al nostro personale

Tom Yum Goong 

Tom Kha Gai 

Goong lae pak tod 

Popia tod 

Gai Tod 

Gung pla-muek lae pak 

Som Tum Thai 

Pad Thai 

Khao Pad 

Khao Pad Sapparat 

Pad Woon Sen Goong 

Gaeng Phet Phak 

Gaeng Kari Phak 

Gaeng Khiao Waan Phak 

Ka pao 

Salmone marinato in casa 

Mini parmigiana di verdure 

Paccheri con tonno fresco 

Ravioli di ricotta di bufala 

Linguine al pesto di rucola 

Spaghetti in salsa di crostacei 

Filetto di branzino 

Tagliata di manzo alla griglia 

Trancio di pescatrice al limone 

Tentacolo di piovra croccante 

Involentino di carne e cavolo 

Suprema di faraona al prosecco 

Teriaki di tonno 

Salmone grigliato con avocado 

Insalatona con tonno e uva 

Roast beef all'inglese 

Lonza con salsa tonnata 

Carpaccio di carne salata 

Prosciutto e melone

Caesar salad di pollo 

Caprese di tre pomodori 

Insalata greca 

Tagliata di pesce spada 

Tiramisù 

Panna cotta alla vaniglia e limone 

Carpaccio di ananas marinato 

Frolla con frutta tropicale 

Gelato al cocco 

Mango sticky rice 

Legenda Allergeni



Glutine (Cereali contenenti glutine)



Arachidi



Frutta a Guscio

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, noci del Brasile, noci macadamia, noci pecan



Soia



Crostacei (Gamberi, scampi, aragoste, granchi)



Uova



Latticini (Latte, formaggio, burro, yogurt)



Pesce



Molluschi (Calamari, polpi, cozze, vongole, ostriche)



Sedano



Senape



Sesamo



Lupini



Solfiti

