



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 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

€ 14

Khao Pad

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

€ 18

Khao Pad Sapparot

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



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 Kari 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

Baccalà mantecato e crema di dentice € 14
accompagnati da crostini

Culatello di Norcia e Melone € 14

Caprese di Burratina €14
arrichita con olive taggiasche

Capesante al sapore di mare € 15
con solo sale ed olio extra vergine d'oliva

Sfogliatina di verdure di stagione € 13
con fonduta di taleggio

Insalatina tiepida di piovra € 15
accompagnata da patate, pomodorini secchi, olive taggiasche e fiori di capperò



PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole veraci € 16

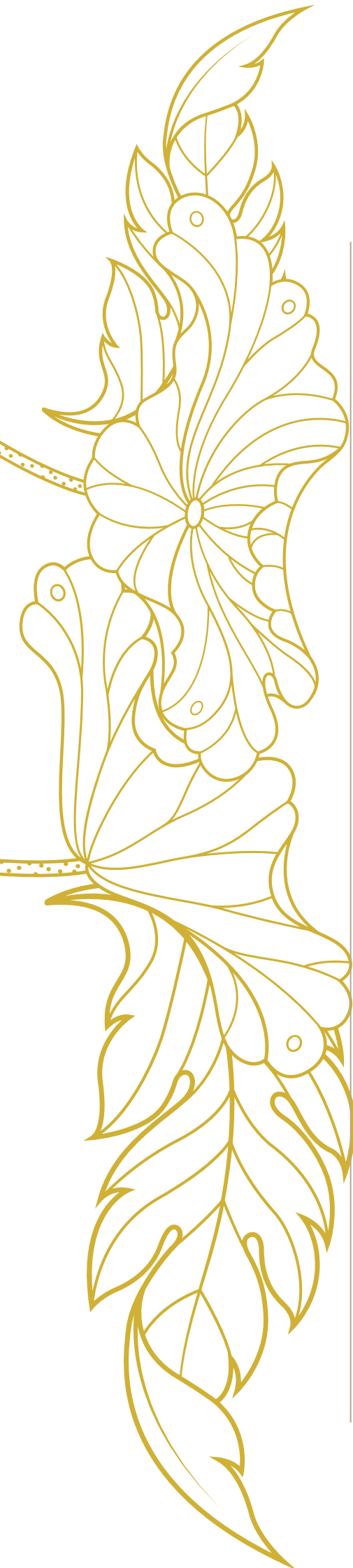
Gnocchi di patate € 12
con crema di gorgonzola, granella di pistacchio e noci

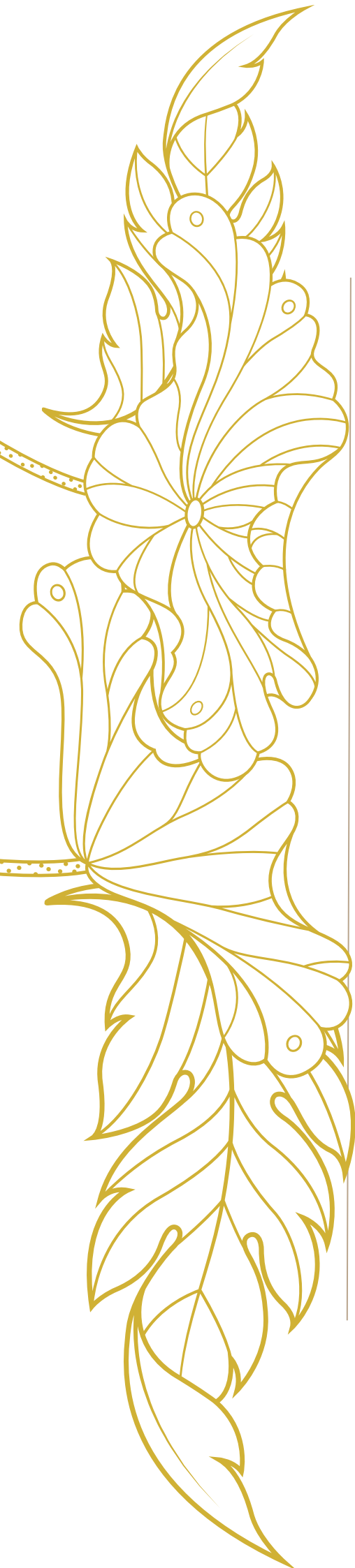
Linguine alla Busera € 16
con sugo di scampi, code di gambero, pomodoro e prezzemolo

Ravioli ripieni alla Faraona € 14
serviti su fonduta di taleggio

Risotto d'orzo € 14
con capesante e zucchini

Garganelli cremosi al sugo € 10
con pomodoro e basilico





SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo ai ferri** € 22
Black Angus australiano 250gr
- Gran fritto di pesce** € 20
calamaretti, gamberi, seppie e scampi
- Filetto di Branzino ai ferri** € 18
al profumo di timo
- Suprema di pollo alla griglia** € 14
accompagnata da patate steak
- Filetto di manzo ai ferri** € 22
Black Angus australiano 250gr con sale Maldon
- Filetto di manzo al pepe verde** € 24
Black Angus australiano 220gr
- Tagliata di tonno** € 20
al sesamo

tutte le seconde portate accompagnate da verdure di stagione



CONTORNI

- Patate al rosmarino** € 6
- Erbette e spinaci al burro** € 6
- Macedonia di legumi** € 6
- Patatine fritte** € 6

Per allergie, intolleranze o regimi alimentari specifici, siamo a vostra disposizione.