

MENÙ DEGUSTAZIONE THAI

Antipasti - Starters

★★

- TA1 *Fantasie Thai con spiedini di pollo, tartina ai gamberetti e involtini alle verdure* 1/2/3/4/6/9/11
 Mixed Thai starter with chicken skewers, shrimp tartine and vegetable rolls
- TA2 *Gamberetti in tempura con salsa agrodolce* 1/2/4/11
 Fried shrimps with sweet and sour sauce
- TA3 *Zuppa di pollo con latte di cocco e erbe thai* 4/9
 Chicken soup with coconut milk and thai herbs

Primi Piatti / First dishes

- TP1 *Fiocchi di riso con lonza e verdura in salsa soia* 2/3/4/6/13
 Rice flakes with loin and vegetables in soy sauce
- TP2 *Spaghetti di soia con gamberi e zenzero profumati all'olio di sesamo* 2/4/6
 Soy spaghetti with shrimps and ginger scented with sesam oil 9/11/13
- TP3 *Riso profumato saltato con pollo, ananas, verdure e curry giallo* 6/8
 Scented sauteed rice with chicken, pineapple, vegetables and yellow curry

Secondi Piatti / Main courses

- TS1 *Filetto di branzino con salsa al tamarindo su letto di finocchi* 1/4/6
 Sea bass fillet with tamarind sauce and fennel
- TS2 *Sfilacci di black angus con salsa alle ostriche, broccoli e carote* 2/4/13
 Strips of black angus with oyster sauce, served with broccoli and carrots
- TS3 *Bocconcini di pollo con curry rosso, latte di cocco e riso jasmine* 4/8
 Chicken stew with red curry, coconut milk and jasmine rice

Dessert

- TD1 *Tortino di mango* 1/3/7
 Mango cake
- TD2 *Panna cotta al jackfruit* 7
 Jackfruit panna cotta
- TD3 *Crema caramel al cocco* 3/7/8
 Crema caramel with coconut

Euro 37.00

* alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato
 ** presenza allergene (vedi elenco)