

Menù degustazione Thai

ANTIPASTI - Starters

**

- TA1** **Antipasti misti con spiedini di pollo, involtini di verdura, tortino di gamberetti e verdura pastellata**
Mixed appetizers with chicken skewers, vegetable rolls, shrimp pie and battered vegetables
- TA2** **Gamberetti in tempura con salsa agrodolce**
Shrimps in tempura with sweet and sour sauce
- TA3** **Zuppa di pollo con latte di cocco ed erbe aromatiche thai**
Chicken soup with coconut milk and thai aromatic herbs

PRIMI PIATTI - First dishes

- TP1** **Riso jasmine saltato con polpa di granchio e carosello di verdure**
Sauteed jasmine rice with crab meat and diced vegetables
- TP2** **Tagliatelle di riso con gamberetti, arachidi, germogli di soia e salsa thai**
Rice noodles with shrimp, peanuts, bean sprouts and thai sauce
- TP3** **Spaghetti di riso con filetto di maialino in salsa di soia e verdure julienne**
Rice spaghetti with pork fillet in soy sauce and vegetables

SECONDI PIATTI - Main courses

- TS1** **Filetto di branzino con salsa al tamarindo su bouquet di finocchi e zucchine**
sea bass fillet with tamarind sauce on a bed of fennel and zucchini
- TS2** **Sfilacci di pollo con curry rosso, latte di cocco e riso profumato**
Chicken fillets with red curry, coconut milk and fragrant rice
- TS3** **Scamone di black angus con salsa alle ostriche, broccoli e carote**
Rump of black angus with oyster sauce, broccoli and carrots

DESSERT

- TD1** **Dolce della casa** **1/3/7/8**
Home made dessert

Euro 37,00



*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

** presenza di allergeni (consultare il menù al ristorante)

