

Menu degustazione Thai

**

TA1	ANTIPASTI	
	<u>Tom Yam Roammit Tale</u>	
TA2	Zuppa piccante ai frutti di mare Spicy seafood soup with Thai herbs	1/2/4/6/14
	<u>Kai Satè</u>	
TA3	Spiedino di pollo al curry giallo con salsa di arachidi Yellow curry chicken skewer with peanut sauce	5
	<u>Kung Cuppia Tod</u>	
	Gamberetti in tempura con salsa agrodolce Shrimps tempura with sweet and sour sauce	1/2/6
	PRIMI PIATTI	
TP1	<u>Kao Pat Pu</u>	
	Riso profumato sauté con misticanza di verdure e frutti di mare Sauté flavoured rice with mixed vegetables and Seafood	2/4/9
TP2	<u>Pad Thai</u>	
	Tagliatelle di riso con gamberetti, germogli di soia e arachidi Rice noodles with shrimps, bean sprouts and peanuts	2/5/6
TP3	<u>Seumi Pad Kai</u>	
	Spaghetti di riso con pollo in salsa di soia, broccoli e carotine Rice spaghetti with chicken, soy sauce and cauliflower and carrots	6
	SECONDI PIATTI	
TS1	<u>Pla Ho Bai Tong</u>	
	Filetto di branzino al cartoccio su foglia di banano con salsa al tamarindo Baked seabass fillet on banana leaf with tamarindo sauce	4/6
TS2	<u>Nia pad Namman Hoy</u>	
	Sfilacci di manzo con broccoli, carote e salsa d'ostriche Strips of beef steak with oyster sauce, carrots and cauliflowers	4/6
TS3	<u>Kai Pad Kapao</u>	
	Bocconcini di pollo con basilico, peperone dolce e salsa d'ostriche Diced chicken stir-fried with soy sauce, cashew nuts and vegetables with rice	4/6/14
TD1	DESSERT	
	<u>Dolce della casa 5€</u>	1/3/7

MENU COMPLETO 43€