

Antipasti

Starters

1. SATAY KHAI - Spiedini di pollo marinati in salsa Thai • 6,00 €

Thin stripe of chicken marinated in spices and grilled

2. SATAY KHOONG - Gamberoni alla griglia marinati in spezia Thai • 8,00 €

Kingprawn marinated in spices and grilled

3. POPIA - Involtini primavera con verdure miste • 6,00 €

Springroll with a mixture of vegetables

4. TUNG TOHNG - Saccoccio di pollo tritato con cipolle • 7,00 €

Thai golden money bags filled with minced, chicken water chestnuts and spring onion



Antipasto misto • 18,00 €

Mixed starters

Zuppe Soups

5. TOM YAM KHOONG - Zuppa di gamberi cotti in latte di cocco • 12,00 €
Hot and sour king prawn soup

6. TOM YAM KHAY - Zuppa di pollo in latte di cocco • 10,00 €
Hot and sour chicken soup

7. TOM YAM POE TAEK - Zuppa di misto mare molto piccante • 15,00 €
Hot and sour mixed seafood soup

5.



7.



Pietanze di pollo

Chicken dishes

8. KHAY PAD PRIK THAI DUM - Pollo saltato in peperoncino scuro • 12,00 €
Stir-fried chicken breast filled with thai black peper sauce

9. KHAY PAD METMAMUANG

Pollo saltato, arrostito con anacardi, funghi e peperoni • 14,00 €
Stir-fried chicken breast fillet with cashew nut mushrooms red and green peppers

10. KHAY NUMMAN HOY - Pollo saltato in salsa di ostriche • 12,00 €
Stir-fried chicken breast filled with garlic in a thai oyster sauce

9.



Pietanze di pollo

Chicken dishes

11. KAPRAO KHAY - Pollo saltato con foglie di basilico thailandese • 13,50 €
Thai favourite stir-fried chickenbreast fillet with onion, green beans red peper, chilli and basil leaves

12. KHAY PAD KHEING - Pollo saltato con zenzero peperoni e cipolla • 13,00 €
Stir-freid chicken breast and spring onion

12.1 PREOW WAN KHAY

Spezzatino di pollo saltato in salsa agro-dolce con ananas e pomodoro • 13,00 €
Chicken in sweet and sour sauce with pineapple and tomato

12.



Pietanze di manzo

Beef dishes

13. NEUA NUMMAN HOY

Manzo saltato con aglio, funghi, broccoli e cipolle in salsa di ostriche Thai • 9,50 €
Stir-fried beef with garlic, mushrooms, broccoli and spring onions in a Thai oyster sauce

13.1 PANANG NEUA

Manzo o maiale in pasta di Panang curry guarnito da foglie di Kaffie lime peperoncino e latte di cocco • 15,00 €
Thai green curry with beef or pork, aubergines and sweet basil in coconut milk

14. KAPRAO NEUA

Manzo saltato con foglie di basilico Thailandese • 10,00 €
A Thai favorite. Stir-fried beef with onion, green beans, red pepper, fresh chilli and basil leaf

15. NEUA PAD KHEING

Manzo saltato con zenzero cipolle e peperoni • 11,00 €
Stir-fried beef, ginger spring onions and peppers

Pietanze vegetali

Vegetable dishes

16. PAD PAK RUAM MET - Verdure miste saltate in salsa di ostriche thai • 7,00 €
Stir-fried mixed vegetables in thai oyster sauce

17. PAD TUA NGOK - Germogli di soia saltati con peperoncino fresco • 7,00 €
Stir-fried bean sprouts with fresh chilli and spring onion

Pietanze di mare

Seafood dishes

18. KHOONG PAD MATMANUANG

Gamberi saltati con anacardi, funghi, peperoni e guarnito con peperoncino arrostito • 12,00 €
Stir-fried king prawns with cashew nuts mushrooms, red and green peppers and garnished with roasted chillies

19. KHOONG PAD KHEING - Gamberi saltati con zenzero peperoni e cipolle • 12,00 €
Stir-fried king prawn with ginger peppers and spring onion

20. KHOONG PAD PAK - Gamberi saltati con verdure miste e salsa di ostriche thai • 11,00 €
Stir fried king prawns with vegetables in Thai oyster sauce

Pietanze di mare

Seafood dishes

21. KHOONG KRATIEM - Gamberi saltati con pepe bianco e coriandolo • 12,00 €
Stir-fried king prawns with garlic, white pepper and coriander

22. KHOONG PAD PRIK THAI DUM

Gamberi saltati in salsa di pepe nero con cipolle, mini pannocchie e peperoni • 12,00 €
Stirfried king prawn in black peppers sauce with onions, carrots, baby corn and peppers

23. KHOONG PAD PONG CURRY

Gamberi saltati con curry in polvere, cipolle, ginger, sedano, peperoncino e cipollotto tritato • 12,00 €

Stir-fried king prawns in light curry powder with onion, ginger, fresh chilli and spring onions

24. PLA MEUK KAPRAO

Calamari saltati con basilico Thai e verdure • 13,50 €

Stir-fried squid with onion, green beans, red peppers, fresh chilli and spring onions

24.



*I gamberi sono surgelati

Pietanze di mare

Seafood dishes

25. PLA TOD LAD PRIK

Pesce fritto in pastella Thai e servito con peperoncino fresco, basilico e salsa al tamarindo • 15,00 €

Peep fried cod in Thai batter, topped with fresh chilli, basil and tamarind sauce

26. CHOO CHEE PLA

Filetto di salmone saltato con curry choo chee, latte di cocco, guarnita con foglie di kaffir lime e peperoncino rosso • 12,00 €

Stir-fried salmon fillet with choo curry past and coconut milk, garnished with kaffie lime leaves and chilli

26.1 PLA NUNG MANAOU

Specialità Thai, pesce cotto a vapore e marinato in salse agro dolci e salate, piccanti,

servito in piatto d'ottone mantenuto caldo • 18,00 €

Thai specialties, steamed fish and marinated in sauces sweet and salty sour, spicy, served in the brass plate kept warm

26.2 PREOW WAN KHOONG

Gamberoni saltati in salsa agrodolce con ananas e pomodoro • 13,50 €

King prawns in sweet and sour sauce with pineapple and tomato

26.



26.1



Pietanze al curry

Curry dishes

27. GEANG KIEW WAN

Curry verde con pollo, manzo, maiale e verdure , melanzane, cotto in latte di cocco • 12,50 €

Thai green curry with chicken, beef, pork or vegetables and aubergines, peper, sweet basil and coconut milk

28. GEANG KIEW WAN KHOONG

Curry verde con gamberoni, verdure e melanzane, cotti in latte di cocco • 12,50 €

Thai green curry with king prawns, aubergines and sweet basil in coconut milk

29. GEANG PANANG KHOONG

Gamberoni in pasta di Panang curry guarnito da foglie di Kaffie lime peperoncino e latte di cocco • 15,00 €

Thai green curry with king prawns aubergines and sweet basil in coconut milk

30. GEANG MASSAMAN

Pollo, manzo, maiale e verdure con Massaman curry con crema al latte di cocco, arachidi e patate • 15,00 €

Chicken, beef, pork or vegetables with massaman garnished with cherry tomatoes

31. CHOO CHEE KHOONG

Gamberi in pasta di choo chee curry con cipolle, pepe, foglie di kaffie, in latte di cocco • 15,00 €

King prawns with choo-chee curry paste with onions, pepers, kaffie lime inn rich coconut milk

27.



29.



31.



Pietanze di noodle Thailandesi

Thai noodle dishes

32. PAD THAI

Noodle di riso saltati con gamberoni, arachidi tritati, germogli di soia e uova • 12,00 €

Fried rice noodles with dark soy sauce vegetables and egg

33. PAD SI-ENY

Noodle di riso con salsa di soya con verdure e uova • 10,00 €

Fried rice noodle with dark soy sauce, vegetables and egg

34. NOODLE KHEE MAU

Noodle di riso, saltati con pollo, manzo, maiale e verdure con peperoncino, e basilico Thailandese • 12,00 €

Rice noodle , stir-fried with chicken, beef, pork and vegetables with chili and Thai basil

32.



Riso Rice

35. KAO SOI - Riso in bianco Thaiandese • 3,00 €
Thai steamed fragrant rice

35.



36. KAO PAD KHAI - Riso saltato con pollo, maiale, gamberoni, uova e verdure • 10,50 €
Thai eggs fried rice with chicken, pork, prawns

36.



37. KAO NEAOWN - Riso glutinoso • 5,00 €
Thai sticky rice

37.



38. KAO PAD SUBPAROD - Riso saltato con gamberi, ananas e cipolle • 15,00 €
Thai fried rice with prawns, pineapple and onions

38.I KAO DAM - Riso nero saltato in salsa d'ostrica, con uova, frutta secca ed esotica • 13,00 €
Black rice sautéed in oyster sauce, with eggs, dried and exotic fruits

38.I



Contorni di insalata

Salad side dishes

39. SOM TAM

Papaya verde con pomodorini, carote, lime,
pestati in salsa Thai • 9,00 €

Young green papaya salad with tomatoes, peanuts,
lime, and Thai sauce

39.



40. LAB - Pollo, oppure manzo, oppure maiale, o pesce,
tritato con cipolle, menta, peperoncino
e polvere di riso tostato • 12,00 €

Chicken, or beef, or pork, or fish, minced with onions, mint,
red pepper and toasted rice powder

40.



41. YAM - Gamberi con erbe in stile Thai • 12,00 €
King prawns with herb Thai style lime dressing

41.



Contorni di insalata

Salad side dishes

42. YAM TALEE - insalata di mare con succo di limone
in stile Thai • 14,00 €

Mixed seafood salad with Thai lime and chilli sauce

43. YAM WOON SEN - Spaghetti sottili di soia con maiale
trittato, gamberi, cipolla e salsa piccante al lime • 12,00 €

Glass noodle with minced pork, prawns, onion and spicy lime
dressing

44. YAM MOO NUM TOK - Carne di maiale alla brace
in stile Thailandese con riso tostato peperoncino e foglie di
coriandolo • 12,00 €

Thai style cher-grilled pork with ground, roast rice,
chilli and Thai long leale coriander

43.



Bevande

Acqua naturale - 0,75 l • 2,50 €

Acqua frizzante - 0,75 l • 2,50 €

Bevande in lattina - 0,33 l • 3,00 €

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero

Fanta

Sprite

Lemonsoda

Thè pesca/limone

Birra

Singha Beer - 0,33 l • 4,00 €

Moretti - 0,33 l • 3,50 €

Corona - 0,33 l • 3,50 €

Heineken - 0,33 l • 3,50 €

Beck's - 0,33 l • 3,50 €

Coperto e servizio • 1,50 €

Vini Rossi in bottiglia

- Valpolicella Ripasso DOC - Grado alcolico 13,8vol • 21,00 €

(Vino pregiato ottenuto con un antico metodo conosciuto nel veronese come "ripasso" per dare maggior corpo e carattere al Valpolicella DOC.)

- Valpolicella Classico DOC "I Gadi" - Grado alcolico 13vol • 16,00 €

- Bardolino DOC "I Gadi" - Grado alcolico 12vol • 12,00 €

- Bardolino Chiaretto DOC - Grado alcolico 12vol • 12,00 €

Vini Bianchi in botiglia

- Soave DOC classico - Grado alcolico 12,5vol • 24,00 €

- Custoza DOC "I Gadi" - Grado alcolico 12vol • 12,00 €

- Lugana S. Cristina DOC - Grado alcolico 13vol • 28,00 €

(Vino secco, fresco, con un corpo equilibrato di buona struttura.

Regala sensazioni di frutti tropicali e note floreali.)

Vini Frizzanti in bottiglia

- Prosecco Treviso DOC Extradry - Grado alcolico 11vol • 15,00 €

- Spumante Privé dolce - Grado alcolico 8,5vol • 14,00 €

(Uve italiane a bacca bianche dalla spuma delicata con un perlage fine e persistente.

Giallo paglierino con spuma abbondante e briosa. Note floreali e fruttate.

Ottimo per il dessert o con la frutta.)

Caffè • 1,00 €

Caffè corretto • 1,50 €

Amari • 3,00 €

Amaretto Disaronno

Liquoraice

Limoncello

Branca Menta

Jagermeister

Contreau

Grappe • 3,50 €

Poli Moscato

Poli Barrique Riserva

Poli Sarpa Bianca

Chivas Regal Whisky • 4,00 €