

Antipasti - Appetizer

1. Tod Man Pla – Polpette di pesce speziato con curry rosso.

(Pesce, curry rosso, uova, fogli del lime di combava e fagiolini cinesi)

Spicy fish cake with red curry.

(Fish, red curry, eggs, Kaffir lime leaves and Chinese long bean)

2. Por Pia Phak – Involtini di primavera alle verdure.

Mixed vegetables spring rolls.

3. Kai Satay – Spiedini di pollo accompagnato da salsa di cetrioli e salsa d'arachidi.

(Pollo, curry giallo, curcuma in polvere e latte di cocco), (cetrioli, scalogno, aceto bianco e peperoncino Serrano), (Burro d'arachidi, aceto bianco, latte di cocco e pasta di peperoncini arrostiti)

Chicken skewers with cucumber sauce and peanut sauce.

(Chicken, yellow curry, turmeric powder and coconut milk), (cucumber, shallot, white vinegar and Serrano pepper), (Peanut butter, white vinegar, coconut milk and Thai chili paste)

4. Por Pia Kung – Involtini di primavera ai gamberetti.

Shrimp spring rolls.

5. Peek Kai Tod – Alette di pollo fritti.

(Pollo, farina con lievito, aglio, fogli del lime combava, pasta di peperoncini arrostiti e salsa di soia)

Fried chicken wings.

(Chicken, self raising flour, garlic, Kaffir lime leaves, Thai chili sauce and soy sauce)

6. Thung Thong – (Borse d'oro) Saccottini di pasta fila croccante.

(Involucro di wonton, pollo, arachidi, zenzero, cipolla e coriandolo)

(Golden bags)

(Wonton wrappers, chicken, peanut, ginger, onion and coriander)

7. Aperitivo misto

Mixed appetizer

Zuppa – Soup

8. Tom Yam Kai/Kung – Zuppa di pollo o di gamberetti speziato.

(Pollo o gamberetti, funghi, coriandolo , citronella, fogli del lime di combava, galangal, pomodori ciliegina, scalogno, peperoncini, pasta di peperoncini arrostiti e di tamarindo, salsa di pesce e succo di lime)

Spicy chicken or shrimp soup.

(Chicken or shrimp, mushrooms, coriander, lemongrass, Kaffir lime leaves, galangal, cherry tomatoes, shallots, hot peppers, Thai chili and tamarind paste, fish sauce and lime juice)

9. Tom Kha Kai/Kung – Zuppa di pollo o di gamberetti speziato con latte di cocco.

(Pollo o gamberetti, funghi, coriandolo, citronella, fogli del lime di combava, galangal, pomodori ciliegina, scalogno, peperoncini, pasta di peperoncini arrostiti, pasta di tamarindo e latte di cocco)

Spicy chicken or shrimp soup with coconut milk.

(Chicken or shrimp, mushrooms, coriander, lemongrass, Kaffir lime leaves, galangal, cherry tomatoes, shallots, hot peppers, Thai chili paste, tamarind paste and coconut milk)

Curry

10. Kaeng Kiaw Whan – Curry verde di pollo o di gamberetti.

(Pollo o gamberetti, curry verde, verdure, melanzane Thai, Chili di uccello, basilico Thai, fogli del lime di combava, salsa di pesce, zucchero di canna e latte di cocco)

Green curry with chicken or shrimp.

(Chicken or shrimp, green curry, vegetables, Thai eggplants, bird's eye chili, Thai basil, Kaffir lime leaves, fish sauce, palm sugar and coconut milk)

11. Kaeng Mas Sa Man – Curry Massaman di pollo.

(Pollo, curry Massaman, patate, cipollotto, arachidi, foglie di alloro, semi di cardamomo, bastoncino di cannella, pasta di tamarindo, salsa di pesce, succo di lime e latte di cocco)

Massaman curry with chicken.

(Chicken, Massaman curry paste, potatoes, Pearl onion, peanut, bay leaves, Cardamom seed, cinnamon stick, tamarind pasted, fish sauce, lime juice and coconut milk)

12. Kaeng Phed Ped Yang – Curry rosso piccante con anatra grigliata.

(Anatra grigliata, curry rosso, melanzane Thai, ananas, pomodori ciliegina, fogli del lime di combava e latte di cocco)

Red spicy curry with grilled duck.

(Roasted duck, red curry, Thai eggplants, pineapple, cherry tomatoes, Kaffir lime leaves and coconut milk)

13. Kaeng Pa Naeng – Curry rosso di pollo o di gamberetti con latte di cocco.

(Pollo o gamberetti, curry rosso, basilico Thai, fogli del lime di combava salsa di pesce e latte di cocco)

Red curry with chicken or shrimp and coconut milk.

(Chicken or shrimp, red curry, Thai basil, Kaffir lime leaves, fish sauce and coconut milk)

Saltato in padella – Stir Fried

14. Phad Preaw Whan – Agrodolce di pollo o di pesce.

(Pollo o gamberetti, cetrioli, pomodori, ananas, cipolla, aglio, salsa di pesce e ketchup)

Sweet & Sour with chicken or fish.

(Chicken or fish, cucumber, tomatoes, pineapple, onion, garlic, fish sauce and ketchup)

15. Phad Khra Phao – Trito di maiale o di pollo saltato con basilico, aglio e peperoncini.

(Maiale o pollo, basilico Thai, aglio, peperoncini, salsa di pesce e salsa di ostriche)

Stir fried minced chicken or pork with basil, garlic and hot peppers.

(Pork or chicken, Thai basil, garlic, hot peppers, fish sauce and oyster sauce)

16. Phad Phak Ruam – Misto di verdure saltate.

Stir fried mixed vegetables.

17. Phad Phak Bung Fai Deng – Gloria mattutina saltato.

(Gloria mattutina, aglio, peperoncini, pasta di fagioli salati e salsa di ostriche)

Stir fried Morning glory.

(Morning glory, garlic, hot peppers, salted bean paste and oyster sauce)

18. Phad Thua Fhak Yaw – Fagiolini saltati con il curry rosso.

(Fagiolini cinesi e curry rosso)

Stir fried Long bean with red curry.

(Chinese long bean and red curry)

19. Khaw Phad – Riso saltato con pollo o gamberetti.

(Pollo o gamberetti, riso, uova, cipolla, carote, aglio, coriandolo, cipollotto, salsa di pesce e salsa di soia)

Fried rice with chicken or shrimp.

(Chicken or shrimp, rice, eggs, onion, carrots, garlic, cilantro and green onion, fish sauce and soy sauce)

20. Khaw Phad Sab Pa Rod Kung – Riso saltato con ananas, gamberetti e curry giallo.

(Gamberetti, riso, ananas, polvere di curry giallo, peperoni, cipolla, anacardo e taccola)

Fried rice with ananas, shrimp and yellow curry.

(Shrimp, rice, ananas, yellow curry powder, Bell pepper, onion, cashew nut and snow pea)

21. Khaw Klong Phad PhamPhak – Riso integrale saltato con verdure e uova.

(Riso integrale, verdure e uova)

Fried brown rice with vegetables and egg.

(Brown rice, vegetables and egg)

22. Phad Thai Kung – Pasta di riso saltato con gamberetti.

(Gamberetti, pasta di riso, aglio, scalogno, ravanello salato, gamberetti secchi, pasta di tamarindo, uova, erba cipollina, arachidi, fagiolini, tofu e salsa di pesce)

Stir Fried rice noodles with shrimp.

(Shrimp, rice noodles, garlic, shallots, salted radish, dried shrimp, tamarind paste, eggs, chives, peanut, bean, tofu and fish sauce)

Frutti di mare – Seafood

23. Pla Tod Rad Sa Mun Prai – Orata fritto alle erbe.

(Orata, cipolla, pomodori, peperoncini rossi, aglio, scalogno, sedano, coriandolo, pasta di peperoncini arrostiti, farina croccante, salsa di pesce e succo di lime)

Fried sea bream with herbs.

(Sea bream, onion, tomatoes, red chili, garlic, shallots, celery, coriander, Thai chili paste, crispy flour, fish sauce and lime juice)

24. Pla Nung Si Ew – Pesce al vapore con zenzero, cipollotto e salsa di soia.

Steamed fish with spring onion, ginger and soy sauce.

25. Kung Pad Prik Klua – Gamberetti saltati con cipollotto, peperoncini secchi e sale.

Stir Fried shrimp with spring onions, dry chili and salt.

26. Pu Phad Phong Ka Rhi – Granchio o gamberetti saltati con curry giallo.

(Granchio o gamberetti, polvere di curry giallo, aglio, cipolla, Jalapeños/peperoni Thai, uova, latte, cipollotto, sedano, pasta di peperoncini arrostiti, salsa di ostriche e salsa di soia)

Stir fried crab or shrimp with yellow curry.

(Crab or shrimp, yellow curry powder, garlic, onion, Jalapeños peepers/Thai big chili, eggs, milk, green onion, celery, Thai chili paste, oyster sauce and soy sauce)

Insalata – Salad

27. Som Tam Thai – Insalata di papaya Thai.

(Papaya, fagiolini cinesi, pomodori, arachidi, gamberetti secchi, peperoncini e salsa di pesce)

Thai papaya salad.

(Papaya, Chinese long bean, tomatoes, peanut, dry shrimp, hot peppers and fish sauce)

28. Som Tam Lao – Insalata di papaya Laos.

(Papaya, fagiolini cinesi, pomodori, aglio, pesce stagionato, peperoncini e salsa di pesce)

Laos papaya salad.

(Papaya, long bean, tomatoes, garlic, pickled fish, hot peppers and fish sauce)

29. Kung Chea Nam Pla – Gamberetti marinati con salsa speziato ai frutti di mare.

Shrimp marinated with Seafood sauce.

30. Lab Mhu – Insalata di trito di maiale.

Minced pork Salad.

31. Lab Kai – Insalata di trito di pollo.

Minced Chicken Salad.

32. Yam Ruam Mit Ta Lay – Insalata di mix di frutti di mare.

Mixed Seafood salad.

33. Yam Pu Ma Dong – Insalata di granchio marinato con salsa di pesce.

Crab marinated with fish sauce salad.

Riso – Rice

34. Riso bianco – White rice

35. Riso integrale – Brown rice

Piccantezza – Piquancy

 **Poco - Little**

 **Medio - Medium**

 **Molto - Very**

 **Stile Thai – Thai style**

Dessert

36. Khaw Nhiau Ma Muang – Riso colloso con mango.

Sticky Rice with mango.

37. Ice Cream Kha Ti - Gelato al latte di cocco.

Coconut milk ice cream.