starters

GREEN GYOZA*° 7

RAVIOLI RIPIENI DI SOIA E PISELLI
SERVITI CON SALSA BBQ HOME MADE
E SWEET CHILI SAUCE – 5PZ

PAPAYA SALAD° 8

INSALATA DI PAPAYA VERDE CONDITA
CON ARACHIDI°, LIME E SOUR SAUCE
HOME MADE

THAI WINGS° 8

ALETTE DI POLLO FRITTE, SERVITE
CON GLASSA AI PEPERONCINI FERMENTATI,
LIME, LEMONGRASS E ARACHIDI

DEVIL'S WINGS° 8

ALETTE GLASSATE CON SALSA A BASE DI MIX DI PEPERONCINI FRESCHI, LIME E ZENZERO

MANGO DUCK GYOZA*° 8

RAVIOLI RIPIENI DI ANATRA E VERDURE CROCCANTI, CON SALSA MANGO SRYRACHA HOME MADE E FOGLIE DI CORIANDOLO FRESCO – 5PZ

YELLOW SHRIMP GYOZA*° 10

RAVIOLI RIPIENI DI GAMBERI CROCCANTI CON DRESSING ALLO YELLOW CURRY E FETTINE DI LIME – 5 PZ

rice & noodles

FISH PAD THAI° 15

TAGLIATELLE DI RISO SALTATE AL WOK CON GAMBERI*, UOVO, SCIROPPO AL TAMARINDO, TOFU AFFUMICATO, GERMOGLI DI SOIA, ARACHIDI E LIME

CHICKEN PAD THAI° 13

TAGLIATELLE DI RISO SALTATE AL WOK CON COSCE DI POLLO COTTE AL BBQ , UOVO, SCIROPPO AL TAMARINDO, TOFU AFFUMICATO, GERMOGLI DI SOIA, ARACHIDI E LIME

VEGGIE PAD THAI° 13

TAGLIATELLE DI RISO SALTATE AL WOK CON TOFU SALTATO, PEPERONCINO DOLCE, SCIROPPO AL TAMARINDO E ZENZERO

FRIED RICE WITH PINEAPPLE° 13

RISO JASMINE AL CURRY GIALLO SALTATO AL WOK CON GAMBERI*, ANANAS, UOVO, CORIANDOLO, ANACARDI E LEMONGRASS

for kids

CHICKEN FRIED RICE° 11

RISO JASMINE SALTATO CON VERDURINE, SALSA DI SOIA E CUBETTI DI POLLO

mains

DIRTY RIBS° 15

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATE AL BBQ, DRESSING AL MANGO E SRIRACHA, CORIANDOLO E SEMI DI SEASAMO

BEEF GREEN CURRY° 13

ZUPPA DI CURRY VERDE CON LATTE DI COCCO, MANZO, LEMONGRASS E LIME-KAFFIR E FAGIOLINI

STIR FRIED PORK° 14

MAIALE MACINATO SALTATO AL WOK, CON PEPERONCINO DOLCE, PEPERONE E RED CURRY

JUNGLE PULLED PORK° 15

BAO* COTTO AL VAPORE, CON PULLED PORK*, SALSA BBQ IN CHIAVE THAI HOME MADE, VERZA, LEMONGRASS,
E CORIANDOLO

ROASTED LEGS CHICKEN° 15

BISTECCA DI COSCIA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PELLE CROCCANTE, SERVITA CON UNA SALSA TERYAKI HOME MADE AROMATIZZATA ALLO ZENZERO E AL KALAMANSI

STIR FRIED SHRIMPS° 19

SPADELLATA DI MAZZANCOLLE* SALTATE AL WOK AROMATIZZATE AL PEPE DI SICHUAN SERVITE CON LEMONGRASS SESAMO E CORIANDOLO – 20PZ

sides

RICE BOWL° 4

CIOTOLA DI RISO JASMINE IN BIANCO COTTO AL VAPORE

BAO° 4

PANE* TIPICO ASIATICO COTTO AL VAPORE

STIR FRIED GREEN BEANS 4

FAGIOLINI FRESCHI SALTATI AL WOK
CON GRANI PEPE DI SICHUAN

SHIITAKE GLAZED° 4

FUNGHI SHIITAKE SALTATI AL WOK,
GLASSATI CON SALSA D'OSTRICA,
SESAMO E RED CURRY

ONION (SP)RINGS° 5

SPRING ONION FRITTO SERVITO CON SALSA
GOCHUJANG HOME MADE, LEMONGRASS E
FOGLIE DI CORIANDOLO

desserts

CHOCO BAO*° 6

BAO AL CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE,
SERVITO CON LATTE CONDENSATO
AROMATIZZATO AL GALANGAL

CHEESECAKE° 6

CHEESECAKE AL LATTE DI COCCO
E RISO GLUTINOSO CON CUORE DI MANGO

CRÈME CARAMEL° 6

AROMATIZZATO CON LIQUORE AL LEMONGRASS E ZENZERO DI NOSTRA PRODUZIONE SERVITO CON CRUMBLE DI ARACHIDI DOLCE SALATO E ZEST DI LIME GHIACCIATO

tre digest

FULL MOON SHOT 3,5/6

LIQUORE DI NOSTRA PRODUZIONE REALIZZATO CON SCORZE DI MANDARINI CINESI (KUMQUAT). AGRUMATO E DOLCE

TANTRA SHOT 3,5/6

LIQUORE DI NOSTRA PRODUZIONE REALIZZATO CON INFUSIONE DI ZENZERO, LEMONGRASS E LIME KAFFIR.

SPEZIATO E RINFRESCANTE

tea selection

IN COLLABORAZIONE CON
L'EMPORIO DELLE SPEZIE ABBIAMO
SELEZIONATO ALCUNE
TRA LE VARIETÀ DI TÈ PIÙ DIFFUSE IN ASIA

TÈ BIANCO

ORIGINE CINA. BASSO CONTENUTO DI CAFFEINA, GUSTO DELICATO, PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTE. Ù INFUSIONE 7/8'

TÈ OOLONG AI FIORI DI OSMANTO

AROMA FRUTTATO, MEDIA INTENSITÀ . INFUSIONE 2/3'

TÈ NERO ALLA CANNELLA

DOLCE E INTENSO.
INFUSIONE 3/4'

TÈ NERO BERGAMOTTO, FIORDALISO E LIMONE

AGRUMATO E INTENSO.
INFUSIONE 3/4'

TÈ VERDE ZENZERO E LIMONE

AIUTA LA DIGESTIONE.
INFUSIONE 1/3'

3,5€

drinklist

OH MY GONG 10

VODKA INFUSA AL CARDAMOMO, PUREA DI COCCO, LIME, SCIROPPO AL LEMONGRASS HOMEMADE, SCIROPPO ALLO ZENZERO HOMEMADE

THAI BOX 10

RUM INFUSO AL BURRO D'ARACHIDI°, SCIROPPO AL CORIANDOLO HOMEMADE, SCIROPPO AL PEPERONCINO HOMEMADE, LIME

THAI BOULEVARD 10

BOURBON WHISKEY, SAKE, BITTER BIANCO, ESSENZA DI BERGAMOTTO

MARGARITA IN ORIENT 10

TEQUILA, PUREA DI MANGO, BERGAMOTTO, SCIROPPO AL RED CURRY HOMEMADE

MONK'S SOUR 10

BOURBON WHISKY, BERGAMOTTO, SCIROPPO AL PEPERONCINO E SCIROPPO ALLO ZENZERO HOME MADE

THE MOHITO WAY 8

ANALCOLICO SCIROPPO AL LEMONGRASS

HOME-MADE, BERGAMOTTO, GINGER BEER, FOGLIE DI CORDIANDOLO

CLASSICS 10

GIN TONIC / NEGRONI / WHISKY SOUR

SPRITZ 6

APEROL/CAMPARI

wines

BOLLA

JORCHE 33

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO - 12% - ANTICA MASSERIA JORCHE, PUGLIA.

Ottenuto da uve di Bianco D'Alessano e Fiano Minutolo, è espressione originale di un terroir unico. Floreale ed agrumato con una delicata fragranza di lievito di pane. Ottimo equilibrio e struttura elegante. È un vino decisamente versatile.

BIANCHI

CUSTOZA 25
VILLABELLA, VENETO - 12%

Ottenuto da uve di Garganega, Trebbiano toscano, Trebbianello, Chardonnay e Pinot Bianco. Floreale e fruttato, al gusto è fresco ed asciutto. Ideale per accompagnare antipasti di carne e di pesce.

LA GIOSTRA 32
COLLE ONORATO, MARCHE - 14%

Ottenuto da uve di Verdicchio 100%.
Si percepiscono sentori di frutti gialli, note di fiori di campo ed erbe selvatiche. Al gusto si presenta fresco, sapido e di piacevole equilibrio. Un vino gastronomico, ideale per accompagnare piatti di pesce e carne, speziati e piccanti.

OH PÈ 30
VERSER, MARCHE - 13%

Ottenuto da uve di Pecorino 100%. Vincitore dei seguenti premi: Medaglia d'Argento Mundus Vini, 4 Stelle Vinibuoni d'Italia, Medaglia d'Argento Mundus Vini, 4 Stelle Corona Vinibuoni d'Italia. Vino dotato di grande aromaticità, sapidità e struttura. Dall'aperitivo a piatti di pesce crudo e carne, dimostra la sua versatilità.

SOSOL 30

PIEMONTE - 12%

Da uve Ribolla 100%. Proveniente da un terreno ricco di sali minerali, il Ribolla giallo si presenta come un vino molto corposo, di grande sapidità. La sua versatilità lo rende ottimo per accompagnare piatti di carne e di pesce.

NAGHIRO DI JORCHE 25

Vino fresco giovane e vivace dalla spiccata aromaticità tipica del Fiano Minutolo pugliese. Accompagna bene piatti delicati soprattutto vegetariani o di pesce.

ROSATI

SERROSÈ 30

VERSER, MARCHE - 12%

Ottenuto da uve di Vernaccia nera. Questo rosato presenta un colore rosa Chiaretto e al naso ha un ampio bouquet di frutti e fuori. È un vino con una buona acidità, sapidità e struttura, ideale per accompagnare piatti di pesce e carne

ROSSI

MORLONGO BARDOLINO 26
VILLABELLA, VENETO - 13%

Premiato dai 3 bicchieri del Gambero Rosso, questo vino è l'espressione del Veneto. Ottenuto da uve di Corvina, Rondinella e Corvinone, dal profumo delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia e marasca. Sensibili le spezie, in particolare il pepe nero, i chiodi di garofano e lo zenzero. Il tannino nobile lo rende al gusto morbido e speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità. Particolarmente versatile e dunque ideale per accompagnare carne, pesce e zuppe.

L'ARA 27
VERSER, MARCHE - 12%

Da uve di Vernaccia nera 100%, questo vino è il pepe fresco macinato nel bicchiere.
Al naso ed al gusto perfettamente coerente, si esprime con profumi di frutti rossi e note speziate eleganti e persistenti. Sentori che richiamano continuamente la beva. Ideale per

craft beer

ABBIAMO SPOSATO LA FILOSOFIA DI PRODUZIONE DEL BIRRIFICIO REBEL'S BREWERY CHE SI TROVA A POCHI KM DA NOI!

ENTRA NEL MONDO REBEL'S E TROVA IL SAPORE CHE PIU TI IDENTIFICA.

6€

DRINKS

ACQUA 2€

COCA COLA 2€

FANTA 2€

CAFFÈ 1,5€

COPERTO 1€

ALLERGENI

GREEN GYOZA
GYOZA: GLUTINE, SOIA, SESAMO
SALSA BBQ: MOLLUSCHI, SESAMO

PAPAYA SALAD
GARNISH: CORIANDOLO
SALSA: PESCE, ARACHIDI, SOIA

THAI WINGS
SALSA: GLUTINE, PESCE, SOIA
GARNISH: ARACHIDI

DEVIL'S WINGS
SALSA: GLUTINE, PESCE, SOIA, BISOLFITO DI SODIO
GARNISH: CORIANDOLO

MANGO DUCK GYOZA*
GYOZA: GLUTINE, SESAMO, SOIA
SALSA: BISOLFITO DI SODIO
GARNISH: CORIANDOLO

YELLOW SHRIMP GYOZA*
GYOZA: GLUTINE, SESAMO, SOIA, CROSTACEI, PESCE
SALSA: PESCE, CUMINO, CORIANDOLO

FISH PAD THAI
SALSA: SOIA
GARNISH: ARACHIDI, UOVA, CROSTACEI

CHICKEN PAD THAI

SALSA: SOIA
GARNISH: ARACHIDI, UOVA, CROSTACEI

VEGGIE PAD THAI
SALSA: SOIA
GARNISH: ARACHIDI, UOVA

FRIED RICE WITH PINEAPPLE
SALSA: CUMINO, CORIANDOLO, SOIA
GARNISH: CROSTACEI, UOVA, FRUTTA SECCA

FOR KIDS
CHICKEN FRIED RICE:
SALSA: SOIA

DIRTY RIBS
GARNISH: SEASAMO, CORIANDOLO
SALSA: BISOLFITO DI SODIO

BEEF GREEN CURRY
SOUP: PESCE, CORIANDOLO, CUMINO

STIR FRIED PORK
SALSA: MOLLUSCHI, CUMINO
GARNISH: CORIANDOLO

JUNGLE PULLED PORK
BAO: GLUTINE
SALSA: MOLLUSCHI, SESAMO
GARNISH: CORIANDOLO

ROASTED LEGS CHICKEN
ALLERGENI: SOIA, SESAMO

STIR FRIED SHRIMPS
GAMBERI: CROSTACEI
GARNISH: SESAMO, CORIANDOLO

RICE BOWL
GARNISH: CORIANDOLO

BAO
BAO: GLUTINE

STIR FRIED GREEN BEANS°
ALLERGENI: NESSUNO

SHIITAKE GLAZED
SALSA: SOIA, MOLLUSCHI, CUMINO
GARNISH: CORIANDOLO

ONION (SP)RINGS
SALSA: GLUTINE, PESCE, SOIA
GARNISH: CORIANDOLO

CHOCO BAO
BAO: GLUTINE, LATTOSIO
SALSA: LATTOSIO

CHEESECAKE
GLUTINE, LATTOSIO, SESAMO

CRÈME CARAMEL
ARACHIDI, LATTOSIO, SOLFITI