starters

SPICY TOFU STICK 6

CHIPS DI TOFU FRITTO, GOUCHUIANG GLAZE, KALAMANCI TERYAKI E SPRING ONION

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

IMPERIAL SALAD 8

INSALATINA ORIENTALE CONDITA
CON SALSA PONZU THAI STILE E POLLO
CROCCANTE GLASSATO

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, GERMOGLI, ARACHIDI,
LIME E BABY CORN

FRIED RICE WITH PINEAPPLE° 13

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

MUSHROOMS NOODLES 16

NOODLES SALTATI AL WOK
CON FUNGHI SHIITAKE, SALSA GOCHUJANG
E CIPOLLOTTO FRESCO

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, SCAMONE, LIME KAFFIR E FAGIOLINI

STIR FRIED PORK° 13

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

sides

RICE BOWL° 3,5

CIOTOLA DI RISO JASMINE IN BIANCO COTTO AL VAPORE

BAO° 3,5

PANE* TIPICO ASIATICO COTTO AL VAPORE

STIR FRIED GREEN BEANS 5

FAGIOLINI FRESCHI SALTATI AL WOK
CON GRANI PEPE DI SICHUAN

SHIITAKE GLAZED° 5

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.
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

BOLLE

CONFINE 28
VINVIANDANTE, LAZIO – 11%

Rosato frizzante da uve cesanese. Perfetto per iniziare, ideale per un aperitivo tra amici. Leggero fresco, giusto incontro tra finezza e il suo fondo. Abbinamento consigliato FRIED RICE

REBÒL VERSER 30
MARCHE – 12,5%

Rosato frizzante da uve Vernaccia di Serrapetrona. Bolla perfetta per accompagnare tutta la cena. Elegante, con note di piccoli frutti rossi esaltati dal pepe bianco. Abbinamento consigliato DIRTY RIBS

BIANCHI

NAGHIRO

SALENTO JORCHE 25
PUGLIA – 12%

Minutolo 70%, Bianco d'Alessano 30%. Ottimo con i crostacei. Al naso profumato, al sorso sorprendentemente sapido e minerale. Abbinamento consigliato STIR FRIED SHRIMPS

BAKREN IGT SOSOL 30
FRIULI – 13%

Pinot grigio 100% . Macerazione sulle bucce per tre giorni mirata al fine di estrapolare gli aromi ed i colori presenti nelle bucce. Bevuta potente e diretta. Abbinamento consigliato SHRIMP YELLOW CURRY

BIANCO BORJAC IGT SOSOL 28
FRIULI – 13%

Malvasia istriana, ribolla gialla e chardonnay. Una bottiglia tira l'altra grazie al sorso avvolgente e corposo. Note di fieno, macchia mediterranea e un gusto finale marcatamente sapido. Abbinamento consigliato: GREEN GIOZA, PAPAYA SALAD

OH PÈ VERSER 30
MARCHE – 13%

Pecorino 100%. Vino di carattere e profondo, molto sapido, fresco con note di fiori bianchi. Abbinamento consigliato ROASTED LEGS CHICKEN

ÌNDICO LIANE 28

CASTELLI ROMANI, LAZIO – 12,5%

Ottenuto da uve di Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Trebbiano allevate su suolo vulcanico. Salato e lievemente aromatico, il sorso è fresco, pieno e secco. Leggera macerazione. Si abbina bene con carni bianche, fritture e verdure speziate. Abbinamento consigliato: THAI WINGS

ROSATI

SERROSÈ VERSER 30

MARCHE – 12,5%

Vernaccia di Serrapetrona 100%. Un sorso chiama l'altro, grazie alla sua freschezza che si fonde con la struttura e sentori di pepe nero. Abbinamento consigliato STIR FRIED PORK

ROSSI

MERLOT COLLIO DOC SOSOL 30

FRIULI – 13,5%

Merlot 100%. Questo vino ci regala eleganza e passione, un rosso con una bevibilità che stupisce. Piccole note di frutta rossa essiccata, mai invadente. Abbinamento consigliato: CHICKEN PAD THAI.

CALEIDO SALENTO IGP JORCHE 25

PUGLIA – 13%

100% Negroamaro. Vino dalla personalità originale, forte e ben definita ma capace di svelarsi in un insieme variegato di profumi e di sapori, capace di sostenere piatti speziati e piccanti.Abbinamento consigliato: MUSHROOMS NOODLES.

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 2€

ALLERGENI

SPICY TOFU STICK
SOIA, GLUTINE, PESCE

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

VEGGIE PAD THAI
SALSA: SOIA
GARNISH: ARACHIDI

FRIED RICE WITH PINEAPPLE

SALSA: CUMINO, CORIANDOLO, SOIA
GARNISH: CROSTACEI, UOVA, FRUTTA SECCA

MUSHROOM NOODLES
NOODLES: GLUTINE
GARNISH: CORIANDOLO
SALSA: FUNGHI, PESCE, GLUTINE, BISOLFITO DI SODIO, MOLLUSCHI

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

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

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