

Menù alla carta

Antipasti

<i>Berghedel – Vegan</i> Frittelle di mais indonesiane (5 frittelle)	8,00 Euro
<i>Wonton di manzo fritto</i> (1, 3, 6) Raviolini farciti di carne di manzo (3 wonton)	8,00 Euro
<i>Lumpia Pantai Bali – Vegan</i> (1, 3, 5, 6) Involtini fritti farciti con carote, germogli di soia e cavolo liscio, serviti con salsa d'arachidi	8,00 Euro
<i>Martabak Dagin Mini</i> (1, 3) Fagottini fritti farciti con manzo tritato al curry (3 fagottini)	8,00 Euro
<i>Homemade Gyoza giapponesi di carne e verdure</i> (1, 6) Raviolini farciti con maiale macinato, cavoli cinesi ed erba cipollina (4 gyoza)	9,50 Euro
<i>Homemade Gyoza di seitan e grano saraceno – Vegan</i> (1, 6) Raviolini farciti con seitan tritato, grano saraceno bio, funghi shitake e cavolo cinese (4 gyoza)	9,50 Euro
<i>Pane Bao</i> (1)	2,50 Euro
<i>Riso bianco</i>	4,00 Euro
<i>Crackers di gamberi</i> (1, 2)	4,00 Euro

Primi piatti

Mie Goreng (1, 2, 6, °)

Pasta indonesiana, con verdure, pollo,
gamberi e salsa di soya indonesiana

senza gamberi 15,50 Euro

con gamberi 16,50 Euro

Nasi Goreng (1, 2, 3, 6, °)

Riso saltato in padella, con verdure, pollo,
gamberi e salsa di soya indonesiana
con sopra uovo all'occhio di bue

senza gamberi 15,50 Euro

con gamberi 16,50 Euro

Pat Thai (2, 3, 5, 6, °)

Fettuccine di riso thailandesi con tofu fritto, gamberetti, uova, germogli di soya, arachidi
e lime fresco

17,00 Euro

Pat Thai vegan (5, 6)

Fettuccine di riso thailandesi con tofu fritto, funghi shitake, germogli di soya, arachidi
e lime fresco

16,50 Euro

Fettuccine saltate

Fettuccine di riso saltate in padella con funghi shitake, carote e fagiolini

15,50 Euro

Secondi piatti

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da riso bianco.

<i>Rendang Sapi indonesiano</i>	19,00 Euro
Bocconcini di manzo cotti con latte di cocco e un misto di aromi. Piatto tipico di Sumatra	
<i>Kaeng Khiao Wan Gai thailandese</i>	17,50 Euro
Pollo e fagiolini cotti con curry, verde e latte di cocco	
<i>Satè Ayam indonesiano (1, 6)</i>	18,50 Euro
Spiedini di pollo marinati con salsa di soya tipica e aromi misti (5 spiedini a porzione)	
<i>Pla Gung – Gamberoni* alla thailandese (2, °)</i>	20,00 Euro
Gamberoni con salsa tipica con citronella e foglie di kaffir lime	
<i>Sambal Goreng Tafu (6)</i>	18,50 Euro
Tofu artigianale biologico croccante cotto con latte di cocco e aromi indonesiani	
<i>Babi Kecap (1, 6)</i>	17,50 Euro
Bocconcini di maiale cotto con salsa di soya dolce. Piatto tipico dell'isola di Bali	

Dessert

<i>Dessert del giorno</i>	5,50 ~ 6,50 Euro
---------------------------	------------------

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato.

LEGENDA ALLERGENI

Per ulteriori dettagli degli allergeni, chiedere la tabella al personale.

Legenda sostanze contenute:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce. Tutto il pesce servito crudo viene sottoposto a trattamento di abbattimento negativo e bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
 8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- I piatti contrassegnati da ° potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata