MENU VIETNAMITA



INVOLTINI

1. NEM (3pz) 1,6

Involtini fritti con carne di suino, orecchie di giuda, verdure, spaghetti di soia. Accompagnati con salsa agrodolce.

2. GOI CUON (4pz) 2

Involtini summer roll (non fritto) con gamberetti, iceberg, carote, vermicelli di riso. Scegli se con salsa agrodolce o alle arachidi.

3. NEM HAI SAN (3pz) 1,2,6,14

Involtini fritti con gamberetti, calamari, carne di suino, orecchie di giuda, verdure, spaghetti di soia. Accompagnati con salsa agrodolce.

4. NEM CHAY (8pz) 1,6

Involtini fritti vegetariani con cavolo, carote e funghi. Accompagnati con salsa agrodolce.

MIX DI INVOLTINI FRITTI

Nem (2pz),
Nem Hai San (2pz),
Nem Chay (6pz)



ZUPPE

5. PHO BO/GA TAI 4

Piatto nazionale Vietnamita: zuppa aromatica, con brodo di carne saporito, tagliatelle di riso, cipollotto. Scegli se con manzo o pollo.

6. TOM-YUM GOONG 2,4,14

Zuppa aromatica piccantina di brodo di pesce, latte di cocco, vermicelli di riso, gamberetti, calamari, profumato con citronella e foglie di lime.

BEVANDE

ACQUA 0.5CL/0.75CL

BIBITE IN LATTINA

BIRRA SAIGON

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE

SPAGHETTI

D.O.C.

7. BUN CHA 4,6

Piatto tradizionale di Hanoi: composto da polpette di suino, pancetta magra in salsa di pesce agrodolce. Accompagnato da vermicelli di riso, iceberg e carote.

8. MI XAO BO/GA/HAI SAN 1,2,6,14

Noodles di grano saltati nel wok con carote, cavolo cappuccio e salsa di soia e ostriche. Scegli se con manzo, pollo o frutti di mare.

9. PHO XAO BO/GA/ HAI SAN 1,2,6,14

Tagliatelle di riso saltate nel wok con carote, cavolo cappuccio e salsa di soia e ostriche. Scegli se con manzo, pollo o frutti di mare.

10. MIEN XAO BO/GA/ HAI SAN 1,2,6,14

Spaghetti di soia saltati nel wok con carote, cavolo cappuccio e salsa di soia e ostriche. Scegli se con manzo, pollo o frutti di mare.

RISO

11. COM CHIEN THAM CAM 2,3,6
Riso saltato nel wok con gamberetti, uova, mais, piselli, carote.

12. COM CHIEN CHAY 3,6
Riso saltato nel wok con uova, mais, piselli, carote.

13. BO LUC LAC 1,6,14
Cubetti di roastbeef saltati nel wok con peperoni, ananas e salsa di soia e di ostriche. Accompagnato da una scodella di riso bianco.

14. GA XAO RAU 1,6,14
Bocconcini di pollo saltati nel wok con broccoli, cavolfiori, carote, salsa di soia e di ostriche. Accompagnato da una scodella di riso bianco.

15. GA XAO SA OT 1,6,14
Bocconcini di pollo saltati nel wok con citronella, peperoncino, salsa di soia e di ostriche. Accompagnato da una scodella di riso bianco.

16. TOM MUC XAO RAU 1,2,6,14
Gamberetti e calamari saltati nel wok con broccoli, cavolfiori, carote, salsa di soia e di ostriche. Accompagnato da una scodella di riso bianco.



ALTRO

17. TOM SOT CHUA NGOT (5pz) 2
Gamberoni saltati in salsa agrodolce.

18. TOM CHIEN XU/MUC ONG CHIEN XU 1,2,14
Gamberetti e calamari impanati nel panko e fritti, Accompagnati con salsa agrodolce.

19A. PHONG TOM 2,6
Nuvolette di gamberi.

19B. GOI RAU
Insalata di carote e mango verde condita con salsa agrodolce.

20. GOI TOM XOAI 2
Insalata di carote, mango verde e gamberetti, condita con salsa agrodolce.

21. RAU XAO THAP CAM 1,6,14
Verdure miste saltate nel wok.

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE

D.O.C.

PER CONCLUDERE

ICE CREAM MOCHI (3pz) 7
Mochi ripieni di gelato

CA PHE DEN
Caffè vietnamita. Scegli se con latte condensato.

CA PHE SUA DA 7
Caffè vietnamita freddo con latte condensato e ghiaccio.

CA PHE TRUNG 3
Caffè vietnamita con uovo montato insieme allo zucchero.

TRA XANH
Teiera con tè verde vietnamita.



ALLERGENI

1. Glutine	8. Frutta a guscio
2. Crostacei	9. Sedano
3. Uova	10. Senape
4. Pesce	11. Sesamo
5. Arachidi	12. Solfiti
6. Soia	13. Lupini
7. Latte	14. Molluschi