



## ANTIPASTI

Acciughe marinate € 9  
Marinated anchovies

Carpaccio di pesce € 12  
Fisch Carpaccio

Brandacujùn € 13  
Stockfish with potatoes

Polpo con patate € 14  
Octopus with potatoes

Impepata di cozze € 14  
Peppered mussels

Carpaccio di bresaola € 10  
Bresaola carpaccio

Coperto € 2



## PRIMI

Spaghetti ai frutti di mare € 16  
Spaghetti with seafood

Spaghetti alle vongole € 15  
Spaghetti with clams

Spaghetti al pomodoro € 12  
Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti al ragù di pesce € 15  
Spaghetti with fish ragout

*per i più piccoli ...  
for children ...*

Penne al pomodoro o pesto € 8  
Penne with tomato or pesto



## SECONDI

Fritto misto € 18  
Mixed fried foods

Calamari fritti € 16  
Fried squid

Acciughe fritte € 12  
Fried anchovies

Gamberi in tempura con panissa € 12  
Shrimp tempura with panissa

Tagliata di tonno € 14  
Tuna steak

Polpo con crema di patate € 12  
Octopus with potato cream

Tartare di tonno con avocado € 14  
Tuna tartare with avocado

Pescato del giorno al forno € 24  
Baked catch of the day

Bistecca ai ferri con patatine fritte € 13  
Grilled steak with french fries



## SALAD

Clapsy Salad € 10

Insalata, pomodoro, pollo, crostini  
Salad, tomato, chicken, croutons

Simon Salad € 12

Insalata pomodoro, carote, avocado, salmone affumicato.  
Salad tomato, carrots, avocado, smoked salmon.

Insalata mista € 10

Insalata, pomodoro, cipolla, tonno, mais, uova sodo.  
Salad, tomato, onion, tuna, corn, hard-boiled eggs.

Verdura griglia mista € 10

Minimo 2 porzioni  
Mixed grill vegetables



## ANTIPASTI THAI

### 1 A - SATE MU

Spiedini di maiale al curry e latte di cocco € 12  
Pork skewers with curry and coconut milk

### 2 A - SATE KAI

Spiedini di pollo iakitori € 10  
Iakitori chicken skewers

### 3 A - POR PIA PAK

Involtini di verdura € 8  
Vegetable rolls

### 4 A - POR PIA PLA

Involtini di acciughe € 10  
Anchovy rolls

### 5 A - KUN SA RONG

Girelli di gamberi € 12  
Shrimp silversides

### 6 A - ANTIPASTI MISTI € 15

Mixed appetizers

Coperto € 2



## PRIMI THAI

### 1 P - KAO PAD KUNG

Riso saltato con gamberi e verdure € 14

Rice skipped with shirmp and vegetables

### 2 P - KAO PAD KAI

Riso saltato con pollo e verdure € 12

Rice skipped with chicken and vegetables

### 3 P - PAD THAI KUNG

Tagliatelle di riso con gamberi, salsa tamarindo e anacardi € 14

Rice noodles with shrimp, tamarind sauce and cashews

### 4 P - UDON CON GAMBERI E VERDURE

Spaghettoni di riso con gamberi e verdure € 13

Rice spaghetti with shrimp and vegetables

### 5 P - PAD WUN SEN KAI

Spaghetti di soia saltati con pollo € 12

Soy noodles shipped with chicken

### 6 P - PAD WUN SEN KUNG

Spaghetti di soia saltati con gamberi € 14

Soy noodles shipped with shrimp

### 7 P - PAD WUN SEN TALE

Spaghetti di soia saltati con frutti di mare € 14

Soy noodles shipped with seafood



## SECONDI THAI

### 1 S - PAD KRA PAO TALE

Gamberi e calamari saltati con basilico € 15  
Skipped prawns and calamari with basil

### 2 S - KAI PRIEW WAN

Pollo agrodolce con ananas € 14  
Sweet and sour chicken with pineapple

### 3 S - TOM YAM KUNG

Zuppa piccante con gamberi € 16  
Spicy soup with shrimp

### 4 S - TOM KA KAI

Zuppa di pollo e funghi con latte di cocco € 16  
Chicken and mushroom soup with coconut milk

### 5 S - KENG KIEW WAN KAI

Pollo al cherry verde con latte di cocco € 15  
Green cherry chicken with coconut milk

### RISO THAI AL VAPORE € 3

1. **Cereali contenenti glutine;**
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
3. **Uova** e prodotti a base di uova;
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce;
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**;
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;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

---

## CARTA DEI VINI

---

---





## SPUMANTI

Castello Bonomi - Franciacorta Brut "Cuvée 22" Vitigno: Chardonnay - Vol. 12,5% - Metodo Classico – Lombardia	€ 32,00
Bosco del Merlo - Prosecco Sup. Valdobbiadene Brut Vitigno: Glera - Vol. 11,5% - Metodo Martinotti – Veneto	€ 22,00
Terre di Rai - Prosecco Sup. Valdobbiadene Extra Dry Vitigno: Glera - Vol. 11% - Metodo Martinotti - Veneto	€ 20,00

## SPUMANTI ROSE'

Castello Bonomi - Franciacorta Rosé Brut Millesimato Vitigno: Pinot Nero - Vol. 12,5% - Metodo Classico – Lombardia	€ 32,00
Bosco del Merlo - Prosecco Rosé Brut Doc Vitigno: Glera, Pinot Nero - Vol. 11,5% - Metodo Martinotti – Veneto	€ 22,00
Aganis - Spumante Rosé Brut Vitigno: Pinot Nero - Vol. 12% - Metodo Martinotti - Friuli Venezia Giulia	€ 22,00

## BIANCHI

Teciallo - Pigato Doc Vitigno: Pigato - Vol. 13% - Vino bianco fermo - Liguria di Ponente	€ 20,00
Teciallo - Vermentino Doc Vitigno: Vermentino - Vol. 12,5% - Vino bianco fermo - Liguria di Ponente	€ 20,00



<b>Cossetti - Roero Arneis "Renovo" Docg</b> Vitigno: Arneis - Vol. 13% - Vino bianco fermo – Piemonte	€ 22,00
<b>Erste+Neue - Gewürztraminer A.A. Doc</b> Vitigno: Gewürztraminer - Vol. 14% - Vino bianco fermo - Trentino Alto Adige	€ 24,00
<b>Erste+Neue - Müller Thurgau A.A. Doc</b> Vitigno: Müller Thurgau - Vol. 12,5% - Vino bianco fermo - Trentino Alto Adige	€ 20,00
<b>Erste+Neue - Sauvignon A.A. Doc</b> Vitigno: Sauvignon - Vol. 13% - Vino bianco fermo - Trentino Alto Adige	€ 20,00
<b>Aganis - Ribolla Gialla Doc</b> Vitigno: Ribolla Gialla - Vol. 13% - Vino bianco fermo - Friuli Venezia Giulia	€ 20,00
<b>Zaccagnini - Pecorino Doc Tralcetto</b> Vitigno: Pecorino - Vol. 13% - Vino bianco fermo - Abruzzo	€ 15,00
<b>Tasca d'Almerita - Leone Blend Igt</b> Vitigni: Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer, Moscato - Vol. 13% - Vino bianco fermo - Sicilia	€ 24,00

## ROSE'

<b>Cossetti - Rosato Doc "Mimi"</b> Vitigni: Barbera, Freisa - Vol. 14% - Vino rosato fermo - Piemonte	€ 20,00
<b>M. Antinori - Rosato del Salento Calafuria Tormaresca</b> Vitigni: Blend - Vol. 12,5% - Vino rosato fermo – Puglia	€ 22,00
<b>Tasca d'Almerita - Regaleali Le Rose Igt</b> Vitigno: Nerello Mascalese - Vol. 13,5% - Vino rosato fermo - Sicilia	€ 20,00



## ROSSI

<b>Cossetti - Barbera d'Asti Sup. "La Vigna Vecchia" Docg</b>	€ 22,00
Vitigno: Barbera - Vol. 14% - Vino rosso fermo - Piemonte	
<b>Cossetti - Nebbiolo d'Alba "Renovo" Doc</b>	€ 24,00
Vitigno: Nebbiolo - Vol. 14% - Vino rosso fermo - Piemonte	
<b>Erste+Neue - Lagrein Doc</b>	€ 22,00
Vitigno: Lagrein - Vol. 13,5% - Vino rosso fermo - Trentino Alto Adige	
<b>Aganis - Merlot Doc</b>	€ 20,00
Vitigno: Merlot - Vol. 13% - Vino rosso fermo - Friuli Venezia Giulia	
<b>Zaccagnini - Montepulciano d'Abruzzo Doc Tralcetto</b>	€ 15,00
Vitigno: Montepulciano - Vol. 13,5% - Vino rosso fermo - Abruzzo	
<b>M. Antinori - Fichimori del Salento Igt Tormaresca</b>	€ 18,00
Vitigno: Negroamaro, Syrah ed altri uvaggi - Vol. 13,5% Vino rosso fermo - Puglia	

## VINO DELLA CASA

<b>Bianco fermo "Sauvignon" Terre di Rai</b>	
cl. 25	€ 3,00
cl. 50	€ 6,00
<b>Rosso fermo "Merlot" "Cabernet" Terre di Rai</b>	
cl. 25	€ 3,00
cl. 50	€ 6,00