

Thai

Benvenuti da Midori!

Unoasi culinaria che unisce l'arte del sushi Giapponese alla ricca tradizione culinaria della Thailandia. Il nostro locale incarna l'essenza di un connubio di culture e sapori.

Noodles & Riso

Pad Thai	17,00 €
Tagliatelle di riso, saltati in sala di tamarindo con gamberi, uovo, tofu, germogli di soia e allium	
1. Noodles on the Road	13,00 €
Spaghetti di grano saltati al wok con verdure stagionali.	
Udon Power	19,00 €
Spaghetti udon con manzo, salsa piccante e verdura di stagione.	
2. Chicken & Zen	15,00 €
Riso jasmine saltato al wok con pollo, uovo, carote, porro e cavolo cappuccio	
Lovely island	17,00 €
Spaghetti di soia con gamberi, uovo, aromatizzati al curry giallo e verdure di stagione.	
Bangkok Flower	13,00 €
Riso jasmine saltato al wok con uova, carote, porro e cavolo cappuccio	
Kao Pad Sapparod	18,00 €
Riso jasmine saltato al wok con Gamberi, uova, carote, porro e cavolo cappuccio, edamame e ananas	

Curry's

Keang Deang curry rosso	15,00 €
-------------------------	---------

Curry rosso con pollo germogli di bamboo verdure di stagione servito con riso jasmine cotto al vapore.

Keang Kiew curry verde 15,00 €

Curry verde con pollo ,germogli di bamboo, verdura di stagione servito con riso jasmine cotto al vapore.

Massaman Curry (curry dolce) 15,00 €

Curry alla cannella pollo, patate e anacardi, servito con riso jasmine cotto al vapore

Curry Rosso Vegetariano 17,00 €

Curry con juckfruit, germogli di bamboo e tofu, servito con riso jasmine cotto al vapore

Curry Verde Vegetariano 17,00 €

Curry con juckfruit, germogli di bamboo e tofu, servito con riso jasmine cotto al vapore

Massamann Curry Vegetariano 17,00 €

Curry con juckfruit, patate e tofu, servito con riso jasmine cotto al vapore

Thais Specials

Duck Thai Style 22,00 €

Anatra allo zenzero e miele, verdure saltate al wok servito con riso jasmine cotto al vapore.

Pad Krapao 20,00 €

Tritato di manzo aromatizzato al basilico e peperoncino, servito con uovo fritto allocchio di bue.

Gue Tiew Soup Pollo / Maiale 16,00 €

Zuppa Thai, brodo ristretto di Carne con Tagliatelle di Riso , Germogli di Soia e Verdure.

Gue Tiew Soup Manzo / Gamberi 18,00 €

Zuppa Thai, brodo ristretto di Carne o Crostacei con Tagliatelle di Riso , Germogli di Soia e Verdure.

Gnocchi di riso tartufati	15,00 €
Gnocchi di riso saltati al work con funghi dell'Asia, Pak choy, germogli di soia aromatizzati al tartufo, sesamo e coriandolo.	
Tom kha gai	16,00 €
Zuppa di pollo con latte di cocco, galanga, citronella, lime, foglie di kaffir e funghi asiatici	
Tom yum gung	17,00 €
Zuppa di gamberi con latte di cocco, peperoncino, citronella, foglie di kaffir. Lime e funghi asiatici	

Zuppe Tradizionali Thai

Tom yum gung	17,00 €
Zuppa di cocco con gamberi, funghi asiatici, galanga, citronella, foglie di kaffir, lime e peperoncino. Servito con riso jasmine cotto al vapore	
Tom kha gai	15,00 €
Zuppa di cocco con pollo, funghi asiatici, galanga, citronella, foglie di kaffir e lime. Servito con riso jasmine cotto al vapore	

Summer Edition

Lab Gai	15,00 €
Insalata di pollo macinato, marinato con menta, cipolla rossa, lime, coriandolo, riso tostato e peperoncino	
Popia sod	15,00 €
Involtini di riso freschi, farciti con verdure, insalata, noodles, gambero e pollo. Serviti con salse artigianali	
Yum Wun Sen Thale	17,00 €
Insalata di spaghetti di soia, ai frutti di mare, pomodorini, lime, coriandolo, cipolla rossa, cipollotto	
Gamberoni al Burro	15,00 €

4 gamberoni agli aromi e soia

Pla Nung Manao

22,00 €

Filetto di orata o spigola cotto al vapore, aromatizzato al limone foglie di kaffir e citronella

Pla Tord Rad Nam Prik

22,00 €

Filetto di orata o spigola in tempura, colata di curry rosso leggermente piccante servito con riso jasmine.

Nam Tok Nua

22,00 €

Insalata Tradizionale thai, manzo straccetti, menta, peperoncino, lime, cipolla rossa

Winter Edition

Glazed Beef

16,00 €

Straccetti di carne essicata glassata alla soia con sesamo e cetrioli