



BAAN THAI

www.ristorantebaan thai.it

MENU

202310

Orari Sala:
Lun.: Chiuso
Mar. - Ven. :
19.00 - 23.00
Sab.:
12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00
Dom.:
19.00 - 23.00

Orari Asporto:
Lun.: Chiuso
Mar. - Sab. :
12.00 - 14.00 / 19.00 - 22.00
Dom.:
19.00 - 22.00

Cell.: 379.16.52.245



@ristorantebaan thai

IL LOCALE



Ristorante Baan Thai, è un piccolo ristorante Thai che vuole farti vivere un'esperienza unica. Infatti, come dice il nome Baan Thai cioè Casa Thai, il cliente si deve sentire a suo agio, in un locale tranquillo e, soprattutto, trovare il posto ideale per assaporare la vera cucina Thai con i suoi piatti tipici, cucinati al momento con prodotti freschi per garantire fino all'ultimo il vero sapore Thai.

Come mangiare e stare a tavola in Thailandia

In Thailandia, a Tavola, si mangia con una forchetta (mano sinistra) e con un cucchiaio (mano destra) infatti non c'è bisogno del coltello perchè il cibo è servito già tagliato a bocconi, che vanno inforcati e accomodati sul cucchiaio prima di essere messi in bocca. Le posate sono servite avvolte in un piccolo fazzoletto, che i thailandesi usano in genere per dare una "passata extra" al piatto e alle posate prima di mangiare. Il riso al vapore (Khao) viene servito con la maggioranza dei piatti, infatti una delle frasi più comuni utilizzate per esprimere "mangiare" è "Kin Khao" (letteralmente "Mangiare Riso"). Le Bacchette vengono proposte solo per i piatti a base di Noodle, mentre, per i piatti a base di sticky rice, vengono usate direttamente le dita della mano destra mai mangiare con le dita della mano sinistra, perchè generalmente è quella usata per lavarsi dopo essere andati in bagno. Le pietanze e le zuppe vengono servite tutte insieme cosicché i vari gusti possono essere assaporati contemporaneamente, e condivisi da tutti i commensali. Più persone ci sono, più piatti vengono ordinati. Ad esempio, in due si ordina tre piatti più un piatto di riso a testa, mentre tre persone ordinerebbero quattro piatti, e così via. Nel proprio piatto di riso va aggiunto un piatto a scelta ed in genere si prendono non più di un paio di cucchiainate di questo alla volta. Il cibo insipido è l'incubo dei Thailandesi, infatti sui tavoli si trovano tutte le spezie pronte per almeno le quattro sfumature dei gusti basilari (salato, acido, dolce e piccante): solitamente salsa pesce con peperoncino, zucchero e peperoncini secchi, a volte anche una ciotola contenente arachidi e una bottiglietta di ketchup. Molti dei piatti della cucina Thai vengono serviti con il proprio condimento specifico, in genere piccante, chiamato "nam jim". Nel caso si morda un peperoncino la cosa migliore da fare è prendere un boccone bello grande di riso bianco e poi bere un gran sorso di birra: l'acqua non migliora la situazione, anzi, aumenta la sensazione di bruciore.



Storia e Cultura

L'origine della Thailandia è piuttosto controversa. Il suo popolo discende sicuramente da genti che lasciarono le regioni della Cina a Sud-Est a causa delle continue scorribande dei Mongoli. Dalle prime tracce della fiorente civiltà dell'Età del Bronzo a Ban Chiang, villaggio preistorico a nord est del paese, la storia della Thailandia è stata tutto tranne che monotona. In Thailandia i reperti archeologici più antichi si trovano infatti in alcuni villaggi nella regione nord-est tra Ban Chiang e Ban Prasat dove le tracce della coltivazione del riso risalgono al 4.000 A.C. (mentre in Cina contemporaneamente si coltivava e si consumava il miglio). La Thailandia viene avvalorata dagli archeologi anche per il fatto di essere stata una delle civiltà dell'Età del Rame più antiche del mondo. Migliaia di anni fa, tre gruppi di popolazioni emigrarono dalla Cina verso il Sud ovvero verso l'attuale territorio thailandese: i Mon, i Khmer ed i Thai. Il gruppo Mon si stabilì nell'attuale Myanmar, il gruppo Khmer nell'attuale Cambogia, e il gruppo Thai fondò tre stati thailandesi nel settentrione 1.200 anni fa: Lanna, Sukhothai e Phayao. Sukhothai (Alba della Felicità) viene considerato il primo vero stato indipendente e il luogo di nascita della cultura Thai. Sukhothai, che dichiarò la sua indipendenza nel 1238, vide espandere gradualmente il proprio territorio fino al bacino del fiume Chao Phraya, la fondazione del Buddismo Theravada come religione dominante, la creazione degli alfabeti thai e le prime vere forme d'arte thailandese che includono la pittura, l'architettura e la letteratura. L'era di Sukhothai declinò nel 1300 quando divenne uno stato vassallo di Ayutthaya, un regno che si trovava più a sud. Fondato nel 1350, Ayutthaya dista 86 chilometri da Bangkok, viene considerato uno dei regni più sviluppati e ricchi sul pianeta in quel periodo. Durante i suoi 417 anni di dominio, Ayutthaya portò la cultura thailandese alla fioritura, salvando i propri territori dalla presenza khmer, stringendo contatti con gli arabi, cinesi, giapponesi e con alcuni stati europei, specialmente con i portoghesi e gli olandesi. Ayutthaya venne distrutta infine dall'esercito birmano. Tuttavia i Birmani non ebbero mai il totale controllo sul Regno. Nel 1769, il Re Taksin il Grande fondò la nuova capitale a Thon Buri, sulle sponde del fiume Chao Phraya e recuperò il controllo del territorio. Nel 1782, Re Rama I "Il Grande", primo regnante della dinastia Chakri, spostò la capitale sull'altra sponda del fiume, a Bangkok.

Lingua

La scrittura ed il linguaggio thailandesi risultano incomprensibili ai viaggiatori stranieri perché sono composti da 20 vocali, 44 consonanti e 5 toni. Tuttavia, la lingua inglese è largamente usata nelle aree turistiche, in particolare a Bangkok, Chiang Mai, Pattaya e Phuket. Si parla l'inglese in quasi tutti gli ospedali, negozi, ristoranti, banche, uffici internazionali, punti di noleggio auto. Le indicazioni stradali in Thailandia sono scritte in entrambe le lingue: thailandese e inglese.



Religione

Il Buddismo Thevarada, discendente dal Buddismo Dvaravati del X secolo, è una religione professata da più del 95% dei thailandesi e influisce fortemente sulla vita quotidiana. La Thailandia è uno dei pochi paesi sul pianeta che riesce ad incorporare con successo questo ramo del Buddismo nella sua struttura giuridica e morale. Oltre a dare forma al pensiero comune, provvedere a gestire i rapporti sociali e offrire un sostegno morale, il Buddismo ha contribuito a dare ispirazione ad una incomparabile creazione artistica. Così come il Cristianesimo ha dato il via alla costruzione delle cattedrali europee, il Buddismo ha ispirato la costruzione di numerosi e talvolta spettacolari templi per onorare il Buddha. I buddisti thailandesi studiano seriamente gli insegnamenti dell'Illuminato. È tradizione per i giovani buddisti sottoporsi, in Thailandia, ad un'ordinazione per diventare monaci per un periodo che va da cinque giorni fino a tre mesi. Questa cerimonia ricorre, normalmente, durante il periodo delle piogge (periodo della Penitenza o Quaresima Buddhista), che dura tre mesi in cui i monaci non viaggiano e rimangono nei templi. Oltre a mantenere le comunità monastiche, i templi thailandesi hanno sempre avuto altre funzioni come ad esempio fungere da rifugio, centro di divulgazione di notizie e informazioni, scuola, ospedale o dispensario per il villaggio. I templi, perciò, rivestono un ruolo essenziale nella società. I thailandesi sono estremamente tolleranti e rispettano tutte le religioni: le minoranze mussulmane, cristiane, induiste, sikh possono praticare le loro credenze liberamente sotto la garanzia e il patrocinio del re.

Geografia

La Thailandia ha un'area di 514.000 Km²: quasi il doppio dell'Italia, ed è situata nella parte centrale della penisola indocinese. E' la principale porta di entrata nel sud-est asiatico e la sua forma sulla cartina è stata paragonata alla testa di un elefante con il corpo che si estende in basso verso la Malesia. Il centro della Thailandia, Bangkok, è a circa 14 gradi latitudine Nord al livello di Madras, Manila e Khartoum. Estendendosi da Nord a sud in circa 16 gradi longitudinali, il Paese ha una lunghezza di 1.860 Km, ma va assottigliandosi a sud nella sua forma peninsulare. Il Paese si allarga, invece, verso nord nella forma di testa di elefante sopradescritta facendo sì che le distanze in altre direzioni siano limitate a non più di 1000 KM. La Thailandia ha forse il territorio più diversificato di tutto il sud-est asiatico. La topografia del paese varia dalle alte montagne del Nord alle calcaree isole tropicali dell'estremo Sud, già parte dell'arcipelago Malese delle Isole del Mar delle Andamane. I fiumi ed i loro affluenti hanno origine nella Thailandia settentrionale e centrale e sfociano nel Golfo della Thailandia attraverso il delta del mitico fiume Chao Phraya vicino a Bangkok. Il fiume Mun ed altre vie fluviali del Nord-Est sfociano nel Mar Cinese attraverso il fiume Mekong. Parliamo quindi di una terra dai forti contrasti paesaggistici con scenari che variano da regione a regione. Si possono distinguere tre diversi tipi di ecosistemi: a nord, le selvagge e lussureggianti foreste, la fitta e rigogliosa giungla lungo le coste mentre, a sud, il mare con spiagge bianchissime e acque trasparenti.



Clima

Il clima della Thailandia è tropicale, caldo e umido, dominato dal regime monsonico. Il paese è caratterizzato da due stagioni, quella umida estiva tra maggio e ottobre e quella secca invernale tra novembre e aprile. I mesi tra marzo e maggio sono i più caldi dell'anno. La stagione delle piogge arriva con il monzone di sud-ovest, a partire dal mese di maggio e dura fino a tutto il mese di ottobre. La capitale Bangkok ha un clima tropicale caldo e umido. Il mese più caldo è il mese di aprile con temperature medie massime di 35°C e medie minime di 26°C. Dicembre è il mese più fresco con temperature medie massime di 31°C e medie minime di 21°C. La media annua delle precipitazioni a Bangkok è di 1500 mm. Il nord e il nord-est del paese è generalmente più fresco della capitale. La città di Chiang Mai presenta sempre un clima tropicale, ma meno umido e più fresco durante i mesi invernali. Le piogge sono concentrate, anche qui, durante il monzone di sud-ovest tra maggio e ottobre ma la media annua delle precipitazioni a Chiang Mai supera di poco i 1100 mm. Il sud del paese presenta temperature più costanti durante tutto l'arco dell'anno e piogge più intense. Variazioni notevoli si hanno invece tra le località poste lungo la costa del Mare delle Andamane e quelle che si trovano lungo il Golfo di Thailandia. Nell'isola di Phuket, che si trova nel mare delle Andamane, il periodo più caldo è compreso tra il mese di marzo ed aprile con temperature medie massime di 34°C (con punte massime ad aprile vicine ai 40°) e medie minime di 25°C, che rimangono anche nei mesi più freschi dell'inverno. La stagione delle piogge va da maggio ad ottobre e la media annua delle precipitazioni a Phuket è di oltre 2200 mm. Nell'isola di Koh Samui, posta nel Golfo di Thailandia, le temperature sono simili a quelle di Phuket, ma le piogge sono meno abbondanti. La media annua è, infatti, di 1.950 mm. la stagione delle piogge inizia con il monzone di nord-est, in ottobre e termina in dicembre. I mesi più secchi sono quelli tra gennaio e aprile. I mesi tra novembre e febbraio sono i migliori per una visita in Thailandia perchè più freschi, secchi e con un tasso di umidità più basso.

Seguici sui Social per essere sempre aggiornato



+39.379.16.52.245



@ristorantebaan thai



@ristorantebaan thai



www.ristorantebaan thai.it



RistoranteBaan Thai
Thailandia1



BAAN THAI

www.ristorantebaan thai.it

ANTIPASTI



N. 1 - KAY SATAY
3pz. Spiedini di pollo marinati e speziati cotti alla piastra serviti con salsa arachidi

€ 7,00



N. 2 - KUNG SATAY
3pz. Spiedini di gamberi marinati e speziati cotti alla piastra serviti con salsa arachidi

€ 7,00



N. 3 - POH PIA TOD
4pz. Involtini (Thai) fritti, ripieni di spaghetti di soia, carote e crauti serviti con salsa agrodolce

€ 7,00



N. 4 - POH PIA SOD
6pz. Involtini di carta riso, spaghetti di soia, carote, cetriolo, insalata e menta serviti con salsa di soia

€ 7,00



N. 5 - KUNG NUNG PHA HOM
4pz. Gamberi avvolti in pasta, fritti, serviti con salsa di prugne

€ 7,00



N. 6 - TOD MAN KUNG
4pz. Tortini di gamberi, fritti, serviti con salsa di prugne

€ 7,00



N. 7 - TOD MAN PAL
4pz. Tortini misto pesce, fritti, serviti con salsa di prugne

€ 7,00



N. 8 - KANOOM PANG NA KUNG
4pz. Toast fritto con crema di gamberi servito con salsa agrodolce

€ 7,00



N. 9 - KANOOM JEEB MOO
4pz. Ravioli al vapore, ripieni di maiale e spezie serviti con salsa di soia

€ 7,00



N. 10 - KANOOM JEEB KUNG
4pz. Ravioli al vapore, ripieni di gamberi e spezie serviti con salsa di soia

€ 7,00



N. 11 - PAL KRA PHONG
Sardine Thai in salsa di pomodoro leggermente piccante

€ 7,00



N. 12 - MOO YANG
1pz. Filetto di Maialino marinato con erbe (Thai) alla piastra serviti con salsa piccante

€ 7,00



BAAN THAI

www.ristorantebaan thai.it

ANTIPASTI



N. 13 - TOFU SATAY
3pz. Spiedini di Tofu misto pesce
fritti serviti con salsa agrodolce

€ 7,00



N. 16 - NUVOLE BAAN THAI
Nuvole di Gamberi fatte in casa
servite con salsa agrodolce

€ 6,00



N. 17 - MIX ANTIPASTI
2pz. di 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10
Servito con mix di salse fatte in casa
Consigliato per 2 Persone

€ 25,00

N. 18 - GRANMIX ANTIPASTI
Mix Antipasti + 11/13/16
Consigliato per 2 Persone

€ 30,00

Le nostre salse di accompagnamento fatte in casa

Le nostre salse sono fatte in casa come da tradizione Thai - € 1.00

S01 - Soia RBT

S04 - Agrodolce Mango/Ananas

S07 - Arachidi

S10 - Latte di Cocco

S02 - Agrodolce

S05 - Agrodolce Mango Piccante

S08 - Siriracha Thai Piccante Rossa

S11 - Latte di Cocco Dolce

S03 - Agrodolce Prugne

S06 - Agrodolce Coriandolo

S09 - Siriracha Thai Piccante Verde

S12 - Peperoncino Polvere

Insalate Thai



N. 100 - SOM TAM
Insalata di papaya verde, pomodorini,
arachidi, condita alla maniera Thai
(salsa di pesce, limone)

€ 12,00



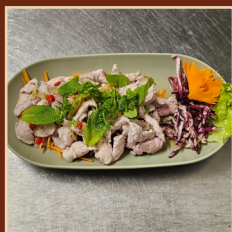
N. 101 - YUM WUN SEAN
Insalata di spaghetti di soia con mix di
Gamberi/Calamari/Cozze, arachidi,
coriandolo, cipolla e peperoncino

€ 14,00



N. 102 - LAAB
Insalata di carne tritata cotta con
menta, peperoncino, polvere di riso
tostato, lime, coriandolo e scalogno

€ 12,00



N. 103 - NHAM TOK
Straccetti di carne cotti con polvere di
riso tostato, peperoncino, lime,
coriandolo, citronella, menta e scalogno

€ 12,00



N. 104 - MOO SADOONG
Straccetti di carne cotti con
coriandolo, aglio, peperoncino e
citronella

€ 12,00



PASTA

Inserisci il tuo ingrediente preferito:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi - Calamari: € 13.00

- Per ogni aggiunta + € 1.00



N. 40 - PAD THAI
Tagliatelle di riso saltate con uova e salsa al tamarindo



N. 41 - PAD SEE LUW
Quadrotti di riso saltati con uova, broccoli in salsa di soia scura



N. 42 - PADKEE MAO
Spaghetti MaMa saltati con uovo, peperone, funghi Thai e basilico in salsa soia ed ostrica



N. 43 - PAD WUN SEAN
Spaghetti di soia saltati con uovo, broccoli e salsa di soia ed ostrica



N. 44 - LIN KAO
Lingue di riso saltate con uova, bambù, broccoli, funghi Thai in salsa di soia scura ed ostrica

RISO

Inserisci il tuo ingrediente preferito:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi - Calamari: € 13.00

- Per ogni aggiunta + € 1.00



N. 60 - KHAO PAD
Riso Thai Jasmine saltato con uovo, verdure e salsa di soia



N. 61 - KHAO PAD SAPPAROT
Riso Thai Jasmine saltato con curry giallo, ananas, uova e salsa di soia



N.62- Khao Pad Kang Keaw Wan
Riso Thai Jasmine saltato con curry verde, citronella, foglie di lime, uova e salsa di soia



N. 63 - KHAO PAD TOM YUM
Riso Thai Jasmine saltato con curry rosso, foglie di lime, citronella, uova e salsa di soia



THAI ZUPPE & CHERRY

Inserisci il tuo ingrediente preferito:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi - Calamari: € 13.00

- Per ogni aggiunta + € 1.00

Tutte le nostre Zuppe sono servite con Riso Thai Jasmine al vapore



N. 20 - TOM YUM

Zuppa speziata al profumo di foglia di lime, citronella con carote, cipolla, funghi thai, pomodoro, sedano e coriandolo



N. 21 - TOM KHA

Zuppa al latte di cocco speziata alle erbe con funghi thai, pomodori, sedano, coriandolo



N. 22 - KANG KEAW WAN

Zuppa al curry verde con latte di cocco, funghi Thai, fagiolini, melanzane Thai, basilico Thai



N. 23 - KANG PHED

Zuppa al curry rosso con latte di cocco, bambu, funghi thai, fagiolini, basilico thai, sedano e melanzane Thai



N. 24 - KANG KAREE

Zuppa al curry giallo, patate, arachidi, anacardi e latte di cocco



N. 25 - KANG MASSAMAN

Zuppa al curry Massaman con spezie, patate, arachidi, anacardi, latte di cocco, fagiolini



N. 26 - KANG PANENG

Zuppa al curry rosso, salata e dolce, con latte di cocco, bambu, fagiolini, basilico thai, melanzana Thai

Riso Da Accompagnamento



N. 64 - KHAO SUAI
Riso Thai Jasmine cotto al vapore

€ 5,00



N. 65 - KHAO NEAOW
Riso glutinoso cotto al vapore

€ 5,00



BAAN THAI

www.ristorantebaan thai.it

Thai Wok

Fai saltare in padella il tuo ingrediente preferito:
- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi - Calamari: € 14.00
- Per ogni aggiunta + € 1.00



N. 80 - PAD KRAPROW
Saltato con basilico, carote, cipolle, sedano e peperoncino in salsa d'ostrica servito con riso e uovo fritto



N. 81 - PAD MED MAMUANG
Saltato in salsa agrodolce, salsa d'ostrica con peperoni e anacardi



N. 82 - PAD PREAW WAN
Saltato in salsa agrodolce, salsa d'ostrica, con ananas, broccoli, pomodori e cetriolo



N. 83 - PAD KHING
Saltato con ginger, salsa d'ostrica, cipolla, carote, broccoli



N. 84 - PAD CHA
Saltato in salsa d'ostrica con pepe, peperoni, cipolla, basilico, foglie di lime, basilico, zenzero, bambù e funghi



N. 85 - PAD SAUCE PRING
Saltato in salsa di peperoncino, salsa d'ostrica, pepe, salsa di soia, carote, peperoni, cipolla, broccoli



N. 86 - PAD NAM MAN HOY
Saltato in salsa d'ostrica, cipolle, carote, broccoli



N. 87 - PAD PRIK THAI DAM
Saltato in salsa d'ostrica, pepe nero, peperoni, carote e cipolla



N. 88 - TOD KRATIEM PRIK THAI
Marinato in salsa di soia e Fritto con aglio, pepe e cipolle



N. 89 - PAD PHED
Saltato in curry rosso, salsa d'ostrica, peperoni, cipolla, fagiolini, bamboo, funghi, sedano, zenzero, melanzane e foglie lime



BAAN THAI

www.ristorantebaan thai.it

Thai Wok Simple



N. 130 - PLA RAD PRINK
Orata frita con salsa agrodolce,
peperoni, cipolle e sedano in stile
Thailandese

€ 22,00



N. 131 - PLA NUNG MANAW
Orata al vapore con limone in stile
Thailandese

€ 22,00



N. 132 - PHAD PAK
Verdure miste di stagione saltate con
salsa di soia

€ 10,00



N. 133 - PED THXK
Anatra frita servita con salsa
agrodolce anans e mango

1/4 € 14,00

1/2 € 26,00



N. 134 - HU MOO NUNG
Orecchia di Maiale cotta al vapore
servita con salsa piccante Thai

€ 10,00



N. 135 - KHI LUK KHEY
Uova sode sbucciate e fritte, cosparse
di glassa al tamarindo, scalogno e
peperoncini secchi fritti

€ 10,00



N. 136 - KRADUK MOO TOD
Costine di maiale marinate fritte
servite con salsa piccante Thai

€ 10,00



N. 137 - PEAK KAY YANG
4pz. Ali di di pollo marinate e fritte
con spolverata aglio thai fritto servite
con salsa agrodolce

€ 10,00



N. 138 - PEAK KAY TOD
3pz. Cosce di di pollo marinate e
fritte con spolverata di aglio thai fritto
servite con salsa agrodolce

€ 10,00



N. 150 - COTOLETTA
Cotoletta di pollo impanata servita
con salsa ketchup

€ 10,00



N. 151 - CROCCHETTE
Crocchette di pollo impanate servite
con salsa ketchup

€ 10,00



N. 152 - PATATE FRITTE
Patatine fritte servite con salsa
ketchup

€ 6,00



BAAN THAI

www.ristorantebaanthai.it

Bevande Analcoliche Thailandesi



Thai Tea ml500
Verde
€ 3.00



Thai Tea ml500
Verde Miele Limone
€ 3.00



Thai Tea ml500
Verde e Riso
€ 3.00



Thai Tea ml380
Verde e Uva
€ 3.00



Thai Tea ml380
Verde e Anguria
€ 3.00



Thai Tea ml500
Tè Nero Limone
€ 3.00



Bubble Cocktail Alcolico/Analcolico
Pina Colada - Arancia - Sciroppo
Fragola
€ 7.00



Thai Tea Caldo
Citronella € 3.00
Ginger € 3.00

Mogu Mogu è una bevanda analcolica famosissima Thailandese, a base di succo di frutta e acqua, con pezzetti di Nata de Coco che rimangono in sospensione e la rendono curiosa e particolare.



Mogu Mogu: € 3.00

Mela - Mirtillo - Cocco -
Uva - Litchi - Mango -
Melone - Arancia - Frutto
della Passione - Pesca -
Ananas - Guava -
Guanabana - Fragola -
Tamarindo - Yogurt -
Pina Colada - Pompelmo

Bevande Alcoliche Thailandesi



Thai Beer Singha
33cl € 4.00
66cl € 7.00



Thai Beer Chang
33cl € 4.00
66cl € 7.00



Thai Beer Leo
33cl € 4.00



RUM - Sang Som
Bic € 5.00
750cl € 22.00



RUM - Mekhong
Bic € 5.00
750cl € 22.00



BAAN THAI

www.ristorantebaan thai.it

Vini Rossi Bianchi Bollicine



**Prosecco
ExtraDry**
750cl. € 20.00



**Donna Fugata
Anthilia**
750cl. € 20.00



**Donna Fugata
Anthilia**
375cl. € 12.00



Falanghina
750cl € 20.00



**Cà Dei frati
Lugana**
750cl. € 20.00



Primitivo
750cl. € 20.00



Dolcetto D'Alba
750cl. € 20.00



**Cà Dei frati
Ronchedone**
750cl. € 26.00



**Cà Dei frati
Rosa**
750cl. € 18.00



Calice
€ 5.00

Bibite / Caffetteria

Acqua Nat/Gas 0.5 lt. € 2.00
Acqua Nat/Gas 1.0 lt. € 3.00

Bibite:
CocaCola € 3.00
CocaCola Zero € 3.00
Sprite € 3.00

Caffetteria:
Caffè € 1.50
Caffè Dek € 1.50
Orzo € 1.50
Ginseng € 1.50
Tazza Grande € 0.50 +
Correzione € 0.50 +
Americano € 2.00
Cappuccio € 2.00
Coperto € 3.00

Rum / Digestivi / Amari

€ 5.00



Meloncello



Bananello

Braulio
Amaretto Saronno
Baileys
Amaro del Capo / del Golfo
Sambuca
Montenegro
SangSom
Mekhong

Allergeni

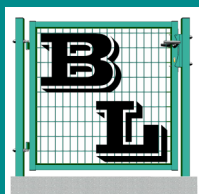
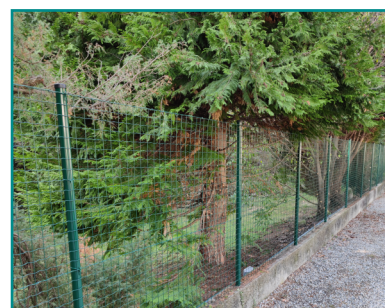
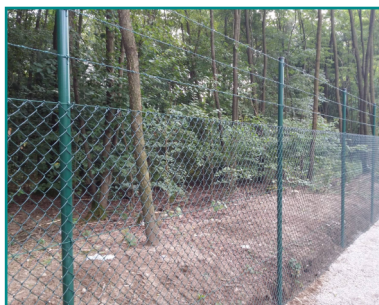
Senape	Anidride solforosa	Uova	Pesce	Crostacei	Poco Piccante
Soia	Cereali	Lupini	Arachidi e Derivati	Latte e derivati	Piccante
Frutta a Guscio	Sedano	Molluschi	Sesamo		

- Raccomandiamo inoltre di avvisare il responsabile di sala su eventuali allergie e/o intolleranze di cui si è affetti.
- In caso di irreperibilità, alcuni prodotti, potrebbero essere congelati.
- Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche senza preavviso e in qualsiasi momento
- Verdure: Cipolle - Carote - Sedano - Peperoni - Zucchine - Broccoli - Melanzane - Funghi - Fagiolini - Bambù
- Pomodori - Cetrioli - Patate - Verdura di Stagione



WWW.BRICOARIO.eu

Produzione - Vendita - Posa - Manutenzione



Bricolario di Civitillo Cristian
Cell. +39.347.40.28.984
Mail: info@bricolario.eu