



RISTORANTE BAAN THAI

Ristorante Baan Thai è un piccolo ristorante Thaiandese 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 Thaiandese con i suoi piatti tipici, cucinati al momento con prodotti freschi per garantire fino all'ultimo il vero sapore Thai.

ORARI DI APERTURA

Lunedì:	Giorno di Chiusura
Martedì:	12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00
Mercoledì:	12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00
Giovedì:	12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00
Venerdì:	12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00
Sabato:	12.00 - 14.00 / 19.00 - 23.00
Domenica e Festivi:	Pranzo Chiuso / 19.00 - 23.00

La cucina chiude 30min prima dell'orario di chiusura



RISTORANTE BAAN THAI



seguici sui social...



+39.379.16.52.245



@ristorantebaanthai



@ristorantebaanthai



ristorantebaanthai.it



Thailandia1

***** ATTENZIONE ALLA PRENOTAZIONE *****



Ricordiamo, che dopo 15 minuti di ritardo dall'orario di prenotazione senza avvisarci, il tavolo verrà lasciato libero per altri clienti.

***** E PER TUTTE LE PRENOTAZIONE ON-LINE *****

Per tutti i clienti che prenotano tramite le PIATTAFORME ON-LINE, ricordiamo che il software ottimizza gli orari, pertanto, è gradita la puntualità, e rispettare il tempo assegnato sul tavolo, per il ripetto dei commensali che si devono accomodare successivamente.
ATTENZIONE alla voce "il tuo tavolo verrà riservato per..."

LUK THEP - BAMBOLE ANGELO

LUK THEP, note anche come BAMBOLE ANGELO sono create in plastica e inverosimilmente rimembranti creature umane, si crede abbiano qualche capacità di portare buona sorte ai possessori e che siano, dunque, possedute da spiriti buoni. Vengono, proprio come fossero neonati reali, curati e trattati come bebè dai proprietari, con cibo, coccole e cullati. Nel nostro locale c'è Jonny per chi vuole salutarlo o lasciarli un offerta per farvi portare fortuna.





RISTORANTE BAAN THAI



Perchè in Thailandia non usano le BACCHETTE???

CUCCHIAIO E FORCHETTA...

Sembrerebbe che le BACCHETTE siano state inventate in Cina, sarebbero poi state adottate dalle culture orientali per allontanare il calore dal cibo, che in questi paesi viene spesso consumato appena estratto dal brodo oppure dall'acqua calda, senza scottarsi la bocca o le mani. Inoltre, c'è da anche da dire che le ridotte dimensioni degli ingredienti utilizzati nelle ricette non hanno mai dovuto prevedere l'uso del coltello. In Thailandia, pur mantenendo l'usanza di non avere coltelli a tavola, i thailandesi non usano, però, nemmeno le BACCHETTE e preferiscono invece cucchiaio e forchetta. Il primo, chiamato chon, si tiene normalmente nella mano destra (o comunque quella dominante) e serve a portare il cibo alla bocca e per mangiare. La forchetta, chiamata som, si tiene invece nella mano opposta e viene utilizzata per spostare il cibo attorno al piatto e sul cucchiaio. La maggior parte del cibo thailandese è già preparato in piccoli pezzi, per cui il coltello non è necessario. Se c'è bisogno di tagliare qualcosa nel piatto, in ogni caso, si usa il bordo del cucchiaio. Questa differenza sostanziale, soprattutto con Cina, Giappone e Corea, si deve a un fatto storico. Più precisamente al re Chulalongkorn, cioè Rama V, che nel 1897 e poi nuovamente nel 1907 visitò in lungo e largo l'Europa. Proprio in questi viaggi, pare, imparò nuove cose su molti argomenti, per poi riportarle nel suo Paese a beneficio del popolo siamese. Tra queste, anche l'utilizzo delle posate sulla tavola, passando dunque dalle mani alla forchetta e al cucchiaio, che vennero adottati prontamente nel lungo processo di occidentalizzazione e modernizzazione della Thailandia. Tipicamente, i thailandesi mangiano il riso appiccicoso con le mani, quindi non siate sorpresi di vedere alcuni thailandesi accanto ai vostri tavoli che lo fanno.





RISTORANTE BAAN THAI



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.





RISTORANTE BAAN THAI



MENU - SCOPRI LA THAILANDIA minimo 2 persone

MENU 01 - Bangkok



17 -MIX ANTIPASTI



40 -PAD THAI

A scelta con:

- Pollo
- Gamberi



81 -PAD MED MAMUANG

A scelta con:

- Pollo
- Gamberi

Con riso Jasmine al vapore

1 Birra da 66cl + 1 Acqua 1lt. + 2 Caffè Delux

€ 37,00 A Persona

MENU 02 - Udon Thani



17 -MIX ANTIPASTI



20 - TOM YUM

A scelta con:

- Pollo
- Gamberi

Con riso Jasmine al vapore

1 Birra da 66cl + 1 Acqua 1lt. + 2 Caffè Delux

€ 32,00 A Persona

MENU 03 - Kho Samui



17 -MIX ANTIPASTI



62 -KANG KEAW WAN

A scelta con:

- Pollo
- Gamberi



85 - PAD SAUCE PRING

A scelta con:

- Pollo
- Gamberi

Con riso Jasmine al vapore

1 Birra da 66cl + 1 Acqua 1lt. + 2 Caffè Delux

€ 37,00 A Persona

Allergeni indicati nella descrizione dei piatti nel menù



RISTORANTE BAAN THAI



ANTIPASTI



€ 7,00



1 - KAY SATAY
4pz. Spiedini di pollo marinati e speziati cotti alla piastra serviti con salsa arachidi



€ 7,00



2 - KUNG SATAY
4pz. Spiedini di gamberi marinati e speziati cotti alla piastra serviti con salsa arachidi



€ 7,00



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



€ 7,00



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



€ 7,00



5 - KUNG NUNG PHA HOM
4pz. Gamberi marinati in salsa d'ostrica e soia avvolti in pasta, fritti, serviti con salsa di prugne



€ 7,00



6 - TOD MAN KUNG
4pz. Tortini di gamberi fritti marinati in salsa d'ostrica, soia, uova, curry rosso foglia di lime, serviti con salsa di prugne



€ 7,00



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



€ 7,00



15- POH PIA SOD KUNG
4pz. Involtini fresco di carta riso, spaghetti di soia, gambero cotto, carote, cetriolo, basilico thai servito con salsa piccante



€ 7,00



8 - KANOOM PANG NA KUNG
4pz. Toast fritto con crema di gamberi marinati salsa d'ostrica, soia, uova, aglio, servito con salsa agrodolce



RISTORANTE BAAN THAI



ANTIPASTI



€ 7,00

9 - KANOOM JEEB MOO
4pz. Ravioli al vapore, ripieni di maiale marinati con salsa d'ostrica, soia, aglio, uova, carote, cipolle, sedano e spezie serviti con salsa di soia



€ 7,00

10 - KANOOM JEEB KUNG
4pz. Ravioli al vapore, ripieni di gamberi marinati con salsa d'ostrica, soia, aglio, uova, carote, cipolla, sedano serviti con salsa di soia



€ 7,00

14 - KANOOM JEEB PHAK
4pz. Ravioli al vapore, ripieni di verdure marinate (carote, zucchine, patate, cipolla, porri, mais, piselli), serviti con salsa di soia



€ 7,00

11 - PAL KRA PHONG
Sardine Thai in salsa di pomodoro con citronella, foglie di lime, salsa di pesce, coriandolo, leggermente piccante



€ 7,00

12 - MOO YANG
Filetto di Maialino marinato con salsa d'ostrica, soia, pepe, aglio, serviti con salsa piccante



€ 7,00

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



€ 7,00

7 - SAMOSAS
4pz. Sfiziosi Triangolini fritti farciti con pollo, marinati, curry giallo, uova, aglio, carote, sedano, cipolle, serviti con salsa agrodolce

Salse di Accompagnamento € 1.50

S01

Soia RBT

S08

Peperoncino Polvere

S02

Agrodolce

S09 - Piccante

Salad Krim Seadfood

S03

Agrodolce Prugne Thai

S10 - Piccante

Thai Pring Nampla

S04

Agrodolce Mango

S11 - Piccante

Sriracha Thai Rossa

S05

Agrodolce Mango Piccante

S12 - Piccante

Sriracha Thai Verde

S06

Agrodolce Coriandolo

S13

Latte di Cocco Dolce

S07

Arachidi

S14

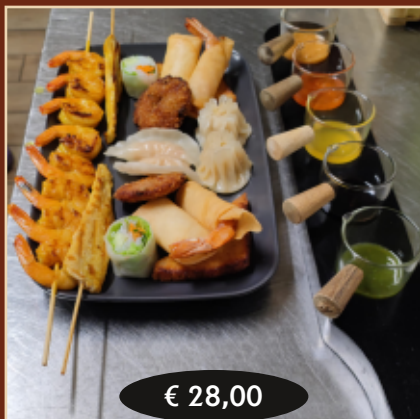
Latte di Cocco



RISTORANTE BAAN THAI



MIX ANTIPASTI PER ASSAGGIARE IL GUSTO THAI



€ 28,00

17 - MIX ANTIPASTI
Consigliato per 2 Persone



€ 35,00

18 - MIX GOLOSONE
Consigliato per 2 Persone



€ 28,00

19 - MIX PESCE TARIANO
Consigliato per 2 Persone



€ 20,00

300 - MIX VEGANO
Consigliato per 2 Persone

Riso Accompagnamento € 5.00



64 - KHAO SUAI
Riso Thai Jasmine cotto al
vapore



65 - KHAO NEAOW
Riso glutinoso cotto al
vapore



RISTORANTE BAAN THAI



PASTA

Inserisci Un ingrediente a scelta tra:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi: € 14.00

- Per ogni ingrediente aggiunto + € 1.00



40 - PAD THAI

Tagliatelle di riso saltate con uova e salsa al tamarindo



41 - PAD SEE LUW

Quadrotti di riso saltati con uova, broccoli, carote, cipolle, sedano in salsa di d'ostrica e soia scura



42 - PADKEE MAO

Spaghetti MaMa saltati con uovo, peperone, funghi Thai, carote, sedano, cipolle, foglie di lime, zenzero thai, bambù e basilico in salsa soia ed ostrica



43 - PAD WUN SEAN

Spaghetti di soia saltati con uovo, carote, broccoli, cipolla e salsa di soia scura ed ostrica



44 - LIN KAO

Lingue di riso saltate con uova, carote, broccoli, bambù, funghi Thai, cipolla, sedano, peperoni, in salsa di soia scura ed ostrica

PASTA SPECIAL - € 14.00



45 - PAD MI SICHUMPHU

Spaghettil di riso saltati con salsa yentafo, acciughe thai, tofu di pesce, cipolla, salsa di pesce, uova fritte



RISTORANTE BAAN THAI



RISO

Inserisci Un ingrediente a scelta tra:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi: € 14.00

- Per ogni ingrediente aggiunto + € 1.00



60 - KHAO PAD

Riso Thai Jasmine saltato con uovo, carote, sedano, cipolla, salsa d'ostrica e soia



61 - KHAO PAD SAPPAROT

Riso Thai Jasmine saltato con uovo, curry giallo, ananas, pomodorini, cipolle, sedano, anacardi, carote, broccoli, salsa d'ostrica e soia



62 - KANG KEAW WAN

Riso Thai Jasmine saltato con curry verde, uovo, funghi, carote, cipolla, sedano, foglie di lime, citronella, bambu, salsa d'ostrica e soia



63 - KHAO PAD TOM YUM

Riso Thai Jasmine saltato con curry rosso, uovo, funghi, carote, sedano, cipolla, broccoli, foglie di lime, citronella, salsa d'ostrica e soia

RISO SPECIAL - € 15.00



66 - SICHUMPHU

Riso Thai Jasmine saltato con salsa yentafo acciughe thai, cipolla, carote, sedano, salsa di pesce, uova fritte, gamberi, calamari, cozze, tofu di pesce



RISTORANTE BAAN THAI



THAI ZUPPE & CHERRY

Inserisci Un ingrediente a scelta tra:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi: € 14.00

- Per ogni ingrediente aggiunto + € 1.00



20 - TOM YUM

Zuppa speziata al profumo di foglia di lime, citronella, funghi, cipolla, carote, pomodorini, coriandolo



21 - TOM KHA

Zuppa al latte di cocco speziata alle erbe Thai, funghi thai, carote, pomodorini, cipolla, sedano, coriandolo



22 - KANG KEAW WAN

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



23 - KANG PHED

Zuppa al curry rosso con latte di cocco, funghi thai, bambù, sedano, cipolla, fagiolini, melanzane thai, basilico thai.



24 - KANG KAREE

Zuppa al curry giallo con latte di cocco, patate, anacardi, cipolla, carote



25 - KANG MASSAMAN

Zuppa al curry Massaman con latte di cocco, patate, anacardi, cipolla, carote



26 - KANG PANENG

Zuppa al curry rosso, salata e dolce, con latte di cocco, bambu, fagiolini, melanzane Thai, cipolla, carote, basilico thai.



€ 26,00

LA ZUPPA DELL'AMICIZIA

Consigliata per 2 Persone

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



RISTORANTE BAAN THAI



Thai Wok

Inserisci Un ingrediente a scelta tra:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi: € 14.00

- Per ogni ingrediente aggiunto + € 1.00



80 - PAD KRAPROW

Saltato con basilico Thai, carote, cipolle, sedano, fagiolini e peperoncino in salsa d'ostrica e soia, servito con riso e uovo fritto



81 - PAD MED MAMUANG

Saltato in salsa agrodolce, salsa d'ostrica e soia, con anacardi, peperoni, carote, cipolla, basilico thai



82 - PAD PREAW WAN

Saltato in salsa agrodolce, ananas, cetriolo, cipolla, peperoni, carote, broccoli, salsa d'ostrica e soia.



83 - PAD KHING

Saltato con ginger, carote, cipolla, broccoli, salsa d'ostrica e soia



84 - PAD CHA

Saltato con funghi, fagiolini, peperoni, bambù, carota cipolla, sedano, foglie di lime, zenzero thai, basilico thai, salsa d'ostrica e soia.



85 - PAD SAUCE PRING

Saltato in salsa di peperoncino, peperoni, sedano, broccoli, carote, salsa d'ostrica e soia



86 - PAD NAM MAN HOY

Saltato in salsa d'ostrica, cipolle, carote, broccoli, funghi



87 - PAD PRIK THAI DAM

Saltato in salsa d'ostrica, pepe nero, peperoni, carote e cipolla



88 - TOD KRATIEM PRIK THAI

Marinato in salsa di soia e Fritto con aglio, pepe, cipolle, carote



RISTORANTE BAAN THAI



Thai Wok

Inserisci Un ingrediente a scelta tra:

- Verdure - Pollo - Maiale - Manzo - Gamberi: € 14.00

- Per ogni ingrediente aggiunto + € 1.00



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

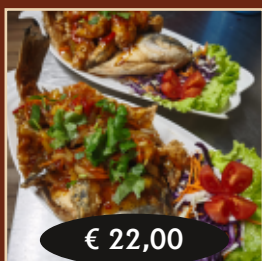


90 - PAD NAM PRIK PHAO
Saltato con pasta di peperoncino con carote, cipolle, basilico



91 - PAD PONG KAREE
Saltato con curry giallo, uova, sedano, cipolla, carota

Pesce



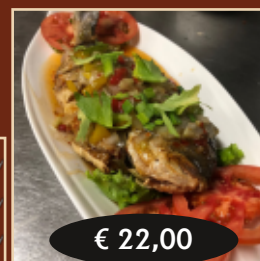
€ 22,00

160 - PLA RAD PRINK
Orata frita con salsa agrodolce, peperoni, cipolle e sedano in stile Thaiandese



€ 22,00

161 - PLA NUNG SEE LUW
Orata al vapore con limone in stile Thaiandese



€ 22,00

162 - PLA TOD SAMUN PHIR
Orata frita con erbe thai, zenzero, citronella, foglio di lime, arachidi, cipolla, basilico

Riso Accompagnamento € 5.00



64 - KHAO SUAI
Riso Thai Jasmine cotto al vapore



65 - KHAO NEAOW
Riso glutinoso cotto al vapore



RISTORANTE BAAN THAI



Thai Wok Simple



€ 10,00



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



€ 14,00

133 - PED TOD
Anatra frita servita con salsa
agrodolce al mango



€ 10,00

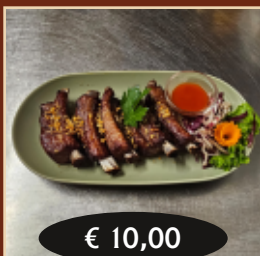
134 - HU MOO NUNG
Orecchia di Maiale cotta al
vapore servita con salsa
piccante Thai



€ 10,00



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



€ 10,00



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



€ 10,00



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



€ 10,00



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



€ 10,00



139 - KHI JIO MOO SAP
Frittatina Thai con maiale
tritato servita con con salsa
ketchup



RISTORANTE BAAN THAI



Insalate Thai



€ 12,00



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



€ 14,00



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



€ 12,00



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



€ 12,00



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



€ 12,00



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



€ 12,00



105 - SOM TAM ISAN
Insalata di papaya verde con salsa di pesce fermentato, peperoncini, fagiolini, pomodori, succo di lime

Altro...



€ 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



€ 7,00



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



RISTORANTE BAAN THAI



GOLOSITA' E SFIZIOSITA' DEL GIORNO



€ 6,00

N. 200 - KHAO NEAOW
Riso glutinoso con latte di
cocco e semi di sesamo



€ 10,00

**N. 201 - KHAO NEAOW
MAMUANG**
Mango e riso glutinoso con latte
di cocco e semi di sesamo



€ 10,00

**N. 202 - KHAO NEAOW
GLUAY**
Banana e riso glutinoso con
latte di cocco e semi di sesamo



€ 6,00

N. 203 - BUA LOI
Palline di riso affogate in latte di
cocco



€ 6,00

N. 204 - GLUAY BUAT CHEE
Banana affogata in latte di
cocco



€ 6,00

**N. 210 - BUA LOI NAM
KHINGS**
Palline di riso ripiene di arachidi
in tisana al ginger



€ 6,00

N. 207 - BUA LOI KATHI
N.4 Palline di riso ripiene di
arachidi in latte di cocco



€ 6,00

218 - WUN KATHI
Budino Thai al latte di cocco



€ 6,00

212 - KANOOM NGA TOD
Palline di riso ripiene di patata
viola dolce, fritte con sesamo



€ 6,00

213 - KANOOM NGA TOD
Palline di riso ripiene di arachidi
dolci, fritte con sesamo



€ 6,00

214 - MIX
Mix Palline



€ 6,00

N. 222 - TORTA DI MELE



RISTORANTE BAAN THAI



GOLOSITA' E SFIZIOSITA' DEL GIORNO



€ 6,00



220 - KANOOW SIA SAPPAROT

Deliziosi Biscottini molto famosi
in Thailandia con marmellata di
ananas e versione senza cocco



€ 6,00



219 - KANOOW SIA SAPPAROT

Deliziosi Biscottini molto famosi
in Thailandia con marmellata di
ananas e versione con cocco



€ 6,00



223 - KANOOW SIA SAPPAROT

Deliziosi Biscottini molto famosi
in Thailandia con crema di
Pandano



€ 6,00



221 - KANOOW SIA SAPPAROT

Mix Deliziosi Biscottini molto
famosi in Thailandia



€ 6,00



216 - GELATO

Gelato al gusto di Fior di Latte



€ 6,00



240 - MERINGATA

Meringata alla panna e gocce di
cioccolato racchiuso tra due
friabilissimi strati di meringhe



€ 3,00



CAFFE' DELUX

Accompagnato con i biscotti Thai



RISTORANTE BAAN THAI



Birre Thaiandesi



La birra SINGHA è una birra bionda, ed è la più anziana tra le birre thailandesi, essendo stata creata nel 1933. La Singha si presenta con un colore invitante e deciso, dove le note luppolate, con profumo di limone, cannella e fiori, lasciano il posto, al palato, alla dolce percezione del malto dell'orzo. Il fresco finale è dovuto alla buona carbonazione. Ideale per accompagnare il cibo asiatico.

Thai Beer Singha
33cl € 4.00
66cl € 7.00



La birra CHANG è una birra bionda e nasce nel 1994. Chang in Thai significa elefante, un animale fondamentale nella cultura e nella storia della Thailandia. La Chang ha un colore ambrato intenso ed è molto rinfrescante, ha un sapore complesso composto da un mix dolce di mela verde, agrumi e vaniglia. Ideale per accompagnare il cibo asiatico.

Thai Beer Chang
33cl € 4.00
66cl € 7.00



La birra LEO riflette il carattere thailandese contemporaneo: fresco, creativo e giocoso. Realizzato con orzo e una miscela che esalta il gusto di speciali ingredienti thailandesi, LEO è morbido e facile da bere, con un sapore tutto suo. Oggi è la birra più venduta in Thailandia.

Thai Beer Leo
33cl € 4.00



RISTORANTE BAAN THAI



Bibite Thaiandesi € 4.00



Thai Tea Verde



Thai Tea Verde
Miele Limone



Thai Tea Verde e
Riso



Thai Tea Verde
e Riso No Zucchero



Thai Tea Nero
e Limone



Thai Verde e Uva



Thai Tea Verde e
Anguria



Tisana Thai
» Citronella
» Ginger
» Jasmine

Mogu Mogu € 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.



Frutto Passione



Litchi



Mango



Melone



Uva

Chiedi al responsabile di sala se sono arrivati altri gusti...

Bibite Classiche € 3.00

Energetici € 4.00



Coca Cola



Coca Cola Zero



Sprite



Fanta



Monster Varie



RISTORANTE BAAN THAI



Vini Bianchi



Donna Fugata
Anthilia
750cl. € 20.00
375cl. € 12.00
Calice € 5.00



Cà Dei frati
Lugana
750cl. € 20.00
375cl. € 12.00

Vini Rossi



Soloperto
Primitivo
750cl. € 20.00
375cl. € 12.00
Calice € 5.00



Cà Dei frati
Ronchedone
750cl. € 26.00
375cl. € 15.00

Vini Rosati



Cà Dei frati
Rosa
750cl. € 20.00
375cl. € 12.00

Bollicine



Prosecco
ExtraDry
750cl. € 20.00
Calice € 5.00

Rum Thaiandesi



Il famosissimo Rum Thailandese Sang Som è distillato dalla canna da zucchero e venne inizialmente prodotto nel novembre 1977. Viene esportato in tutta l'Asia ma è molto difficile trovarlo in Occidente. Questo pregiato Rum vinse la Medaglia D'Oro nella competizione in Spagna nel 1982 e 1983, in Germania 1983 e ancora in Spagna 2006. Le medaglie vengono impresse sulla confezione. Il Sang Som viene invecchiato 5 anni in botti di rovere prima della miscelazione e dell'imbottigliamento

Sang Som
Bic. € 5.00
Bott. € 28.00



Mekhong: Il liquore più famoso e popolare della Thailandia fin dal 1941, prende il nome dal leggendario fiume che segna il confine con il Laos. Gli esperti lo vorrebbero collocare nella famiglia dei "Whiskey". Nonostante è fatto più simile ad un rum: 95% distillato di canna di zucchero e 5% di riso, il tutto viene poi unito ad una miscela segreta di erba e spezie che donano un sapore ed un aroma prezioso e ben distinto.

Mekhong
Bic. € 5.00
Bott. € 28.00



RISTORANTE BAAN THAI



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
Fanta € 3.00
Monster Vari Gusti € 4.00

Caffetteria:

Caffè € 1.50
Caffè Dek € 1.50
Orzo € 1.50
Ginseng € 1.50
Caffè Delux € 1.50
Tazza Grande € 0.50 +
Correzione € 0.50 +
Americano € 2.00
Cappuccino € 2.00

Coperto € 3.00

Digestivi / Amari € 5.00



Meloncello



Bananello



Pistacchiello



Montenegro



Jagermeister



Braulio



Amaro del Capo



Sambuca



Grappa Poli

Piccantezza



LEV. 0



LEV. 1



LEV. 2



LEV. 3

Allergeni



Crostacei



Pesce



Sesamo



Latte e derivati



Arachidi e Derivati



Uova



Senape



Cereali



Lupini



Soia



Sedano



Molluschi



Frutta a Guscio



Anidride solforosa



**NON SI FANNO
CONTI SEPARATI**



**SONO AMMESSI
GLI ANIMALI**

- 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.

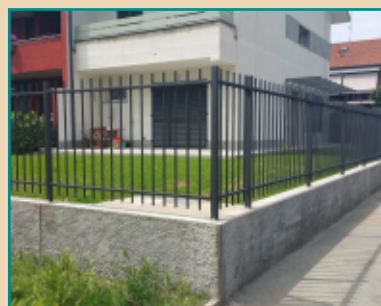
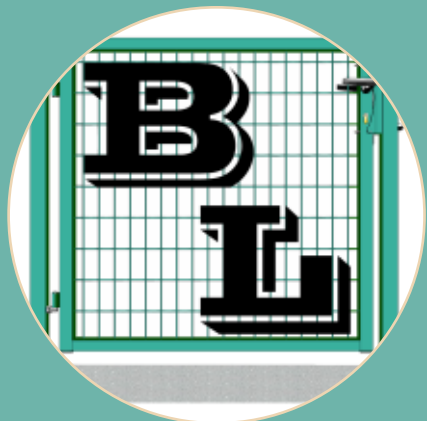
- Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche senza preavviso e in qualsiasi momento

- Verdure: Cipolle - Carote - Sedano - Peperoni - Zucchine - Broccoli - Melanzane Thai - Funghi Thai - Fagiolini - Bambù - Pomodori - Cetrioli - Patate - Verdura di Stagione

WWW.BRICOLARIO.eu

Produzione - Vendita - Posa - Manutenzione

Cancelli - Cancellate - Recinzioni - E Altro...



BRICOLARIO S.R.L.
S.P. PER BULGORELLO, 26
22070 - VERTEMATE CON MINOPRIO- CO
+39.351.60.70.280
Mail: info@bricolario.eu