



TAKE AWAY

Dove contattarci:

- Per mail scrivendoci a info@siamthairestaurant.it
- Whatsapp/sms al 334 9779911 dalle ore 10.00
- Telefono fisso 055 202 5985 dalle ore 17.30

Come ordinare:

- Indicare il nome, il codice della pietanza e le quantità.
- Indicare il tipo di carne preferito quando la pietanza presenta più opzioni.
- Indicare il grado di piccantezza (nessuno/basso/medio/alto).
- Indicare la fascia oraria gradita per il ritiro.
- Attendere messaggio di conferma e le indicazioni per il ritiro.

ANTIPASTO

- R1. POPIA TOD** ปอเปี๊ยะทอด (2 pezzi) **4.00 €**
Involtini Thailandesi vegetariani fritti (1) (6) (14) *
Springroll with mixture of vegetables (1) (6) (14) *
- R2. SATÈ KHAI** สะเต๊ะไก่ (4 pezzi) **6.00 €**
Spiedini di pollo in salsa Thai (1) (5) (6) (14)
Chicken skewers marinated in Thai spices (1) (5) (6) (14)
- R3. KHOONG HOM PHA** กุ้งห่มผ้า (5 pezzi) **6.00 €**
Gamberi ricoperti con foglie di pasta di riso fritti (1) (2) (6) (14) *
Fried prawn covered with rice flour (1) (2) (6) (14) *
- R4. ANTIPASTO MISTO TAKE AWAY** **12.00 €**
2 pz. Popia Tod - 4 pz. Sate Khai - 4 pz. Khoong Hom Pha (1) (2) (5) (6) (14) *

ZUPPE

- R5. TOM YAM KHOONG** ต้มยำกุ้ง **12.00 €**
Zuppa piccante con gamberi, funghi, lemon grass e galanga (2) (4) *
Spicy soup with shrimp, mushrooms, lemon grass and galangal (2) (4) *
- R6. TOM KHA KHAI** ต้มข่าไก่ **10.00 €**
Zuppa di pollo con latte di cocco (4)
Chicken soup with coconut milk (4)

VERDURE

- R7. PAD PAK RUAMMIT** ผัดผักรวมมิตร **8.00 €**
Verdure miste saltate con salsa di ostriche (1) (14)
Sautéed mixed vegetables with oyster sauce (1) (14)
- R8. PAD PAK PRIEW WAAN** ผัดผักเปรี้ยวหวาน **8.00 €**
Verdure miste saltate con salsa agrodolce (1) (6) (14)
Sautéed mixed vegetables with sweet and sour sauce (1) (6) (14)

CURRY

Accompagnato da riso bianco

- R9. KAENG KIEW WAN KHAI** แกงเขียวหวานไก่ **11.00 €**
Pollo con curry verde, latte di cocco, basilico thailandese e peperoni (4)
Chicken with green curry, coconut milk, Thai basil and sweet peppers (4)
- R10. KAENG DAENG KHAI** แกงแดงไก่ **11.00 €**
Pollo con curry rosso, bamboo e basilico thailandese (4)
Chicken with red curry, bamboo and Thai basil (4)
- R11. KAENG GA REE** แกงกะหรี่ **11.00 €**
Pollo o manzo con curry giallo, latte di cocco e patate (4)
Chicken or beef with yellow curry, coconut milk and potatoes (4)
- R12. KAENG MASSAMAN** แกงมัสมั่น **11.00 €**
Pollo o manzo con curry Massaman, latte di cocco, patate e cipolla bianca e
arachidi (4) (8)
Chicken or beef with Massaman curry, coconut milk, potatoes and white onions
and peanuts (4) (8)
- R13. KAENG PANENG** แกงพะเนียง **11.00 €**
Pollo o manzo con curry Panang, latte di cocco e foglie di limone (4)
Chicken or beef with Panang curry, coconut milk and lemon leaves (4)
- R14. CHOO CHEE KHOONG** ชูฉี่กุ้ง **13.00 €**
Gamberoni con curry rosso, latte di cocco, foglie di limone e peperoni (2) (4) *
Prawns with red curry, coconut milk, lemon leaves and sweet peppers (2) (4)

PIETANZE

- R15. PAD PHONG GAREE** ผัดผงกะหรี่กุ้ง **12.00 €**
Gamberi saltati con curry giallo, uova e verdure (3) (6) (9)
Sautéed shrimp with yellow curry, eggs and vegetables (3) (6) (9)
- R16. KHAI PAD MED MAMUANG** ไก่ผัดเม็ดมะม่วง **10.00 €**
Pollo saltato con anacardi e pasta di chili (1) (6) (8)
Sautéed chicken with cashews and chili paste (1) (6) (8)
- R17. PAD PRIEW WAAN** ผัดเปรี้ยวหวาน **10.00 €**
Verdura saltata in agrodolce con cetrioli, ananas, pomodoro e pollo o maiale o manzo (1) (6)
Sautéed vegetables in sweet and sour sauce with cucumber, pineapple, tomato and chicken or pork or beef (1) (6)
- R18. PAD KHING** ผัดขิง **10.00 €**
Pollo o maiale saltato con zenzero, funghi, cipolla bianca e sedano (1) (6) (9) (14)
Sautéed chicken or pork with ginger, white onion, mushrooms and celery (1) (6) (9) (14)
- R19. NEANAM MAN-HOI** เนื้อผัดน้ำมันหอย **10.00 €**
Manzo saltato con salsa di ostriche e funghi (1) (6) (14)
Sautéed beef with oyster sauce and mushrooms (1) (6) (14)
- R20. KHAI TOD** ปีกไก่ทอด **8.00 €**
Ali di pollo fritte (1) (4)
Fried chicken wings (1) (4)
- R21. KUA KHING MOO** ข้าวกล้องหมู **10.00 €**
Maiale tritato con curry tradizionale della Thailandia meridionale (4) (6)
Chopped pork with traditional curry from southern Thailand (4) (6)

RISO

- R22/A. KAO PAD ข้าวผัด** **10.00 €**
Riso saltato con pollo o maiale o manzo, uova e verdure (1) (2) (3) (6) (9) (14)
Sautéed rice with chicken or pork or beef, eggs and vegetables(1) (2) (3) (6) (9)(14)
- R22/B. KAO PAD KHOONG ข้าวผัดกุ้ง** **12.00 €**
Riso saltato con gamberi, uova e verdure (1) (2) (3) (6) (9) (14)
Sautéed rice with shrimp, eggs and vegetables (1) (2) (3) (6) (9) (14)
- R23. KAO PAD GRA-PHAO ข้าวผัดกะเพรา** **10.00 €**
Riso saltato con basilico, verdure, manzo o pollo (1) (6) (14)
Sautéed rice with basil, vegetables, beef or chicken (1) (6) (14)
- R24. KAO PAD PRIG-GAENG ข้าวผัดพริกแกง** **10.00 €**
Riso saltato con curry rosso, verdure, manzo o maiale o pollo (1) (4) (6)
Sautéed rice with red curry, vegetables, beef or pork or chicken (1) (4) (6)
- R25. KAO PAD SAPPAROT ข้าวผัดสับปะรด** **12.00 €**
Riso saltato con gamberi, ananas, anacardi e carote (1) (4) (6) (8)
Sautéed rice with shrimp, pineapple, cashews and carrots (1) (4) (6) (8)
- R26/A. KAO PAAW (KAO SOI) ข้าวเปล่า** **2.00 €**
Riso bianco
Boiled white rice
- R26/B. KAO NIEW ข้าวเหนียว** **3.00 €**
Riso glutinoso
Sticky rice

SPAGHETTI

- R27. PAD THAI ผัดไทย** **12.00 €**
Tagliatelle di riso con gamberi, uova e verdure (1) (2) (3) (4) (6)
Rice noodles with prawns, eggs and vegetables (1) (2) (3) (4) (6)
- R28. PAD SI-YEW ผัดซีอิ้ว** **10.00 €**
Pappardelle di riso con uova, verdure, pollo o manzo o maiale (1) (3) (4) (6)
Rice falke with eggs, vegetables, chicken or beef or pork (1) (3) (4) (6)
- R29. PAD WOONSEN ผัดวุ้นเส้น** **10.00 €**
Spaghetti di soia con uova e verdure miste, pollo o manzo o maiale (1) (3) (4) (6)
Soy spaghetti with eggs and mixed vegetables, chicken or beef or pork (1) (3) (4) (6)

INSALATE

- R101. YAM TALEY** ยำทะเล 12.00 €
Insalata di frutti di mare e succo di limone (2) (4) (14) *
Seafood salad and lemon juice (2) (4) (14) *
- R102. YAM WOONSEN TALEY** ยำวุ้นเส้นทะเล 12.00 €
Insalata di frutti di mare con spaghetti di soia (2) (4) (6) (14) *
Seafood salad with soy spaghetti (2) (4) (6) (14) *
- R103. YAM WOONSEN MOO SAB** ยำวุ้นเส้นหมูสับ 10.00 €
Insalata di maiale con spaghetti di soia (4) (6)
Pork salad with soy spaghetti (4) (6)
- R104. LAAB MOO** ลาบหมู 10.00 €
Maiale tritato con menta e peperoncino secco (4)
Chopped pork with mint and dried chilli (4)
- R105. NAMTOK MOO** น้ำตกหมู 10.00 €
Insalata di maiale grigliato con peperoncino (4)
Grilled pork salad with chili pepper (4)
- R106. SOM TAM THAI** ส้มตำไทย 10.00 €
Insalata di papaya, limone, pomodoro e peperoncino (4)
Papaya, lemon, tomato and chili salad (4)
- R107. SOM TAM PLARHA** ส้มตำปลาร้า 10.00 €
Insalata di papaya, limone, pomodoro, peperoncino e salsa di pesce thailandese (4)
Papaya salad, lemon, tomato, chilli and thai fish sauce (4)

DOLCE

- R30. KWEY BUAT-CHIL** กล้วยบวชชี **6.00 €**
Banana in latte di cocco
Banana in coconut milk
- R32. KAO-NIEW MAMUANG** ข้าวเหนียวมะม่วง **12.00 €**
Riso glutinoso con latte di cocco e mango dolce
Glutinous rice with coconut milk and sweet mango

BEVANDE

Birra Singha 66 cl **€ 6.00**

VINI

Bianchi	Bitornino Biologico	IGT Toscana	Az. Agricola Frascole	€ 19.00
	Argo	IGT Toscana	Az. Agricola Frascole	€ 21.00
	Ribolla Gialla	Friuli DOC	Ca' Bolani	€ 19.00
	Friulano	Friuli DOC	Ca' Bolani	€ 19.00
	Sauvignon	Friuli DOC	Ca' Bolani	€ 19.00
	Pinot Grigio	Friuli DOC	Ca' Bolani	€ 19.00
	Chardonnay	Friuli DOC	Ca' Bolani	€ 19.00
Rossi	Bitornino Biologico	IGT Toscana	Az. Agricola Frascole	€ 19.00
	Riserva Ducale	Chianti Classico DOCG	Az. Agricola Frascole	€ 28.00
Rosati	Prosecco Rosè - DOC		Ruffino	€ 17.00
	Aqua di Venus	IGT Toscana	Ruffino	€ 18.00

A tutti i clienti:

Le nostre proposte alimentari contengono ingredienti coinvolti in allergie e intolleranze fra quelli citati nell'allegato II del Reg CE 1169/2011.

Per tutti i chiarimenti in merito, potete rivolgervi al nostro personale preparato per fornirvi tutte le informazioni specifiche.

*Presenza di prodotti surgelati

QUALORA DESIDERIATE UNA PREPARAZIONE PERSONALIZZATA, SAREMO LIETI DI SERVIRVI.

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3	Uova e prodotti a base di uova.
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13	Lupini e prodotti a base di lupini.
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

To all the customers:

Our food proposals contain ingredients involved in allergies and intolerances as mentioned in Annex II of Reg CE 1169/2011.

For all the clarifications, you can contact our staff prepared to provide you with all the specific information.

*Presence of frozen products

IF YOU WANT A PERSONALIZED PREPARATION, WE WILL BE HAPPY TO SERVE YOU.

1	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose; (b) wheat based maltodextrins; (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2	Crustaceans and products thereof.
3	Eggs and products thereof.
4	Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5	Peanuts and products thereof.
6	Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat; (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
7	Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol.
8	Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9	Celery and products thereof.
10	Mustard and products thereof.
11	Sesame seeds and products thereof.
12	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13	Lupin and products thereof.
14	Molluscs and products thereof.