

Bevande

Drink

Acqua naturale 0,75L - € 1.50
Acqua gassata 0,75L - € 1.50

Coca Cola bott. vetro 33cl - € 4.00
Coca Cola Zero bott. vetro 33cl - € 4.00
Ginger beer bott. 20cl - € 3.50
Succo di cocco lattina 33cl - € 3.50
Succo di mango e mela bott. 40cl - € 4.50

Tè verde o jasmine teiera - € 4.50
Tè alta qualità verde in foglie teiera - € 9.00
Tè alta qualità jasmine in foglie teiera - € 9.00
Caffè - € 1.50
Caffè decaffeinato - € 1.50
Orzo - € 1.50

Birra thailandese Singha bott. 33cl - € 4.50
Birra thailandese Singha bott. 63cl - € 7.50
Birra gluten free bott. 33cl - € 4.00
Birra analcolica bott. 33cl - € 4.00
Birra alla spina:
Poretti 4 luppoli piccola 0,2 - € 3.00
Poretti 4 luppoli media 0,4 - € 5.00

Calice bianco - € 6.00
Calice rosso - € 6.00
Calice prosecco - € 6.00
Amari/Grappe - € 4.00

Allergeni

List of Allergens

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 o a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Aggiunte

Extra

Riso bianco - € 1.00
Peperoncini rossi € 1.00
Salsa - € 0.50
Agrodolce
Soia dolce
Soia salata
Piccante Sriracha

Si informa la gentile clientela
che non è possibile effettuare modifiche
ai piatti del menù, oltre alle aggiunte
presenti in questa lista, grazie.

Living Thai Food

via Aretina, 57a - 50136 Firenze

Menù

Living Thai Food



Benvenuti da Living Thai Food

La Thailandia, oltre che per la bellezza dei suoi posti
e per la sua affascinante storia,
è considerata un vero e proprio **"paradiso"**,
anche in virtù della sua **tradizione culinaria**.

Dalla capitale Bangkok,
alle città baineari del sud,
fino ai villaggi che sorgono lungo i numerosi fiumi,
la cucina thailandese è **tanto ricca quanto varia**,
come la sua cultura.

Il tipico piatto thailandese è capace di abbinare
sapori, consistenze e colori
ad una decorazione curata e dettagliata.

Parte del piacere che si ha nell'assaggiare
un piatto thai, infatti, scaturisce
anche dall'aspetto estetico
e dalla bellezza della sua presentazione.
Come sostiene questo popolo
"bisogna mangiare anche con gli occhi".

Il cibo thailandese viene preparato bilanciando
cinque sapori: il dolce, l'aspro, il salato, l'amaro
ed il piccante, che è la sua principale caratteristica
e che ha contribuito a renderlo ancora più famoso
in tutto il mondo.

Vi auguriamo una piacevole esperienza



Antipasti Starter

Involtini Artigianali 2pz €5.00

Involtini ripieni di spaghetti di soia e verdure fatti a mano, serviti con salsa agrodolce. [1, 3, 6, 7] ❤️🍃



Involtini Freschi Vietnamiti 2pz €5.00

Involtini in foglia di riso con verdure fresche, avocado, menta e soia, serviti con salsa di tamarindo. [6, 11] ❤️🍃🌱



Ravioli Croccanti 4pz €6.00

Ravioli fatti a mano ripieni di pesce bianco, serviti con salsa agrodolce. [1, 3, 4, 6, 7] ❤️



Bao Buns Thai 2pz €8.00

Panini bao artigianali cotti al vapore farciti con crema di avocado, verdure, gambero e pollo fritti. [1, 2, 4, 7]



Tacos Thai 2pz €8.00

Tacos di farina di mais ripieni di crema di avocado e petto di pollo marinato in curry massaman. [4] 🌱🌶️



Polpette di Pollo al Curry Rosso 2pz €6.00

Polpette di pollo fritte con curry rosso, patate, pangrattato e coriandolo, servite con salsa agrodolce. [1, 3, 4]



Satay di Pollo 2pz €6.00

Spiedini artigianali di pollo marinati nel curry massaman, grigliati e serviti con salsa di arachidi calda e arachidi grattugiate. [4, 5] ❤️🌱🌶️



Gamberi al Cocco Thai 3pz €6.00

Code di gambero fritte in pastella di cocco, servite con salsa agrodolce. [1, 3, 6, 7] 🌱🌶️



Uova al Tamarindo Kailughkoy 4pz €6.00

Uova sode impanate e fritte, glassate con salsa al tamarindo e cipolla croccante. [1, 2, 3, 4, 5, 6, 14] ❤️



Gyoza

Gyoza al Vapore con Gamberi 4pz €6.50

Ravioli leggeri ripieni di gamberi e verdure, serviti con salsa di soia dolce e semi di sesamo. [1, 4, 6, 11]



Gyoza al Vapore con Pollo 4pz €6.00

Ravioli leggeri ripieni di pollo e verdure, serviti con salsa di soia dolce e semi di sesamo. [1, 4, 11]



Gyoza alla Griglia 4pz €6.50

Ravioli ripieni di pollo e verdure, cotti al vapore e passati alla griglia, serviti con salsa di soia dolce e semi di sesamo. [1, 6, 11] ❤️



Gyoza Vegetariani Fritti 4pz €6.00

Ravioli ripieni di verdure, fritti, serviti con salsa agrodolce. [1, 6] 🌱🍃🌱



Gyoza di Maiale Fritti 4pz €6.00

Ravioli ripieni di maiale e verdure, serviti con salsa agrodolce. [1, 6]



Noodles/Rice First course

Pad Thai Original - €16.00 / veg €15.00

Piatto nazionale thailandese: tagliatelle di riso con gamberi, arachidi, uovo, verdure fresche, salsa al tamarindo, germogli di soia e code di gambero. [2, 3, 4, 5, 6, 8] ❤️/🍃/🌱🌶️



Pad Thai al granchio - €18.00

Tagliatelle di riso con gamberi, granchio atlantico, latte di cocco, pomodoro, coriandolo. [2, 4, 14] 🌱🌶️



Pad Thai all'astice - €23.00

Tagliatelle di riso con gamberi, astice, latte di cocco, pomodoro, coriandolo. [2, 4, 14] 🌱🌶️



Thai Glass Noodles - €12.00

Spaghettoni di patate dolci (Korean style) con verdure fresche saltate, tofu caramellato, uova, germogli di soia e salsa di soia. [1, 3, 6, 14] 🍃



Khao Pad - €13.00

Riso Jasmine saltato con gamberi, pollo, verdure fresche e chili basilico piccante. [1, 2, 4, 6] 🌶️



Riso saltato con verdure Kaopadpag €11.00

Riso Jasmine con verdure miste e chili di basilico Thai. [1, 6, 14]



Yaki Udon - €13.00

Noodles XL con verdure fresche, olive nere, tofu caramellato, germogli di soia e salse. [1, 6, 14] ❤️🍃🌱



Yaki Udon ai crostacei €14.00

Noodles XL con granchio, gamberi e pomodoro. [1, 2, 4]



Specialità Main course

Pollo al curry giallo - €14.00

Kaeng Kari Kung

Petto di pollo con latte di cocco, patate, arachidi e curry giallo. Servito con riso bianco Jasmine. [4, 5] ❤️🌱🌶️



Pollo al curry verde - €14.00

Kaeng Khiao Wan Gai

Petto di pollo con latte di cocco, melanzane asiatiche, curry verde e basilico. Servito con riso bianco Jasmine. [4] ❤️🌱🌶️



Pollo Thai con anacardi - €14.00

Gai Pad Med Mamuang

Sovracoscia di pollo fritto con anacardi, cipolle, peperoni, carote, salsa ostriche, soia e salsa agrodolce. Servito con riso bianco Jasmine. [1, 6, 14]



Verdure e Tofu ai sapori Thai - €12.00

Verdure fresche di stagione, baby mais e tofu caramellato. Servito con riso bianco Jasmine. [6, 14] 🍃



Maiale al Bambù - €14.00

Straccetti di maiale stufati con curry rosso, bamboo filangé e zenzero fresco. Servito con riso bianco Jasmine. [4] 🌱🌶️



Ossobuco con crema di ceci - €18.00

Carne di manzo con crema di ceci e curry verde accompagnato da PAK CHOI e riso bianco. [4, 7] 🌱



Pad Krapao Gai - €14.00

Macinato di petto di pollo italiano con chili di basilico piccante, salse thailandesi, peperoni dolci e friggirelli piccanti. Servito con uovo all'occhio di bue e riso bianco Jasmine. [4, 6, 14] ❤️🌶️



Curry verde di pesce - €15.00

Curry verde con filetto di pesce San Pietro, fagiolini freschi e lemongrass. Servito con riso bianco Jasmine. [4] 🌱



Insalata di carne - LAAP - €14.00

Con carne macinata di pollo, cipollotti, coriandolo, basilico, menta, uovo in padella, salsa piccante thai e lime. [3, 4] 🌱🌶️



Zuppe

Tom Yam Kung - €13.00

Zuppa tradizionale thai con brodo di pollo, gamberoni, coriandolo, latte di cocco, funghi thai, lemongrass. Servito con riso bianco jasmine a parte. [2, 4] ❤️🌶️



Kao Soi - €13.00

Zuppa tradizionale del nord della Thailandia con latte di cocco, pollo, curcuma, curry giallo e rosso, noodles e tagliolini di wonton crispy. [1, 4] ❤️🌶️



Ramen con noodles €13.00 / con gyoza €14.00

Fusion thai: brodo di pollo, pollo sfilettato, curry rosso, noodles/gyoza al pollo e verdure, zenzero, lemongrass, funghi thai, coriandolo e verdure di stagione. [1, 4, 6]



Ramen vegano con TOFU €14.00

Brodo vegetale, tofu, PAK CHOI, zucchine, broccoli, pomodorini, coriandolo, cipollotti, salsa thai, spezie e noodles. [4] 🌱🌱



Dolci Desserts

Sticky Rice - €6.00

Riso dolce glutinoso con latte di cocco e mango fresco a fette. [11] ❤️🌱



Banana al latte di cocco - €5.00

Banana fresca nel latte di cocco con menta fresca. [7] 🌱



Bao alla Nutella - €5.00

Panino Bao cotto al vapore e farcito con Nutella.



Soufflé al Cioccolato - €6.00

con gelato al cocco

Soufflé con cuore caldo di cioccolato servito con gelato al cocco.



Gelati del giorno - €5.00

Chiedi al nostro personale.



Coperto - €2.00

Legenda



piatto tipico



vegetariano



vegano



gluten free



piccante