

## BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	2€
Birra Saigon Export 33 cl	4€
Birra artigianale al ginger 33 cl	4€
Birra Weiss 500 cl	5€
Succo di ananas o mango	3€
Succo di arancia o pompelmo	3€
Succo di mela o frutti tropicali	3€
Aloe	3€
Aloe con mango	3€
Tè freddo alla pesca/ limone	3€
Caffè vietnamita	3€
Caffè vietnamita con latte condensato	3€
Espresso	2€
Decaffeinato	2€
Orzo e Ginseng	2€
<i>Servizio e coperto</i>	1€



### E PER FINIRE UN CAFFÈ' DIVERSO

Il caffè vietnamita è un po' più lungo di un espresso (non come un americano) ma è corposo e dolce, con un deciso retrogusto di cioccolato. Non è fatto per essere bevuto al banco: si deve attendere che il caffè, a base di Robusta piuttosto che di arabica, filtri gocciola dopo gocciola con la caratteristica macchinetta che ricorda la vecchia

## PER INIZIARE

### VIET COCKTAIL

<b>Pho Taste</b> ( <i>gin, Cointreau, cannella, anice stellato, menta</i> )	8€
<b>The soul of Vietnam</b> ( <i>gin, Cointreau, menta, lemongrass, limone, ginger, uova, lime</i> )	7€
<b>B52</b> ( <i>Kahlúa, Baileys, Cointreau</i> )	7€
<b>Margarita</b> ( <i>tequila, Cointreau, sale, limone</i> )	6€
<b>Henry Kof</b> ( <i>gin, limone, peperone, ginger</i> )	6€
<b>Gin tonic</b> ( <i>gin, acqua tonica, ginger, cannella, anice stellato, lime</i> )	6€

### BEVANDE TRADIZIONALI

<b>Tè al ginger</b> ( <i>Antinfiammatorio, antinfluenzale, digestivo</i> )	3€
<b>Tè al loto</b> ( <i>Antinfiammatorio, antiossidante</i> )	3€
<b>Tè verde</b> ( <i>Antiossidante, contro l'obesità</i> )	3€
<b>Tè alla Moringa</b> ( <i>Antiossidante, energetico</i> )	3€
<b>Tè al carciofo</b> ( <i>Disintossicante, diuretico</i> )	3€
<b>Tè alla zucca amara</b> ( <i>Contro glicemia e diabete, ricco di vitamina C</i> )	3€
<b>Tè al riso rosso</b> ( <i>Antiossidante, contro il colesterolo</i> )	4€
<b>Tè al lime</b> ( <i>Contro l'acido gastrico, digestivo</i> )	4€
<b>Ginger e lemongrass</b> ( <i>Rinfrescante, energizzante, antiossidante</i> )	4€
<b>Ginger, menta e miele</b> ( <i>Drenante, dimagrante, energizzante</i> )	4€
<b>Zucca amara</b> ( <i>Disintossicante, contro il diabete e ipertensione</i> )	4€
<b>Zucca verde</b> ( <i>Rinfrescante, antiossidante</i> )	4€

## INVOLTINI

- 01**                    **Goi Cuon** – Involtini estivi con salsa di arachidi                    **8 €**  
*Ingredienti:* carta di riso, lattuga, gamberi\*, maiale, menta, spaghetti di riso, cetrioli, ananas, germogli di soia, salsa agrodolce di soia, arachidi  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, gamberi, prodotti a base di soia, arachidi
- 02**                    **Cuon Com Saigon** – Involtini Com Saigon                    **8€**  
*Ingredienti:* carta di riso, salame, insalata, uova, gamberi\*, salsa agrodolce di soia, cipolla, arachidi  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, uova, gamberi
- 03**                    **Cuon Ba Mien** – Tris di involtini                    **9€**  
*Ingredienti:* un involtino vegano, un involtino estivo, un involtino Com Saigon  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, arachidi, uova, gamberi
- 04**                    **Cha Gio** – Involtini croccanti con salsa di pesce                    **6€**  
*Ingredienti:* carta di riso, maiale, gamberi\*, fagioli Mung, cipolla, carote, patate dolci, spaghetti di soia, salsa di pesce, aglio, peperoncino  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce, gamberi
- 05**                    **Pho Cuon** – Involtini di manzo con salsa di pesce e ananas                    **8€**  
*Ingredienti:* farina di riso, manzo, cipolla, lattuga, menta, basilico vietnamita, arachidi, salsa di pesce, ananas, aglio, salsa di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce, prodotti a base di soia, arachidi
- 06**                    **Banh Trang Cuon** – Involtini fai-da-te                    **6€**  
*Ingredienti:* carta di riso, lattuga, gamberi\*, maiale, menta, spaghetti di riso, cetrioli, ananas, germogli di soia, salsa agrodolce di soia, arachidi  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, gamberi, prodotti a base di soia, arachidi

\* alimenti congelati

## CARNE

- 42**                    **Bo Kho** – Stufato di manzo del Mekong (con baguette)                    **13€**  
*Ingredienti:* manzo, curry, cannella, anice, chiodi di garofano, ginger, lemongrass, aglio, cipolla, patate dolci, carote, pomodoro  
*Allergeni:* glutine del pane
- 43**                    **Com Thit Nuong** – Straccetti di scamerita marinata al miele                    **12€**  
*Ingredienti:* maiale, salsa di pesce, salsa di soia, miele, cannella, anice, cipolla  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, prodotti a base di pesce

Ogni piatto è accompagnato con riso o spaghetti di riso



### IL SAPORE DELL'INDOCINA

**N**oi la chiamiamo citronella. Ma il lemongrass, che ha l'aspetto di un bastoncino rigido con la testa di un cipollotto fresco, prospera nei climi tropicali e come dice il nome ricorda il limone. Viene usato in cucina per dare aroma a carne e pesce ma è utilizzato anche, in abbinamento con il ginger, per dar vita a bevande dissetanti e antiossidanti

## CARNE

- 37 Bun Thit Nuong** – Polpette di maiale al lemongrass **12€**  
*Ingredienti:* maiale, spaghetti di riso, insalata, lemongrass, cipolla, salsa di soia, salsa di pesce, cetrioli, germogli di soia, menta, arachidi  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce, arachidi
- 38 Bo Cuon Sa** – “Cosce” di manzo al lemongrass **16€**  
*Ingredienti:* manzo macinato, cannella, anice, salsa di pesce, salsa di soia, lemongrass, arachidi  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, prodotti a base di pesce, arachidi
- 39 Ga Sot Me** – Pollo al tamarindo **13€**  
*Ingredienti:* pollo, tamarindo, lemongrass, peperoncino, salsa di pesce  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce
- 40 Ga Chien Nuoc Mam** – Pollo di Phu Quoc **13€**  
*Ingredienti:* pollo, salsa di pesce, aglio, salsa di peperoncino, burro  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce
- 41 Thit Ba Chi Chien Sa Ot** – Bocconcini di maiale del villaggio **10€**  
*Ingredienti:* maiale, lemongrass, aglio, salsa di pesce, peperoncino  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce

*Ogni piatto è accompagnato con riso o spaghetti di riso*

## INSALATE

- 07 Goi Tom Thit** – Insalata tropicale con nuvole di gamberi **9€**  
*Ingredienti:* gamberi\*, maiale, cavolo, carote, cipolle, cetrioli, menta, ananas, arachidi, salsa di pesce, limone  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, gamberi, prodotti a base di pesce, arachidi
- 08 Goi Ga** – Insalata di pollo e ginger al profumo di menta **9€**  
*Ingredienti:* pollo, ginger, cavolo, carote, cipolle, menta, arachidi, salsa di pesce, limone  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce, arachidi



### L'ANIMA DELLA CUCINA VIET

Per lo più derivata da acciughe o seppie, la salsa di pesce è l'ingrediente primo della cucina vietnamita. Nell'indocina, dove non esiste l'ulivo, è la salsa di pesce a prendere di fatto il posto dell'olio. Frutto di un processo di fermentazione, viene utilizzata sia come ingrediente di cottura che come condimento e ricorda un po' la nostra colatura delle alici

\* alimenti congelati

## PIATTI A BASE DI RISO

- 09 **Banh Xeo Tom** – Crêpe croccante di riso con gamberi 10€  
*Ingredienti:* farina di riso, latte di cocco, curcuma, germogli di soia, cipolle, fagioli Mung, uova, gamberi\*  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce, uova, gamberi
- 10 **Banh Xeo Tom Thit** – Crêpe croccante di riso con maiale e gamberi 9€  
*Ingredienti:* farina di riso, latte di cocco, curcuma, germogli di soia, cipolle, fagioli Mung, uova, maiale, gamberi\*  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce, uova, gamberi
- 11 **Banh Cuon Tom** – Crêpe al vapore con funghi e gamberi 10€  
*Ingredienti:* farina di riso, tapioca, amido di mais, gamberi\*, funghi, cipolla, salsa di pesce, zucchero, aceto, insalata, menta, germogli di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce, gamberi
- 12 **Banh Cuon Thit** – Crêpe al vapore con funghi e maiale 9€  
*Ingredienti:* farina di riso, tapioca, amido di mais, maiale, funghi, cipolla, salsa di pesce, zucchero, aceto, insalata, menta, germogli di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce
- 13 **Mon Hue** – Dischetti di riso al vapore e foglia di banana ripiena di riso 10€  
*Ingredienti:* riso, fagioli Mung, daikon, carote, gamberi\*, salsa di pesce  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce, gamberi

\* alimenti congelati

## PESCE

- 33 **Chem Chep Xao Dua** – Cozze al latte di cocco 9€  
*Ingredienti:* cozze, ginger, lemongrass, aglio, foglia di limone, latte di cocco  
*Allergeni:* molluschi
- 34 **Ca Chien Nuoc Mam Gung** – Orata al ginger 16€  
*Ingredienti:* orata, ginger, aglio, salsa di pesce, peperoncino  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce
- 35 **Tom Sot Me** – Gamberi al tamarindo 15€  
*Ingredienti:* gamberi\*, tamarindo, salsa di pesce, cipolla, lemongrass, peperoncino  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce, gamberi
- 36 **Cha Tom** – Polpette di gamberi 16€  
*Ingredienti:* gamberi\*, pancetta, uova, cipolla  
*Allergeni:* gamberi\*, uova

Ogni piatto è accompagnato con riso o spaghetti di riso

\* alimenti congelati

## ZUPPE

- 29** **Pho Tai** – Zuppa di tagliatelle e carpaccio di manzo **12€**  
*Ingredienti:* carpaccio di manzo, tagliatelle di riso, cannella, anice stellato, ginger, cardamomo, chiodi di garofano, semi di coriandolo, cipolla, limone, pepe, basilico vietnamita, germogli di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine
- 30** **Pho Thit Bo Bam** – Zuppa di tagliatelle e macinato di manzo **12€**  
*Ingredienti:* manzo macinato, tagliatelle di riso, cannella, anice stellato, ginger, cardamomo, chiodi di garofano, semi di coriandolo, cipolla, limone, pepe, basilico vietnamita, germogli di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine
- 31** **Pho Nam** – Zuppa di tagliatelle e lesso di manzo **12€**  
*Ingredienti:* bollito di manzo, tagliatelle di riso, cannella, anice stellato, ginger, cardamomo, chiodi di garofano, semi di coriandolo, cipolla, limone, pepe, basilico vietnamita, germogli di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine
- 32** **Chao Ga** – Zuppa di pollo e riso **8€**  
*Ingredienti:* pollo, ginger, riso, germogli di soia, cavolo cappuccio  
*Allergeni:* prodotti a base di soia

## RISO, TAGLIATELLE E SPAGHETTI

- 14** **Pho Tron Ga** – Tagliatelle del fiume rosso **9€**  
*Ingredienti:* tagliatelle di riso, pollo, cetrioli, peperoni, cipolla, salsa di pesce, salsa di soia, pomodoro, menta, germogli di soia, arachidi  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, prodotti a base di pesce, arachidi
- 15** **Pho Tron Rau** – Tagliatelle con verdure **8€**  
*Ingredienti:* tagliatelle di riso, cetrioli, peperoni, cipolla, salsa di pesce, salsa di soia, pomodoro, menta, germogli di soia, arachidi  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, prodotti a base di pesce, arachidi
- 16** **Bun Gion Sot Tom** – Spaghetti croccanti con gamberi **10€**  
*Ingredienti:* spaghetti di riso, gamberi\*, cipolla, peperoni, insalata, cetrioli, menta, salsa di pesce, arachidi  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce, arachidi
- 17** **Bun Bo Sao** – Spaghetti di riso con carpaccio di manzo **11€**  
*Ingredienti:* manzo, spaghetti di riso, insalata, menta, cetrioli, germogli di soia, cipolla, arachidi, salsa di pesce, salsa di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di soia, prodotti a base di pesce, arachidi
- 18** **Com Chien Hai San** – Riso al ginger e frutti di mare **11€**  
*Ingredienti:* cozze, ginger, cipolla, carote, peperoni, aglio, limone, peperoncino  
*Allergeni:* prodotti a base di pesce, cozze
- 19** **Com Tom** – Riso alla curcuma con gamberi **12€**  
*Ingredienti:* riso, gamberi\*, carote, piselli, mais, peperoni, curcuma, cipolla  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di pesce, gamberi

\* alimenti congelati

## PIATTI VEGETARIANI

- 20**                    **Goi Cuon Chay** – Involtini vegani                    **7€**  
*Ingredienti:* carta di riso, patate dolci, tofu, spaghetti di riso, cavolo rapa, insalata, menta, carote, riso arrostito  
*Allergeni:* prodotti a base di soia
- 21**                    **Com Chay** – Riso alla curcuma con verdure                    **8€**  
*Ingredienti:* riso, carote, piselli, mais, peperoni, curcuma, cipolle  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di soia
- 22**                    **Banh Cuon Chay** – Sfoglia al vapore con funghi e salsa di soia                    **8€**  
*Ingredienti:* farina di riso, tapioca, amido di mais, funghi, cipolla, salsa di soia, zucchero, aceto, insalata, menta, germogli di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di soia
- 23**                    **Bun Chay** – Spaghetti di riso con tofu                    **8€**  
*Ingredienti:* tofu, spaghetti di riso, insalata, arachidi, menta, cetrioli, germogli di soia, cipolla, salsa di soia  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di soia, arachidi
- 24**                    **Goi Chay**– Insalata vegetariana                    **8€**  
*Ingredienti:* cavolo, carote, cipolle, menta, arachidi, salsa di soia, limone  
*Allergeni:* possibili tracce di glutine, prodotti a base di soia, arachidi
- 25**                    **Banh Xeo Chay** – Crêpe croccante di riso ai funghi                    **8€**  
*Ingredienti:* farina di riso, latte di cocco, curcuma, germogli di soia, cipolle, fagioli, Mung, uova, funghi  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, uova

## PIATTI VEGETARIANI

- 26**                    **Ca Tim Nuong Mo Hanh** – Melanzane al forno al profumo di ginger                    **9€**  
*Ingredienti:* melanzane, ginger, erba cipollina, cipolla, aglio, peperoncino, salsa di soia, arachidi  
*Allergeni:* prodotti a base di soia, arachidi
- 27**                    **Dau Phu Chien Sa Ot** – Tofu al lemongrass                    **8€**  
*Ingredienti:* tofu, lemongrass, salsa di soia, cipolla, aglio, chili  
*Allergeni:* prodotti a base di soia
- 28**                    **Kho Qua Xao** – Insalata estiva di zucca amara                    **7€**  
*Ingredienti:* zucca amara, aglio, salsa di soia  
*Allergeni:* prodotti a base di soia



### LA FOGLIA TUTTOFARE

Un albero di banana supera usualmente i 10 metri di altezza e le sue foglie, morbide e impermeabili, sono tra le più grandi esistenti: possono raggiungere 1 metro di lunghezza. Le foglie vengono usate ancora verdi per cuocere pesce o carne, o come una sorta di sottopiatto di servizio per le pietanze. L'aroma che trasmettono agli alimenti durante la cottura, al vapore o a bagnomaria, ricorda quello del carciofo.