



Settimane Thailandesi
13 novembre fino 06 dicembre
con chef Signora Neng
di Chiang Mai



Ristorante Sensi – Viale Verbano 9 – 6600 Locarno-Muralto
Tel. 091 743 17 17 – sensi@ristoranti-ff.ch
www.ristorante-sensi.ch

Aperitivo

Mojito with Thai-Basil, lemon grass and lime 12.—
Mojito di rum bianco, erba citronella, lime e basilico Thai

Antipasti – Appetizers


***/**Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce 15.—**
Involtini primavera farciti di verdura e pasta con salsa all'agrodolce **3 pezzi**
Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudelfüllung – süss-scharfe Sauce (1,6,9,14)

Tuna tartar and Thai herb salad 22.—
with shallots, mint leaves, lemongrass, kaffir, parsley and chili flakes
Tartare di tonno fresco e insalatina alle erbe Thai con scalogno
erba limone, limette, menta fresca, prezzemolo e fiocchi di peperoncino
Thunfischtartar und ThaiKräutersalat mit Schalotten, Zitronengras
Minzblättern, Kaffir, Petersilie und Chiliflocken (4)

Tom Kha Gaj – coconut soup with chicken 14.—
Zuppa al latte di cocco con pollo, galangal, coriandolo e champignons
Traditionelle Kokosmilchsuppe mit Pouletfleisch, Galangal, Koriander
und Champignons (4,9)

***/**Mixed starters 19.—**
Vegetable spring rolls, coconut soup and tuna tartare
Involtino primavera, tartare di tonno, zuppa al latte di cocco
Frühlingsrolle, Thunfischtartar und Kokosmilchsuppe (1,4,6,8,9,14)

Secondo vegetariano


Wok fried rice noodles with egg, vegetables, tofu 28.— 
spring onion, soya sprouts, cashew nuts, lime and tamarind sauce
Pasta di riso saltata al wok con verdure, tofu, uova, limone verde
Germogli di soia, cipollotti, anacardi e salsa tamarindo
Gebratene Reisnudeln mit Ei, Gemüse, Tofu, Frühlingszwiebeln,
Sojasprossen, Cashew-Nüsse, Lime und Tamarindensauce (3,4,6,8)

Secondi – Main courses


Grilled king prawns with tamarind sauce 39.—

Gamberoni giganti alla griglia con salsa tamarindo e scalogno rosolato
Grillierte Riesenvcrevetten mit Tamarindensauce
und gebratenen Schalotten (6,14)

Pan fried salmon in Panang curry sauce with pakchoi 38.—

 Salmone rosolato con salsa al curry di cocco e limette, con pakchoi
Gebratener Lachs an Kokosmilch-Currysauce und Pakchoi (2,4,6,7,10)


Crispy Duck with sweet peppers, spring onions and fried chili 39.—

/*  Anatra croccante con peperoni, cipollotti e peperoncino fritto
Knusprig gebratene Ente mit Peperoni, Frühlingzwiebeln und Chili (1,2,6,8,14)

Ginger chicken with onions, mushroom, spring onions and chili 36.—

/*  Pollo allo zenzero con cipolle, funghi, cipollotti e chili
Poulet an Ingwer mit Zwiebeln, Pilzen, Frühlingzwiebeln und Peperoncino (1,6,9,14)

Green curry with beef con Thai eggplant and sweet basil 36.—

  Curry verde di manzo con melanzane e basilico Thai dolce
Grüner Curry mit Rindfleisch, Thai-Auberginen und Basilikum (2,4,9,)

Con tutti i piatti è incluso riso profumato

 **piccante / mittelscharf**   **molto piccante / scharf**

* contiene Oystersauce / ** contiene Soyabean oil

Birra Thaiandese

Singha beer (Alc 5% vol) 33 cl **6.50**



Enjoy
Buon appetito
Guten Appetit

Sensi

— Ristoranti Fred Feldpausch —

Novembre 2020

Provenienza carne manzo curry verde: Paraguay / Provenienza carne anatra: Ungheria