

MENU



DHABBU

L'ASIATICO



MENU

MANIOCA FRITTA - € 6,00 🌱

Bastoncini di manioca fritti*** accompagnati da maionese vegan alla curcuma fresca, zenzero e lime. (6)

DHABBU SPRING ROLLS - 4pz - € 7,00 🌱

Involtini primavera fatti in casa con ripieno di verdure di stagione e germogli di soia accompagnati da salsa agropiccante. (1-6)

GYOZA VERDURE - € 12,00 🌱

Ravioli alla piastra con ripieno di patate dolci e piselli** serviti con salsa otafuku, arachidi tritate e cipollotto fresco. (1-5-6)

GYOZA GAMBERI - € 13,00

Ravioli alla piastra con ripieno di gamberi** al coriandolo, salsa alle prugne e salsa di soia, arachidi tritate e cipollotto fresco. (1-2-5-6-12)

PAD THAI VEGAN - € 13,00 🌱

con GAMBERI - € 16,00

Tagliatelle di riso saltate in salsa di soia con verdure di stagione, germogli di soia gialla, tamarindo, coriandolo, anacardi salati, lime e cipollotto fresco. (1-2-8)

JASMINE RICE - € 13,00

Riso jasmine saltato con verdure di stagione, cavolo rosso, edamame, germogli di soia e uovo morbido marinato, guarnito da anacardi tostati, cipollotto fresco e salsa otafuku. (6-8)





CURRY ROSSO GAMBERI - € 14,00 🐙

Noodles di frumento, gamberi** sgusciati, latte di cocco, funghi e verdure di stagione, guarnito da chips di loto, cipollotto e peperoncino fresco. (1-2)

FRUIT UDON - € 15,00 🐙

Udon freschi con code di gamberi sgusciate**, verdure di stagione e frutta esotica, latte di cocco, salsa al mango piccante, anacardi tostati. (1-2-8-14)

BUN KOREAN - 2pz - € 12,00

Bun home made cotto al vapore farcito con carne di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura al miso, cavolo rosso marinato e maionese al lime fatta in casa. (1-6)

SPIEDINI DI GAMBERI AL BACON - 3pz - € 16,00 🐙

Spiedini di gamberi** al bacon con chips di patata dolce accompagnati da salsa al mango piccante e Sriracha rossa. (2)

DHABBU RIBS - € 16,00 🐙

Costine di maiale marinate in burro di cocco, miso, peperoncino e aromi bresciani cotte a bassa temperatura e servite con riso Jasmine al vapore. (6-7)

POLPO AL CURRY VERDE - € 16,00 🐙

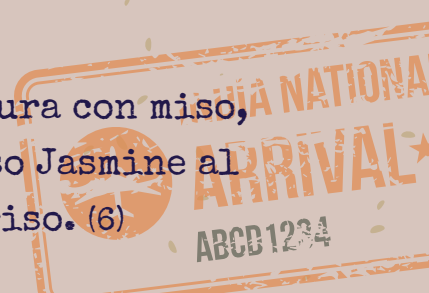
Polpo in umido con cipollotto, spinacio, okra e patate al curry verde servito con riso Jasmine al vapore e basilico fritto. (6-14)

KOREAN PULLED PORK - € 15,00

Carne di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura con miso, zenzero e concentrato di pomodoro servito con riso Jasmine al vapore e cavolo rosso marinato in aceto di riso. (6)

PANANG CHICKPEAS BALLS - € 12,00 🐙 🌿

Polpettine di ceci speziate immerse in curry panang al latte di cocco e servite con chips di patata dolce alla paprica affumicata. (6-11)





DOLCI

CIOCCOLATO & PAPAYA - € 6,00 🐘

Torta al cioccolato fondente e papaya candita, crumble al cocco e purea di mango e papaya fresca. (6)

THE SESAM WAY - € 6,00 🐘

Pannacotta vegan alla thaina, sabbia di semi di sesamo, caffè e cioccolato fondente servita con salsa al cacao amaro tiepida.
(6-11)

CHEESECAKE - € 6,00

Cheesecake al tè matcha e cioccolato bianco. (1-3-7)





WINE LIST

BIANCHI

CELATO BENACO IGT LE RUE (BS)	€ 18,00
CHARDONNAY DOC TRAMIN CANTINA TRAMIN (BZ)	€ 19,00
CHORA BIANCO L'ACINO (CS)	€ 21,00
COLLIO FRIULANO FIEGL FIEGL (GO)	€ 25,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE H.LUN (BZ)	€ 22,00
LUGANA DOP CANDRÌ SAOTTINI (BS)	€ 20,00
PINOT GRIGIO ROSA IGT FERLAT (GO)	€ 22,00
RIBOLLA GIALLA FIEGL (GO)	€ 22,00
SAUVIGNON LA PETITE PERRIÈRE SAGET - FRANCIA	€ 24,00
VERDICCHIO DI MATELICA DOC COLLESTEFANO (MC)	€ 19,00
VERMENTINO TOSCANA VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO (GR)	€ 18,00





WINE LIST

ROSSI

BAROLO VAJRA (CN)	€ 50,00
BOVA LE RUE (BS)	€ 18,00
CABERNET SAUVIGNON BRAIDOT MATTEO (GO)	€ 20,00
CHORA ROSSO L'ACINO (CS)	€ 21,00
DRAGONE RISERVA LE RUE (BS)	€ 23,00
MERLOT BRAIDOT MATTEO (GO)	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO GHIACCIO FORTE (GR)	€ 22,00
PINOT NERO LA PETITE PERRIÈRE SAGET - FRANCIA	€ 22,00
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC TEDESCHI (VR)	€ 25,00





WINE LIST

BOLLICINE

BRUT FRANCIACORTA DOCG BONFADINI (BS)	€ 30,00
BRUT FRANCIACORTA DOCG ANIMANTE BARONE PIZZINI (BS)	€ 35,00
CHAMPAGNE BRUT TRADITION CHRISTIAN BUSIN (FRANCIA)	€ 50,00
CREMANT D'ALSACE PRESTIGE KUENTZ & FILS (FRANCIA)	€ 35,00
PROSECCO DOC VERV EXTRA DRY ANDREOLA (TV)	€ 20,00
SATÈN FRANCIACORTA DOCG BONFADINI (BS)	€ 35,00

BIRRE

CURTENSE AMBRATA 0,75	€ 13,00
CURTENSE BLANCHE 0,50	€ 7,00
CURTENSE IPA 0,50	€ 7,00
CURTENSE MALFATTORE 0,75 (FERMENTATA CON LIEVITO DA VINO CEPPPO BAYANUS)	€ 18,00
CURTENSE ROSSA 0,50	€ 7,00
IKI BEER YUZU BIO 0,33	€ 5,00
SINGHA 0,33	€ 4,00



ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Avvisiamo inoltre che il locale non è attrezzato contro la contaminazione incrociata degli alimenti non essendoci locali separati per la preparazione. Sarà nostra cura comunque evitare il più possibile i contatti tra gli stessi.

LEGENDA



leggermente piccante



piccante



vegetariano



vegan

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo e i loro prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA
- 4) PESCE
- 5) ARACHIDI
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci.
- 9) SEDANO
- 10) SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13) LUPINI
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

*Prodotto fresco all'origine che subisce un lavoro di abbattitura presso la nostra cucina.

**Prodotto surgelato all'origine.

***Possibile contaminazione da glutine