



**DHABBU**

## **SALI A BORDO:**

**UN PERCORSO DI SAPORI E AROMI ASIATICI  
DA CONDIVIDERE, PER TRASFORMARE LA TAVOLA  
IN UN'ESPERIENZA DI CONVIVALITÀ E VIAGGIO.**



# VIAGGIO DI GRUPPO

Per chi ama condividere compagnia, sapori ed emozioni dei piatti per iniziare a stuzzicare il palato.

## DHABBU SPRING ROLLS\*\*

4 PEZZI (1,6,9,12,15,17) 8€ 

– CINA

Ripieno home made\* con salsa piccante agrodolce



## POLPETTE DI POLLO,

4 PEZZI (1,3,6,7,8,11,12,17) 9€

– GIAPPONE

Con salsa al pistacchio\* (SENZA LATTOSIO)

## EDAMAME (6)

6€ 

– GIAPPONE

Fagioli di soia in baccello

## SPIEDINI DI PELLE DI

TOFU\*\*\*, 4 PEZZI (1,6,10,11,12,15,17) 8€ 

– COREA

Fritti con salsa agrodolce e mayo kewpie\*

## BANH XEOH (2,6,10,12,17)

9€ 

– VIETNAM

Crepe salata alla barbabietola e latte di cocco con verdure, gamberi\*\*, e mayo al lime e pepe rosa

**OPZIONE VEGAN CON TOFU** (6,10,12) 8€ 

## SAMOSA\*, 4 PEZZI (1,6,15,17)

8€ 

– INDIA

Con salsa allo yogurt di soia e menta\*

## CROCCHETTE SPEZIATE\*,

4 PEZZI (1,6,15,17) 8€ 

– INDIA

Crochette di patate e prugne con salsa allo yogurt di soia e menta\*

## TARTELLETTA SALATA\* (1,3,6,10,11,12,16,17)

7€ 

– GIAPPONE

Con cavolo cinese, salsa okonomi, mayo kewpie\* e furikake

## PAKORA DI POLLO\* (1,6,7,10,12,15,17)

9€ 

– INDIA

Con mayo lime e pepe rosa\* (SENZA LATTOSIO)

## IL PIÙ AMATO

### COSTINE\* SALE E PEPE

4 PEZZI (1,6,11,12,15,17) 10€ 

– CINA

Glassate con salsa bbq di verdure

## GYOZA\*\* POLLO\*, 4 PEZZI (1,7,11,12,15,17)

9€ 

– NEPAL

Fritti con salsa al pomodoro speziato\*

(SENZA LATTOSIO)

## GYOZA\*\* AGNELLO\*,

4 PEZZI (1,6,7,9,12,17) 10€

– AZERBAIGIAN

In brodo di verdure con castagne d'acqua\*\* (SENZA LATTOSIO)

## GYOZA\*\* ALLA BRESCIANA\*,

4 PEZZI (1,6,7,11,12,17) 9€ 

– BRESCIA

Con salsa umami\* e salvia frita (SENZA LATTOSIO)

## DA NON PERDERE

### GYOZA\*\* FUNGHI\*,

4 PEZZI (1,5,6,11,12,15,16,17) 12€ 

– CINA

Alla piastra con hummus e salsa piccante agrodolce

### GYOZA\*\* GAMBERI\*,

4 PEZZI (1,2,6,11,12,15,17) 10€

– GIAPPONE

Alla piastra con salsa ponzu

### BAO\* PULLED PORK\*,

2 PEZZI (1,6,10,12,15,17) 9€

– COREA

Con cavolo rosso marinato e mayo lime e pepe rosa\*

### BAO\* JACK FRUIT\*,

2 PEZZI (1,6,10,12,15,17) 9€ 

– SRI LANKA

Con cavolo rosso marinato e mayo kewpie\*

### TOAST GAMBERI\*,

2 PEZZI (1,2,6,7,11,12,15,17) 8€ 

– CINA

Fritti con gel al melograno

### SIMIT\*,

2 PEZZI (1,6,11,12,17) 9€




– TURCHIA

Panino ripieno con maiale char siu\*

# VIAGGIO INTERIORE

Il viaggio del palato continua con portate che evocano ricordi e nuove storie da vivere.

## NOODLES

**PAD THAI** (3,6,8,15,17) 14€     
- THAILANDIA

Noodles di riso saltati con verdure, uovo e anacardi

**OPZIONE VEGAN SENZA UOVO** (6,8,15,17) 13€   

SCEGLI IL TUO TOPPING:

• **GAMBERI MAZZANCOLLE\*\*** (2) 3€

• **UOVO MARINATO** (3,6,12,17) 1,5€

• **TOFU** (6) 3€

CONSIGLIATO DALLA CHEF

• **PULLED PORK\*** (6,12,15) 4€



**RAMEN** (1,6,12,15,16,17) 15€  

- GIAPPONE

Con brodo di verdure, noodles freschi, verdure al vapore e alga nori

**VERSIONE GLUTEN FREE**

**CON NOODLES DI RISO** (6,12,15,16,17) 15€  

SCEGLI IL TUO TOPPING:

• **UOVO MARINATO** (3,6,12,17) 1,5€

• **TOFU** (6) 3€

VAI SUL SICURO

• **GAMBERI FRITTI\*\*** (1,2) 4€

• **PORCHETTA\*** (6,12) 4€



## RISO

**KAKUNI** (1,6,12,16,17) 19€

GIAPPONE

Riso jasmine con guancia di maiale\* brasata 16 ore e uovo marinato

**KUNG PAO** (5,6,12,17) 12€ 

CINA

Riso jasmine con pollo\*, salsa al pomodoro e burro d'arachidi

**DHAL** (9,11,15,17) 12€   

ARMENIA

Riso jasmine con stufato speziato di legumi\*

**OKRA MASALA** (7,11,12,14,15,17) 19€  

NEPAL

Riso jasmine con polpo\*\* stufato e mix di spezie\* (SENZA LATTOSIO)

**GAMBERI ARGENTINA\*\***

**SALSA MOMO\*** (2,11,15,17) 19€  

INDIA

Con salsa\* al pomodoro speziata e riso jasmine



## ULTIMA TAPPA

Il viaggio continua!  
Chiedi il menù dei dolci e dei saké  
per una dolce conclusione.



**VEGETARIANO**



**VEGAN**



**PICCANTE**



**GLUTEN FREE**

POSSIBILE CONTAMINAZIONE

# LEGENDA ALLERGENI

Viaggiare informati rende il percorso più gustoso.

## 1 CEREALI

(Contenenti glutine come grano, segale e orzo e i loro prodotti derivati)

## 2 CROSTACEI

(Prodotti a base di crostacei)

## 3 UOVA

## 4 PESCE

## 5 ARACHIDI

## 6 SOIA

(Prodotti a base di soia)

## 7 LATTE E DERIVATI

## 8 FRUTTA A GUSCIO

(Come mandorle, nocciole e noci)

## 9 SEDANO

## 10 SENAPE

## 11 SEMI DI SESAMO

## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

## 13 LUPINI

## 14 MOLLUSCHI

(Prodotti a base di molluschi)

## 15 PEPERONCINO

## 16 FUNGHI

## 17 PIATTI CHE POSSONO CONTENERE TRACCE DEGLI ALLERGENI SOPRA INDICATI, CHIEDERE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE

\*prodotto fresco all'origine che subisce un lavoro di abbattitura presso la nostra cucina

\*\*prodotto surgelato all'origine

\*\*\*possibile contaminazione da glutine

*Si avvisa la gentile clientela che i piatti e le bevande preparati e serviti in questo ristorante possono contenere ingredienti o coadiuvanti classificati come allergeni.*

*Pur prestando la massima attenzione per ridurre il rischio di contaminazioni, la nostra cucina non dispone di aree separate per la preparazione: pertanto non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione incrociata.*

*Il nostro staff è a disposizione per fornire informazioni dettagliate sui singoli piatti e assistervi nella scelta in base alle vostre esigenze alimentari.*

COPERTO 2,5€

ACQUA 2€