Secret Garden

SU E GIO' BISTRO'

LUNEDÌ	CHIUSO
MARTEDÌ / MERCOLEDÌ	9:00 – 14.00
GIOVEDÌ	16.30 – 20:30
VENERDÌ / SABATO	9:00 – 00:00
DOMENICA	9:00 – 20:30

CONSUMAZIONE OBBLIGATORIA

INFO E PRENOTAZIONI 342 17 24 728

SU_E_GIO'

Secret Garden

FOOD & DRINK

TAGLIERI

SELEZIONE DI SALUMI LEVONI	**18 €**
SALUMI E FORMAGGI	**22 €**

TUTTO MADE IN ITALY
I SALUMI LEVONI SONO NATI E ALLEVATI IN ITALIA

Il tagliere è accompagnato dalla nostra
FOCACCIA Olio e Rosmarino !!

CESTINO EXTRA DI FOCACCIA	**4.00€**
FOCACCIA IMPASTO GLUTEN FREE	**+ 2.50 €**

DAL 1911 LEVONI ORGOGLIOSAMENTE BUONI

i prodotti indicati, possono essere consumati per intolleranti al glutine

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

MADE IN THAILAND MADE IN

Secret Garden

THAI FOOD

FRIED RICE CHICKEN

riso saltato in padella con uova, verdure, pollo* [1, 2, 3, 4, 6, 14]

€ 14.00

FRIED RICE SHRIMP

riso saltato in padella con uova, verdure, gamberi*
[1, 2, 3, 4, 6, 14]

€ 15.00

PAD KRAPOW

riso bianco servito con carne di pollo*, basilico, verdure e peperoncino
[1, 2, 4, 6, 14]

€ 16.00

PAD THAI CHICKEN

pasta di riso saltata in padella con uova, verdure, germogli di soia, arachidi tritati, pollo *
[1, 2, 3, 4, 5, 6, 14]

€ 16.00

PAD THAI SHRIMP

pasta di riso saltata in padella con uova, verdure, germogli di soia, arachidi tritati, gamberi *
[1, 2, 3, 4, 5, 6, 14]

€ 17.00

SPAGHETTI DI SOIA € 14.00

Spaghetti di soia saltati in padella con verdure e uova [1, 2, 3, 4, 6, 14]

VERDURE THAI € 14.00

Verdure saltate in padella con salsa soia accompagnate da riso bianco [1, 2, 4, 6, 14]

SPRING ROLLS* € 7.00

Involtini fritti di verdure e spaghetti di soia serviti con salsa agrodolce [1, 2, 3, 4, 6, 7, 14]

SHRIMPS CHIPS

chips di gamberi

[2, 4, 14] € 6.00

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

CUCINA THAILANDESE FATTA AL MOMENTO !
LE COSE BUONE È GIUSTO ATTENDERLE !!

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

PANINO o PIADINA ?

[1, 3, 7]

CLASSICO
Prosciutto cotto o crudo, mozzarella, insalata, pomodoro

TIROL
Speck, brie e salsa rosa

TROPICAL VEG
Insalata, pomodoro, mozzarella e salsa guacamole

MAXI TOAST € 6.00
Cotto, fontina

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

INSALATONA [1, 7]

ALOHA ! € 12.00
Insalata, pomodori, olive, mais, mozzarella

aggiungi di ingredienti tra :

- **tonno** + € 1,50 [4]
- **pollo grigliato** + € 2,50

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

BURGER

I burger sono accompagnati da patatine fritte

STONE [1, 7, 11] **€ 14.00**
hamburger di Black Angus*, insalata, pomodorini aromatizzati, cheddar e maionese

RAPA NUI [1, 11] **€ 15.00**
cotoletta di pollo*, pomodorini aromatizzati, insalata, bacon, cacio e pepe, salsa burger

aggiungi ingredienti al tuo panino :

- **cipolle caramellate** + € 1,00
- **bacon** + € 1,00
- **tomino** + € 1,50 [7]
- **beyond burger** + € 2,00
- **pane gluten free** + € 2,50

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

PINSA [1, 6, 7, 10]

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO	**6.50 €**
ACCIUGATA	**8.50 €**
POMODORO E MOZZARELLA	**8.00 €**
AFFETTATO A SCELTA TRA:	**9.00 €**
Cotto, speck e salame piccante	
IMPASTO GLUTEN FREE	**+ 2.50 €**

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

i prodotti indicati, possono essere consumati per intolleranti al glutine

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

BEYOND BURGER®

IL PRIMO RIVOLUZIONARIO BURGER 100% VEGETALE
CHE ASSOMIGLIA, SI CUCINA E TI SODDISFA
COME LA CARNE TRADIZIONALE !!

20 G
OF PLANT PROTEIN
PER SERVING

100 %
VEGAN

YES
WAY

NO GMOS
SOY, OR
GLUTEN

MENU' KIDS

€ 14.00

max 10 anni

**TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE *
+ UNA BIBITA A SCELTA**

SCEGLI UNO TRA I NOSTRI PIATTI :

- **TOAST (prosciutto cotto e formaggio)**
  [1, 7]
- **COTOLETTA DI POLLO ***
  [1]

FINGER FOOD *

[1]

€ 6.50

Patatine Fritte

[3, 7] Mozzarelle Stick (8pz)

Anelli di Cipolla (8pz)

[7] Bocconcini di Pollo (8pz)

[6, 10] Bite Pulled Pork (6pz)

Chili and Cheese Bite (8pz) [7]

Mini Rosti (15pz)

Chicken Hot Wings (5pz)

€ 8.50 Nachos, pulled pork, cheddar fuso e jalapeno, con salsa guacamole

NEW

i prodotti indicati, possono essere consumati **solo** per INTOLLERANTI al glutine

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

FUORI MENÙ

Chiedi al nostro Staff se ancora disponibile !!

GREEN O RED CURRY €16.00

zuppa al curry con latte di cocco, verdure e pollo*

accompagnata da riso bianco

STINCO €16.00

stinco di maiale servito con patatine fritte* o big rosti*

SHAKA BRAH [1, 3, 7, 10, 11] €12.00

filone di pane croccante con maiale sfilacciato, pomodorini al basilico, insalata, cipolle caramellate, cacio pepe e salsa BBQ

KALUA PORK [10] €15.00

Maiale sfilacciato servito con riso bianco

BIG ROSTI * [7] €8.00

con Speck e Formaggio

APPETIZERS

CALDERONE* €8.50

4 bocconcini di pollo, 4 triangoli di patate e speck, 2 black pepite con Jalapeno e cheddar, 2 red pepite con Habanero e cheese

TORNADO* €7.00

patatine twister con paprika

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

i prodotti indicati, possono essere consumati per INTOLLERANTI al glutine

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

DESSERT *

€ 6.00

WAFFLE * O PANCAKE *

- MIELE [1, 3, 6]
- NUTELLA + PANNA MONTATA [6, 7, 8]

SOUFFLE' * :

CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

[1, 3, 6, 7]

CHURROS * : [1, 3]

- MIELE
- NUTELLA [6, 7, 8]

RONDÒ * : [1, 3, 7]

- COCCO E CIOCCOLATO
- FRAGOLA E VANIGLIA

CREPES: [1, 3, 6, 7, 11] **€ 5.50**

- NUTELLA, FRUTTI DI BOSCO, MIELE, ALBICOCCA, PISTACCHIO, CARAMELLO SALATO

SEMIFREDDI *

€ 5.00

TARTUFO * BIANCO O NERO

- AFFOGATO AL CAFFÈ + € 1.00
- AFFOGATO CON AMARO + € 1.50

[1, 3, 7, 8] [1, 3, 7]

TORRONCINO *

- AFFOGATO AL CAFFÈ + € 1.00
- AFFOGATO CON AMARO + € 1.50

i prodotti indicati, possono essere consumati **solo** per INTOLLERANTI al glutine

*alcuni ingredienti/prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati dopo la preparazione

CAFFETTERIA AL TAVOLO LA SERA

CAFFÈ	€2.00
• CORRETTO	+ €0.50
GINSENG	€2.50
ORZO	€2.50
MAROCCHINO	€2.50
CAPPUCCINO	€2.50
TE CALDO	€4.00
LATTE	€3.50
• MACCHIATO AL CAFFÈ	+ €0.50

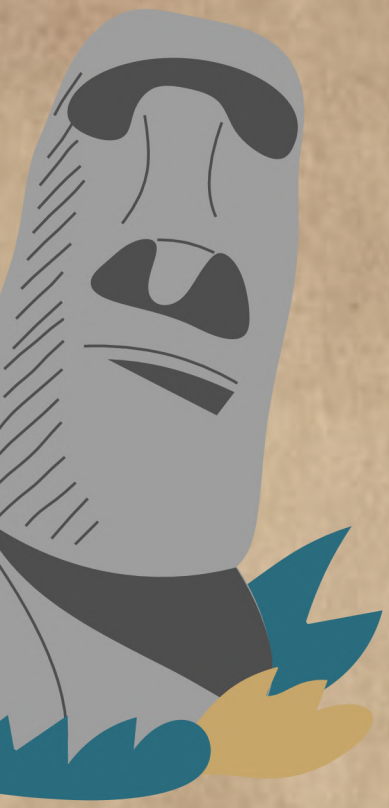
DECAFFEINATO	€2.20
• CORRETTO	+ €0.50
CAFFÈ SHAKERATO	€4.00
• CORRETTO	+ €1.00
BOMBARDINO	€4.00
• CON PANNA	+ €0.50
• CON CAFFÈ	+ €1.00
SUCCO DI FRUTTA	€3.50

ALBICOCCA | ANANAS | PERA

PESCA | ACE | MIRTILLO

MELA VERDE

AMARI € 4.00



SAMBUCA
MONTENEGRO
BRANCAMENTA
FERNET Branca
DISARONNO
BAILEYS
GENEPY
RATAFIA'

AMARO al Rabarbaro
VECCHIA ROMAGNA
BRAULIO
PETRUS
UNICUM
JEFFERSON
BLACK WAVE (amaro alle erbe)
AMARO DENTE di LEONE

I GHIACCIATI € 4.00

JAGERMEISTER
MIRTO
LIMONCELLO
LIQUORE alla Liquirizia

AMARO DEL CAPO
Classico o Piccante 🌶️
OPAL NERA sambuca alla liquirizia

Questo te lo consigliamo !!

TEQUILA Arancia e Cannella !!

€ 2.50

GRAPPE € 4.00

FRANCOLI Limousin (**Barrique**)

FRANCOLI Moscato (**Tipica**)

DISTILLATI

JACK DANIEL'S :

- **Classico** € 5.00
- **Honey** € 5.50
- **Apple** € 5.50

BOURBON WHISKEY :

- **JEAM BEAM** € 5.00
- **TURKEY** € 6.00

WHISKEY :

- **JAMESON** (Irlandese) € 5.00
- **SIGNAL HILL** (Canadese) € 6.00

RHUM :

- **HAVANA 7** (Cuba) € 5.00
- **KRAKEN** (Trinidad) € 6.00
- **ZACAPA** (Guatemala) € 10.00

Ron Zacapa® Centenario

Distillato con puro succo di canna da zucchero, invecchiato con metodo solera in botti di Bourbon, sherry e Pedro Xymenez. Si tratta di un rum morbido, caldo e avvolgente, arricchito da note dolci di mandorle, vaniglia e frutta secca

SIGNAL HILL™

Whisky che matura in tre diverse botti e grazie alla sua conservazione, acquisisce i suoi eccellenti aromi delicati:
miele, vaniglia, frutta secca, spezie.
Sapore ricco, corposo, ben equilibrato.

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43 IT (1) E

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. FRUTTA A GUSCIO

vale a dire:
mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (USATI NELLA PRODUZIONE DI VINI)

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

NON POSSEDIAMO LINEE DI LAVORAZIONE DEDICATE A GARANTIRE L'ASSENZA TOTALE DEGLI ALLERGENI INDICATI QUI SOPRA, SIA NEGLI ALIMENTI CHE NELLE BEVANDE.