

Secret Garden

F O O D & D R I N K

TAGLIERI

SELEZIONE DI SALUMI 18 €

SALUMI E FORMAGGI 22 €

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




CESTINO EXTRA DI FOCACCIA 4.00€

 FOCACCIA IMPASTO **GLUTEN FREE** + 2.50 €

DAI
1911


LEVONI
ORGOGGIOSAMENTE BUONI

 i prodotti indicati, possono essere consumati per intolleranti al glutine

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



Secret Garden

T H A I F O O D



FRIED RICE CHICKEN

riso saltato in padella con uova,
verdure, pollo*

€ 14.00

[1, 2, 3, 4, 6, 14]

FRIED RICE SHRIMP

riso saltato in padella con
uova, verdure, gamberi*

€ 15.00

[1, 2, 3, 4, 6, 14]

PAD KRAPOW



riso bianco servito con carne di pollo*,
basilico, verdure e peperoncino

€ 16.00

[1, 2, 4, 6, 14]

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



**CUCINA THAILENDESE FATTA AL MOMENTO !!
" BISOGNA SAPER ASPETTARE,
PER OTTENERE LE COSE MIGLIORI "**

Degustazione

THAI FOOD


ANTIPASTO

2 spring rolls
(involtini con spaghetti di soia e verdure)

A SEGUIRE..

Padthai pollo
(tagliatelle di riso con pollo e verdure)

Kapow pollo
(pollo saltato con verdure e basilico thai accompagnato da riso bianco)

 alternativa vegetariana Padthai Verdure e Verdure thai con riso bianco

DRINK

Chang (birra chiara Thai in bottiglia) o bibita

(+3€ consumazione a scelta)

Scopri e Gusta la qualità!

Solo su Prenotazione

27€ a persona

SECRET GARDEN

V.le della Repubblica, 7 - S.Stefano Ticino (MI)

Tel: 342 17 24 728





BURGER

I burger sono accompagnati da patatine fritte



STONE

[1, 7, 11]

€ 14.00

bun verde, hamburger di Black Angus*, insalata, pomodorini aromatizzati, cheddar e maionese



RAPA NUI

[1, 7, 11]

€ 15.00

bun blu, bocconcini di pollo speziati*, pomodorini aromatizzati, insalata, bacon, cacio e pepe, salsa burger



BYND

[1, 7, 11]

€ 16.00

bun verde, hamburger vegetariano*, pomodorini aromatizzati, insalata, cheddar, ketchup

aggiungi ingredienti al tuo panino :

- cipolle caramellate + € 1,00
- bacon + € 1,00
- tomino + € 1,50
- beyond burger + € 2,00
-  pane 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

PANINO o PIADINA

[1, 3, 7]



CLASSICO € 7.50

Prosciutto cotto o crudo,
mozzarella, insalata, pomodoro

TIROL € 7.50

Speck, brie e salsa rosa



TROPICAL VEG € 7.50

Insalata, pomodoro, mozzarella,
salsa guacamole

MAXI TOAST € 6.00

Cotto, fontina

SALAMELLA € 8.50

peperoni e cipolla

[aggiunta ingredienti + € 1,00 cad.]

LE NOSTRE PINSE [1, 6, 7, 10]

PINSE CLASSICHE

MARGHERITA mozzarella e pomodoro € 8.00

ACCIUGATA € 8.50

SALAME PICCANTE € 9.00

PROSCIUTTO COTTO € 9.00

SPECK E BRIE € 9.00

FOCACCE

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO € 6.50

FOCACCIA LARDO € 8.50



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



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]
- **NUGGETS DI POLLO ***
[1]

FINGER FOOD *

[1]

€ 6.50

 Patatine Fritte

[3, 7] Mozzarella Stick (6pz)

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 Wings (5pz)

€ 8.50 Nachos, pulled pork, cheddar fuso 

e jalapeno, con salse messicane

 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



€18.00

stinco di maiale servito con rosti*

SHAKA BRAH

[1, 3, 7, 10, 11]

€12.00

panino 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

ALOHA

insalatona accompagnata da focaccia [1]

€12.00

Insalata verde, pomodori, olive, mais e mozzarella

aggiunta ingredienti tra: • tonno + € 1,50 • pollo grigliato + € 2,50
[4]

APPETIZERS

CALDERONE* [1, 7]

€8.50

4 bocconcini di pollo, 4 mini rosti, 2 black pepite con Jalapeno e
cheddar, 2 red pepite con Habanero e cheese



SCIATT VALTELLINESI* [1, 7]

€7.50

crocchette di grano saraceno con formaggio



i prodotti indicati, possono essere consumati per INTOLLERANTI al glutine

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



DESSERT*

WAFFLE * O PANCAKE * € 6.00

- MIELE
- NUTELLA + PANNA MONTATA



[1, 3, 6]

[6, 7, 8]

SOUFFLE' * : € 6.50

CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO



[1, 3, 6, 7]



[1, 3]

CHURROS * : € 6.50

- MIELE
- NUTELLA [6, 7, 8]

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	DECAFFEINATO	€2.20
• CORRETTO	+ €0.50	• CORRETTO	+ €0.50
GINSENG	€2.50	CAFFÈ SHAKERATO	€3.50
ORZO	€2.50	• CORRETTO	+ €1.00
MAROCCHINO	€2.50	BOMBARDINO	€4.00
CAPPUCCINO	€2.50	• CON PANNA	+ €0.50
TE CALDO	€4.00	• CON CAFFÈ	+ €1.00
LATTE	€3.50	SUCCO DI FRUTTA	€3.50
• MACCHIATO AL CAFFÈ	+ €0.50	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

AMARI GHIACCIATI

€ 4.00

JAGERMEISTER

MIRTO

LIMONCELLO

LIQUORE alla Liquirizia

AMARO DEL CAPO

Classico o Piccante 🌶️

OPAL NERA sambuca alla

liquirizia

chupiti aromatizzati € 2.50

Questo te lo
consigliamo !!



TEQUILA
Arancia e Cannella !!

€ 2.50



GRAPPE € 4.00

FRANCOLI Limousin (Barrique)

FRANCOLI Riserva 3 Anni

FRANCOLI Moscato (Barrique)

FRANCOLI Moscato (Tipica)

FRANCOLI Barolo Riserva ➤

€ 5.00



DISTILLATI

JACK DANIEL'S :

- Classico € 5.00
- Honey € 5.50
- Apple € 5.50
- Cannella € 5.50

WHISKEY :

- JAMESON (Irlandese) € 5.00
- BALLANTINE'S € 5.00
- BARREL € 5.00
(Whisky Italiano Artigianale)

BOURBON WHISKEY :

- WILD TURKEY € 6.00
- WILD TURKEY HONEY € 6.50

RHUM :

- HAVANA 7 (Cuba) € 5.00
- KRAKEN (Trinidad) € 6.00
- TANDUAY (Filippine) € 7.00
- ZACAPA (Guatemala) € 10.00



SU E GIO' - BISTRO'

FOOD
ALLERGY

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) lattiolio.

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 illinoensis* (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.