

Benvenuti da  
**Living Thai Food**

La Thailandia, oltre che per la bellezza dei suoi posti e per la sua affascinante storia, è considerata un vero e proprio **"paradiso"**, anche in virtù della sua **tradizione culinaria**.

Dalla capitale Bangkok, alle città balneari del sud, fino ai villaggi che sorgono lungo i numerosi fiumi, la cucina thailandese è **tanto ricca quanto varia**, come la sua cultura.

Il tipico piatto thailandese è capace di abbinare sapori, consistenze e colori ad una decorazione curata e dettagliata.

Parte del piacere che si ha nell'assaggiare un piatto thai, infatti, scaturisce anche dall'aspetto estetico e dalla bellezza della sua presentazione. Come sostiene questo popolo **"bisogna mangiare anche con gli occhi"**.

Il cibo thailandese viene preparato bilanciando **cinque sapori**: il dolce, l'aspro, il salato, l'amaro ed il piccante, che è la sua principale caratteristica e che ha contribuito a renderlo ancora più famoso in tutto il mondo.

Vi auguriamo una piacevole esperienza



**Living Thai Food**  
via della Fonderia, 1R - 50142 Firenze

**Menù**  
Living Thai Food



**Bevande**  
to Drink

**Acqua naturale** Still water 0.75L - € 1.50  
**Acqua gassata** Sparkling water 0.75L - € 1.50

**Coca-Cola** bott. vetro 33cl - € 4.00  
**Coca-Cola Zero** bott. vetro 33cl - € 4.00  
**Ginger beer** bott. 20cl - € 3.50  
**Succo di cocco** Coconut juice 33cl - € 3.50  
**Succo di mango e mela** Mango and apple juice 40cl - € 4.50

**Tè verde e Jasmine** Green and jasmine tea - € 4.50

**Caffè** Coffee - € 1.50  
**Caffè decaffeinato** Decaffeinated coffee - € 1.50  
**Orzo** Barley - € 1.50

**Birra thailandese Singha** bott. 33cl - € 4.50  
**Birra thailandese Singha** bott. 63cl - € 7.50  
**Birra gluten free** bott. 33cl - € 4.00  
**Birra analcolica** bott. 33cl - € 4.00

*Birra alla spina:*  
**Peroni Cruda** 4.7% - piccola 0.2 - € 3.00  
**Peroni Cruda** 4.7% - media 0.4 - € 5.00  
**Tiny Rebel** 5.5% - IPA gusto Mango - 33cl - € 6.00

**Calice bianco** White wine glass - € 6.00  
**Calice rosso** Red wine glass - € 6.00  
**Calice prosecco** Prosecco glass - € 6.00  
**Amari/Grappe** - € 3.00

**Allergeni** List of Allergens

1. **Cereali** contenenti glutine  
*Gluten cereals*
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei  
*Shell fish and shell fish products*
3. **Uova** e prodotti a base di uova  
*Eggs and egg products*
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce  
*Fish and fish products*
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanut products*
6. **Soia** e prodotti a base di soia  
*Soia and soia products*
7. **Latte** e prodotti a base di latte  
*Milk and milk products including lactose*
8. **Frutta a guscio**  
*Shell fruit*
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano  
*Celery and celery products*
10. **Senape** e prodotti a base di senape  
*Mustard and mustard products*
11. **Semi di sesamo** o a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and sesame seeds products*
12. Anidride solforosa e solfiti  
*Sulfur dioxide and Sulphites*
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini  
*Lupins and lupins products*
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and molluscs products*

**Aggiunte** Extras

**Riso bianco** - € 1.00  
*White rice*  
**Peperoncini rossi** - € 1.00  
*Red chili*  
**Salsa** - € 0.50  
*Sauce*  
**Agrodolce** - Sweet and sour sauce  
**Soia dolce** - Sweet soia  
**Soia salata** - Salty soia  
**Piccante Sriracha** - Hot sriracha sauce

Si informa la gentile clientela che non è possibile effettuare modifiche ai piatti del menù, oltre alle aggiunte presenti in questa lista, grazie.

We inform our kind customers that it's not possible to make modifications to our menu courses, in addition to what's added to this list, thank you.



## Antipasti

Starter

### Involtoni Artigianali 2pz €5.00

Involtoni ripieni di spaghetti di soia e verdure fatti a mano, serviti con salsa agrodolce. [1, 3, 6, 7] ♥ ♥

*Rolls filled with soia spaghetti and handmade vegetables, served with sweet and sour sauce.*



### Bao Buns Thai 2pz €8.00

Panini bao artigianali cotti al vapore farciti con crema di avocado, verdure, gambero e pollo fritti. [1, 2, 4, 7]

*Steamed handmade Bao buns stuffed with avocado cream, fried vegetables, shrimp and chicken.*



### Satay di Pollo 2pz €6.00

Spiedini artigianali di pollo marinati nel curry massaman, grigliati e serviti con salsa di arachidi calda e arachidi grattugiate. [4, 5] ♥ 🌶️

*Handmade chicken spiedini marinated in massaman curry, grilled and served with hot peanut butter sauce and grated peanuts.*



### Involtoni Freschi Vietnamiti 2pz €5.00

Involtoni in foglia di riso con verdure fresche, avocado, menta e soia, serviti con salsa di tamarindo. [6, 11] ♥ ♥ 🌿

*Rice sheet rolls with fresh vegetables, avocado, mint and soia, served with tamarindo sauce.*



### Polpette di Pollo al Curry Rosso 2pz €6.00

Polpette di pollo fritte con curry rosso, patate, pangrattato e coriandolo, servite con salsa agrodolce. [1, 3, 4]

*Chicken fried polpete with red curry, potatoes, bread crumbs and coriander, served with sweet and sour sauce.*



### Ravioli Croccanti 4pz €6.00

Ravioli fatti a mano ripieni di pesce bianco, serviti con salsa agrodolce. [1, 3, 4, 6, 7] ♥

*Handmade crunchy ravioli filled with white fish, served with sweet and sour sauce.*



### Uova al Tamarindo Kailughkoy 4pz €6.00

Uova sode impanate e fritte, glassate con salsa al tamarindo e cipolla croccante. [1, 2, 3, 4, 5, 6, 14] ♥

*Breaded and fried hard boiled eggs, glazed with tamarindo sauce and crunchy onion.*



### Gamberi al Cocco Thai 3pz €6.00

Code di gambero fritte in pastella di cocco, servite con salsa agrodolce. [1, 3, 6, 7] 🌶️

*Shrimp fried tails in coconut batter, served with sweet and sour sauce.*



## Gyoza

### Gyoza al Vapore con Gamberi 4pz €6.50

Ravioli leggeri ripieni di gamberi e verdure, serviti con salsa di soia dolce e semi di sesamo. [1, 4, 6, 11] *Light ravioli filled with shrimps and vegetables, with soia sauce and sesame seeds.*



### Gyoza al Vapore con Pollo 4pz €6.00

Ravioli leggeri ripieni di pollo e verdure, serviti con salsa di soia dolce e semi di sesamo. [1, 6, 11] *Light ravioli filled with chicken and vegetables, with soia sauce and sesame seeds.*



### Gyoza alla Griglia 4pz €6.50

Ravioli ripieni di pollo e verdure, cotti al vapore e passati alla griglia, serviti con salsa di soia dolce e semi di sesamo. [1, 6, 11] ♥ *Ravioli filled with chicken and vegetables, with soia sauce and sesame seeds.*



### Gyoza Vegetariani Fritti 4pz €6.00

Ravioli ripieni di verdure, fritti, serviti con salsa agrodolce. [1, 6] ♥ 🌿 *Ravioli filled with vegetables, fried, with sweet and sour sauce.*



### Gyoza di Maiale Fritti 4pz €6.00

Ravioli ripieni di maiale e verdure, serviti con salsa agrodolce. [1, 6] *Ravioli filled with pork and vegetables, with sweet and sour sauce.*



## Noodles/Rice

First course

### Pad Thai Original - €16.00 / veg €15.00

Piatto nazionale thailandese: tagliatelle di riso con gamberi, arachidi, uovo, verdure fresche, salsa al tamarindo, germogli di soia e code di gambero. [2, 3, 4, 5, 6, 8] ♥ ♥ 🌿 🌶️ *Rice tagliatelle with shrimps, peanuts, eggs, fresh vegetables, tamarindo sauce, soybean sprouts and shrimp tails.*



### Yaki Udon - €13.00

Noodles XL con verdure fresche, olive nere, tofu caramellato, germogli di soia e salse. [1, 6, 14] ♥ ♥ ♥ 🌿 *XL Noodles with fresh vegetables, black olives, caramelized tofu, soybean sprouts and sauces.*



### Yaki Udon ai crostacei €14.00

Noodles XL con granchio, gamberi e pomodoro. [1, 2, 4] *XL Noodles with crab, shrimps and tomatoes.*



### Riso saltato con verdure Kaopadpag €11.00

Riso Jasmine con verdure miste e chili di basilico Thai. [1, 6, 14] *Jasmine rice with mixed vegetables and Thai chilly basil.*



### Khao Pad - €13.00

Riso Jasmine saltato con gamberi, pollo, verdure fresche e chili basilico piccante. [1, 2, 4, 6] 🌶️ *Jasmine rice with shrimps, chicken, fresh vegetables and hot chilly basil.*



### Thai Glass Noodles - €12.00

Spaghettoni di patate dolci (Korean style) con verdure fresche saltate, tofu caramellato, uova, germogli di soia e salsa di soia. [1, 3, 6, 14] ♥ *Sweet potato spaghetti (Korean Style), with fresh vegetables, caramelized tofu, eggs, soybean sprouts and soia sauce.*



## Specialità

Main course

### Verdure e Tofu ai sapori Thai - €12.00

Verdure fresche di stagione, baby mais e tofu caramellato. Servito con riso bianco Jasmine. [6, 14] ♥

*Fresh seasonal vegetables, baby corn and caramelized tofu. Served with Jasmine white rice.*



### Pollo al Ginger - €14.00

Spezzatino di sovracosce di pollo con ginger fresco e funghi Thai. Servito con riso bianco Jasmine. [4, 14] ♥ 🌶️

*Chicken thigh stew with fresh ginger and Thai mushrooms. Served with Jasmine white rice.*



### Pollo al curry giallo - €14.00

Kaeng Kari Kung  
Petto di pollo con latte di cocco, patate, arachidi e curry giallo. Servito con riso bianco Jasmine. [4, 5] ♥ 🌶️

*Chicken breast with coconut milk, potatoes, peanuts and yellow curry. Served with Jasmine white rice.*



### Pollo al curry verde - €14.00

Kaeng Khiao Wan Gai  
Petto di pollo con latte di cocco, melanzane asiatiche, curry verde e basilico. Servito con riso bianco Jasmine. [4] ♥ 🌶️ 🌶️

*Chicken breast with coconut milk, Asian eggplant, green curry and basil. Served with Jasmine white rice.*



### Maiale al Bambù - €14.00

Straccetti di maiale stufati con curry rosso, bamboo filangé e zenzero fresco. Servito con riso bianco Jasmine. [4] 🌶️ 🌶️ *Pork strips stewed with red curry, filangé bamboo and fresh ginger. Served with Jasmine white rice.*



### Pad Krapao Gai - €14.00

Macinato di petto di pollo italiano con chili di basilico piccante, salse thailandesi, peperoni dolci e friggittelli piccanti. Servito con uovo all'occhio di bue e riso bianco Jasmine. [4, 6, 14] ♥ 🌶️

*Ground Italian chicken breast with spicy basil chili, Thai sauces, sweet peppers and spicy friggittelli. Served with fried egg and Jasmine white rice.*



## Zuppe

### Tom Yam Kung - €13.00

Zuppa tradizionale thai con brodo di pollo, gamberoni, coriandolo, latte di cocco, funghi thai, lemongrass. Servito con riso bianco jasmine a parte. [2, 4] ♥ 🌶️

*Traditional Thai soup with chicken broth, prawns, coriander, coconut milk, Thai mushrooms, lemongrass. Served with jasmine white rice.*



### Ramen con noodles €13.00 con gyoza €14.00

Fusion thai: brodo di pollo, pollo filettato, curry rosso, noodles/gyoza al pollo e verdure, zenzero, lemongrass, funghi thai, coriandolo e verdure di stagione. [1, 4, 6]

*Thai Fusion: chicken broth, chicken fillet, red curry, chicken and vegetable noodles/gyoza, ginger, lemongrass, Thai mushrooms, coriander and seasonal vegetables.*



## Dolci

Desserts

### Sticky Rice - €6.00

Riso dolce glutinoso con latte di cocco e mango fresco a fette. [11] ♥ 🌶️

*Gluten sweet rice with coconut milk and fresh mango slices.*



### Banana al latte di cocco - €5.00

Banana fresca nel latte di cocco con menta fresca. [7] 🌿

*Fresh banana in coconut milk with fresh mint.*



### Bao alla Nutella - €5.00

Panino Bao cotto al vapore e farcito con Nutella. *Cooked steamed Bao bun stuffed with nutella.*



### Soufflé al Cioccolato - €6.00 con gelato al cocco

Soufflé con cuore caldo di cioccolato servito con gelato al cocco.

*Soufflé with warm chocolate served with coconut ice cream.*



### Gelati del giorno - €5.00

Chiedi al nostro personale. *Daily Ice Creams. Ask our staff*



### Dessert del giorno - €6.00

Chiedi al nostro personale. *Dessert of the day. Ask our staff*



### Coperto (Service) - €2.00

### Legenda (symbol legend)

♥  
piatto tipico  
tipical

♥  
vegetariano  
vegetarian

🌿  
vegano  
vegan

🌶️  
gluten free  
gluten free

🌶️  
piccante  
spicy