

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS 10

SAIGON 12
SAKE, BOB'S CORIANDER, UMESHU ROYAL HONEY, YUZUSHU, GINGER BEER

SAKYA 12
WHISKY, ANISE, RHUBARB, SMOKED TEA, LEMONGRASS CORDIAL, ANGOSTURA TOP

ZEN 12
ZUBROWKA, UMESHU EXTRA SHISO, GINGER, THAI BASIL, PINK PEPPER TONIC

EARL GREY MARTINI 12
BOMBAY EAST GIN, ST. GERMAIN, EARL GREY TEA, GALANGAL, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, WHITE EGG, PEPPER TOP

MATCHA 12
GREY GOOSE VODKA, MATCHA GREEN TEA LIQUEUR, ITALICUS, LIME, SODA

HINDU 12
TIMUT PEPPER INFUSED TEQUILA, PINK GRAPEFRUIT, AGAVE NECTAR, LIME

LOC 15
BACARDI BLACK RUM, LAPHROAIG 10, PATRON XO CAFÈ, ANGOSTURA BITTER, TONKA BEAN

APPETIZERS

GOI CUON

INVOLTINI FRESCHI IN CARTA DI RISO SERVITI CON SALSIA DI ARACHIDI E SALSIA AGRODOLCE, A SCELTA TRA:

VEGETARIANO	10
GAMBERI	12
SALMONE CRUDO	12

CHA GIO

INVOLTINI FRITTI IN CARTA DI RISO SERVITI CON SALSIA AGRODOLCE, A SCELTA TRA:

VEGETARIANO	10
MAIALE & GAMBERI	12
GRANCHIO	14

CANH BAP CAI CUON 12

INVOLTINO DI CARNE IN FOGLIA DI CAVOLO CINESE AL VAPORE CON SALSIA AL POMODORO SPICY

BANH TAI VAC

RAVIOLI AL VAPORE IN FARINA TRASPARENTE DI TAPIOCA CON SALSIA DI SOIA, MIRIN E PASTA AL PEPERONCINO ROSSO LEGGERMENTE SPICY, A SCELTA TRA:

VEGETARIANO	10
GAMBERI	12
WAGYU BEEF	16

BANH GHE 16

POLPETTE DI GRANCHIO ACCOMPAGNATE DA SPICY MAYO

BANH XEO 16

PANCAKE DI FRUTTI DI MARE ALLA VIETNAMITA

CA' CHEM VA XOAI 16

CARPACCIO DI BRANZINO CRUDO CON PUREA DI MANGO, MENTA, ARACHIDI E PERLE DI SOIA

GA SA TE 14

SPIEDINI DI POLLO IN SALSIA DI ARACHIDI SPICY CON INSALATA DI CETRIOLI

TOM RAU TEMPURA 16

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURE

CA NGU TAI CHANH 16

TARTARE DI TONNO, CETRIOLO E AVOCADO LEGGERMENTE SPICY

CA HOI 14

CARPACCIO DI SALMONE IN SALSIA DI OSTRICHE E LIME, ACCOMPAGNATO DA INSALATA DI PAPAYA VERDE E ARACHIDI TOSTATE

GOI MUC 16

CALAMARETTI SPILLO FRITTI, ACCOMPAGNATI DA DRESSING AL MISO, MIELE, ZENZERO E LIME

CEVICHE VIETNAMITA 16

RICCIOLA A CUBETTI MARINATA CON LIME, SAKÉ, MIRIN, SOIA, SEDANO, LEMONGRASS E CORIANDOLO

MAIN COURSES

MI XAO RAU CU

TAGLIATELLE DI RISO (NOODLES) SALTATE NEL WOK LEGGERMENTE SPICY CON:

VERDURE	16
POLLO E VERDURE	20
FRUTTI DI MARE	24

COM CHIEN THOM 20

RISO E GAMBERI SALTATI NEL WOK SERVITI NELL'ANANAS

PHO BO 20

NOODLES IN BRODO DI MANZO SPEZIATO ALL' ANICE E CANNELLA CON CARPACCIO DI MANZO

PHO GA 20

NOODLES IN BRODO AL LATTE DI COCCO LEGGERMENTE SPICY CON POLLO E FUNGHI SHIITAKE

UC VIT NUONG 22

INSALATA CON ANATRA GLASSATA, MISTICANZA, GERMOGLI, MELOGRANO, POMELO, PINOLI E DRESSING SAIGON

BO TAI 24

TARTARA DI FILETTO DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO CON LEMONGRASS, LIME, ZENZERO ROSA, CIPOLLOTTO ACCOMPAGNATO DA CHIPS DI RISO AL SESAMO

GA NUONG NGU VI 22

SUPREMA DI POLLO ALLA BRACE ALLE 5 SPEZIE DEL SUD-EST ASIATICO SERVITO CON SALSIA ALLO YOGURT, MENTA, LIME E CIPOLLA AGRODOLCE

CARI GA E CARI TOM

CURRY CON PATATA DOLCE SERVITO NELLA NOCE DI COCCO, ACCOMPAGNATO DA RISO BIANCO, A SCELTA TRA:

POLLO	20
GAMBERI	22

CA' CHEM NUONG 28

BRANZINO GRIGLIATO CON MARINATURA AL LIME, CORIANDOLO E ZENZERO, ACCOMPAGNATO DA INSALATA DI MANGO, MENTA E PAPAYA VERDE

CA' NGU 38

CUBO DI TONNO IN Crosta DI ARACHIDI CON CHUTNEY DI MANGO, GRANADILLA, CIPOLLA ROSSA E CORIANDOLO

BLACK COD 38

MERLUZZO NERO MARINATO AL MISO SU LETTO DI BOK CHOY

TOM LUC LAC 26

CODE DI GAMBERONI SALTATI NEL WOK CON VERDURE IN SALSIA DI OSTRICHE, ACCOMPAGNATO DA RISO BIANCO

BO LUC LAC 28

FILETTO DI MANZO A CUBETTI SALTATO NEL WOK CON VERDURE IN SALSIA DI OSTRICHE, ACCOMPAGNATO DA RISO BIANCO

BOUILLABAISSA INDOCHINE STYLE 28

ZUPPA DI CALAMARI, GAMBERI, COZZE, VONGOLE, SCAMPI, CAPESANTE, LEMONGRASS E BASILICO THAI IN LATTE DI COCCO

SIDES

COM TRANG 5

RISO BIANCO

COM NAU 5

RISO INTEGRALE

GOI XANH 5

MISTICANZA

KHOAI TAY MU TAC 5

PUREA DI PATATE AL WASABI

CAI THIA 7

BOK CHOY IN SALSIA DI SOIA LEGGERA CON ARACHIDI

MANG TAY NUONG 7

ASPARAGI ASIATICI GRIGLIATI AL SESAMO



WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

COPERTO - 4

PER ALLERGIE PARTICOLARI, RIVOLGERSI AL PERSONALE

PER MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS 10

SAIGON 12
SAKE, BOB'S CORIANDER, UMESHU ROYAL HONEY, YUZUSHU, GINGER BEER

SAKYA 12
WHISKY, ANISE, RHUBARB, SMOKED TEA, LEMONGRASS CORDIAL, ANGOSTURA TOP

ZEN 12
ZUBROWKA, UMESHU EXTRA SHISO, GINGER, THAI BASIL, PINK PEPPER TONIC

EARL GREY MARTINI 12
BOMBAY EAST GIN, ST. GERMAIN, EARL GREY TEA, GALANGAL, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, WHITE EGG, PEPPER TOP

MATCHA 12
GREY GOOSE VODKA, MATCHA GREEN TEA LIQUEUR, ITALICUS, LIME, SODA

HINDU 12
TIMUT PEPPER INFUSED TEQUILA, PINK GRAPEFRUIT, AGAVE NECTAR, LIME

LOC 15
BACARDI BLACK RUM, LAPHROAIG 10, PATRON XO CAFÈ, ANGOSTURA BITTER, TONKA BEAN

APPETIZERS

GOI CUON

FRESH ROLLS OF RICE PAPER SERVED WITH PEANUT SAUCE AND SOY BEANS SAUCE, TO CHOSE FROM:

VEGGIE	10
SHRIMP	12
RAW SALMON	12

CHA GIO

FRIED ROLLS OF RICE PAPER SERVED WITH SWEET & SOUR SAUCE, TO CHOOSE FROM:

VEGGIE	10
PORK & SHRIMP	12
CRAB	14

CANH BAP CAI CUON 12

CHINESE CABBAGE LEAVES ROLL STUFFED WITH MEAT, WITH SPICY TOMATO SAUCE

BANH TAI VAC

STEAMED DUMPLINGS MADE FROM TRANSPARENT TAPIOCA FLOUR, SERVED WITH SOY SAUCE, MIRIN AND SLIGHTLY SPICY RED CHILI PEPPER PASTE, TO CHOOSE FROM:

VEGGIE	10
SHRIMP	12
WAGYU BEEF	16

BANH GHE 16

CRAB CAKES SERVED WITH SPICY MAYO

BANH XEO 16

VIETNAMESE STYLE SEAFOOD PANCAKE

CA' CHEM VA XOAI 16

SEABASS CARPACCIO WITH MANGO, MINT, PEANUTS AND SOY PEARLS

GA SA TE 14

CHICKEN SKEWERS SERVED WITH SPICY PEANUT SAUCE AND CUCUMBER SALAD

TOM RAU TEMPURA 16

SHRIMPS AND VEGETABLES TEMPURA

CA NGU TAI CHANH 16

SLIGHTLY SPICY TUNA TARTARE WITH CUCUMBER & AVOCADO

CA HOI 14

SALMON CARPACCIO WITH OYSTERS AND LIME SAUCE, SERVED WITH GREEN PAPAYA SALAD AND ROASTED PEANUTS

GOI MUC 16

FRIED BABY SQUIDS, SERVED WITH DRESSING OF MISO, HONEY, GINGER AND LIME

VIETNAMESE CEVICHE 16

AMBERJACK MARINATED WITH LIME, SAKÉ, MIRIN, SOY, CELERY, LEMONGRASS AND CORIANDER

MAIN COURSES

MI XAO RAU CU

VEGETARIAN WOK NOODLES, SLIGHTLY SPICY :

VEGGIE	16
CHICKEN & VEGGIE	20
SEAFOOD	24

COM CHIEN THOM 20

WOK RICE AND SHRIMP SERVED IN PINEAPPLE

PHO BO 20

NOODLES IN MEAT BROTH SPECIED WITH ANISE AND CINNAMON WITH MEAT CARPACCIO

PHO GA 20

NOODLES IN COCONUT MILK BROTH SLIGHTLY SPICY WITH CHICKEN AND SHIITAKE MUSHROOMS

UC VIT NUONG 22

GLAZED DUCK SALAD WITH MIXED SALAD, SPROUTS, POMEGRANATE, POMELO, PINE NUTS AND SAIGON DRESSING

BO TAI 24

KNIFE CUT FILET MIGNON STEAK TARTARE WITH LEMONGRASS, LIME, PINK GINGER AND SPRING ONIONS SERVED WITH SESAME RICE CHIPS

GA NUONG NGU VI 22

GRILLED CORNISH HEN WITH 5 FLAVOURS OF SOUTH-EAST ASIA, SERVED WITH YOGURT, MINT, LIME AND SWEET & SOUR ONION

CARI GA AND CARI TOM

CURRY WITH SWEET POTATO SERVED IN COCONUT, WITH WHITE RICE TO CHOOSE FROM:

CHICKEN	20
SHRIMP	22

CA' CHEM NUONG 28

GRILLED SEABASS MARINATED IN LIME, CORIANDER AND GINGER, SERVED WITH MANGO, MINT AND GREEN PAPAYA SALAD

CA' NGU 38

TUNA CUBE ON PEANUT CRUST WITH MANGO CHUTNEY, GRANADILLA, RED ONION AND CORIANDER

BLACK COD 38

MISO MARINATED BLACK COD ON BED OF BOK CHOY

TOM LUC LAC 26

WOK SAUTEED PRAWNS WITH VEGETABLES SEASONED IN OYSTER SAUCE, SERVED WITH WHITE RICE

BO LUC LAC 28

BEEF STEAK CUBES SAUTEED IN THE WOK WITH VEGETABLES SEASONED IN OYSTER SAUCE, SERVED WITH WHITE RICE

BOUILLABAISSA INDOCHINE STYLE 28

SEAFOOD SOUP WITH SQUIDS, SHRIMP, MUSSELS, CLAMS, LANGOUSTINES, SCALLOPS, LEMONGRASS AND THAI BASIL IN COCONUT MILK

SIDES

COM TRANG 5

WHITE JASMINE RICE

COM NAU 5

BROWN RICE

GOI XANH 5

WILD SALAD

KHOAI TAY MU TAC 5

WASABI MASHED POTATOES

CAI THIA 7

BOK CHOY IN LIGHT SOY SAUCE WITH PEANUTS

MANG TAY NUONG 7

SESAME GRILLED ASIAN ASPARAGUS



WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

COPERTO - 4
PER ALLERGIE PARTICOLARI, RIVOLGERSI AL PERSONALE
PER MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI