



# DHABBU

## STREET AND SHARING FOOD



**DHABBU SPRING ROLLS \*\* / CHILLI SAUCE - 8,00€**   
INVOLTINI PRIMAVERA CON VERDURE E SALSA AGRODOLCE PICCANTE (1,6,9)

**MANIOCA \*\* / BASIL MAYO - 6€**   
SERVITE CON MAYONESE AL BASILICO (3,6,10,12)  
(POSSIBILE CONTAMINAZIONE DA GLUTINE)

**KOREAN CORN DOG \* / KEWPIE MAYO / SRIRACHA - 5,00€**   
CON MOZZARELLA E WURSTEL, PANATI NEL PANKO, FRITTI, CON MAYO  
KEWPIE E SALSA SRIRACHA (1,3,7,10,12)

**BACON / SHRIMPS \*\* / CHILLI MANGO SAUCE - 9,00€**   
SPIEDINI DI GAMBERI AVVOLTI NEL BACON CON SALSA AL MANGO E  
CURRY PANANG E SALSA SRIRACHA (1,2)

**YAKITORI \* / TERIYAKI - 8,00€**  
SPIEDINI CON POLLO E PORRO ACCOMPAGNATI DA SALSA TERIYAKI  
(1,6,10,12)



**KARAAGE \* / KEWPIE MAYO - 7,00€**  
BOCCONCINI DI POLLO MARINATI, FRITTI E SPEZIATI CON MAYO KEWPIE  
(1,3,6,10,12)

## COMPONI IL TUO NAAN!

**NAAN \* - 4€**   
TIPICO PANE ASIATICA LEGGERMENTE SPEZIATO (1)



### PROTEINS- 5€

- KOREAN PULLED PORK\* (12)
- POLLO AL CURRY \*(5)
- TOFU STEAK (6,10,12) 

### GREENS - 4€

- BABAGANUSH (6,11) 
- HUMMUS (11) 
- CAVOLO ROSSO MARINATO (12) 

### SAUCES - 1 €

- KEWPIE MAYO (3,10,12) 
- SALSA AL COCCO (6) 
- SRIRACHA VERDE 

INFORMATE IL PERSONALE DI SALA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE,  
NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE.



PANINO CINESE A DOPPIA LIEVITAZIONE, COTTO AL VAPORE (1)  
**3€ - 1 PZ**

**PULLED PORK BAO\* - 7€**

FARCITO CON COPPA DI MAIALE SFILACCIATA\*, CAVOLO ROSSO MARINATO E  
MAYO AL BASILICO (1,3,5,12)

**GUA BAO\* - 7€** 

FARCITO CON POLLO\* PANATO NEL PANKO E FRITTO, INSALATINA  
E MAYO SPEZIATA (1,10,12)

**MUSHROOMS BAO\* - 7€** 

FARCITO CON FUNGHI PANATI NEL PANKO E FRITTI,  
CAVOLO ROSSO MARINATO E MAYO ALLA SALSA HOISIN (1,6,12)

**TOFU STEAK BAO\* - 7€** 

FARCITO CON TOFU GLASSATO CON SALSA TERIYAKI  
E INSALATINA FRESCA (1,6,12)

**SHRIMPS SANCHO BAO\* - 8€** 

FARCITO CON GAMBERI\*\* SALTATI E CONDITI CON PEPE SANCHO, MAYO  
SPEZIATA E INSALATINA CROCCANTE (1,2,3,6,10,12)

**SQUID GAME\* BAO - 7€**

FARCITO CON CALAMARI\*\* CROCCANTI, MAYO AL CURRY PANANG E CIPOLLOTTO  
E INSALATINA ESTIVA (1,3,6,12,14)

INFORMATE IL PERSONALE DI SALA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE,  
NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE.



## GYOZA

fagottini di pasta di grano ripieni, originari della cucina cinese

**VEGGIE GYOZA\* / HUMMUS / CHILLI SAUCE - 8€**   
RAVIOLI RIPIENI DI FUNGHI E VERDURE\* SU HUMMUS CON ARACHIDI  
E SALSA AGRODOLCE PICCANTE(1,5,6,12)

**GREENS GYOZA\* / TOMATO WATER - 9€**   
RAVIOLI RIPIENI DI VERDURE\* ACCOMPAGNATA  
DA ACQUA AL POMODORO (1,6)

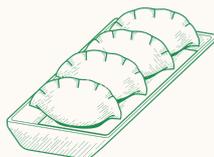


**PORK GYOZA\* / DAN DAN SAUCE - 9€**   
RAVIOLI RIPIENI DI MAIALE\* E ZENZERO ACCOMPAGNATA  
DA SALSA DAN DAN (1,5,6,11,12)

**CHICKEN GYOZA\* / CARROT AND MISO DRESSING - 9€**  
RAVIOLI RIPIENI DI POLLO\*, COCCO E LIME, ACCOMPAGNATA  
DA DRESSING ALLA CAROTA E MISO (1,5,6,11,12)

**SHRIMPS GYOZA\* / PRUNE SAUCE - 10€**  
RAVIOLI RIPIENI DI GAMBERI\*\* E VERDURE ACCOMPAGNATA  
DA SALSA ALLE PRUGNE E ARACHIDI TOSTATE (1,5,6,11,12)

**SALMON GYOZA\* / COCONUT SAUCE - 11€**  
RAVIOLI RIPIENI DI SALMONE\* E MISO, ACCOMPAGNATA  
DA SALSA AL COCCO E LIME (1,4,6,11,12)



INFORMATE IL PERSONALE DI SALA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE,  
NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE.



## NOODLES, RICE AND MORE...

### ORIGINAL PAD THAI - 14€ 🌶️ +

TAGLIATELLE DI RISO SALTATE IN PADELLA CON VERDURE, UOVA, TOFU, PEPERONCINO, LIME E ANACARDI (2,3,6,8)

### VERSIONE VEGAN - 13€ 🌶️ 🌱 + (6,8)

### THAI RICE - 13€ 🌶️ +

RISO SALTATO IN PADELLA CON VERDURE, UOVO, CONDITO CON SALSA DI SOIA E OLIO DI SESAMO, SERVITO CON LIME E CIPOLLOTTO (3,4,6,11)

### VERSIONE VEGAN - 12€ 🌶️ 🌱 + (6,11)

### ABURA UDON - 14€ 🌶️ +

RAMEN ASCIUTTO CON UDON CONDITI CON SALSA AL BURRO D'ARACHIDI, OLIO PICCANTE, VERDURE E UOVO MARINATO (1,3,5,6,8,11,12,14)

### VERSIONE VEGAN - 13€ 🌶️ 🌱 + (1,5,6,8,11,12,14)

### SOBA SALAD - 13€ +

INSALATA ESTIVA DI SOBA, VERDURE E FRUTTA, CON SALSA YAKISOBA (1,4,6,9)

### VERSIONE VEGAN - 12€ 🌱 + (1,6)

### + extra: 3€

- PULLED PORK\*
- GAMBERI\*\*
- TOFU STEAK CON SALSA TERIYAKI 🌱
- UOVO MARINATO

INFORMATE IL PERSONALE DI SALA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE.

# DESSERT

## ICE CREAM / FRUIT SALAD / JASMINE - 6€

GELATO AL LIME, CRUMBLE AL COCCO E FRUTTA CON SCIROPPO AL GELSOMINO

## PANNA COTTA / MATCHA / STRAWBERRY - 7€

PANNA COTTA AL COCCO E VANIGLIA, SPONGE CAKE AL MATCHA, GEL ALLE FRAGOLE,  
CRUMBLE AL COCCO E FRAGOLE FRESCHE

(1,3,7)

VERSIONE VEGAN - 7€ 

## MAGNUM DHABBU / COFFEE FOAM - 8€

STECCO DI "CHEESECAKE" ALLA TAHINA, FAGIOLI AZUKI E CIOCCOLATO  
FONDENTE, ACCOMPAGNATO DA ARIA AL CAFFÈ'

(3,7,11)

## JAPANESE ROLL CAKE / STRAWBERRY / ICE CREAM - 7€

ROLL CAKE FARCITA CON PANNA MONTATA E FRAGOLE, GELATO AL LIME E  
CRUMBLE AL COCCO

(1,3,7)

## PEACH / BASIL / CREAM TART - 8€

TARTELLETTA CON CREMA AL BASILICO  
E PESCHE MACERATE CON PEPE TOGARASHI

(1,3,7)

---

ACQUA	3 €
CAFFÈ	2 €
COPERTO	2 €

## Amari e Liquori

AMARO GUELFO, (BS), BRANDY MISCELATO A OLTRE 20 ERBE	5 €
GUELFO 18, (BS) A BASE DI BRANDY INVECCHIATO 18 ANNI	6 €
AMARO GREGARIO (BS), INFUSIONE DI OLTRE 10 ERBE ALPINE	5 €
ANESONE TRIDUO (BS), LIQUORE ALL'ANICE E SPEZIE	5 €
FUTURISTA ( BS), LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	5 €
B ZEN, LIQUORE ALLO ZENZERO	5 €

## Distillati

BOMBAY SAPPHIRE - LONDON DRY GIN	8 €
BOMBAY CITROEN PRESSÈ - MEDITERRANEA LEMON	9 €
MALFY GIN ROSA - PINK GRAPEFRUIT	10 €
ROKU GIN - JAPANESE BOTANICALS	10 €
ETSU GIN - DOUBLE YUZU	10 €
ETSU - PACIFIC WATER	10 €
NIKKA DAYS - SMOOTH & DELICATE BLENDED WHISKY	10
DON PAPA MASSKARA- AGED PHILIPPINE RUM INFUSED WITH LOCAL HONEY, CALAMANSI AND SILING LABUYO	8 €

# WINE LIST

## ROSSI

CHIANTI CLASSICO 2020  
TREGOLE, CASTELLINA IN CHIANTI (SI)  
SANGIOVESE  
25 €

BEAUJOLAIS SUPER CANON 2022  
DOMAINE BERTRAND, CHARENTAY (FRANCIA)  
GAMAY  
30 €

SYRAH COLLINES RHODANIENNES 2021  
DOMAINE BOISSONNET, RHÔNE (FRANCIA)  
SYRAH  
33€

LA ROUTE DES CRETES 2021  
CATHERINE BERNARD, SAINT-DRÉZÉRY (FRANCIA)  
GRENACHE  
38 €

## BOLLICINE

RIFERMENTATO BIANCO  
CASARETTI, CALMASINO (VR)  
GARGANEGA  
20€

CRÉMANT D'ALSACE BRUT  
KUENTZ ROMAIN & FILS, FRANCIA  
PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO  
30 €

CHAMPAGNE VOGLONIERS  
DEKEYNE & FILS, FRANCIA  
CHARDONNAY, PINOT NERO  
70 €

BIANCOLAGO  
SAOTTINI, LONATO DEL GARDA (BS)  
TURBIANA, CHADONNAY  
18 €

LUGANA 2021  
SAOTTINI, LONATO DEL GARDA (BS)  
TURBIANA  
20 €

PG ROSA 2021  
FERLAT, CORMONS (GO)  
PINOT GRIGIO  
26 €

## BIANCHI

REIS 2022  
ROCCO DI CARPENETO, CARPENETO (AL)  
CORTESE  
25 €

RIESLING VECCHIE VIGNE 2021  
WEINGUT VON DER MARKT, AD BELLINGEN  
(GERMANIA)  
RIESLING  
25 €

GEA 2021  
VIGNE DI SAN LORENZO, BRISIGHELLA (RA)  
ALBANA  
30 €

CHABLIS 2020  
DOMAINE CHEVALLIER, MONTALLERY (FRANCIA)  
CHARDONNAY  
40 €

## BIRRE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE CURTENSE  
MADE IN FRANCIACORTA ( PASSIRANO - BS ) 7 €

. BLANCHE 0,50L  
. AMBRATA 0,50L  
. IPA CARMINE 0,50L  
. ROSSA 0,50L

SINGHA, LAGER, BANGKOK, THAILAND 33CL 5 €

KIRIN ICHIBAN,LAGER (FIRST PRESS), JAPAN 33 CL 5 €

HÁTO, GREEN TEA BEER 6 €

# WINE LIST

## BOLLE

### **CASARETTI - RIFERMENTATO BIANCO (GARGANEGA) - 20 EURO**

UN VINO FRESCO, DRITTO E SCHIETTO PRODOTTO DALLA CANTINA CASARETTI CON SOLE UVE GARGANEGA. PRODOTTO CON IL METODO ANCESTRALE SENZA SBOCCATURA, REGALA UN BOUQUET FLOREALE, CON CENNI DI LIEVITO E FRUTTA A POLPA BIANCA E UN BEL FINALE SALINO.

### **KUENTZ ROMAIN & FILS - CRÉMANT D'ALSACE BRUT (PINOT BIANCO 85% PINOT GRIGIO 15%) - 30 EURO**

SENZA DUBBIO I CRÉMANT ALSAZIANI SPICCANO TRA TUTTI SIA PER LA GRANDE FINEZZA DOVUTA ALL'USO DEI PINOT (BIANCO E GRIGIO) SIA PER LA LUNGA E DIFFUSA ESPERIENZA NELLA TECNICA DI RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA. QUESTO METODO TRADIZIONALE HA UN'EQUILIBRATA EFFERVESCENZA, AROMI DI FIORI BIANCHI E UNA BUONA FRESCHEZZA. OTTIMO VINO DA APERITIVO.

### **DEKEYNE & FILS - CHAMPAGNE VOGLONIERS (CHARDONNAY 90% - PINOT NERO 10%) - 70 EURO**

CHAMPAGNE DEKEYNE & FILS LAVORA NELLA VITICOLTURA SOSTENIBILE E RESPONSABILE IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA, UTILIZZANDO ANCHE I PRINCIPI DELLA PERMACOLTURA E DELLA BIODINAMICA. QUESTA CUVÉE UN BELL'ATTACCO AL PALATO, LO CHARDONNAY REGALA ELEGANZA E PROFUMI FINI E FLOREALI, LA PARTE DI PINOT NERO INVECE APPORTA STRUTTURA E FRUTTO. CHAMPAGNE VERSATILE, ECCELLENZA DA APPREZZARE TANTO IN APERITIVO QUANTO MANGIANDO.

## BIANCHI

### **SAOTTINI - BIANCOLAGO (TURBIANA 90% CHADONNAY 10%) - 18 EURO**

BUONO, PULITO E TERRITORIALE. UVE TURBIANA VINIFICATE NELLA RICERCA DI UN BOUQUET DELICATO E DI UNA FACILE BEVA UNITE A UNA PICCOLA PERCENTUALE DI CHADONNAY A DARE ULTERIORE SLANCIO E FRESCHEZZA DI BEVUTA.

### **SAOTTINI - LUGANA 2021 (TURBIANA) - 20 EURO**

CANDRÌ È UN LUGANA VERO E TIPICO, PRODOTTO CON UVA TURBIANA IN PUREZZA, AFFINATO ESCLUSIVAMENTE IN ACCIAIO, RICCO DI POLPA E STRUTTURA, CON TANTO FRUTTO, PROFUMI TIPICAMENTE FLOREALI E UN FINALE LUNGO E MINERALE. VI CONQUISTERÀ PER LA SUA FACILE BEVA, RISULTATO DI UN'ESSENZA INTEGRA E NON DI AROMI POMPATI.

### **FERLAT - PG ROSA 2021 (PINOT GRIGIO) - 26 EURO**

SI RITORNA ALLA TRADIZIONE. LA MACERAZIONE SULLE BUCCE DONA A QUESTO VINO UN COLORE AFFASCINANTE E INCONFONDIBILE: UN ROSA VIVO, TRASPARENTE E CRISTALLINO. AL NASO È DELICATAMENTE FLOREALE E FRUTTATO, IN BOCCA COLPISCE LA SUA GIOVANE FRESCHEZZA E UN'APPENA PERCETTIBILE TRAMA TANNICA BILANCIATA DA UN GRANDE FRUTTO.

### **ROCCO DI CARPENETO - REIS 2022 (CORTESE) - 25 EURO**

IL CORTESE È UN'UVA CHE RISPONDE BENE ALL'AFFINAMENTO IN BOTTI DI ACACIA, E TRAE BENEFICIO DA UNA BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCE. IL RISULTATO È UN VINO MOLTO ESPRESSIVO, CHE PARLA DELLA TERRA DA CUI PROVIENE (IL MONFERRATO) E DELLE PERSONE CHE LO HANNO PRODOTTO.

### **WEINGUT VON DER MARKT - RIESLING VECCHIE VIGNE 2021 (RIESLING) - 25 EURO**

NELLA ZONA DEL BADEN QUESTO PICCOLO PRODUTTORE, IN MODO MOLTO SEMPLICE E PULITO, PRODUCE VINI DI OTTIMO LIVELLO E DI FACILE BEVA. "RIESLING VECCHIE VIGNE" SI DICHIARA COME UN 100% RIESLING DAVVERO STUPENDO, NOTE AGRUMATE E FRESCHE VANNO AD ACCOMPAGNARE UN SORSO CENTRATO SULLA FRESCHEZZA E LA SAPIDITÀ. UN VINO DISSETANTE E IDENTITARIO.

### **VIGNE DI SAN LORENZO - GEA 2021 (ALBANA) - 30 EURO**

100% ALBANA MACERATA SULLE BUCCE PER 5 GIORNI E FERMENTATA SPONTANEAMENTE IN ACCIAIO. UN VINO CHE ESALTA PIENAMENTE LE CARATTERISTICHE DI QUESTA UVA, SOTTOLINEATA DA UNA GRANDE ACIDITÀ E FRESCHEZZA MA BEN BILANCIATA DA UNA LEGGERA MACERAZIONE.

### **DOMAINE CHEVALLIER - CHABLIS 2020 (CHARDONNAY) - 40 EURO**

TIPICO CHABLIS CHE AFFONDA LE RADICI NEL SUOLO PIETROSO E ARGILLOSO-CALCAREO: FINE, FRUTTATO, SAPIDO. UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA CONSISTENZA E ACIDITÀ RENDE QUESTO VINO UN PICCOLO CAPOLAVORO.

# ROSSI

## **CASARETTI – BARDOLINO NOGARA 2022 (CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA) – 20 EURO**

UN BARDOLINO CLASSICO DA TERRENI COLLINARI MORENICI CHE GUARDANO IL LAGO. RESE BASSE, COLORE RUBINO VIVACE E NASO FRAGRANTE E FRUTTATO. SORPRENDE PER L'ELEGANZA E LA FINEZZA, UN VINO ARMONICO, PER NIENTE RUSTICO DI INCREDIBILE FACILITÀ DI BEVA.

## **TREGOLE – CHIANTI CLASSICO 2020 (SANGIOVESE) – 25 EURO**

LE VIGNE SI TROVANO A OLTRE 500 M DI ALTITUDINE A CASTELLINA IN CHIANTI CON UN TERRENO DI MEDIO IMPASTO RICCO DI SCHELETRO: ALBERESE, GALESTRO E MACIGNO DEL CHIANTI. È IL VINO CHE PIÙ RAPPRESENTA L'AZIENDA, VINIFICATO E AFFINATO IN CEMENTO. TANNINI MATURI E UNA VENA ACIDA CHE INVITA ALLA BEVA.

## **DOMAINE BERTRAND – BEAUJOLAIS SUPER CANON 2022 (GAMAY) – 30 EURO**

IL DOMAIN BERTRAND È A CONDUZIONE BIOLOGICA CON VENDEMMIA MANUALE E VINIFICAZIONE A GRAPPOLO INTERO COME DA TRADIZIONE. IL BEAUJOLAIS SUPER CANON PROVIENE DA VIGNETI DI OLTRE 60 ANNI CON BASSE RESE, L'UVA È VINIFICATA CON LIEVITI AUTOCTONI SENZA SOLFITI AGGIUNTI. SEI MESI DI VASCA DI CEMENTO E POI BOTTIGLIA. VI STUPIRÀ CON LA SUA CROCCANTEZZA, I SUOI FRUTTI ROSSI E I TANNINI INTEGRATI. UN ROSSO CHE PARTE DALL'APERITIVO E VI SEGUE FINO AI FORMAGGI! L'ESSENZA DEL GAMAY.

## **DOMAINE BOISSONNET – SYRAH COLLINES RHODANIENNES 2021 (SYRAH) – 30 EURO**

SIAMO NELLA ZONA DEL ST.JOSEPH, LA PARTE ALTA DI PRODUZIONE DI SYRAH IN RODANO, DOVE QUEST'UVA DONA SÌ LA TIPICA SPEZIATURA E COLORAZIONE, MA ANCHE E SOPRATTUTTO L'ELEGANZA E LA FINEZZA CHE RENDONO QUEST'AREA LA MIGLIORE PER LA PRODUZIONE DI QUESTI VINI. SOLO ACCIAIO PER UN SYRAH CHE VI STUPIRÀ PER GUSTO, MA ANCHE PER FRESCHEZZA.

## **CATHERINE BERNARD – LA ROUTE DES CRETES 2021 (GRENACHE) – 38 EURO**

I TERRENI E LE PIANTE SONO LAVORATI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA, CON PRATICHE BIODINAMICHE ESTREMAMENTE ATTENTE AI PRODOTTI E ALLE TECNICHE DI COLTIVAZIONE, COME L'USO DI TISANE E DECOTTI VEGETALI. LA VINIFICAZIONE È REALIZZATA NEL RISPETTO DELL'EQUILIBRIO DI TRE ELEMENTI: ALCOL, ACIDITÀ E TANNINI. UN VINO INTENSO E SUCCOSO, PRODOTTO CON UN UVE PROVENIENTI DA DIVERSE PARCELLE NELLA ZONA DELL'HÉRAULT, VICINO A MONTPELLIER. SPEZIATO E FRUTTATO, DI OTTIMA BEVA.

# BIRRE

	<b>BIRRFICIO ARTIGIANALE CURTENSE MADE IN FRANCIACORTA ( PASSIRANO - BS )</b>	<b>7 €</b>
	. BLANCHE 0,50L	
	. AMBRATA 0,50L	
	. IPA 0,50L	
	. ROSSA 0,50L	
	SINGHA, LAGER, BANGKOK, THAILAND 33CL	5 €
	KIRIN ICHIBAN, LAGER (FIRST PRESS), JAPAN 33 CL	5 €
	HÃTO, GREEN TEA BEER	6 €
		

# ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. AVVISIAMO INOLTRE CHE IL LOCALE NON È CERTIFICATO PER GARANTIRE CHE NON VI SIA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI NON ESSENDOCI LOCALI SEPARATI PER LA PREPARAZIONE.

## LEGENDA

piccante 

 vegan

vegetariano 

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo e i loro prodotti derivati.
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA o derivati
- 4) PESCE o derivati
- 5) ARACHIDI
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE o derivati
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci.
- 9) SEDANO
- 10) SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO o derivati
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13) LUPINI
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

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

\*\*Prodotto surgelato all'origine.

\*\*\*Possibile contaminazione da glutine