



Dim Sum Ye

CHINESE RESTAURANT

MENÙ

Gentili clienti,

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del **Reg. UE 1169/11** Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti/ingredienti presenti nel menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano **HACCP** ai sensi del **Reg. CE 852/04**.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal **Reg. CE 853/04**.

In questo esercizio viene servita acqua potabile trattata e gassata ai sensi del **comma 5 art.13 D.lgs. 181/03**.

Dear customers,

We invite you to inform our personnel about any of your allergies or intolerance to certain allergens before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes can contain the following allergenic substances, according to the **EU Reg 1169/11** Annex II:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Cereals containing gluten | 8. Nuts and products thereof |
| 2. Crustaceans and products thereof | 9. Celery and products thereof |
| 3. Eggs and products thereof | 10. Mustard and products thereof |
| 4. Fish and products thereof | 11. Sesame and products thereof |
| 5. Peanuts and products thereof | 12. Sulfur dioxide and sulphites |
| 6. Soy and products thereof | 13. Lupins and products thereof |
| 7. Milk and products thereof | 14. Molluscs and products thereof |

Dishes marked with (*) in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the **HACCP** Plan pursuant to **EC Reg 852/04**.

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by **EC Reg. 853/04**.

In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to **par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03**.

ANTIPASTI



EDAMAME - 6.13 ✱

Fagioli di soia

€ 5,00

GOMA WAKAME - 11.12 **WV**

Alghe wakame

€ 5,50

SALMONE IN INSALATA CON AVOCADO - 1.4.11.12 ✱ € 8,00

Mix di insalata con filetto di salmone scottato, avocado, pomodoro e salsa di sesamo

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

V **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

WV **Vegano**
Vegan



★ **LU MANZO** - 1.6.11.12.13

€ 8,00

*Manzo brasato con tecnica casareccia e spezie cinesi tradizionali
accompagnato da salsa yakiniku*

NUVOLE DI GAMBERI - 1.2

€ 2,00

Estratto di gambero con amido, sale, acqua e zucchero

FEI BIN - 1.7.11 ✱

€ 2,00

Piccola piadina cotta in padella con cipollotto

INVOLTINO PRIMAVERA (1pz) - 1.6 vv

€ 2,00

Involtino ripieno di crauti, carote e cipolle

INVOLTINI DI MAZZANCOLLE (5pz) - 1.2 ✱

€ 5,50

Mazzancolle speziati avvolti in sfoglia di frumento

HAVEN - 1.2.3.4.6.7.12 ✱

€ 7,00

*Involtino ripieno di fiori di zucca, gambero e Philadelphia
con all'esterno pesce scottato alla fiamma
ricoperto da salsa rosa e teriyaki*

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ I numeri indicano i relativi allergeni
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

ZUPPE



★ **ZUPPA DI WON TON** - 1.2.3.6.12 ✨

€ 6,50

Zuppa con alghe e carne magra e gamberi tritati avvolti in sfoglia di Wonton

ZUPPA DI PESCE - 3.4.6.12 ✨

€ 6,00

Zuppa con funghi, verdure e tritato di branzino

ZUPPA DI MANZO - 3.6.12 ✨ 🍲

€ 6,00

Zuppa agropiccante con filetto di Angus tritato, misto di verdure e funghi

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠️ I numeri indicano i relativi allergeni
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 Senza glutine
Gluten free

🌿 Vegetariano
Vegetarian

❄️ Abbattuto / Surgelato
Flash frozen / Frozen

🌶️ Piccante
Spicy

🌱 Vegano
Vegan

DIM SUM



SACCOTTINI DI VERDURE (4pz) - 1.6.12 * **VV** € 4,50
Saccottini di pasta fresca agli spinaci con ripieno di verdure miste

DIM SUM EDAMAME (3pz) - 1.6.13 * **VV** € 5,00
Ravioli di pasta di cristallo ripieni di fagioli di soia

DIM SUM FUNGHI (4pz) - 1.6.12 * **VV** € 6,00
Ravioli ripieni di funghi cardoncello marinati in soia, bambù, funghi shiitake, guarniti con tartufo nero



DIM SUM DEGUSTAZIONE (5pz) - 1.2.3.4.6.12.13.14 * € 9,00
*Raviolo al nero di seppia guarnito con tobiko;
alla barbabietola rossa con branzino;
di pasta di cristallo con edamame;
di pasta di cristallo con funghi cardoncello guarnito con tartufo nero;
di pasta di cristallo con gambero.*

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER



Senza glutine
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Abbattuto / Surgelato
Flash frozen / Frozen



Piccante
Spicy



Vegano
Vegan

- ★ **BAOZI (2pz)** - 1.6.7.12.14 ✱ € 5,50
Panino di pasta lievitata ripieno di carne di maiale marinata
- RAVIOLI CHAO SOU (5pz)** - 1.6.11.12.13.14 ✱ 🌶 € 6,50
Ravioli di sfoglia tirata a mano in brodo piccante ripiena di carne di maiale con una foglia di prezzemolo
- ★ **TANG BAO (4pz)** - 1.5.6.7 ✱ € 6,50
Ravioli ripieni di carne maiale e brodo
- KUO TIE (4pz)** - 1.6.12.14 ✱ € 5,00
Ravioli tradizionali di carne di maiale passati alla piastra
- DIM SUM MANZO (4pz)** - 1.6.9 ✱ € 6,50
Ravioli allo zafferano ripieni di manzo (carne di Angus), porro, sedano, tartufo e carote.
- DIM SUM WAGYU (3pz)** - 1.6.11 ✱ € 9,50
Ravioli di pasta di cristallo allo zafferano ripieni di manzo Wagyu, guarnito con tritato di tartufo
- ★ **DIM SUM ANATRA (4pz)** - 1.6 ✱ € 6,00
Ravioli ripieni di anatra marinata in soia, bambù, cipollotto e castagne d'acqua



- DIM SUM POLLO (3pz)** - 1.6.12 ✱ € 6,00
Ravioli di pasta di cristallo ripieni di pollo in brodo di carote

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan



XIAO MAI (4pz) - 1.2.3.6.12.13.14 ✳

€ 6,00

Ravioli tradizionali di gamberi tritati e lardo di maiale con piselli e zenzero

SHANGHAI'S XIAO MAI (4pz) - 1.5.6 ✳

€ 6,50

Ravioli tipici di Shanghai con la sfoglia di Wonton ripieno di riso glutinoso, pollo e funghi

★ **DIM SUM XIAJIAO (4pz)** - 1.2.3 ✳

€ 6,00

Ravioli di pasta di cristallo ripieni di gamberi

DIM SUM ASTICE (3pz) - 1.2 ✳

€ 9,50

Ravioli di pasta di cristallo al cavolo rosso ripieni d'astice



DIM SUM BRANZINO (3pz) - 1.3.4 ✳

€ 6,00

Ravioli di pasta di cristallo alla barbabietola rossa ripieni di branzino marinato

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ I numeri indicano i relativi allergeni
The numbers indicate their allergens

COPERTO
COVER € 2,50

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surlgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

DIM SUM NERO DI SEPPIA (3pz) - 1.3.14 ✳

Ravioli al nero di seppia ripieni di trito di seppia, guarniti con uova di lompo

€ 6,00

★ **DIM SUM MARE (4pz)** - 1.6.11 ✳

Ravioli al nero di seppia e strutto ripieni di seppia, gamberi e persico, guarniti con katsuobushi (pesce essiccato)

€ 6,50



DIM SUM CAPESANTE (3pz) - 1.3.14 ✳

Ravioli di pasta di zafferano ripieni di capesante e guarniti con uova di lompo

€ 8,50

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

CRUDITÈ

NIGIRI MISTO (6pz) - 1.2.4.6.12 ✱ € 9,00

Misto di nigiri di salmone, tonno, branzino e gambero al vapore

NIGIRI MISTO ALLA FIAMMA (6pz) - 1.4.6.8.12 ✱ € 11,00

Misto di nigiri alla fiamma di salmone, tonno e branzino, guarniti in tre modi differenti

HOSOMAKI AL SALMONE (6pz) - 4.12 ✱ € 4,50

HOSOMAKI AL TONNO (6pz) - 4.12 ✱ € 5,00

HOSOMAKI ALL'AVOCADO (6pz) - 12 ✱ € 4,00



SASHIMI DI SALMONE (9pz) - 4 ✱ ☼ € 9,00

SASHIMI DI TONNO (9pz) - 4 ✱ ☼ € 12,00

SASHIMI MISTO (15pz) - 2.4.6 ✱ ☼ € 19,00

Salmone, tonno, branzino, gamberi Mazara e scampi

POKE BOWL - 1.3.14 ✱ € 10,50

Bowl di riso con salsa poke ricoperto da salmone, avocado, gambero al vapore, Philadelphia, sesamo e pasta kataifi

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

☼ **Senza glutine**
Gluten free

V **Vegetariano**
Vegetarian

✱ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

VV **Vegano**
Vegan

TASTY TACOS (2pz) * € 7,00

Tacos fatti in casa a fantasia dello chef

★ **TRIS TARTARE - 1.2.3.4.6.12 *** € 11,00

Piccola degustazione di tre tipi di tartare nelle loro salse

TARTARE DI GAMBERI - 2.3.6 * € 13,00

Tartare di Amaebi, accompagnata da un gambero rosso di Mazara in salsa ponzu, tobiko e purea di avocado su un letto di avocado, salsa mango e melograno

TARTARE DI SALMONE - 3.4.6 * € 10,00

Tartare di salmone con tobiko in salsa ponzu su un letto di avocado, salsa mango, Philadelphia e melograno

TARTARE DI TONNO - 3.4.6 * € 12,00

Tartare di tonno con tobiko in salsa ponzu su un letto di avocado, salsa mango e melograno, accompagnato da Kizami wasabi



TONNO SCOTTATO AL SESAMO - 4.6.11 * ♻️ € 13,00

Tonno scottato con sesamo in salsa di soia e agrumi.

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠️ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

♻️ **Senza glutine**
Gluten free

V **Vegetariano**
Vegetarian

❄️ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶️ **Piccante**
Spicy

VV **Vegano**
Vegan

URAMAKI (8pz)

ZUCCA ROLL - 1.6.7.11 **VV** € 8,50
Tempura di zucca ricoperto da riso all'avocado

SMOKE ROLL - 4.7.11 **Ⓢ** € 11,00
Salmone norvegese con insalata e tobiko, Philadelphia e aceto balsamico di Modena



★ **LIGHT ROLL** - 1.4.6.7.11 ***** € 12,50
Salmone e avocado, ricoperto da carpaccio di salmone, briciole di tempura, salsa di anguilla e Philadelphia, il tutto bagnato da una goccia di olio al tartufo

NEW RAINBOW ROLL - 1.4.6.11 ***** € 13,00
Tempura di asparagi con avocado, ricoperto da selezione di pesce misto alla fiamma e double sauce

CRISPY SALMON - 1.4.7.11 ***** € 9,00
Salmone fritto e philadelphia ricoperto da un mix di topping croccanti

SPICY SALMON - 1.3.4.8.11 *** 🌶** € 11,00
Roll di salmone e avocado, ricoperto da tritato di salmone, erba cipollina, tobiko, spicy sauce speciale e scaglie di mandorle.

SPICY TUNA - 1.3.4.11 *** 🌶** € 12,00
Roll di tonno e avocado, ricoperto da tritato di tonno, erba cipollina, tobiko, spicy sauce speciale e scaglie di tempura.

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

V **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

VV **Vegano**
Vegan

ANGUILLA ROLL - 1.3.4.6.11 ✱ € 13,50

Anguilla grigliata con avocado, ricoperto da lamine di avocado e double sauce.

GAMBERISSIMO - 1.2.6.11.12 ✱ € 11,00

Tempura di gamberi ricoperta da gamberi al vapore, purè di avocado e salsa teriyaki

DARK KNIGHT - 1.2.4.6.11 ✱ 🌿 € 13,00

Roll di fior di zucca fritta con polpetta di gambero, ricoperto da carpaccio di tonno, kizami wasabi e salsa al pepe nero

RISO

RISO BIANCO 🌿 W € 2,00

Riso in bianco a vapore

RISOTTO ALL'ANANAS - 1.3.6.8 V € 6,50

Risotto all'ananas con misto di verdure, piselli e pinoli

RISOTTO IN TRONCHETTO DI BAMBÙ - 1.2.3.6.11.14 € 8,00

Riso saltato con gamberi, seppia e capesante



★ **RISOTTO IN SALSA DI SOIA** - 1.2.3.6.12 ✱ € 9,00

Risotto con gamberi, carne essiccata di maiale, funghi shiitake, speck e salsa X.O

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌿 **Senza glutine**
Gluten free

V **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌿 **Piccante**
Spicy

VV **Vegano**
Vegan

NOODLES

GNOCCHI DI RISO - 3.6 € 7,00

Gnocchi saltati al wok con pollo e verdure miste

FEN BI AL WOK - 1.6.12 € 8,00

Tagliatelle di soia con pancetta, funghi e misto di verdure

TAGLIOLINI CON MANZO - 1.3.5.6 € 8,00

Tagliolini con filetto di manzo marinato (carne di Angus) in salsa di soia, verdure miste e arachidi

SPAGHETTI SINGAPORE - 2.3.6 ✱ € 7,50

Spaghetti di riso con gamberi, curry e verdure miste



★ **GREEN NOODLES** - 1.2.3.4.8 ✱ € 8,00

Spaghetti soba al tè verde con salmone, pinoli e gamberetti

LA MIAN - 1.2.3.6.12.14 ✱ € 7,50

Pasta fresca tirata a mano con uova, verdura, funghi, gamberi e seppia.

NOODLE TANTAN - 1.3.6.11 🌶 € 8,50

Pasta fresca tirata a mano con carne macinata, verdure miste e salsa piccante della casa.

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ I numeri indicano i relativi allergeni
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 Senza glutine
Gluten free

V Vegetariano
Vegetarian

❄️ Abbattuto / Surgelato
Flash frozen / Frozen

🌶 Piccante
Spicy

VV Vegano
Vegan

SECONDI DI TERRA



★ **KONG BAO** - 1.5.6.8.9.12

€ 7,00

Bocconcini di pollo in salsa agropiccante con peperoni, sedano e arachidi

POLLO IN SALSA JIAN ZI - 6.11

€ 7,50

Bocconcini di pollo alla griglia in salsa Jian Zi

SON CHIK - 1.3.6

€ 8,00

Bocconcini di pollo fritto

POLLO AL COCCO - 1.7.8

€ 8,00

Pollo speziato servito in un letto di cocco e finocchio

★ **POLLO DEL GENERALE TSO** - 1.3.4.6.12

€ 8,00

Pollo speziato con zenzero fresco in salsa agrodolce con peperoni e peperoncini – come negli anni '70

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan



COSTINE IN SALE E PEPE - 1.3.8 * 🌶️

€ 8,00

Costine di maiale grigliate in sale e pepe con cipolla e peperoni

COSTINE DI MAIALE IN AGRODOLCE - 1.3.11 * 🌶️

€ 8,00

Costine di maiale in salsa agrodolce con pomodoro e ananas



FILETTO AL SALE E PEPE - 6.7

€ 15,00

Filetto di manzo saltato al burro con cipolla e pepe

FILETTO FUMÉ 150g - 6.7

€ 18,00

Filetto alla piastra in fumé con salsa al pepe nero

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠️ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄️ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶️ **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

★ **ANATRA SALE E PEPE** - 6 ✱ 🌶
*Anatra saltata al wok con sale, pepe,
cipolla e peperoncino essiccato*

€ 11,50

★ **ANATRA ARROSTO** - 6 ✱
Anatra arrosto marinata in salsa di soia e salsa X.O

€ 11,50



★ **ANATRA ALLA PECHINESE** - 1.6 ✱
*Anatra marinata in salsa di soia e spezie
con porro alla julienne e cetriolo*

€ 15,00

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO
COVER € 2,50

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

SECONDI DI MARE

GAMBERI KONG BAO - 2.5.6 ✱ € 8,50
*Gamberi in salsa agropiccante
con peperoni, bambù e arachidi*

GAMBERI AL YEZE - 2.7 ✱ € 10,00
Gamberi dorati su un letto di cocco e finocchio

GAMBERI CON ANACARDI - 2.8.9 ✱ € 9,00
Gamberi saltati con misto di verdure e anacardi

★ **MAZZANCOLLE DEL NONNO** - 1.2.6.11.12.13 ✱ € 14,00
*Mazzancolle a cottura tradizionale al wok
in salsa a base di vino di riso e salsa "sen chou"*



★ **MAZZANCOLLE IN BRICIOLA** - 1.2.6.8 ✱ € 14,00
*Mazzancolle soffritte ricoperte da pangrattato dorato
aromatizzato al cocco*

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan



NIDO DI MARE - 1.2.4.12.14 ✱

€ 14,00

Nido di spaghetti con calamari, gamberi, pannocchiette, funghi e branzino saltato

FIORE DI BRANZINO - 1.4.8 ✱

€ 11,00

Branzino sfilettato in salsa agrodolce con pinoli



SALMONE AL SOLE - 4.6

€ 12,00

Salmone al forno con salsa mango e teriyaki

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

VERDURE

POLPETTE DI PATATE - 8.12 🌾 🌶️ **VV** € 6,50

Polpette di patate saltate con spezie tradizionali, cipolla, peperoni e peperoncino essiccato

TRIS DONG AL WOK - 6.12 🌾 **VV** € 6,50

Bambù con misto di funghi al wok

VERDURE STAGIONALI - 6.9.12 🌾 **VV** € 6,50

Misto di verdure di stagione saltate in padella



★ **KANG GUO TOFU** - 6.9 **VV** € 7,50

Tofu con misto di verdure e cipolla cotto sul momento a fiamma viva

★ **KANG GUO QIZI** - 6.9 **VV** € 8,00

Melanzane con salsa dello chef cotte sul momento a fiamma viva

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠️ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

V **Vegetariano**
Vegetarian

❄️ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶️ **Piccante**
Spicy

VV **Vegano**
Vegan

BEVANDE

ACQUA NATURALE (50cl) € 2,00

ACQUA FRIZZANTE (50cl) € 2,00

BIBITE IN LATTINA € 3,00

Coca Cola, Fanta e Sprite.

BIBITE € 4,00

Tè rosso freddo al limone o tè verde freddo al miele

TÈ



TÈ AL MATCHA € 4,00

TÈ AL GELSOMINO € 4,00

TÈ VERDE € 4,00

TÈ DI RISO INTEGRALE TOSTATO € 4,00

TÈ NERO € 6,00

★ CONSIGLIATO DALLO CHEF
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ I numeri indicano i relativi allergeni
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 Senza glutine
Gluten free

V Vegetariano
Vegetarian

❄️ Abbattuto / Surgelato
Flash frozen / Frozen

🌶️ Piccante
Spicy

VV Vegano
Vegan

BIRRE

BIRRA TSINGTAO (66cl) € 5,50

BIRRA ASAHI (50cl) € 5,00

BIRRA STAGIONALE € 7,00

*Birre tipiche del continente asiatico
proposte in diversi periodi dell'anno*

** Per maggiori informazioni chiedere al personale*

VINI ROSSI



VIOLAE MONFERRATO € 22,00
Montemagno - Piemonte (Barbera e Syrah).

NEPRICA PRIMITIVO € 20,00
Tormaresca - Puglia (Primitivo).

LAGREIN € 26,00
Tramin - Trentino Alto Adige (Lagrein).

AUSTERUM € 25,00
Montemagno - Piemonte (Barbera).

SABAZIO € 25,00
Antinori - Toscana (Prugnolo Gentile).

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄️ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶️ **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

LE SABBIE DELL'ETNA <i>Firriato - Sicilia (Nerello mascalese e Nerello cappuccio).</i>	€ 29,00
BRUCIATO <i>Guado al tasso - Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah).</i>	€ 40,00
BATTIFERRO MORELLINO <i>Compagnia del vino - Toscana (Sangiovese).</i>	€ 21,00
RONCHEDONE <i>Ca' dei frati - Lombardia (Marzemino, San Giovese e Cabernet).</i>	€ 33,00
RUCHÈ DI CASTAGNOLE <i>Montemagno - Piemonte (Ruchè).</i>	€ 30,00

VINI ROSÈ

TERRE LONTANE <i>Librandi - Calabria (Gaglioppo).</i>	€ 23,00
---	---------


VINI BIANCHI


RIBOLLA GIALLA <i>Zorzetting - Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla).</i>	€ 20,00
AMARELA <i>Garofoli - Marche (Passerino).</i>	€ 17,00
NYMPHAE <i>Montemagno - Piemonte (Sauvignon e Timorasso).</i>	€ 21,00
COSTAMOLINO <i>Argiolas - Sardegna (Vermentino Sardegna).</i>	€ 22,00
LUGANA PRESTIGE <i>Ca' Maiol - Lombardia (Trebbiano).</i>	€ 25,00


★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

 **Senza glutine**
Gluten free

 **Vegetariano**
Vegetarian

 **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

 **Piccante**
Spicy

 **Vegano**
Vegan

GRILLO BRANCIFORTI <i>Firriato - Sicilia (Grillo).</i>	€ 20,00
BLANGÈ <i>Ceretto - Piemonte (Arneis).</i>	€ 29,00
LUGANA <i>Ca' dei frati - Lombardia (Trebbiano).</i>	€ 28,00
FIANO SELEZIONE <i>La guardiense - Campania (Fiano di Avellino).</i>	€ 21,00
VIGNA DI GABRI <i>Donna fugata - Sicilia (Ansonica Chardonnay Sauvignon).</i>	€ 28,00
BRAMITO DEL CERVO <i>Marchesi antinori - Umbria (Chardonnay).</i>	€ 30,00
SHARIS <i>Felluga - Friuli Venezia Giulia (Ribolla gialla e Chardonnay).</i>	€ 25,00


BOLLICINE ITALIANE


CUVÈE DEI FRATI BRUT <i>Ca' dei frati - Lombardia (Trebbiano).</i>	€ 32,00
MILLESIMATO <i>Sacchetto - Treviso (Pinot bianco e Garganega).</i>	€ 15,00
DIRUPO <i>Andreola - Veneto (Glera).</i>	€ 20,00
CA' DEL BOSCO CUVÈE PRESTIGE <i>Ca' del Bosco - Lombardia (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero).</i>	€ 57,00
LA CUVÈE <i>Laurent Perrier - Francia (Pinot nero, Chardonnay e Pinot Meunier).</i>	€ 65,00


★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

 **Senza glutine**
Gluten free

 **Vegetariano**
Vegetarian

 **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

 **Piccante**
Spicy

 **Vegano**
Vegan

DOLCI

DOLCI SU VASSOIO

€7,00/pz

Dessert vari prodotti dalla Pasticceria Moschella

TANG YUAN (5pz)

€ 5,00

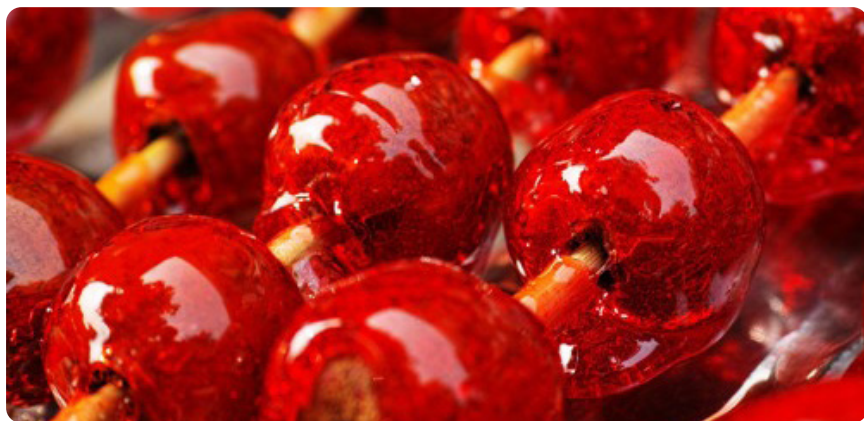
Dolce di riso ripieno di crema di sesamo, fritto o in tisana dolce



MOCHI (2pz)

€ 5,00

Dolce di riso glutinoso, morbido con all'interno una crema di gelato



TANG HULU (1pz)

€ 3,00

Dolce tradizionale cinese del Pechino con biancospino cinese allo spiedo caramellato e ghiacciato

★ **CONSIGLIATO DALLO CHEF**
RECOMMENDED BY THE CHEF

⚠ **I numeri indicano i relativi allergeni**
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER

🌾 **Senza glutine**
Gluten free

🌿 **Vegetariano**
Vegetarian

❄ **Abbattuto / Surgelato**
Flash frozen / Frozen

🌶 **Piccante**
Spicy

🌱 **Vegano**
Vegan

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
ORZO	€ 2,50
GINSENG	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00

DISTILLATI

CALVADOS <i>Château du Breuil</i>	€ 7,00
COGNAC <i>XO</i>	€ 6,00
WHISKY <i>Ballantines, Nikka Days, Ardbeg</i>	€ 7,00

DIGESTIVI

AMARI <i>Fernet Branca, Jägermeister, Montenegro, Ramazzotti</i>	€ 3,50
LIQUORI	€ 3,50
GRAPPE CINESI	€ 3,50
SAKE	€ 3,50 / 5,50 / 8,00



CONSIGLIATO DALLO CHEF
RECOMMENDED BY THE CHEF



I numeri indicano i relativi allergeni
The numbers indicate their allergens

COPERTO € 2,50
COVER



Senza glutine
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Abbattuto / Surgelato
Flash frozen / Frozen



Piccante
Spicy



Vegano
Vegan