

## ANTI PASTI

### Appetizers

#### 开胃菜

虾窝沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz)	€ 6,00
	Shrimps salad neds -maiale, cipolla, verdure, carote	
鸡窝沙拉	Nidi di insalata con pollo (3 pz)	€ 4,50
	Chicken salad neds -maiale di drags, verdure, carote	
炸菜	Carciofi fritti	€ 5,00
	Fried artichoke	
炸越南卷	Involtini vietnamiti fritti (2 pz)	€ 3,80
	Fried vietnamese rolls -maiale, cipolla, carote, spaghetti di soia, sale, funghi porcini	
炸藕片	Radicci di loto fritte	€ 4,50
	Fried lotus root	
春卷	Involtini primavera (2 pz)	€ 2,80
	Spring rolls -maiale, cipolla, carota, maiale	
虾卷	Involtini di gamberi (2 pz)	€ 3,80
	Shrimps rolls -cipollotto, carote	
炸虾片	Nuvole di drago	€ 4,00
	Dragon cracker	
香酥鸡块	Pollo croccante con salsa alle prugne (5 pz)	€ 5,00
	Crispy chicken with plum sauce -alghie, carote, cipollotto, sale	
什锦海藻	Insalata di alghe miste (piccante)	€ 5,00
	Seaweed mixed salad	
沙拉	Insalatina di carciofi	€ 5,00
	Artichoke salad	
丁鱼沙拉	Tinca affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 8,00
	Smoked fench -cipollotto	
鲛鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 9,00
	Smoked eel -carote, eel	
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti-6 pz)	€ 9,00
	Fried shrimps -sesamo	

Presidio Slow Food

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: gamberi, maiale, pane, ravioli, sono surgelati.

Coperto € 2,50

## RAVIOLI

### Dumplings

#### 点心类

蒸肉饺	Ravioli al vapore (zheng jiao 3 pz)	€ 3,90
	Steamed dumplings -maiale, verdure	
锅贴	Ravioli brasati (guo tie 3 pz)	€ 4,20
	Braised dumplings -maiale, verdure	
素饺	Ravioli vegetariani (su jiao 3 pz)	€ 3,90
	Vegetable dumplings -funghi orecchia, verdure, germogli di soia, feni	
姜黄虾饺	Ravioli di gamberi al curcuma e lemongrass (3 pz)	€ 6,00
	Turmeric and shrimps dumplings	
水晶饺	Ravioli cristallo di gamberi (3 pz)	€ 4,80
	Crystal dumplings -patata, amido di patate, gamberi, bambù	
扇贝饺	Ravioli di capesante (3 pz)	€ 6,00
	Scallop dumplings -cipolla, zenzero	
鱿鱼饺	Ravioli di calamaro (3 pz)	€ 4,80
	Squid dumplings -cipolla, zenzero	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: gamberi, maiale, pane, ravioli, sono surgelati.

## ZUPPE - RISO - PASTA

### Rice and noodles

#### 饭面类

面汤	Spaghetti di riso in brodo alla Wenzhou	€ 12,00
	Wenzhou soup -uova, vitello, verdure, cipollotto	
酸辣汤	Zuppa agropiccante	€ 8,00
	Spicy soup -dofu, pollo, uova, zaccai, shiitake	
白饭	Riso bianco	€ 3,00
	White rice	
广东饭	Riso alla cantonese	€ 5,00
	Cantonese rice -prosciutto, uova, piselli	
香米炒饭	Riso thai saltato con gamberi e seppie	€ 12,00
	Thai rice -uova	
咖喱饭	Riso saltato con curry e pollo	€ 9,00
	Sauteed rice with curry -uova, cipolla	
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè	€ 12,00
	Crispy rice with shrimps in salt sauce -carote, porri	
菜炒米粉	Spaghetti di riso saltati con verdure	€ 9,50
	Rice vermicelli with vegetables -cipollotto, sesamo	
目鱼米粉	Spaghetti di riso saltati con seppie e semi di soia neri	€ 12,00
	Rice vermicelli with veal and vegetables -porri, carote, uova	
泰式米粉	Tagliatelle di riso Pad Thai	€ 12,00
	Pad Thai rice vermicelli -gamberi, fish trout, germogli di soia, aglio	
牛肉乌冬面	Udon saltati con vitello	€ 12,00
	Udon with mixed seafood -uova, verdure	
猪肉粉丝	Spaghetti di soia con maiale e verdure	€ 9,50
	Feni with pork and vegetables	
担担面	Dan Dan mian (piccante)	€ 12,00
	Maiale, panchi, cipollotto	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: piselli, gamberi, seppie, maiale, pollo, vitello sono surgelati.

## PESCE

### Shrimps and fish

#### 海鲜类

五香粉虾	Gamberoni alle 5 spezie	€ 15,00
	Five spices -cipolla	
椰奶大虾	Gamberoni stufati con latte di cocco e curry	€ 15,00
	Shrimps stewed with coconut milk and curry -melanzane, bambù	
菜虾仁	Gamberi con carciofi	€ 10,00
	Shrimps with artichoke -cipolla	
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe	€ 10,00
	Salt and pepper shrimp -cipolla	
香酥目鱼	Seppie croccanti con semi di soia tostati (piccante)	€ 11,50
	Crispy cuttlefish with soybeans -maiale, carote, peperoncino	
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollotto e zenzero	€ 16,00
	Sauteed sea bream -peperoni, salsa satè	
清蒸鱼	Orata al vapore	€ 16,00
	Steamed sea bream -cipollotto, zenzero	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: gamberi, seppie, maiale, pollo, capesante sono surgelati.

## CARNE

### Chicken-duck-veal

#### 鸡鸭牛肉类

咕嘟鸡	Pollo in salsa agrodolce	€ 8,50
	Sweet and sour chicken -peperoni, cipolla, mele, carota	
香辣鸡	Crêpes di pollo piccante al sesamo	€ 10,50
	Spicy chicken -insalatina	
杏仁鸡丁	Pollo con mandorle	€ 8,50
	Chicken with almonds	
椰奶鸡	Pollo stufato nel latte di cocco e curry	€ 12,00
	Chicken with coconut milk and curry -melanzane, bambù	
铁盘鸭	Anatra alla piastra	€ 12,00
	Duck on metal plate -cipollotto, sesamo	
香酥鸭	Anatra arrosto con spezie	€ 12,00
	Sauteed lamb with spices	
葱姜羊肉	Agnello saltato con cipolla, zenzero e cumino	€ 12,00
	Sauteed lamb with ginger and onion -cipollotto, peperoncino, pepe, alloro	
土豆牛肉	Vitello saltato con patate	€ 9,50
	Veal with potatoes -carote, cipollotto, pasta fagioli di soia	
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shiitake	€ 9,50
	Veal with bamboo and shiitake	
菜牛肉	Vitello con carciofi	€ 9,50
	Veal with artichoke -cipolla	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: vitello, pollo, anatre, patate, sono surgelati.

## DOUFU - VERDURE

### Vegetables

#### 菜类

什菜豆腐	Doufu con verdure	€ 7,50
	Doufu with vegetables	
麻婆豆腐	Mapo doufu (piccante)	€ 7,50
	-cipollotto, maiale, peperoni	
炒小白菜	Pakchoi saltati	€ 6,00
	Sauteed pakchoi -aglio	
炒什锦菜	Verdure fresche saltate (a seconda della stagionalità)	€ 6,00
	Sauteed mixed vegetables	
冬北茄子	Dong Bei style aubergines	€ 8,00
	-maiale, cipollotto, pasta fagioli di soia	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: maiale sono surgelati.

## DOLCI

### Dessert

Frutta cinese sciropata		€ 4,00
	Lychees, longan	
Tang yuan fritti o in brodo		€ 4,00
	Fried or boiled tang yuan	
Gelato fritto o nutella frita		€ 4,00
	Fried ice cream	
Gelato alla Crema con Paste di Meliga del Monregalese		€ 4,50
	Ice cream with Paste di Meliga del Monregalese	
Budino di mango		€ 4,00
	Mango pudding	
Sorbetto al mandarino e zenzero		€ 5,00
	Tangerin sorbet	
Sorbetto al limone		€ 4,00
	Lemon sorbet	
Soufflé al pistacchio		€ 4,50
	Pistachio soufflé	
Soufflé al cioccolato con zenzero candito		€ 4,50
	Chocolate soufflé with candied ginger	
Meringata		€ 4,50
	Meringue	
Scrigno di mele e mandorle		€ 5,50
	Apple and almonds cake	
Scrigno di pere e cioccolato		€ 5,50
	Pear and chocolate cake	
Cocco ripieno		€ 5,00
	Coconut ice cream	
Torroncino affogato al caffè		€ 4,50
	Nougat with coffee	
Biscotto della fortuna		€ 1,50
	Fortune cookie	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù.

In questa pagina gli alimenti: maiale sono surgelati.

## MODO

gelato a modo nostro

**MODO** nasce dalla nostra idea di unire attitudine e competenza con la passione. Questa fusione è il segreto fondamentale che ci permette di proporvi un gelato che rappresenta la perfetta armonia tra gusto e genuinità. La riscoperta di un gelato ottenuto dalla miscela dei semplici elementi che la natura ci offre, "latte, panna, uova, zucchero...", trasformati recuperando l'antico metodo della lavorazione delle materie prime d'eccellenza certificate all'origine.

Bastano poche parole per raccontare un gelato che nasce da pochi semplici ingredienti.

### Il gelato a modo nostro...

#### PISTACCHIO DI BRONTE

ottenuto dai pistacchi verdi di Bronte "DOP"

#### NOCCIOLA PIEMONTE

ottenuto dalle nocciole piemontesi IGP di Canelli

#### THE VERDE MATCHA

con vero the verde matcha della tradizione cinese

#### MANGO

ottenuto dalla polpa di mango brasiliano

#### PASSION FRUIT

ottenuto dalla polpa del Maracuja brasiliano

€ 4,50 (due palline)

## BEVANDE

### DRINKING

#### 饮料

<b>Birre</b>		
<b>Artigianali SORÀLAMÀ Val di Susa</b>		
Genny Birra bianca al genepy 75 cl		€ 12,00
Slurp Pils con luppoli americani 75 cl		€ 12,00
Ex Bionda Ale con segale e farro 75 cl		€ 12,00
Wow Ale rossa doppio malto 75 cl		€ 12,00
Thailandese Chang 32 cl		€ 3,50
Ciapponese Asahi 50 cl		€ 5,00
Cinese Tsingtao 64 cl		€ 4,00
Castello alla spina piccola		€ 2,80
Castello alla spina media		€ 3,80
<b>Bibite</b>		
Coca cola 33 cl		€ 3,00
Coca Zero 33 cl		€ 3,00
Fanta 33 cl		€ 3,00
Sprite 33 cl		€ 3,00
The limone o pesca 33 cl		€ 3,00
Acqua microfiltrata 50 cl		€ 2,50
Acqua microfiltrata 75 cl		€ 3,00

## LIQUORI E DIGESTIVI

Saké un vasetto		€ 4,50
Liquore cinese un bicchierino		€ 2,00
Grappe, liquori e amari nazionali		€ 3,50
Scotch Whisky Oban		€ 7,00
Whisky		€ 4,00
Caffè, caffè decaffeinato		€ 1,50

Acqua potabile microfiltrata secondo il decreto del 23/06/2003 n.181/2003 del ministero della sanità

## VINI BIANCHI

Blanc de Morgex et de la Salle Rayon		€ 22,00
	Faiti d'Aosta Cave du Vin Blanc	
Arneis Inprimis		€ 18,00
	Piemonte Ghiorno	
Timorasso Fontanassa		€ 22,00
	Colli torinesi Castello di Galliano	
Alta Langa Brut		€ 26,00
	Faiti Poderi Vaio	
Nascetta		€ 18,00
	Piemonte Biel Colle	
Pigato Biologico		€ 22,00
	Liguria Vio Airmone	
Riesling "Maso Poli"		€ 19,00
	Trentino Kellerer Hofer	
Lugana "I Frati"		€ 19,00
	Trebbiano di Lugana Cai' dei Frati	
Cewurztraminer "Festival"		€ 20,00
	Alto Adige Kellner Tramin	
Moscato giallo (secco) "Graf Von Meran"		€ 20,00
	Alto Adige Cantina Merano	
Kerner		€ 22,00
	Alto Adige Cantina Merano	
Prosecco superiore di Valdobbiadene		€ 18,00
	Veneto Vij d'Oca	
Ribolla Gialla		€ 22,00
	Friuli Mario Felluga	
Sauvignon "Sottomonte"		€ 22,00
	Friuli Ricon del Celso	
Pecorino		€ 18,00
	Abruzzo Cantina Zaccagnini	
Passerina		€ 18,00
	Abruzzo Il Feuduccio	
Vermentino Biologico		€ 18,00
	Sardegna Olianas	
Salina Bianco		€ 22,00
	Sicilia Häuser	
Grillo Biologico		€ 18,00
	Sicilia Baglietti	
Chablis (Chablis-Borgogna)		€ 32,00
	Francia Domain Hamelin	
Champagne Blanc de Blancs		€ 45,00
	Francia Doyard Mahé	

## VINI ROSSI

Grignolino "Il Ruvo"		€ 17,00
	Montefratto Casale - Piemonte Castello di Galliano	
Dolcetto d'Alba		€ 16,00
	Piemonte Damlano	
Nebbiolo Langhe "Funsu" Biologico		€ 18,00
	Piemonte Cai' Rossa	
Berbera d'Alba "Ansen" Biologico		€ 16,00
	Piemonte Cai' Rossa	
Pelaverga		€ 22,00
	Verduno Piemonte Burlotto	
Ruche'		€ 20,00
	Piemonte Cantina Montalbera	
Pinot nero - Blauburgunder		€ 19,00
	Alto Adige Kellner Tramin	
Schiava Kolbenhofner		€ 16,00
	Alto Adige Holzstatter	
Morellino di Scansano Biologico		€ 18,00
	Toscana Dugali	
Aglianico Biologico		€ 16,00
	Campania Cavaliere Pepe	
Nero d'Avola Biologico		€ 16,00
	Sicilia Morrales Agnello	
Syrah Biologico		€ 16,00
	Sicilia Morrales Agnello	
SP68 (frappato) Biologico		€ 26,00
	Sicilia Occhipinti	

## VINI ROSATI

Rosa dei frati		€ 19,00
	Lugana Cai' dei frati	
Cerasuolo		€ 16,00
	Abruzzo Il Feuduccio	
Isola dei Nuraghi biologico		€ 18,00