

# ANTI PASTI

## Appetizers 开胃菜

虾窝沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz)	€ 6,00
	-Shrimps salad -morce di di drago, verdure, carote	
油条	You tiao	€ 3,00
	Bastoncino di pasta fritta	
炸越南卷	Involtni vietnamiti (2 pz)	€ 4,00
	Fried vietnamese rolls -maiale, cipollo, carote, spaghetti di soia, sale, funghi orecchia	
炸藕片	Radicci di loto fritte	€ 4,50
	Fried lotus root	
春卷	Involtni primavera (2 pz)	€ 3,00
	Spring rolls	
虾卷	Involtni di gamberi (2 pz)	€ 4,00
	Shrimp rolls -cipollotto, carote, maiale	
炸虾片	Nuvoli di drago	€ 4,00
	Dragon cracker	
香酥鸡块	Pollo croccante con salsa alle prugne (3 pz)	€ 5,00
	Crispy chicken with plum sauce -alighe, carote, cipollotto, sale	
什锦海藻	Insalata di alghe miste (piccante)	€ 5,00
	Seaweed mixed	
竹沙拉	Insalata di bambù	€ 5,00
	Bamboo salad	
凉拌墨鱼	Insalata di seppia	€ 6,00
	Cuttlefish salad -cetrioli, sale	
丁鱼沙拉	Tirca affumicata di Ceresole d'Alba	€ 8,50
	con muer (funghi orecchia) e coriandolo Smoked fish -carote	
鳗鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 9,50
	Smoked eel -carote	
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti-6 pz)	€ 9,00
	Fried shrimp -carote, 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, polli, bambù, fave, maiale, alghe sono surgelati.

Coperto € 2,50

## RAVIOLI

### Dumplings 点心类

蒸肉饺	Ravioli al vapore (zheng jiao 3 pz)	€ 4,00
	Steamed dumplings -maiale, verdure	
锅贴	Ravioli brasati (guo tie 3 pz)	€ 4,50
	Broiled dumplings -maiale, verdure	
素饺	Ravioli vegetariani (su jiao 3 pz)	€ 4,00
	Vegetable dumplings -funghi orecchia, verdure, germogli di soia, lenticchie	
姜黄虾饺	Ravioli di gamberi al curcuma e lemongrass (3 pz)	€ 6,00
	Tumeric and shrimp dumplings	
水晶饺	Ravioli cristallo di gamberi (3 pz)	€ 5,00
	Crispy dumplings -topioca, 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)	€ 5,00
	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, tacchini, sono surgelati.

## RISO - PASTA

### Rice and noodles 饭面类

白饭	Riso bianco	€ 4,00
	White rice	
广东饭	Riso alla cantonese	€ 5,50
	Cantonese rice -prosciutto, uova, piselli	
芥末香菜饭	Riso saltato con senape e coriandolo	€ 9,50
	Mustard and coriander sauteed rice -uova	
咖喱饭	Riso saltato con curry e pollo	€ 9,50
	Sauteed rice with curry -uova, cipollotto	
香酥鸡团	Riso croccante con gamberi in salsa satè	€ 12,00
	Crispy rice with shrimps in satè sauce -carote, porri	
菜炒米粉	Spaghetti di riso saltati con verdure	€ 9,50
	Rice vermicelli with vegetables -uova, cipollotto	
泰式米粉	Tagliatelle di riso Pad Thai	€ 12,00
	Pad Thai rice vermicelli -gamberi, fish sauce, germogli di soia, aglio	
牛肉乌冬面	Udon saltati con vitello	€ 12,00
	Udon with veal -uova, verdure	
担担面	Dan Dan Mian (piccante)	€ 12,00
	Vitello, piselli, cipollotto	
凉面	Liang Mian con vitello (giatto freddo)	€ 12,00
	Cold rice noodles with veal -aglio, vitello, rizo, coriando, germogli di soia, coriandolo, cipollotto, carote, peperoncino	

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, polli, vitello sono surgelati.

## PESCE

### Shrimps and fish 海鲜类

五香粉虾	Gamberoni in salsa XO	€ 16,00
	Prawns with XO sauce -cipolla, peperone corno di bue di Carmagnola, zucchini	
椰奶大虾	Gamberoni stufati con latte di cocco e curry	€ 16,00
	Shrimps stewed with coconut milk and curry -melanzane, bambù	
菜鲜仁	Gamberi con asparagi	€ 10,00
	Shrimps with asparagus -cipolla	
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan	€ 10,00
	Salt and pepper shrimp -cipolle	
香酥目鱼	Seppie croccanti con semi di soia tostati (piccante)	€ 11,50
	Crispy cuttlefish with soybeans -sedano, carote, peperoncino	
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollotto e zenzero	€ 16,00
	Sauteed sea bream -peperoni corno di bue di Carmagnola, cipolla, salsa	
清蒸鱼	Orata al vapore	€ 16,00
	Steamed sea bream -cipollotto, zenzero	
清蒸鱼	Baccalà con salsa XO	€ 16,00
	Cod steamed with XO sauce	

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, gamberi, uovo, capesante, baccalà sono surgelati.

## CARNE

### Chicken-duck-veal 鸡鸭牛肉类

咕咕鸡	Pollo in salsa agrodolce	€ 9,50
	Sauteed chicken -peperoni corno di bue di Carmagnola, cipolla, mela, carota	
柠檬汁鸡	Pollo in salsa limone	€ 10,50
	Chicken in lemon sauce -Miele Millefiori di Alta Montagna Alpina	
杏仁鸡丁	Pollo con mandorle	€ 8,50
	Chicken with almonds	
土豆鸡丁	Pollo saltato con patate	€ 8,50
	Chicken with potatoes -carote, cipollotto, pasta foglioli di soia	
椰奶鸡	Pollo stufato nel latte di cocco e curry	€ 12,00
	Chicken with coconut milk and curry -melanzane, bambù	
北京烤鸭	Anatra alla pechinese	€ 16,00
	Peking duck -caldie, cipollotto, cetriolo, carote	
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shitate	€ 10,00
	Veal with bamboo and shitate	
菜牛肉	Vitello con asparagi	€ 10,00
	Veal with asparagus -cipolla	
芥末香菜牛肉	Vitello con senape e coriandolo	€ 10,00
	Veal with mustard and coriander	

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Vedere i simboli a fine menù. Vitello, uovo, patate, sono surgelati. In questa pagina gli alimenti: vitello, pollo, anatra, patate, sono surgelati.

## VERDURE

### Vegetables 菜类

炒小白菜	Pakchoi saltati	€ 7,00
	Sauteed pakchoi -aglio	
炒什锦菜	Verdure fresche saltate (a seconda della stagionalità)	€ 7,00
	Sauteed mixed vegetables	
炒茄子	Melanzane saltate	€ 8,00
	Dong Bei style aubergines -carote, cipollotto, peperoni corno di bue Carmagnola	
黄瓜沙拉	Insalata di cetrioli	€ 6,50
	Cucumber salad -aglio, peperoncino	

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	
Mochi al tè matcha (latte di soia)		€ 4,00
	Matcha mochi	
Gelato fritto o nutella frita		€ 4,50
	Fried ice cream	
Gelato alla crema con Paste di Meliga del Monvegalese		€ 5,00
	Ice cream with Paste di Meliga del Monvegalese	
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		€ 5,00
	Pistachio soufflé	
Soufflé al cioccolato con zenzero candito		€ 5,00
	Chocolate soufflé with candied ginger	
Meringata		€ 5,00
	Meringue	
Scrigno di mele e mandorle		€ 6,00
	Apple and almonds cake	
Scrigno di pere e cioccolato		€ 6,00
	Pear and chocolate cake	
Cocco ripieno		€ 5,50
	Coconut ice cream	
Torroncino affogato al caffè		€ 5,00
	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.



**MODO** nasce dalla nostra idea di unire attitudini e competenza con la passione. Questa filosofia è il segreto fondamentale che ci permette di proporvi un gelato ottenuto da rappresenta la perfetta armonia tra gusto e genuinità. La riscoperta di un gelato gelato 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 PIEMONTESE** IGP di Canelli ottenuto dalla nocciola piemontese 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

€ 5,00 (due palline)

## BEVANDE

### DRINKING 饮料

<b>Birre</b>		
<b>Artigianali SORLÀAMò Vai di Susa</b>		
Genny Birra bianca al genepy 75 cl	€ 12,50	
Slurp Pils con luppoli americani 75 cl	€ 12,50	
Ex Bionda Ale con segale e farro 75 cl	€ 12,50	
Wow Ale rossa doppio malto 75 cl	€ 12,50	
Thailandese Chang 32 cl	€ 3,50	
Giapponese Asahi 50 cl	€ 5,00	
Cinese Tsingtao 64 cl	€ 4,00	
Castello alla spina piccola	€ 3,00	
Castello alla spina media	€ 4,00	
<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 vaso	€ 5,00
Liquore cinese un bicchierino	€ 2,00
Grappe, liquori e altri nazionali	€ 3,50
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 Valle d'Aosta Cave du Vin Blanc	€ 24,00
Arneis "Merica" Piemonte Castello di Gialluno	€ 19,00
Timorasso Fontanassa Gelli Fontanassi Marlin	€ 24,00
Alta Langa Brut Piemonte Pudent Valcort	€ 32,00
Nascetta Piemonte Bel Colle	€ 19,00
Pigato Biologico Liguria Via Aimonio	€ 26,00
Lugana "I Frati" Trebbiano di Lugana Cù dei Frati	€ 22,00
Gewurztraminer "Festival" Alto Adige Cantina Merano	€ 24,00
Moscato giallo (secco) "Graf Von Meran" Alto Adige Cantina Merano	€ 24,00
Kerner Alto Adige Cantina Merano	€ 26,00
Prosecco superiore di Valdobbiadene Veneto Val d'Oca	€ 22,00
Ribolla Gialla Sicilia Felluga	€ 24,00
Sauvignon "Sottomonte" Friuli Ronco del Cerbo	€ 24,00
Pecorino Abruzzo Cantina Zaccagnini	€ 19,00
Passerina Abruzzo Il Feuduccio	€ 19,00
Vermentino Biologico Sardegna Olifano	€ 20,00
Salina Bianco Sicilia Hauner	€ 24,00
Iancura Sicilia Hauner	€ 27,00
Grillo Biologico Sicilia Hauner	€ 19,00
Chablis (Chablis-Borgogna) Francia Doimain Hamelin	€ 36,00
Champagne Blanc de Blancs Francia Doyard Mahé	€ 49,00

## VINI ROSSI

Grignolino "Il Ruvo" Monforte d'Alba - Piemonte Castello di Gialluno	€ 19,00
Dolcetto d'Alba Piemonte Damilano	€ 19,00
Nebbiolo Langhe "Tunsu" Biologico Piemonte Cù' Rossa	€ 20,00
Berbera d'Alba "Ansem" Biologico Piemonte Cù' Rossa	€ 19,00
Pelaverga Verduro Piemonte Barbaresco	€ 25,00
Ruche' Piemonte Cuvettoli	€ 25,00
Pinet nero - Blauburgunder Alto Adige Kellerer-Tramin	€ 24,00
Schiava Kolbenhofer Alto Adige Heider	€ 20,00
Morellino di Scansano Biologico Toscana Dugali	€ 22,00
Aglianico Biologico Campania Cuvettoli-Pepe	€ 19,00
Nero d'Avola Biologico Sicilia Moresale Agnello	€ 19,00
Syrah Biologico Sicilia Moresale Agnello	€ 19,00
SP68 (frappato) Biologico Sicilia Occhipinti	€ 29,00

## VINI ROSATI

Rosa dei frati Cù' dei frati	€ 22,00
Cerasuolo Abruzzo Zaccagnini	€ 19,00
Isola dei Nuraghi biologico Sardegna Olifano	€ 20,00
Alasia Alta Langa Piemonte Cantinone	€ 37,00
Champagne Henri Chauvet Francia Chauvet	€ 49,00

## VINO SFUSO

Cortese vivace (Piemonte) 1/4	€ 4,50
Cortese vivace (Piemonte) 1/2	€ 8,00

## VINO AL CALICE

Vino bianco	€ 4,00
Vino rosso	€ 4,00

## TE'

Tè verde deux chinois con frutti e spezie	€ 3,00
Tè Long Jing verde	€ 3,50
Tè Bai Mu Dan bianco	€ 5,00
Tè keemun rosso	€ 3,50
Tè perle di gelsomino	€ 4,00
Tè giallo Huangtang di Pingyang	€ 5,00



L'Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la filosofia di Slow Food impegnandosi a:

- cucinare materie prime locali e di qualità, prodotte da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, formai che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali
- valorizzare le produzioni locali sostenibili e virtuose, a partire dai Presidi Slow Food, dall'Arca del Gusto, dalle Comunità Slow Food
- dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro
- ridurre l'impatto ambientale della propria attività e lo spreco alimentare

In base alla stagionalità, trovate sul nostro menù questi prodotti dei presidi:

- Tirca di Ceresole d'Alba Azienda Agricola Mosso Giacomo
- Peperone corno di bue di Carmagnola Eataly Torino
- Sedano rosso di Orbassano Mercati della Terra - Eataly Torino
- Olio extravergine d'oliva IGP Sicilia di Centonze Eataly Torino
- Miele Millefiori di Alta Montagna Alpina Azienda Agricola Kalipè
- Paste di Meliga del Monvegalese Pasticceria Cagna 1934
- Tè Huangtang di Pingyang (Arca del Gusto)

Per ulteriori informazioni sui prodotti Slow Food e Presidi Slow Food:

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
[www.londazioni.slowfood.it](http://www.londazioni.slowfood.it)

## CARTELLO DEGLI ALLERGENI PIU' COMUNI

ALLERGENE	NOTE
<b>ARACCHIDI</b>	Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio, burro ecc.
<b>FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.)</b>	Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane
<b>UOVA</b>	Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)
<b>CEREREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</b>	Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiachia) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impastati, salse e emulsionate con farina, pasticcini e torte
<b>LATTE E LATTICINI</b>	Vanno evitati gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere)
<b>SESAMO</b>	Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca
<b>SOIA</b>	E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)
<b>PESCE E MOLLUSCHI</b>	Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche
<b>SENAPPE</b>	Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)
<b>SEDANO</b>	Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate
<b>SOLFUROSA</b>	Ampioemente utilizzato per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni
<b>LUPINI e prodotti a base di lupini</b>	