Zheng Yang

Antipasti

Hors d'oeure
开胃菜

虾窝沙拉	Nidi di insalata con gamberi Shrimps salad nests -nuvole di drago, verdure, carote-	€ 6,00
鸡窝沙拉	Nidi di insalata con pollo Chicken salad nest -nuvole di drago, verdure, carote-	€ 4,00
炸越南卷	Involtini vietnamiti fritti Fried vietnamese rolls -maiale, cipolle, carote, spaghetti di soia, satè, funghi orecchia-	€ 3,00
炸藕片	Radici di loto fritte Fried lotus roots	€ 4,50
炸土豆条	Patatine fritte Fried potatoes	€ 3,00
春卷	Involtini primavera Spring rolls -cavolo, cipolla, carota, maiale-	€ 2,00
虾卷	Involtini di gamberi Shrimp rolls -cipollotto-	€ 3,00
炸虾片	Nuvole di drago Prawn crackers	€ 3,00
炸馄饨	Wanton fritti Fried wanton -pollo-	€ 3,00
香酥鸡块	Pollo croccante con salsa alle prugne Crispy chicken with plum sauce -alghe, carote, cipollotto, satè-	€ 4,50
炸什锦菜	Verdure fritte Fried vegetables	€ 4,50
什锦海藻	Insalata di alghe miste (piccante) Seaweed mixed	€ 4,50
海藻沙拉	Insalata di alghe wakame Wakame seaweed -carote, germogli di soia-	€ 4,50
凉拌海蜇	Insalata di medusa Jelly-fish salad -sedano, carote, cetriolo, coriandolo-	€ 9,50
虾沙拉	Insalata di gamberi con salsa di sesamo Shrimps salad -cipolla fritta, carote-	€ 7,50
鸡沙拉	Insalata di pollo con salsa satay Chicken salad -cipolla fritta, carote-	€ 6,50

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, patatine, wanton, alghe sono surgelati.

Coperto € 2,00

Zuppe

Soup
汤类

正阳汤	Zuppa "Zheng Yang" "Zheng Yang" soup -gamberi, pollo, bambù, shitake, cipollotto-	€ 5,00
馄饨汤	Zuppa di wanton Wanton soup -maiale, zhàcai, germogli di soia-	€ 5,00
酸辣汤	Zuppa agropiccante Sour and hot soup -doufu, zhàcai, prosciutto, pollo, uova-	€ 5,00
蟹肉汤	Zuppa di granchio e mais Crabmeat and corn soup -piselli, uova-	€ 5,00
素菜汤	Zuppa vegetariana Vegetable soup -verdure, shitake, germogli di soia, carote, fensi-	€ 5,00
肉丸粉丝汤	Zuppa di polpette di maiale e fensi Meat ball and fensi soup -germogli di soia, shitake-	€ 5,00
温州汤	Zuppa "Wenzhou" Wenzhou soup -spaghetti di riso, shitake, verdure, pollo, germogli di soia, carote, uova-	€ 7,00

Ravioli

Dumplings
点心类

蒸肉饺	Ravioli al vapore (zheng jiao) Steamed dumplings -maiale, verdure-	€ 3,50
锅贴	Ravioli brasati (guo tie) Braised dumplings -maiale, verdure-	€ 3,70
素饺	Ravioli vegetariani (su jiao) Vegetable dumplings - shitake, verdure, germogli di soia, fensi-	€ 3,70
姜黄虾饺	Ravioli di gamberi al curcuma e lemongrass Turmeric and shrimps dumplings	€ 6,00
虾饺	Ravioli della felicità (xia jiao) Shrimps dumplings - gamberi, nasello, prosciutto, carote, piselli, mais-	€ 4,70
水晶饺	Ravioli cristallo di gamberi Criystal dumplings -tapioca, amido di patate, gamberi, bambù-	€ 4,70
什锦饺	Ravioli misti Mixed dumplings	€ 4,70

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, piselli, ravioli, wanton, pollo sono surgelati.

Riso e Pasta

Rice and noodles
饭面类

白饭	Riso bianco White rice	€ 2,00
广东饭	Riso alla cantonese Cantonese rice - prosciutto, uova, piselli-	€ 4,00
菜饭	Riso con verdure di stagione Rice with season vegetales	€ 5,50
香米炒饭	Riso thai saltato con gamberi e seppie Thai rice -uova-	€ 7,50
荷叶饭	Riso nella foglia di loto Rice in the lotus leaf -maiale, prosciutto, gamberi, shitake, piselli, uova-	€ 7,00
菠菜鸭饭	Riso anatra e spinaci Rice with duck and spinach -gamberi, prosciutto, uova, piselli-	€ 7,00
铁板咖喱饭	Riso in salsa curry alla piastra Curry rice on metal plate -pollo, prosciutto, uova, cipolla-	€ 7,00
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè Crispy rice with shrimps in satè sauce -carote, porri-	€ 9,50
菜炒米粉	Spaghetti di riso saltati con verdure Rice vermicelli with vegetables -uova-	€ 6,00
虾仁米粉	Spaghetti di riso saltati con gamberi Rice vermicelli with shrimps -germogli di soia, zucchine, uova-	€ 7,50
海鲜米粉	Spaghetti di riso con frutti di mare alla piastra Rice vermicelli with mixed seafood -gamberi, chele di granchio, seppie, cozze, vongole-	€ 8,50
海鲜粉丝	Spaghetti di soia con frutti di mare alla piastra Fensi with mixed swafood -gamberi, chele di granchio, seppie, cozze, vongole	€ 8,50
牛肉粉丝	Spaghetti di soia (fensi) con vitello Fensi with veal -germogli di soia, zucchini-	€ 7,00
虾仁中国面	Spaghetti cinesi (di grano) con gamberi alla piastra Chinese noodles with shrimps -germogli di soia, zucchine, uova-	€ 7,50
菜炒年糕	Momo di riso con verdure Rice momo with vegetables	€ 6,00
炒番薯粉	Spaghetti di patate cinesi Chinese potatoes noodles -vitello, shitake, zucchine, germogli di soia, cipollotto-	€ 7,50
目鱼米粉	Spaghetti di riso al vapore con seppie e semi di soia neri Steamed rice vermicelli with squid and black seeds soy -porri-	€ 8,00

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, chele di granchio, vitello sono surgelati.

Gamberi

Shrimps
海鲜类

煎大虾	Gamberoni con salsa di cappesante alla griglia Grilled prawns with scallop sauce	€ 12,50
五香大虾	Gamberoni alle 5 spezie Five spices prawns -cipolle-	€ 12,50
辣炒大虾	Gamberoni in salsa piccante Prawns in hot spicy sauce -cipolle, peperoni-	€ 12,50
豆豉大虾	Gamberoni alla piastra con semi di soia neri Prawns with black-seeds soy on metal plate -cipolle, porri, peperoni-	€ 12,50
沙茶虾仁	Gamberi in salsa satè alla piastra Shrimps in satè sauce on metal plate -patate, carote, cipollotto-	€ 8,00
辣炒虾仁	Gamberi in salsa piccante Spicy shrimps -cipolle, peperoni-	€ 8,00
中菜虾仁	Gamberi con verdure cinesi Shrimps with Chinese vegetables -funghi orecchia, bambù, germogli di soia, pakchoi, carote-	€ 8,00
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti) Fried shrimps -sesamo-	€ 8,00
咖喱虾	Gamberi al curry o curry piccante Curry shrimps -cipolle, carote, peperoni-	€ 8,00
柠檬虾	Gamberi in salsa limone Shrimps in lemon sauce	€ 8,00
煎串虾	Spiedini di gamberi alla griglia Grilled shrimps skewers	€ 8,00
沙茶串虾	Spiedini di gamberi in salsa satay Shrimps skewers in satay sauce	€ 8,00
香茅串虾	Spiedini di gamberi con lemongrass Lemongrass shrimps skewers	€ 8,00
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe Salt and pepper shrimps -cipolle-	€ 8,00
糖醋虾仁	Gamberi in salsa agrodolce Sweet and sour shrimps -cipolle, peperoni, ananas, carote, pomodoro concentrato-	€ 8,00

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 i gamberi sono surgelati.

Pesce

Fish
海鲜类

海鲜铁盆	Misto di pesce alla piastra Mixed fish on metal plate -gamberi, seppie, chele di granchio, cozze, vongole, gamberone-	€ 12,00
辣子目鱼	Seppie in salsa piccante Cuttlefish in spicy sauce -cipolle, peperoni-	€ 9,00
豆豉目鱼	Seppie con semi di soia neri alla piastra Cuttlefish with black-seeds soy -cipolle, porri, peperoni-	€ 9,00
煎串目鱼	Spiedini di seppie alla griglia Cuttlefish skewers	€ 9,00
香酥目鱼	Seppie croccanti con semi di soia tostati Crispy cuttlefish with soybeans -sedano, carote, peperoncino-	€ 10,50
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollina e zenzero Sauteed sea bream -peperoni, salsa sate-	€ 12,00
鱼香鱼	Orata in salsa sichuan Sea bream in sichuan sauce -peperoncino piccante, bambù, shitake-	€ 12,00
锅贴鱼	Orata alla griglia Grilled sea bream	€ 12,00
清蒸鱼	Orata al vapore Steamed sea bream -cipollotto, zenzero-	€ 12,00
香茅鱼	Filetti di orata al lemongrass Lemongrass sea bream	€ 12,00
竹叶鱼	Filetti di branzino su foglia di bambù alla griglia Sea bass on bamboo leaf -curry-	€ 12,00
糖醋鱼	Branzino in salsa agrodolce Sea bass in sweet and sour sauce -peperoni, cipolla, carote, banana, mela, ananas, pomodoro conc.-	€ 12,00
辣子鱼	Branzino in salsa piccante Sea bass in spicy sauce -cipolla, peperoni-	€ 12,00
锅贴扁鱼	Sogliola alla griglia Grilled sole	€ 12,00
清蒸扁鱼	Sogliola al vapore Steamed sole -cipollotto, zenzero-	€ 12,00
炒螃蟹	Granchio saltato con cipollotto e zenzero Sauteed crab	€ 26,00
炒龙虾	Astice saltato con cipollotto e zenzero Sauteed lobster	€ 39,00

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, chele di granchio, gamberoni, sogliole sono surgelati.

Pollo e Anatra

Chicken and duck
鸡鸭肉类

宫保鸡丁	Pollo "GONG BAO" (piccante) "GONG BAO" chicken -mandorle, peperoncino, cipollotto-	€ 6,00
糖醋鸡片	Pollo in salsa agrodolce Sweet and sour chicken -peperoni, cipolle, ananas, carote, pomodoro concentrato-	€ 6,00
沙茶鸡片	Pollo in salsa satè alla piastra Chicken in satè sauce on metal plate -patate, carote, cipollotto-	€ 6,00
豆豉鸡片	Pollo con semi di soia neri alla piastra Chicken with black-seeds soy on metal plate -cipolla, porri, peperoni-	€ 6,00
杏仁鸡丁	Pollo con mandorle o anacardi Chicken with almonds or cashew	€ 6,00
咖喱鸡片	Pollo al curry o curry piccante Chicken in curry sauce -cipolla, carote, peperoni-	€ 6,00
柠檬鸡条	Pollo in salsa limone Chicken in lemon sauce	€ 6,00
炸杏仁鸡块	Pollo con scaglie di mandorle Chicken with almond flakes	€ 7,50
鸡肉串	Spiedini di pollo alla griglia Grilled chicken skewers	€ 6,00
沙茶串鸡	Spiedini di pollo in salsa satay Grilled satay chicken skewers	€ 7,50
菠萝鸭	Anatra con ananas Duck with pineapple	€ 8,50
铁盆鸭	Anatra alla piastra Duck on metal plate -cipollotto, zenzero-	€ 8,50
香酥鸭	Anatra arrosto con spezie Roasted duck with spices	€ 8,50
全家福	Famiglia felice Happy family -gamberi, seppie, vitello, pollo, bambù, shitake, pakchoi-	€ 9,50
北京鸭	Anatra laccata alla pechinese Peking duck	€ 60,00
火锅	Pentola mongola (stagionale) Mongolian pot	€ 40,00 (a persona)

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: pollo, anatra, gamberi, seppie, maiale sono surgelati.

Maiale e Vitello

Pork and veal
猪牛肉类

炸猪肉丝	Maiale croccante con zenzero candito Fried pork with candied ginger -piccante-	€ 6,00
鱼香猪肉	Maiale in salsa Sichuan (piccante) Pork in Sichuan sauce -peperoncino, bambù, shitake, cipollotto-	€ 7,00
咕噜肉	Maiale in salsa agrodolce Sweet and sour pork -peperoni, cipolle, carote, ananas, pomodoro concentrato-	€ 6,00
双冬猪肉	Maiale con bambù e funghi shitake Pork with bamboo and shitake	€ 7,50
洋葱牛肉	Vitello saltato con le cipolle Veal with onions	€ 8,00
姜炒牛肉	Vitello saltato con zenzero Veal with ginger	€ 8,00
咖喱牛肉	Vitello al curry o curry piccante Veal in curry sauce -cipolle, peperoni, carote-	€ 8,00
豆豉牛肉	Vitello con semi di soia neri alla piastra Veal with black-seeds soy on metal plate -cipolle, peperoni, porri-	€ 8,00
鱼香牛肉	Vitello in salsa Sichuan Veal in Sichuan sauce -peperoni, bambù, shitake, cipollotto-	€ 8,00
土豆牛肉	Vitello saltato con patate Veal with potatoes -carote, cipollotto-	€ 8,00
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shitake Veal with bamboo and shitake	€ 9,00
砂锅肉	Misto di carne al coccio Mixed meat in the crock -maiale, vitello, pollo, pakchoi, shitake-	€ 9,50

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, pollo sono surgelati.

Dou Fu

豆腐类

豆豉豆腐	Dou fu con semi di soia neri Dou fu with black-seeds soy -maiale, cipolle, peperoni, porri-	€ 6,50
宫保豆腐	Dou fu "GONG BAO" (piccante) Gong bao dou fu -mandorle, peperoncino, cipollotto-	€ 6,50
什锦豆腐	Dou fu con pollo, vitello, gamberi Dou fu with chicken, veal, shrimps	€ 7,50
什菜豆腐	Dou fu con verdure Dou fu with vegetables	€ 6,50
麻婆豆腐	"Mapo" dou fu (piccante) -vitello, cipollotto-	€ 6,50

Verdure

Vegetables
菜类

炒什锦菜	Verdure miste saltate Sauteed mixed vegetables	€ 5,50
红烧茄子	Melanzane cinesi saltate Sauteed chinese aubergines -carote, pakchoi, peperoni-	€ 6,00
炒小白菜	Pakchoi saltati Sauteed pakchoi -aglio-	€ 5,50
沙茶土豆	Patate alla piastra in salsa satè Potatoes in satè sauce	€ 5,50
煮毛豆	Baccelli di soia lessati Boiled soybeans	€ 3,50

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, pollo, maiale sono surgelati.

Piatti Nuovi

Focaccia cinese con cipollotto	€ 3,00
Insalatina di bambù	€ 5,00
Cappesante al vapore con cipollotto e zenzero	€12,00
Crocchette di gamberi e salsa agrodolce piccante	€ 6,00
Riso saltato con salsa XO e gamberi	€ 9,50
Riso saltato con senape e coriandolo	€ 7,00
Tagliatelle di riso padthay con gamberi	€ 9,50
Udon saltati con frutti di mare	€ 8,50
Udon saltati con gamberi	€ 7,00
Pollo stufato al latte di cocco e curry	€ 9,50
Alette di pollo all'imperiale	€ 7,50
Gamberoni stufati al latte di cocco e curry	€15,00
Orata stufata al latte di cocco e curry	€15,00
Agnello saltato con cipollina e zenzero	€ 8,50
Branzino con salsa XO e coriandolo	€15,00
Gamberi alla piastra con asparagi	€ 9,00
Vitello alla piastra con asparagi	€ 8,00

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: cappesante, gamberoni, gamberi, chele di granchio, soia, pollo sono surgelati.

Dolci e Frutta

Dessert and fruit

Dolce Zheng Yang Zheng Yang cake	€ 5,50
Dolcini al cocco e gelato al cioccolato Coconut sweet with chocolate ice cream	€ 4,00
Frutta mista fritta (banana, mela, ananas) Mixed fruit fried (banana, apple, pineapple)	€ 4,00
Frutta mista fritta caramellata Caramelized fried mixed fruit	€ 4,00
Tang yuan fritti o in brodo Fried or boiled tang yuan	€ 4,00
Gelato fritto o nutella fritta Fried ice cream	€ 3,50
Spiedini di frutta fresca caramellata Caramelized fruit skewers	€ 3,50
Ananas fresco Pineapple	€ 3,50
Budino di mango Mango pudding	€ 3,00
Sorbetto al mandarino o sorbetto al limone Tangerin or lemon sorbet	€ 3,50
Soufflé al pistacchio Pistachio soufflé	€ 4,00
Soufflé al cioccolato con zenzero candito Chocolate soufflé with candied ginger	€ 4,00
Sacher Sacher cake	€ 4,00
Meringata Meringue	€ 4,00
Scrigno di mele e mandorle Apple and almonds cake	€ 5,50
Scrigno di pere e cioccolato Pear and chocolate cake	€ 5,50
Cocco ripieno Coconut ice cream	€ 5,00
Torroncino affogato al caffè Nougat with coffee	€ 4,50
Biscotto della fortuna Fortune cookie	€ 1,50

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

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

€ 4,00 (due palline)

Bevande

Drinking
饮　料

Birre

Artigianali SORàLAMà Val di Susa

Genny Birra bianca al genepy 75 cl	€ 11,00
Slurp Pils con luppoli americani 75 cl	€ 11,00
Ex Bionda Ale con segale e farro 75 cl	€ 11,00
Wow Ale rossa doppio malto 75 cl	€ 11,00
Thailandese Chang 32 cl	€ 3,50
Thailandese Chang 62 cl	€ 5,50
Giapponese Asahi o Kirin 50 cl	€ 5,00
Moretti 66 cl	€ 3,50
Cinese Tsingtao 64 cl	€ 4,00
Castello alla spina piccola	€ 2,80
Castello alla spina media	€ 3,80

Bibite

Coca cola 33 cl	€ 2,80
Coca Zero 33 cl	€ 2,80
Fanta 33 cl	€ 2,80
Sprite 33 cl	€ 2,80
The limone o pesca 33 cl	€ 2,80
Pepsi alla spina piccola	€ 2,50
Pepsi alla spina media	€ 3,00
Acqua Sparea 75 cl	€ 2,80

Liquori e Digestivi

Sakè un vasetto	€ 4,00
Liquore cinese un bicchierino	€ 1,50
Gingseng un bicchierino	€ 2,00
Grappe nazionali	€ 3,00
Scotch Whisky Oban	€ 7,00
Whisky	€ 4,00
Amaro	€ 3,00
Mirto o Limoncello	€ 3,00
Caffè, caffè decaffeinato o d'orzo	€ 1,10

Vini Bianchi

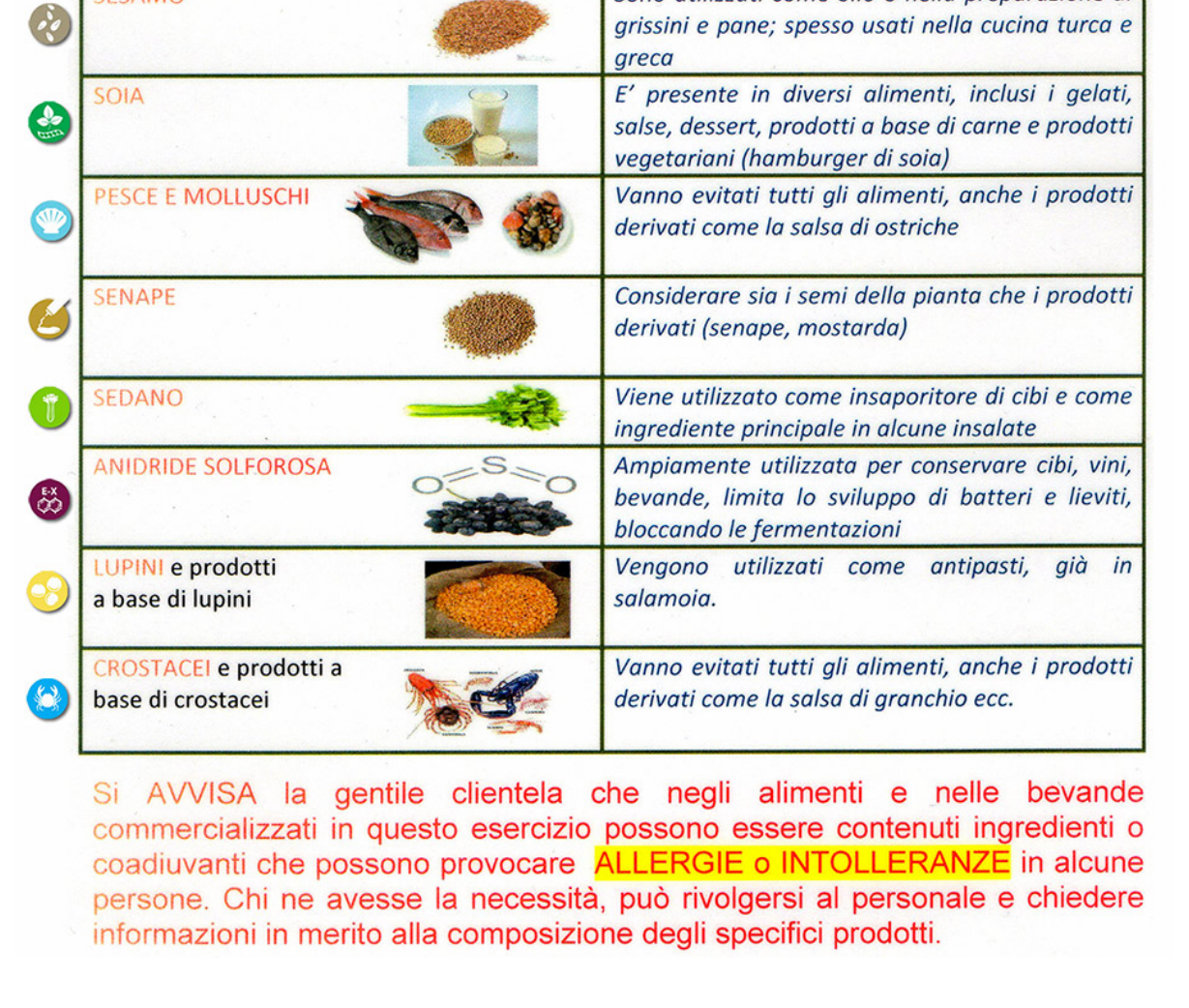
Blanc de Morgex et de la Salle Rayon Valle d'Aosta Cave du Vin Blanc	€ 20,00
Arneis Inprimis Piemonte Ghiomo	€ 15,00
Timorasso "Filari" Colli tortonesi Boveri	€ 20,00
Nascetta Piemonte Bel Colle	€ 16,00
Gavi di Gavi (Cortese) La Scolca	€ 18,00
Pigato Liguria Lupi	€ 19,00
Lugana "I Frati" Trebbiano di Lugana Ca' dei Frati	€ 19,00
Gewurztraminer "Festival" Alto Adige Cantina Merano	€ 19,00
Moscato giallo (secco)"Graf Von Meran" Alto Adige Cantina Merano	€ 19,00
Beaujolais Francia Cave de la Couvette	€ 24,00
Kerner Alto Adige Valle Isarco	€ 20,00
Prosecco superiore di Valdobbiadene Veneto Val d'Oca	€ 15,00
Ribolla Gialla Friuli Butussi	€ 19,00
Sauvignon Friuli Butussi	€ 19,00
Vermentino terre fenicie Sardegna Sardus Pater	€ 17,00
Salina Bianco Sicilia Hauner	€ 18,00
Chardonnay La Fuga Sicilia Donna Fugata	€ 17,00
Pecorino Colline Teatine Abruzzo Il Feuduccio	€ 15,00
Viognier Lazio Casale del giglio	€ 18,00
Chablis (Chablis-Borgogna) Francia Domain Hamelin	€ 27,00
Crémant de Bourgogne Francia Marsigny	€ 24,00
Champagne Blanc de Blancs Francia Doyard Mahé	€ 42,00
Passerina Abruzzo Il Feuduccio	€ 15,00
Kiké Sicilia Fina	€ 20,00

Vini Rossi

Grignolino "Il Ruvo" Monferrato Casalese - Piemonte Castello di Gabiano	€ 17,00
Refosco dal peduncolo rosso Friuli Butussi	€ 16,00
Barbaresco Piemonte Piazzo	€ 29,00
Dolcetto d'Alba Piemonte Mauro Veglio	€ 16,00
Nebbiolo d'Alba Vigna Granda Piemonte Ghiomo	€ 18,00
Barbera d'Alba Lavai Piemonte Ghiomo	€ 16,00
Barbera "Poggio delle amarene" Colli tortonesi Boveri	€ 18,00
Pelaverga Verduno Piemonte Burlotto	€ 20,00
Ruche' "Na Vota" Piemonte Cantine Sant'Agata	€ 20,00
Pinot nero - Blauburgunder Alto Adige Kellerei Tramin	€ 18,00
Schiava Kolbenhofer Alto Adige Hofstatter	€ 16,00
Montepulciano Abruzzo Il Feuduccio	€ 15,00
Aglianico Basilicata Liscone	€ 17,00
Calanica (Syrah-frappato) Sicilia Duca di Salaparuta	€18,00
Nebbiolo Karana Sardegna Cantina Gallura	€ 14,00
Bourgogne Pinot nero Cote-d'Or Jeanniard	€ 35,00
Morgon Gamay-cuvée mathilde Francia-Cote du Py Depagneux Jacques	€ 29,00

Vini Rosati

Rosa dei frati Lugana Ca' dei frati	€ 16,00
Cerasuolo Abruzzo Il Feuduccio	€ 14,00
Cremant de Bourgogne Francia Marsigny	€ 24,00
Champagne Henri Chauvet Francia Chauvet	€ 42,00



CARTELLO DEGLI ALLERGENI PIU' COMUNI

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

Si AVVISA la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande commercializzati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare ALLERGIE o INTOLLERANZE in alcune persone. Chi ne avesse la necessità, può rivolgersi al personale e chiedere informazioni in merito alla composizione degli specifici prodotti.