ANTIPASTI

Appetizers

开胃菜

虾窝沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz) Shrimps salad nests -nuvole di drago, verdure, carote-	€ 6,00
炸云吞	Wanton fritti (3 pz) Fried wanton - pollo, carote, cipollotto-	€ 6,00
炸越南卷	Involtini vietnamiti（2 pz） Fried vietnamese rolls -maiale, cipolle, carote, spaghetti di soia, satè, funghi orecchia-	€ 4,00
炸藕片	Radici di loto fritte Fried lotus roots	€ 4,50
炸朝鲜蓟	Carciofi fritti Fried artichokes	€ 6,00
炸冬菇	Funghi Shitake fritti Fried shitake	€ 6,00
春卷	Involtini primavera (2 pz) Spring rolls -cavolo, cipolla, carota, maiale-	€ 3,00
虾卷	Involtini di gamberi (2 pz) Shrimp rolls -cipollotto-	€ 4,00
炸虾片	Nuvole di drago Prawn crackers	€ 4,00
香酥鸡块	Pollo croccante con salsa alle prugne (5 pz) Crispy chicken with plum sauce -alghe, carote, cipollotto, satè-	€ 5,00
什锦海藻	Insalata di alghe miste (poco piccante) Seaweed mixed -carote, mango-	€ 6,00
朝鲜蓟沙拉	Insalata di carciofi Artichokes salad	€ 6,00
丁鱼沙拉	Tinca affumicata di Ceresole d'Alba con muer (funghi orecchia) e coriandolo Smoked tench -carote-	€ 8,50
鳗鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo Smoked eel -carote-	€ 9,50
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti-6 pz) Fried shrimps -sesamo-	€ 9,00

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, pollo, bambù, loto, maiale, alghe sono surgelati.

Coperto € 2,50

RAVIOLI-ZUPPE

Dumplings - Soup

点心类 – 汤

蒸肉饺	Ravioli al vapore (zheng jiao 3 pz) Steamed dumplings -maiale, verdure-	€ 4,00
锅贴	Ravioli brasati (guo tie 3 pz) Braised dumplings -maiale, verdure-	€ 4,50
素饺	Ravioli vegetariani (su jiao 3 pz) Vegetable dumplings - funghi orecchia, verdure, germogli di soia, fensi-	€ 4,00
姜黄虾饺	Ravioli di gamberi al curcuma e lemongrass (3 pz) Turmeric and shrimps dumplings	€ 6,00
水晶饺	Ravioli cristallo di gamberi (3 pz) Criystal dumplings -tapioca, amido di patate, gamberi, bambù-	€ 5,00
扇贝饺	Ravioli di capesante (3 pz) Scallop dumplings -cipolla, zenzero-	€ 6,00
鱿鱼饺	Ravioli di calamaro (3 pz) Squid dumplings -cipolla, zenzero-	€ 5,00
面汤	Spaghetti di riso in brodo alla Wenzhou Wenzhou soup -uova, pollo, verdure, cipollotto-	€ 12,00
酸辣汤	Zuppa agropiccante Spicy sour soup -doufu, pollo, uova, zacai, shitake-	€ 8,50
云吞汤	Zuppa di wanton -zacai, alghe, cipollotto, maiale-	€ 8,50

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, maiale, ravioli, sono surgelati

RISO - PASTA

Rice and noodles

饭面类

白饭	Riso bianco White rice	€ 4,00
广东饭	Riso alla cantonese Cantonese rice - prosciutto, uova, piselli-	€ 6,00
炒香米	Riso thai saltato con gamberi e seppie Thai rice sauteed with shrimps and cuttlefish -uova, edamame-	€ 14,00
咖喱饭	Riso saltato con curry e pollo Sauteed rice with curry -uova, cipolla-	€ 9,50
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè Crispy rice with shrimps in satè sauce -carote, porri-	€ 12,00
菜年糕	Momo (gnocchi di riso) con verdure Momo with vegetables -uova, sesamo-	€ 10,50
豆豉米粉	Spaghetti di riso al vapore con seppie e semi di soia neri Rice vermicelli with cuttlefish and black soybean -porri, carote-	€ 12,00
泰式米粉	Tagliatelle di riso Pad Thai Pad Thai rice vermicelli -gamberi, fish toufu, germogli di soia, aglina-	€ 12,00
海鲜乌冬面	Udon saltati con frutti di mare Udon with seafood -uova, granchio blu, seppie, gamberi-	€ 15,00
担担面	Dan Dan Mian (piccante) Vitello, pakchoi, cipollotto-	€ 12,00
牛肉粉丝	Spaghetti di soia con vitello Fensi with veal - germogli di soia, verdure, zucchine, carote -	€ 12,00

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, vitello sono surgelati.

PESCE

Shrimps and fish

海鲜类

豆豉大虾	Gamberoni con semi di soia neri fermentati Prawns with black soybean -porri, peperoni corno di bue di Carmagnola , zucchine-	€ 16,00
椰奶大虾	Gamberoni stufati con latte di cocco e curry Prawns stewed with coconut milk and curry -melanzane, bambù-	€ 16,00
咖喱虾	Gamberi saltati con curry Shrimps in curry sauce -cipolla, carote, peperoni corno di bue di Carmagnola	€ 10,00
朝鲜蓟炒虾	Gamberi saltati con carciofi Shrimps with artichokes	€ 10,00
糖醋虾	Gamberi in salsa agrodolce Shrimps in sweet and sour sauce -cipolla, carote, mela, peperoni corno di bue di Carmagnola	€ 10,00
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan Salt and Sichuan pepper shrimps -cipolle-	€ 10,00
香酥目鱼	Seppie croccanti con semi di soia tostati (piccante) Crispy cuttlefish with soybeans -sedano, carote, peperoncino-	€ 11,50
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollotto e zenzero Sauteed sea bream -peperoni corno di bue di Carmagnola , salsa saté-	€ 16,00
清蒸鱼	Orata al vapore Steamed sea bream -cipollotto, zenzero-	€ 16,00
蒸扇贝	Capesante al vapore con cipollotto e zenzero Steamed scallops	€ 15,00

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, gamberoni, orate, capesante, baccalà sono surgelati

CARNE

Chicken-duck-veal

鸡鸭牛肉类

糖醋鸡	Pollo in salsa agrodolce Sweet and sour chicken	€ 9,50

-peperoni corno di bue di Carmagnola , cipolla, mela, carota-

柠檬汁鸡	Pollo in salsa limone Chicken in lemon sauce -Miele Millefiori di Alta Montagna Alpina	€ 10,50
杏仁鸡丁	Pollo con mandorle Chicken with almonds	€ 8,50
土豆鸡丁	Pollo saltato con patate Chicken with patatoes -carote, cipollotto, pasta fagioli di soia-	€ 8,50
椰奶鸡	Pollo stufato nel latte di cocco e curry Chiken with coconut milk and curry -melanzane, bambù-	€ 12,00
北京烤鸭	Anatra alla pechinese Peking duck -cialde, cipollotto, cetriolo, carote-	€ 16,00
铁盆鸭	Anatra alla piastra Duck on metal plate -cipollotto, zenzero-	€ 15,00
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shitake Veal with bamboo and shitake-	€ 10,00
芦笋牛肉	Vitello con asparagi Veal with asparagus -cipolla-	€ 10,00
朝鲜蓟牛肉	Vitello saltato con carciofi Veal with artichokes	€ 10,00
葱姜羊肉	Agnello saltato con cipolla, zenzero e cumino Sautees lamb with ginger and onion -cipollotto, peperoncino, pepe, alloro-	€ 12,00

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

VERDURE e DOUFU

Vegetables and doufu

菜类

炒小白菜	Pakchoi saltati Sauteed pakchoi -aglio-	€ 7,00

炒什锦菜 Verdure fresche saltate (a seconda della stagionalità) € 7,00
Sauteed mixed vegetables

冬北茄子 Melanzane alla Dong Bei € 8,50
Dong Bei style aubergines
-vitello, cipollotto, pasta fagioli di soia-

糖醋豆腐 Doufu in salsa agrodolce € 9,50
Sweet and sour doufu
- carote, cipolla, mela, peperone corno di bue di Carmagnola-

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 sciroppata € 4,00
Lychees, longyang

Tang yuan fritti o in brodo € 4,00
Fried or boiled tang yuan

Gelato fritto o nutella fritta € 4,50
Fried ice cream

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
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

CIOCCOLATO FONDENTE

cacao olandese senza latte

CREMA CON PASTE DI MELIGA DEL MONREGALESE

€ 5,00 (due palline)

BEVANDE

DRINKING

饮 料

Birre

Artigianali SORàLAMà Val di Susa

Genny – Blanche belga al genepy	75 cl	€ 12,50
Slurp - Pils con luppoli americani	75 cl	€ 12,50
Ex - Ale bionda con segale e farro	75 cl	€ 12,50
Wow - Ale rossa doppio malto	75 cl	€ 12,50
Bitrex – Ipa Common California	33 cl	€ 5,00

Thailandese Chang 32 cl	€ 3,50
Giapponese Asahi 50 cl	€ 5,50
Cinese Tsingtao 64 cl	€ 5,00
Castello alla spina piccola	€ 3,00
Castello alla spina media	€ 4,00

Bibite

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

Sakè un vasetto	€ 5,00
Liquore cinese un bicchierino	€ 2,00
Grappe,liquori e amari 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 Ca' Rossa	€ 19,00
Timorasso Fontanassa Colli tortonesi Marin	€ 26,00
Alta Langa Brut Piemonte Poderi Vaiot	€ 36,00
Nascetta Piemonte Bel Colle	€ 19,00
Pigato Biologico Liguria Vio Aimone	€ 26,00
Lugana "I Frati" Trebbiano di Lugana Ca' 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 Friuli Mario Felluga	€ 24,00
Sauvignon "Sottomonte" Friuli Ronco del Gelso	€ 24,00
Pecorino Abruzzo Cantina Zaccagnini	€ 19,00
Passerina Abruzzo Cantina Zaccagnini	€ 19,00
Salina Bianco Sicilia Hauner	€ 24,00
Iancura Sicilia Hauner	€ 27,00
Grillo Biologico Sicilia Musita	€ 19,00
Sancerre "Selection" Francia Domaine Chatelain	€ 35,00

Pouilly Fumé “Harmonie” € 32,00
Francia
Domaine Chatelain

Chablis (Chablis-Borgogna) € 36,00
Francia
Domain Hamelin

Champagne Blanc de Blancs € 49,00
Francia
Doyard Mahé

Vini Rossi

Dolcetto d’Alba € 19,00
Piemonte
Damilano

Nebbiolo Langhe “Funsu” Biologico € 20,00
Piemonte
Ga’ Rossa

Barbera d’Alba “Ansem” Biologico € 19,00
Piemonte
Ga’ Rossa

Pelaverga € 25,00
Verduno Piemonte
Burlotto

Ruche’ € 25,00
Piemonte
Cantine Crivelli

Pinot nero - Blauburgunder € 24,00
Alto Adige
Kellerei Tramin

Morellino di Scansano Biologico € 22,00
Toscana
Dugalli

Aglianico Biologico € 19,00
Campania
Cavalier Pepe

Tintilia del Molise € 26,00
Molise
Di Maio Norante

Nero d’Avola Biologico € 19,00
Sicilia
Morreale Agnello

Syrah Biologico € 19,00
Sicilia
Morreale Agnello

SP68 (frappato) Biologico € 29,00
Sicilia
Occhipinti

Lavico Etna Rosso € 26,00
Sicilia
Duca di Salaparuta

Belleruche (Grenache-Syrah) Côtes du Rhône € 26,00
Francia
Chapoutier

Vini Rosati

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

VINO SFUSO

Cortese vivace (Piemonte) 1/4	€ 5,00
Cortese vivace (Piemonte) 1/2	€ 9,00

VINO AL CALICE

Vino bianco	€ 5,00
Vino rosso	€ 5,00

TE'

Tè verde deux chinois con frutti e spezie	€ 4,00
Tè Long Jing verde	€ 5,00
Tè Bai Mu Dan bianco	€ 6,00
Tè keemun rosso	€ 4,00
Tè perle di gelsomino	€ 5,00
Tè giallo Huangtang di Pingyang	€ 6,00

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

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, fornai 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:

- Tinca 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
- Mieli Millefiori di Alta Montagna Alpina Azienda Agricola Kalipè
- Paste di Meliga del Monregalese Pasticceria Cagna 1934
- Tè Huangtang di Pingyang (Arca del Gusto)

Per ulteriori informazioni sui prodotti Slow Food e Presidi Slow Food:
www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it

Produttori agricoli biologici:
Il Giardino di ArSun – cavolo cinese, cavolo nero, cavolo verza, pakchoi
Azienda agricola Roncaglia Bio - mele

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.