

ANTI PASTI

Appetizers 开胃菜		
鲜荔枝沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz)	€ 6,00
	Shrimps salad nests -avocado di drago, verdure, carote: 🍌🍌	
炸云吞	Wonton fritti (3 pz)	€ 6,00
	Fried wonton -pollo, carote, cipollotto: 🍌🍌🍌	
炸越南卷	Invololini vietnamiti (2 pz)	€ 4,00
	Fried vietnamese rolls -maiale, cipolle, carote, spaghetti di soia, sale, funghi orecchia: 🍌🍌🍌	
炸藕片	Radici di loto fritte	€ 4,50
	Fried lotus roots 🍌	
炸冬菇	Funghi Shitake fritti	€ 6,00
	Fried shiitake 🍌	
春卷	Invololini primavera (2 pz)	€ 3,00
	Spring rolls -cavolo, cipolla, carota, maiale: 🍌	
虾卷	Invololini di gamberi (2 pz)	€ 4,00
	Shrimp rolls -cipollotto: 🍌🍌🍌	
炸虾片	Nuvole di drago	€ 4,00
	Prawn crackers 🍌	
香酥鸡块	Pollo croccante con salsa alle prugne (3 pz)	€ 5,00
	Crispy chicken with plum sauce -alghie, carote, cipollotto, sale: 🍌🍌	
什锦海藻	Insalata di alghie miste (poco piccante)	€ 6,00
	Seaweed mixed 🍌 -carote, maiale: 🍌	
竹沙拉	Insalata di bambù	€ 6,00
	Bamboo salad -pomodoro: 🍌	
丁鱼沙拉	Tinca affumicata di Ceresole d'Alba	€ 8,50
	con muer (funghi orecchia) e coriandolo -maiale, maiale: 🍌	
鲑鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 9,50
	Smoked eel -carote: 🍌	
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (frutti-6 pz)	€ 9,00
	Fried shrimp -sesamo: 🍌🍌	

🍌 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, alghie 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
	Braised dumplings -maiale, verdure: 🍌🍌	
素饺	Ravioli vegetariani (su jiao 3 pz)	€ 4,00
	Vegetable dumplings -funghi orecchia, verdure, germogli di soia, fenice: 🍌🍌	
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 -spezie, 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: piselli, gamberi, aglio, pollo, vitello sono surgelati

RISO - PASTA

Rice and noodles 饭面类		
白饭	Riso bianco	€ 4,00
	White rice	
广东饭	Riso alla cantonese	€ 6,00
	Cantonese rice - prosciutto, uova, piselli: 🍌	
炒香米	Riso thaj saltato con gamberi e seppie	€ 14,00
	Thai rice sauteed with shrimps and cuttlefish -uovo, edamame: 🍌🍌	
咖喱饭	Riso saltato con curry piccante e pollo	€ 9,50
	Sauteed rice with curry -uovo, cipolla: 🍌	
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè	€ 13,00
	Crispy rice with shrimps in satè sauce -carote, porri: 🍌🍌	
菜年糕	Momo (gnocchi di riso) con verdure	€ 10,50
	Momo with vegetables -uovo, sesamo: 🍌	
虾炒米粉	Spaghetti di riso con gamberi e lemongrass	€ 12,00
	Rice vermicelli with shrimps -alghie, cipollotto, verdure: 🍌🍌🍌	
泰式米粉	Tagliatelle di riso Pad Thai	€ 12,00
	Pad Thai rice tagliatelle -gamberi, fish tofu, germogli di soia, aglio: 🍌🍌🍌	
牛肉米粉	Tagliatelle fresche di riso con vitello e gamberi	€ 13,00
	Rice tagliatelle with beef -germogli di soia, shiitake, cipollotto: 🍌🍌	
担担面	Dan Dan Mian (piccante)	€ 12,00
	Vitello, pakchoi, cipollotto: 🍌🍌🍌	
牛肉乌冬面	Udon saltati con vitello	€ 12,00
	Udon with beef -uovo, verdure: 🍌🍌🍌	

🍌 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, aglio, pollo, vitello sono surgelati

PESCE

Shrimps and fish 海鲜类		
烤大虾	Gamberoni alla griglia con salsa XO	€ 16,00
	Grilled prawns with XO sauce: 🍌🍌	
串虾	Spedini di gamberi in salsa satay	€ 10,00
	Shrimp skewers in satay sauce: 🍌🍌	
柠檬汁虾	Gamberi in salsa limone	€ 10,00
	Shrimps in lemon sauce: 🍌	
	-salsicce, vitellacci di Alta Montagna Alpina: 🍌	
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan	€ 10,00
	Salt and Sichuan pepper shrimps -cipolla: 🍌	
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 como di bue di Carmagnola: 🍌, salsa satè: 🍌🍌🍌	
烤鲷鱼片	Filetti di orata su foglia di bambù alla griglia	€ 16,00
	Sea bream fillets on bamboo leaf -curry: 🍌	
蒸扇贝	Capesante al vapore con cipollotto e zenzero	€ 15,00
	Steamed scallops: 🍌🍌	

🍌 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, carote, capesante, sono surgelati

CARNE

Chicken-duck-veal 鸡鸭牛肉类		
糖醋鸡	Pollo in salsa agrodolce	€ 9,50
	Sweet and sour chicken -peperoni como di bue di Carmagnola: 🍌, cipolla, melo, carota: 🍌	
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 fagioli di soia: 🍌🍌	
串鸡	Spedini di pollo in salsa satay	€ 9,50
	Chicken skewers in satay sauce: 🍌	
烤鸭	Anatra arrosto	€ 15,00
	Roast duck: 🍌	
铁盐鸭	Anatra alla piastra	€ 15,00
	Duck on metal plate -cipollotto, zenzero: 🍌🍌	
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shitake	€ 10,00
	Veal with bamboo and shiitake: 🍌🍌	
葱姜羊肉	Agnelo saltato con cipolla, zenzero e cumino	€ 12,00
	Sautees lamb with ginger and onion -cipollotto, peperoncino, pepe, alloro: 🍌🍌	

🍌 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, anatra, patate, agnello, sono surgelati.

VERDURE e DOUFU

Vegetables and doufu 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: 🍌	
冬北茄子	Melanzane alla Dong Bei	€ 8,50
	Dong Bei style aubergines -vitello, cipollotto, pasta fagioli di soia: 🍌🍌	
双冬豆腐	Doufu con bambù e shitake	€ 10,00
	Doufu with bamboo and shiitake: 🍌	
内脂豆腐	Vellutata di doufu (fredda)	€ 8,50
	Soft doufu -cipollotto, uovo sformato: 🍌🍌	
炒红薯青豆	Patate dolci saltate con fagiolini	€ 8,50
	Sauteed sweet potatoes with green beans -lemongrass: 🍌	

🍌 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, patate, fagioli di lotto, patate dolci, sono surgelati

DOLCI

Dessert		
Frutta cinese sciropata		€ 4,00
	lychees, longyang	
Mochi al tè matcha	(datte di soia)	€ 4,50
	Matcha mochi: 🍌🍌	
Tang yuan fritti o in brodo		€ 4,00
	Fried or boiled tang yuan: 🍌	
Gelato fritto o nutella frita		€ 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 fiipieno		€ 5,50
	Coconut ice cream: 🍌	
Torroncino affogato al caffè		€ 5,00
	Nougat with coffee: 🍌	
Biscotto della fortuna		€ 1,50
	Fortune cookies: 🍌	

🍌 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, patate, patate, agnello, sono surgelati.



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 MELZA DEL MONREGALESE 🍌

🍌🍌🍌

€ 5,00 (due palline)

BEVANDE

DRINKING 饮 料		
Birre🍌		
Argiglianali SOR&LAMà 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
Wotw - 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 bicchieretto	€ 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	€ 24,00
Valle d'Aosta Cave de Vin Blanc	
Arneis “Merica”	€ 19,00
Piemonte Cai Rossa	
Timorasso Fontanassa	€ 26,00
Gall tenonensi Martin	
Alta Langa Brut	€ 36,00
Piemonte Podere Vajot	
Nascetta	€ 19,00
Piemonte Bel Colle	
Pigato Biologico	€ 26,00
Liguria Vio Aimonio	
Lugana “I Frati”	€ 22,00
Trebbiano di Lugana Ca’ dei Frati	
Gewurztraminer “Festival”	€ 24,00
Alto Adige Cantina Merano	
Moscato giallo (secco) “Graf Von Meran”	€ 24,00
Alto Adige Cantina Merano	
Kerner	€ 26,00
Alto Adige Cantina Merano	
Prosecco superiore di Valdobbiadene	€ 22,00
Vale d’Aosta Val d’Aosta	
Ribolla Gialla	€ 24,00
Friuli Mauri Felluga	
Sauvignon “Sottomonte”	€ 24,00
Sicilia Riconco del Gesso	
Pecorino	€ 19,00
Albruzzo Cantina Zaccagnini	
Passerina	€ 19,00
Albruzzo Cantina Zaccagnini	
Salina Bianco	€ 24,00
Sicilia Hauser	
Iancura	€ 27,00
Sicilia Hauser	
Grillo Biologico	€ 19,00
Sicilia Musta	
Sancerre “Selection”	€ 35,00
Francia Domaine Chateain	
Pouilly Fumé “Harmonie”	€ 32,00
Francia Domaine Chateain	
Chablis (Chablis-Borgogna)	€ 36,00
Francia Domaine Hamelin	
Champagne Blanc de Blancs	€ 49,00
Francia Doyard Mahé	

VINI ROSSI

Dolcetto d’Alba	€ 19,00
Damilano	
Nebbiolo Langhe “Funsu” Biologico	€ 20,00
Piemonte Cai Rossa	
Barbera d’Alba “Ansem” Biologico	€ 19,00
Piemonte Cai Rossa	
Pelaverga	€ 25,00
Verduno Piemonte Burlofto	
Ruche’	€ 25,00
Piemonte Cantine Civielli	
Pinot nero - Blauburgunder	€ 24,00
Alto Adige Kellerei Fratin	
Morellino di Scansano Biologico	€ 22,00
Toscana Diagalli	
Aglianico Biologico	€ 19,00
Campania Cavalieri Pepe	
Tintilia del Molise	€ 26,00
Molise Di Mauro Nazzare	
Nero d’Avola Biologico	€ 19,00
Sicilia Mormale Agnello	
Syrah Biologico	€ 19,00
Sicilia Mormale 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	€ 22,00
Lugana Ca’ dei Frati	
Cerasuolo	€ 19,00
Albruzzo Zaccagnini	
Alasia Alta Langa	€ 37,00
Piemonte Cantine	
Champagne Henri Chauvet	€ 49,00
Francia Chauvet	

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, fornaci 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 como 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 Monregalese 🍌 Pasticceria Cagna 1934

- Tè Huangtang di Pingyang (Arca del Gusto) 🍌

Per ulteriori informazioni sui prodotti Slow Food e Presidi Slow Food