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
炸冬菇	Funghi Shitake fritti Fried shitake	€ 6,00
炸朝鲜蓟	Carciofi fritti Fried artichokes	€ 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
什锦海藻	Insalata di alghe miste (poco piccante) Seaweed mixed -carote, mango-	€ 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

Dumplings

点心类

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

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: 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 piccante e pollo Sauteed rice with curry -uova, cipolla-	€ 9,50

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

-uova, sesamo-

虾炒米粉 Spaghetti di riso con gamberi e lemongrass € 12,00

Rice vermicelli with shrimps

-uova, cipollotto, verdure -

泰式米粉 Tagliatelle di riso Pad Thai € 12,00

Pad Thai rice tagliatelle

-gamberi, fish toufu, germogli di soia, aglina-

牛肉米粉 Tagliatelle fresche di riso con vitello e gamberi € 13,00

Rice tagliatelle with beef

-germogli di soia, shitake, cipollotto -

牛肉乌冬面 Udon saltati con vitello € 12,00

Udon with beef

-uova, 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, seppie, pollo, vitello sono surgelati

MARE

Shrimps and fish

海鲜类

椒盐虾 Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan € 10,00

Salt and Sichuan pepper shrimps

-cipolle-

朝鲜蓟炒虾 Gamberi saltati con carciofi € 10,00

Shrimps with artichokes

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 , salsa saté-

TERRA

Chicken-duck-veal

鸡鸭牛肉类

糖醋鸡 Pollo in salsa agrodolce € 9,50

Sweet and sour chicken

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

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
烤鸭	Anatra arrosto Roast duck	€ 15,00
朝鲜蓟牛肉	Vitello saltato con carciofi e salsa ostrica Veal with artichokes	€ 10,00
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shitake Veal with bamboo and shitake-	€ 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.

In questa pagina gli alimenti: gamberi, orate, seppie, vitello, pollo, anatra, patate, agnello, 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) Sauteed mixed vegetables -radici di loto-	€ 7,00
冬北茄子	Melanzane alla Dong Bei Dong Bei style aubergines -cipollotto, pasta fagioli di soia, vitello -	€ 8,50
双冬豆腐	Doufu con bambù e shitake Doufu with bamboo and shitake	€ 10,00

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: vitello, radici di loto, patate dolci, sono surgelati

DOLCI

Dessert

Frutta cinese sciroppata Lychees, longyang	€ 4,00
Tang yuan fritti o in brodo Fried or boiled tang yuan	€ 4,00
Gelato fritto o nutella fritta Fried ice cream	€ 4,50
Budino di mango Mango pudding	€ 4,00
Sorbetto al mandarino e zenzero Tangerin sorbet	€ 5,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 4,00
Soufflé al pistacchio Pistachio soufflé	€ 5,00
Soufflé al cioccolato con zenzero candito Chocolate soufflé with candied ginger	€ 5,00
Meringata Meringue	€ 5,00
Scrigno di mele e mandorle Apple and almonds cake	€ 6,00
Scrigno di pere e cioccolato Pear and chocolate cake	€ 6,00
Cocco ripieno Coconut ice cream	€ 5,50
Torroncino affogato al caffè Nougat with coffee	€ 5,00
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

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 — € 24,00
Valle d'Aosta
Cave du Vin Blanc

Arneis "Merica" — € 19,00
Piemonte
Ca' Rossa

Timorasso Fontanassa — € 26,00
Colli tortonesi
Marin

Alta Langa Brut € 36,00
Piemonte
Poderi Vaiot

Nascetta € 19,00
Piemonte
Bel Colle

Pigato Biologico € 26,00
Liguria
Vio Aimone

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
Veneto
Val d'Oca

Ribolla Gialla € 24,00
Friuli
Mario Felluga

Sauvignon "Sottomonte" € 24,00
Friuli
Ronco del Gelso

Pecorino € 19,00
Abruzzo
Cantina Zaccagnini

Passerina € 19,00
Abruzzo
Cantina Zaccagnini

Salina Bianco € 24,00
Sicilia
Hauner

Iancura € 27,00
Sicilia
Hauner

Grillo Biologico € 19,00
Sicilia
Musita

Sancerre "Selection" € 35,00
Francia
Domaine Chatelain

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 € 22,00
Lugana
Ca' dei frati

Cerasuolo € 19,00
Abruzzo
Zaccagnini

Alasia Alta Langa € 37,00
Piemonte
Cantinone

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, 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)
- Razza Bovina Piemontese La Granda

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.