




Gentili clienti,

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di latte
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti/ingredienti presenti nel menu contrassegnati con  sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.


In questo esercizio viene servita acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03.

Dear customers,

We invite you to inform our personnel about any of your allergies or intolerance to certain allergens before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes can contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 1169/11 Annex II:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soy and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Dishes marked with  in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03

I prezzi sono espressi in euro

Prices are expressed in euros



senza glutine | gluten free



vegetariano | vegetarian



piccante | spicy



frutta secca | dried fruit, nuts

In base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato alcuni dei piatti/ingredienti presenti nel menu potrebbero subire delle variazioni
Based on the season and local market availability some dishes/products may change

LE NOSTRE CREAZIONI - ANTIPASTI

OUR CREATIONS - APPETIZERS

- * **Hamachi** 4-6-10 15,00
Ricciola del Pacifico affumicata, salsa sumiso, wasabi, pepe rosa e insalata crescione
- * **Ceviche di spigola all'asiatica** 2-4-6 14,00
Spigola marinata con soia, kabosu, battuta di cipolla rossa allo yuzu e peperoncino jalapeno
- * **Carpaccio di salmone** 4-6 14,00
Carpaccio di salmone, kizami wasabi, tosazu e insalata di finocchi croccanti
- * **Sottile di capesante** 4-6 16,00
Carpaccio di capesante, crema di piselli primaverili, avocado e emulsione di umeboshi
- * **Tartare di scampi** 2 19,00
Salsa ai lamponi, radicchio in infusione di shiso rosso e limone salato
- * **Tartare exotic** 2 15,00
Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con salsa al mango e shiso
- * **Battuta di manzo e chips di tapioca** 6-11 18,00
Battuta di manzo profumata all'olio di sesamo, soia, maionese allo sri-racha e cips di tapioca
- * **Foie gras tra Asia e Occidente** 1-6 25,00
Foie gras marinato al miso, pere nashi, mostarda di zenzero e tartufo
- * **Katsu sando 2pz** 1. 6. 3. 11 14,00
Tramezzino di salsiccia di maiale con soia, zenzero, cipollotto, lardo, fegato d'oca e marmellata di cipolle

 senza glutine | gluten free

 vegetariano | vegetarian

 ORIENTAL ATTITUDE

 piccante | spicy

 frutta secca | dried fruit, nuts

In base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato alcuni dei piatti/ingredienti presenti nel menu potrebbero subire delle variazioni
Based on the season and local market availability some dishes/products may change

DIM SUM

- ✳ **Dim Sum Composta** 1-2-4-6-11-14 14,00
Misto di ravioli al vapore con zafferano, nero di seppia, verdure, barbabietola rossa e gamberi
- ✳ **Raviolo d'Oro, Omaggio a Milano** 1-6-7 13,00
Ravioli di pasta allo zafferano ripieni di ossobuco e crema di risotto alla milanese
- ✳ **Dim Sum di Capesante** 1-14 12,00
Ravioli al vapore con capesante e salsa ai ricci di mare
- ✳ **Dim Sum di Black Cod** 1-4-6-10-7 13,00
Ravioli ripieni di black cod, crema alla bottarga di muggine, kizami wasabi e panko profumato alle erbe
- ✳ **Raviolo Wagyu 4pz** 1-6 18,00
Ravioli ripieni di Wagyu (A5) con salsa al foie gras e tartufo
- ✳ **Dim Sum d'Astice 4pz** 1-2 18,00
Ravioli d'astice al vapore serviti con acqua di estratto al cetriolo e lime
- ✳ **Raviolo Nero** 1-14 9,00
Ravioli al vapore con pasta al nero di seppia, calamari, bambù e curry
- ✳ **Raviolo Proibito** 1-6-11 8,00
Ravioli al vapore in pasta di zafferano ripieni di maiale char siu e tartufo
- ✳ **Raviolo Rosso** 1-2 12,00
Ravioli alla barbabietola rossa con ripieno di king crab, punte di asparagi e tobiko nero
- ✳ **Xia Jiao** 1-2 8,00
Ravioli al vapore con gamberi
- ✳ **Saccottino di Verdure** 🍃 1-11-6 6,00
Ravioli al vapore ripieni di verdure miste
- ✳ **Xiao Long Bao** 1-6-11 8,00
Ravioli al vapore con carne e brodo bollente inverso (all'interno del raviolo)
- ✳ **Kuo Tie** 1-6-11 8,00
Ravioli di carne passati alla piastra

 senza glutine | gluten free

 vegetariano | vegetarian



 piccante | spicy

 frutta secca | dried fruit, nuts

In base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato alcuni dei piatti/ingredienti presenti nel menu potrebbero subire delle variazioni
Based on the season and local market availability some dishes/products may change

✳️ Ravioli di Manzo Piccanti 🌶️ 1-6-11-9 9,00

Ravioli al vapore in pasta cristallo ripieni di guancia di manzo, zenzero, peperoncino e soia all'aceto di riso

✳️ Baozi 1pz 1-6-7-11 4,00

Piccolo pane bianco cinese lievitato, cotto al vapore, farcito con ragù di maiale e soia fermentata

STUZZICHINI

SMALL BITES

✳️ Edamame 🌱 4,50

Baccelli di soia al vapore

✳️ Spring Rolls 2pz 🌱 1-6-10 4,50

Involtini di verdure con salsa rivisitata

✳️ Gambero Stick 2pz 1-2 5,00

Involtino di gambero e edamame, sale di Maldon e salsa tobanjan

✳️ Involtino di Spigola 2pz 1-4-6-10 8,00

Involtini di spigola, pasta croccante e panko

ZUPPE

SOUPS

✳️ Zuppa Agropiccante 🌶️ 🌱 6-3-11 6,00

✳️ Zuppa di Miso 🌱 6-14 4,00

✳️ Zuppa pollo e mais 3-4-11 6,00



senza glutine | gluten free



vegetariano | vegetarian



piccante | spicy



frutta secca | dried fruit, nuts

In base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato alcuni dei piatti/ingredienti presenti nel menu potrebbero subire delle variazioni
Based on the season and local market availability some dishes/products may change

PASTA E RISO

NOODLES AND RICE

- ✳ **Soba Neri** 1-2-3-4-14 15,00
Spaghetti al nero di seppia, calamari, gamberi rossi di Sicilia, bottarga di tonno Balfegò e fiori di zucca
- ✳ **Tagliatelle di Riso** ✳ 🍌 🍎 3-6-8-11-5 14,00
Tagliatelle di riso fresche al salto con maiale arrosto e verdure miste
- ✳ **Spaghetti di Riso alla Singapore** ✳ 🍌 3-11 14,00
Spaghetti di riso saltati con curry, misto di verdure, guanciale croccante e sesamo
- ✳ **Fili d'Oriente** 🍌 6-11 12,00
Spaghetti di soia con verdure miste
- ✳ **Lamian all'Astice** 1-2-4-11-6 18,00
Spaghetti di grano tirati a mano, saltati con ragù di astice sfumato al vino di riso cinese, zenzero, erba cipollina e accento di tobanjan
- ✳ **Riso Gong Style** ✳ 2-6-7 12,00
Riso venere saltato con salsa XO, polvere di gamberi secchi, patate croccanti, spuma di taro e curcuma
- ✳ **Insalata di Riso Edomae Chirashizushi** ✳ 2-4-6-14 22,00
Ciotola di riso servita con pesce crudo e verdure del giorno
- ✳ **Riso Cantonese** ✳ 3-6-11 9,00
Riso saltato con maiale char siu, verdure miste e uovo
Rice sautéed with char siu pork, mixed vegetables and egg
- ✳ **Gnocchi di Riso** ✳ 14 16,00
Saltati saltati con funghi shitake e capesante
- ✳ **Riso Bianco al vapore** ✳ 5,00

✳
senza glutine | gluten free

🍌
vegetariano | vegetarian



🍌
piccante | spicy

🍌
frutta secca | dried fruit, nuts

In base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato alcuni dei piatti/ingredienti presenti nel menu potrebbero subire delle variazioni
Based on the season and local market availability some dishes/products may change

DAL MARE

FROM THE SEA

- * **Black Cod** 🍷 4 26,00
Carbonaro dell'Alaska al forno con salsa al miso e verdure miste
- * **Boccardoro arrosto** 🍷 4 22,00
Ombrina con petali di daikon marinato all'aceto di riso, crema di zucca e soia scura
- * **Octopus** 14·6·4·9·7 23,00
Polpo glassato in salsa teriyaki, variazione di carote profumate allo zenzero
- * **Calamaro all'onda Asiatica** 14·6·4·9·7 18,00
Calamaro dorato con farina di riso croccante, sale, pepe cinese e julienne di verdure al salto
- * **Gamberi Spicy** 2·6·8·11·9 16,00
Gamberi piccanti, anacardi e verdure

DALLA TERRA

FROM THE LAND

- * **Peking Duck** 6·11 20,00
Anatra alla Pechinese servita con pancake cinesi, julienne di cetrioli, porro e carote
- * **Pancia di Maialino Croccante** 🍷 6·11·10 18,00
Pancia di maialino croccante laccata con salsa char siu, crema di cavolfiore affumicato e pak choi
- * **Filetto di Manzo** 🍷 6·7·10 24,00
Filetto di manzo, crema parmentier, fondo bruno, midollo, radicchio brasato in infusione di shiso rosso e karkadè
- * **Suprema di Pollo Kung Pao** 🍷 🌶️ 6·8·11 15,00
Suprema di pollo piccante, arachidi e brunoise di verdure

CONTORNI

- * **Melanzane alla Sichuan Piccanti** 🌶️ 6·8 9,00
Melanzane cinesi saltate con salsa hoisin piccante e carne
- * **Misto di verdure salate** 🌱 8,00
Tofu e ragù di carne stufati piccanti

🍷
senza glutine | gluten free

🌱
vegetariano | vegetarian



🌶️
piccante | spicy

🌰
frutta secca | dried fruit, nuts

In base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato alcuni dei piatti/ingredienti presenti nel menu potrebbero subire delle variazioni
Based on the season and local market availability some dishes/products may change