

MENU' SENZA GLUTINE - AVVISI



Gli ingredienti utilizzati nel presente menù sono tutti idonei alla dieta gluten free. Tuttavia la dieta gluten free richiede un'attenzione ancor maggiore di quella che già abitualmente dedichiamo a tutti i nostri clienti poiché ha layout e tempistiche poco compatibili con le lavorazioni ordinarie. Per minimizzare il rischio di contaminazione da glutine anche il celiaco dovrà collaborare, seguendo alcune semplici indicazioni di seguito enunciate.

Possibilmente è sempre meglio prenotare ed indicare in linea di massima cosa si intende mangiare, evitando giornate ed orari di particolare congestione del lavoro in cucina (es. week end). Qualora non fosse possibile attuare nessuna delle indicazioni sopra suggerite, limitare la scelta a lavorazioni poco elaborate, seguendo le indicazioni del personale di sala. Anche i clienti abituali dovranno sempre ricordare al personale di sala la particolare esigenza di dieta e chiedere l'apposito menù. Al fine di evitare ogni errore umano è stato studiato un metodo di circolazione dell'informazione di modo tale che dal momento dell'ordine sino al servizio al tavolo le pietanze abbiano un percorso "sicuro". Permane il rischio di scambio sul tavolo tra medesime pietanze di cui una soltanto gluten free (Es. ravioli). Affinché anche il cliente abbia la possibilità di controllare la rispondenza tra quanto ordinato e quanto ricevuto è stato scelto d'adottare per tutte le preparazioni calde gluten free piatti facilmente riconoscibili, tondi, bianchi con decorazioni blu.

Il cliente che dovesse trovarsi di fronte a piatti con un'estetica diversa da quella descritta è invitato a non consumare se non previo ulteriore consenso del personale di sala.

Nelle pietanze, in relazione a disponibilità di stagione o bisogni estemporanei, potrebbero essere impiegati surgelati all'origine o preparazioni abbattute in loco.

Per qualunque critica, apprezzamento o suggerimento, non esitate a compilare l'apposito form, questionario di qualità, presente sul nostro sito www.longjin.it.

Sushi e Sashimi

Il termine Sushi indica la preparazione agrodolce del riso, che poi abitualmente viene accompagnato con pesce crudo, ma che si può abbinare anche a verdure o pesce cotto.

Il termine Sashimi indica invece pesce o molluschi freschissimi, tagliati in fettine sottili. Solitamente viene presentato su un letto di daikon tagliato julienne.

Per la preparazione sushi del riso, nei piatti dedicati a clienti che necessitano di una dieta priva di glutine, vengono utilizzati aceto di mele, zucchero, sakè e sale non iodato.

NIGIRI Sushi (2 pezzi)

(Pallina di riso con guarnizione di pesce o verdura)



1001	Maguro (tonno)	€	3,50
1002	Ebi (gambero cotto)	€	3,00
1003	Suzuki (branzino)	€	3,50
1004	Tai (Orata)	€	3,50
1005	Amaebi (gambero crudo)	€	4,00
1006	Sake (salmone)	€	3,50
1007	Tako (polpo)	€	3,50
1008	Tamago (frittata)	€	2,00
1009	Kajiki (spada)	€	4,00
1010	Hotategai (capasanta)	€	4,00
1011	Avocado (avocado)	€	2,50
1012	Asupara (asparagi)	€	2,50

Hosomaki



(Roll di sushi con alga nori all'esterno)

1020	Kappa hosomaki (cetriolo)	€	3,00
1021	Tekka hosomaki (tonno)	€	4,00
1022	Shinko hosomaki (rapa sotto sale)	€	3,50
1023	Sake hosomaki (salmone)	€	4,00
1024	Spicy tuna (tonno cotto piccante)	€	5,00
1025	Asuparu hosomaki (asparago)	€	3,50
1026	Avocado hosomaki (avocado)	€	3,50
1027	Misto hosomaki 12 pezzi	€	11,00
1028	Misto hosomaki 18 pezzi	€	15,00

Uramaki



(Roll di sushi con alga nori all'interno)

1030	Futo Uramaki (involtino grande)	€	6,50
1031	Sake (con salmone, avocado, cetriolo)	€	6,50
1032	Avocado (con gambero e tonno cotto)	€	5,50
1033	Tempura (con gamberone)	€	5,00
1034	Philadelphia (con salmone e cetriolo)	€	5,00
1035	Ebi Mango (Gamberi, mango e cetriolo)	€	5,50
1036	Maguro (tonno e avocado)	€	5,50
1037	Misto uramaki 9 pezzi	€	13,00
1038	Misto uramaki 12 pezzi	€	16,00

Uramaki al gorgonzola (6 pezzi)



1040	Nashi Sake (zola d., pere, salmone)	€	6,50
1041	Sarada (zola d., pomodorini, acciughe, olive)	€	6,50
1042	Ebi Asupara (zola d., gambero e asparago)	€	6,50
1045	Ichijiku (Fichi, zola piccante, osmantus)	€	6,00
1046	Ume (Prugna, zola piccante, tobiko)	€	6,00
1047	Nastume (datteri, zola piccante, wasabiko)	€	6,00
1048	Misto gorgonzola dolce	€	9,00
1049	Misto gorgonzola piccante	€	8,00

Temaki Sushi (Coni)











1050	Salmone	€	4,00
1051	Tonno	€	4,00
1052	Gamberone	€	3,50
1053	Tobiko (uova di pesce volante)	€	4,50
1054	Masago (uova di lompo)	€	4,50
1055	Ikura (uova di salmone)	€	5,50

Gunkan (navi da guerra)



1060	Ikura gunkan	€	5,00
1061	Tobiko gunkan	€	4,50
1062	Masago gunkan	€	4,50
1063	Wasabiko gunkan	€	4,50
1064	Tuna mayo gunkan	€	3,50
1065	Spicy maguro gunkan	€	4,50
1066	Sake salad gunkan	€	4,50
1067	Kurage gunkan	€	4,50

Misti di Sushi e Sashimi, Combo, Chirashi, Onigiri

1070	Misto Sushi 7 pezzi		€	8,00
1071	Misto Sushi 13 pezzi		€	12,00
1072	Misto Sushi 20 pezzi		€	18,00
1073	Misto Sushi 25 pezzi		€	22,00
1074	Misto sashimi piccolo 9 pezzi		€	12,00
1075	Misto sashimi grande 20 pezzi		€	20,00
1076	Misto Sushi Cotto 7 pezzi		€	8,00
1077	Misto Sushi Cotto 16 pezzi		€	15,00
1078	Misto Sushi Vegetariano 8 pezzi		€	8,00
1079	Misto Sushi Vegetariano 14 pezzi		€	12,00
1080	Barca piccola		€	20,00
1081	Barca grande		€	35,00
1082	Barca gigante		€	55,00
1083	Combo Salmone		€	18,00
1084	Combo Tonno		€	20,00
1085	Chirashi		€	15,00
1086	Chirashi Long Jin		€	18,00
1087	Onigiri al salmone (2 pezzi)		€	5,00
1088	Onigiri al gambero (2 pezzi)		€	5,00

ANTIPASTI

2001	Involtini primavera	€	3,00
2002	Ravioli di carne al vapore	€	4,00
2003	Ravioli di verdure al vapore	€	4,00
2004	Ravioli di gamberi al vapore	€	5,00
2005	Hiyayako (tou fu fresco in salsa di soia)	€	4,00
2006	Gamberi ed avocado	€	8,00
2007	Salmone affumicato al miele	€	6,00
2008	Polpo in salsa di soia	€	6,00
2009	Insalata di medusa	€	6,00
2010	Insalata di Tou fu affumicato	€	4,00
2011	Insalata di alghe wakame	€	4,00
2012	Insalata di agar agar	€	4,00

ZUPPE

2020	Agropiccante	€	4,00
2021	Mais e pollo	€	4,00
2022	Miso Bianco	€	2,00

PRIMI

2030	Spaghetti in brodo con gamberoni	€	6,50
2031	Spaghetti saltati verdure e gamberi	€	6,50
2032	Spaghetti saltati alla vietnamita	€	5,50
2033	Riso Bianco	€	2,00
2034	Riso con verdure miste	€	3,50
2035	Riso Cantonese	€	4,00
2036	Riso gamberi e funghi	€	4,50
2037	Riso con arancia e noci	€	4,00
2038	Riso con ananas e pinoli	€	4,00
2039	Riso Thai (pollo mais e verdure)	€	4,00
2040	Riso nella foglia di bambù	€	5,00

SECONDI

2050	Manzo con funghi e bambù	€	6,00
2051	Striscioline di manzo con cipolle	€	6,00
2052	Maiale piccante	€	5,00
2053	Maiale con verdure	€	5,00
2054	Yakitori (spiedini di pollo alla griglia)	€	7,00
2055	Pollo con le mandorle	€	5,00
2056	Insalata di pollo	€	5,00
2057	Tempura mista di verdura e gamberoni	€	8,00
2058	Tempura di Gamberoni o Tonno	€	12,00
2059	Tagliata di tonno al sesamo	€	12,00
2060	Gamberetti sale e pepe	€	6,00
2061	Gamberetti in salsa chili	€	6,00
2062	Ebiyaki (spiedini di gamberi alla griglia)	€	8,00
2063	Gamberoni alla griglia	€	10,00
2064	Filetti di salmone marinati	€	8,00
2065	Orata o branzino al vapore	€	12,00
2066	Nabemono di cozze	€	8,00
2067	Nabemono Long Jin (verdure, carne, gamberi)	€	15,00
2068	Tou fu in salsa chili	€	4,00
2069	Tou fu affumicato con cipollotti	€	4,00

PIATTI UNICI

2070	Crespelle delle feste <i>Crespelle, manzo cipolle, gamberetti, zucchine, fagiolini, germogli di soia</i>	€	13,00
2071	Huo Kwo (Pentola mongola) <i>cucinata al tavolo con carne gamberi, verdure, tou fu e pasta gluten free (min. 2 persone)</i>	€	18,00 cadauno

CONTORNI

2080	Verdure miste saltate	€	4,00
2081	Germogli di soia saltati	€	4,00
2082	Patate cinesi in padella (Taro)	€	4,00
2083	Alghe con germogli di soia e bambù	€	4,00
2084	Bambù saltati con funghi cinesi	€	4,00
2085	Radici di loto saltate	€	4,00
2086	Funghi muer saltati con fiori di giglio	€	4,50

DESSERT

2091	Ananas fresco	€	3,00
2092	Polpette di riso fritto al sesamo	€	3,00

BAR

Acqua del sindaco in caraffa	€	Gratuita
Acqua da 75 Cl (Panna e San Pellegrino)	€	2,00
Bibite in lattina (coca, fanta, sprite, esta the)	€	2,00
Tè (Gelsomino, oolong, rosso, verde)	€	2,00
Birra Celia Senza glutine 33 cl. 4 % Vol	€	5,00
Caffè	€	1,50
Cappuccino, caffè deca e corretto	€	1,80
Grappe (italiane non aromatizzate)	€	2,00

Servizio e coperto € 2,00 – Consegna a domicilio € 2,00

Ristorante Sushi Bar Long Jin
Corso Torino 52/d – 28100 – Novara
Tel. 0321.031277 – Cell. 347.5047110
www.longjin.it