



MENU' SENZA GLUTINE

Al fine di garantirvi un'esperienza sicura e soddisfacente vi ricordiamo che è consigliata la prenotazione. Vi chiediamo di comunicare sempre l'esigenza di mangiare senza glutine richiedendo l'apposito menù a voi dedicato.

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 ospiti poiché ha cicli di produzione e tempistiche che non si possono accavallare alle lavorazioni ordinarie. Quando il locale è nel pieno dell'attività lavorativa (come nel fine settimana), i tempi di preparazione si allungano, vi chiediamo di pazientare, è l'unico modo per garantirvi un pasto sicuro. All'evenienza che nei momenti di congestione del lavoro non abbiate la possibilità di attendere, consultate il nostro personale di sala a riguardo delle pietanze che richiedono tempistiche più brevi.

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".

Affinché anche il cliente abbia la possibilità di controllare la rispondenza tra quanto ordinato e quanto ricevuto è stato scelto d'adoptare per tutte le preparazioni calde gluten free piatti facilmente riconoscibili, 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, e quindi a chiedere ulteriore conferma al personale di sala.



E' a vostra disposizione la salsa di soia senza glutine, imbottigliata con etichetta riconoscibile *Gluten Free*. Non utilizzare mai la salsa di soia senza etichetta. Per qualsiasi altra informazione o necessità, rimaniamo a vostra disposizione.



MENÙ DI MEZZOGIORNO

SOLO A PRANZO – no take away

Coperto incluso

MENÙ CINESE

301 Primo, secondo, acqua microfiltrata, caffè € 11,00

302 Con aggiunta di contorno e bevanda € 13,00

Primi a scelta tra:

Spaghetti con verdure



Spaghetti saltati con manzo e germogli di soia

Riso alla thailandese con pollo, verdure, mais e peperoncino

Riso alla cantonese

Secondi a scelta tra:

Maiale, manzo, pollo, To-fu  con condimenti tradizionali

(al curry con patate e carote, ai funghi e bambù, in salsa chili, con verdure miste)

MENÙ GIAPPONESE

303 Primo, secondo, acqua microfiltrata, caffè € 18,00

304 Con aggiunta di contorno e bevanda € 20,00

Primi a scelta tra:

Spaghetti saltati con gamberi e verdura

Spaghetti in brodo con gamberoni

Riso ai frutti di mare

Riso con gamberi e funghi

Secondi a scelta tra:

Misto hosomaki 12pz

Misto uramaki 9pz

Misto sushi 13 pz. o sashimi 9pz.

Pesce misto alla griglia

Tempura di gamberoni

Tagliata di tonno al sesamo

Contorni a scelta tra:

(solo per i menù 302 e 304.)



Insalata di daikon, insalata mista, patatine fritte

Bevande a scelta tra:

(solo per i menù 302 e 304.)

bibita in lattina da 33 cl, birra Daura GF in bottiglia 33 cl, tè caldo, vino sfuso da ¼ lt

MENÙ DEGUSTAZIONE PER DUE PERSONE

TUTTO IL GIORNO – no take away -

Coperto incluso - Escluse le bevande - Minimo 2 persone

305 **MENÙ TRADIZIONALE CINESE** € 52,00

(€ 26 cad.no)



Riso bianco (2 coppette)

Insalata agro dolce di mare

Zuppa di to fu e alghe nori (2 coppette)

Spaghetti con carne e verdura

Spiedini di pollo

Pesce misto alla griglia

Verdure cinesi saltate

306 **MENÙ TASTING** € 52,00

(€ 26 cad.no)



Insalata agro dolce di mare

Gran misto al vapore (2 ravioli di gamberi, 2 ravioli di carne, 2 ravioli di verdura, 2 involtini al vapore)

Spaghetti con verdura e gamberi

Riso alla thailandese con pollo verdure, mais e peperoncino

Piatto misto di carne e pesce

Misto di sushi al gorgonzola dolce 9 pz.

307 **MENÙ SOL LEVANTE** € 52,00

(€ 26 cad.no)



Insalata agrodolce di mare

Zuppa di miso (2 coppette)

Spaghetti ai frutti di mare

Misto di sushi (4 nigiri e 4 uramaki)

Sashimi 4 pezzi

Sake hosomaki (6 pezzi)

Tempura mista di gamberoni e verdura

Le quantità servite in un unico piatto aumenteranno in proporzione all'aumentare delle persone che ordineranno il menù.



APERISUSHI 13 €

(coperto incluso)

Tutti i giorni senza limiti di orario

Drink a scelta tra:

Cocktail

prosecco doppio calice (20 cc)

doppio calice di vino bianco (20 cc)

Birra Gluten free 33 cl.

soft drink (in omaggio un involtino primavera GF)

Piatto a scelta tra:

uramaki 8 pezzi

misto sushi A (7 pezzi)



PROMO APERISUSHI

Sconto 10% sui piatti ordinati alla carta

Sconto 20% sul 2° cocktail

Sconto 2€ sul secondo giro di aperisushi



Pietanza idonea ad una dieta vegana



4.1 STUZZICHINI

Appetizers



4123

Taro roll GF

€ 6,00

Involto ripieno di crema di taro



4124

Taro cubs GF

€ 6,00

Taro fritto

4.2 PRIMI E PIATTI COMPLETI

4223

Yakisoba ai gamberi GF

€ 9,00

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure

4250

Mang Inasal GF

€ 12,00

Riso venere in foglia di loto con cosciotto di pollo

4.5 SECONDI

4528

Beep caldereta GF

€ 10,00

Costine di manzo in salsa di banana

4557

Chicken Buffalo GF

€ 8,00

Pollo fritto con salsa Buffalo

4558

Squid grill GF

€ 12,00

Calamari alla piastra

4.8 DESSERT

4816

Crepes al cioccolato con guarnizione di Lache de Flan GF

€ 6,00

4817

Crepes alla crema con guarnizione di Lache de Flan GF

€ 6,00

SUSHI BAR

Sushi bar



Pietanza idonea ad una dieta vegana

3.1 NIGIRI 2 pz

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| 311 |  | Abokado (avocado)
<i>Avocado</i> | € 3,00 |
| 312 |  | Aka bito (barbabietola)
<i>beetroot</i> | € 3,00 |
| 313 |  | Amaebi (gamberone crudo)
<i>Raw prawn</i> | € 5,00 |
| 314 |  | Asupara (asparagi)
<i>Asparagus</i> | € 3,00 |
| 315 |  | Burokkori (broccoli)
<i>Broccoli</i> | € 3,00 |
| 316 |  | Ebi (gambero cotto)
<i>Shrimp</i> | € 4,00 |
| 318 |  | Maguro (tonno)
<i>Tuna</i> | € 4,50 |
| 319 |  | Oshinko (rapa sotto sale)
<i>Pickled radish</i> | € 3,00 |
| 3110 |  | Renkon (radice di loto)
<i>Lotus root</i> | € 3,00 |
| 3111 |  | Sake (salmone)
<i>Salmon</i> | € 4,00 |
| 3112 |  | Suzuki (branzino)
<i>Sea bass</i> | € 4,00 |
| 3113 |  | Tai (orata)
<i>Sea bream</i> | € 4,00 |
| 3114 |  | Tako (polpo)
<i>Octopus</i> | € 4,00 |

3.2 MAKI 6 pz

HOSOMAKI - Small roll

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 321 |  | Abokado hosomaki (avocado)
<i>Avocado</i> | € 4,00 |
| 322 |  | Aka bito hosomaki (barbabietola)
<i>beetroot</i> | € 4,00 |
| 323 |  | Asupara hosomaki (asparagi)
<i>Asparagus</i> | € 4,00 |
| 324 |  | Ebi hosomaki (gambero)
<i>Prawn</i> | € 4,50 |
| 325 |  | Kappa hosomaki (cetriolo)
<i>Cucumber</i> | € 4,00 |
| 326 |  | Oshinko hosomaki (rapa sottosale)
<i>pickled radish</i> | € 4,00 |
| 327 |  | Suzuki hosomaki (branzino)
<i>Sea bass</i> | € 4,50 |
| 328 |  | Sake hosomaki (salmone)
<i>Salmon</i> | € 4,50 |
| 329 |  | Tai hosomaki (orata)
<i>Sea bream</i> | € 4,50 |
| 3210 |  | Tekka hosomaki (tonno)
<i>Tuna</i> | € 4,50 |

FUTOMAKI - Big Roll

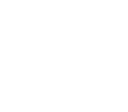
- | | | | |
|------|--|---|----------------------|
| 3212 |  | Spicy tuna maki
<i>Tonno cotto speziato, cetrioli, Maionese</i> | 6pz
€ 7,00 |
|------|--|---|----------------------|

HOSOMAKI ASSORTITI

Hosomaki set

- | | | | |
|------|--|--|-----------------------|
| 3214 |  | Misto hosomaki
<i>Salmone, tonno, branzino, cetriolo</i> | 12pz
€11,00 |
| 3215 |  | Misto hosomaki
<i>Salmone, tonno, branzino, gambero, oshinko, cetriolo</i> | 18pz
€15,00 |
| 3216 |  | Misto hosomaki vegan
<i>Avocado, cetriolo, oshinko, barbabietola</i> | 12pz
€10,00 |

**3.3 URAMAKI - 8 PEZZI***Uramaki*

- 331  **Avocado uramaki**
Avocado, gamberi e mousse di tonno € 8,00
- 333  **Esotic uramaki**
Mango, cetrioli, daikon, fiori di osmantus € 7,50
- 334  **Maguro uramaki**
Tonno, avocado, maionese, sesamo € 8,00
- 335  **Philadelphia uramaki**
Salmone affumicato, cetriolo, formaggio Philadelphia, masago € 8,00
- 336  **Sake Philadelphia uramaki**
Salmone, avocado, formaggio Philadelphia, sesamo € 8,00
- 337  **Tempura ebi uramaki**
Gambero fritto, maionese, sesamo, € 8,00
- 338  **Tempura mango**
Gambero in tempura, maionese, cetriolo, guarnizione di mango € 8,00
- 3310 **Viola Miura**
Pelle di Salmone cotta in salsa teriyaki, philadelphia insalata, avocado € 8,00
- 3311  **Yellow Veggie**
Avocado, cetriolo, insalata, barbabietola, sesamo e veg maio € 7,50

FUTO URAMAKI*Big roll*

- 3313  **Vegan futo uramaki** **4pz**
Avocado, asparagi, lattuga, olive, mayo veg, oshinko, sesamo € 6,50

URAMAKI ASSORTITI*Uramaki set*

- 3314 **Misto uramaki - 9 PEZZI**
Avovadp, Philadelphia, Maguro €13,00
- 3315  **Misto uramaki - 12 PEZZI**
Avocado, Philadelphia, Maguro, Tempura Mango €16,00

3.4 MAK-IGOR**IN COLLABORAZIONE CON****MAKIGOR DOLCE - 8 PEZZI***Sweet gorgonzola maki*

- 341  **Makigor ebi asupara** € 8,50
Zola dolce gran riserva Leonardi, asparagi, gamberi, masago
- 342  **Makigor nashi** € 8,50
Zola dolce gran riserva Leonardi, pera, salmone affumicato, masago
- 343  **Makigor sarada** € 8,50
Zola dolce gran riserva Leonardi, pasta d'acciughe, pomodorini, olive, sesamo

MAKIGOR PICCANTE - 8 PEZZI*Spicy gorgonzola maki*

- 344  **Makigor ichijiku** € 8,00
Zola piccante, fichi secchi, fiori di osmantus, miele
- 345  **Makigor nastume** € 8,00
Zola piccante, datteri secchi, wasatobiko
- 346  **Makigor ume** € 8,00
Zola piccante, prugne secche, tobiko

MAKIGOR ASSORTITI - 9 PEZZI*Makigor set*

- 347  **Misto makigor dolce** € 12,0
Sweet makigor set
- 348  **Misto makigor piccante** € 11,0
Spicy makigor set

3.5 ONIGIRI polpette di riso ripieni**2pz***Stuffed rice balls*

- 351 **Onigiri al gambero** € 6,00
Prawn onigiri
Gambero, cipollotto, zenzero agrodolce, salsa di soia
- 352  **Onigiri alla mousse di tonno** € 6,00
Tuna mousse onigiri
Tonno sott'olio, maionese
- 353 **Onigiri al salmone** € 6,00
Salmon onigiri
Salmone affumicato, cipollotto, zenzero agrodolce
- 354  **Onigiri all'oshinko** € 6,00
Oshinko onigiri
Rapa sottosale



**3.6 TEMAKI - 1 PEZZO***Temaki*362  **Ebi temaki** € 4,50*Gamberoni, lattuga, cetrioli, maionese*363  **Ikura temaki** € 6,00*Uova di salmone, lattuga, cetrioli, maionese*364  **Maguro temaki** € 4,50*Tonno, lattuga, cetrioli, maionese*365  **Masago temaki** € 5,00*Uova di pesce a scelta, lattuga, cetrioli, maionese*366  **Sake temaki** € 4,50*Salmone, lattuga, avocado, maionese*367  **Tempura di gamberone temaki** € 5,00*Tempura di gamberone, lattuga, cetrioli, maionese***3.7 GUNKAN E BIGNE' - 2 PEZZI***Gunkan*371  **Ikura gunkan** € 7,00*Uova di salmone*372  **Masago gunkan** € 5,00*Uovo di lompo*373  **Sake salad gunkan** € 5,00*Salmone, avocado, maionese*374  **Spicy maguro gunkan** € 5,00*Tonno, salsa chily*375  **Tobiko gunkan** € 5,00*Uova di pesce volante*376  **Tuna mayo gunkan** € 5,00*Mousse di tonno, sesamo*378  **Salmon bigne'** € 6,00*Salmone salsa ponzu e cipollotto*379  **Tuna bigne'** € 6,00*Tonno salsa ponzu e cipollotto*3710  **Vegan bigne'** € 5,00*Cetriolo pomodoro mango cipollotto limone***3.8 SUSHI ASSORTITI***Sushi set*381  **Barca piccola** **19pz**
€22,00
*9 sashimi, 7 nigiri, 3 uramaki*382  **Barca media** **35pz**
€38,00
*14 sashimi, 15 nigiri, 6 uramaki*383  **Barca gigante** **56pz**
€60,00
*20 sashimi, 20 nigiri, 12 uramaki, 4 gunkan*384  **Combo salmone** **16pz**
€20,00
*7 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki*385  **Combo tonno** **16pz**
€20,00
*7 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki*386 **Misto sushi A** **7pz**
€ 9,00
*5 nigiri, 2 uramaki*387  **Misto sushi B** **13pz**
€13,00
*10 nigiri, 3 uramaki*388  **Misto sushi C** **20pz**
€20,00
*16 nigiri, 4 uramaki*389 **Misto sushi D** **25pz**
€24,00
*21 nigiri, 4 uramaki*3810 **Misto sushi cotto A** **7pz**
€ 9,00
*5 nigiri, 2 uramaki*3811  **Misto sushi cotto B** **13pz**
€13,00
*9 nigiri, 4 uramaki*3812  **Misto sushi vegano A** **8pz**
€ 9,00
*5 nigiri, 3 hosomaki*3813  **Misto sushi vegano B** **13pz**
€13,00
6 nigiri, 3 hosomaki, 4 uramaki

**3.9 SASHIMI, TARTARE, POKE'****SASHIMI***Sashimi*

- 391  **Misto sashimi piccolo** **9pz** 3914
3 salmone, 3 tonno, 3 orata **€12,00**
- 392  **Misto sashimi medio** **14pz** 3915
3 salmone, 3 tonno, 3 orata, **€15,00**
3 branzino, 2 gamberoni
- 393  **Misto sashimi grande** **20pz** 3916
4 salmone, 4 tonno, 4 orata, **€20,00**
4 gamberoni 4 branzino

TARTARE*Tartare*

- 394  **Tartare di avocado con** **€ 8,50** 3918
pomodorini
Avocado, pomodorini, cipollotti,
lime, sesamo
- 395 **Tartare di gamberoni allo** **€ 12,00** 3919
zenzero e limone
Gamberoni, cipollotti,
zenzero, limone
- 396 **Tartare di salmone al naturale** **€ 12,00**
Condimento a parte
- 397 **Tartare di salmone agli agrumi** **€ 12,00**
Salmone, arancia, limone, lime,
cipollotti
- 398 **Tartare di salmone con avocado** **€ 12,00**
Salmone, avocado, sesamo
- 399 **Tartare di salmone con mango** **€ 12,00**
Salmone, mango, sesamo
- 3910 **Tartare di tonno al naturale** **€ 12,00**
Condimento a parte
- 3911 **Tartare di tonno con avocado** **€ 12,00**
Tonno, avocado, sesamo
- 3912 **Tartare di tonno con cipollotti e** **€ 12,00**
zenzero
Tonno, zenzero, cipollotti, limone
- 3913 **Tris di tartare** **€ 14,00**
Tonno, Salmone, Orata

POKE BOWL

- Hawaii poke** **€ 15,00**
Riso, gambero cotto, pomodorini,
mango, ananas, edamame, chips
di platano
- Igor poke** **€ 15,00**
Riso, Salmone, zola piccante, avo-
cado, alga nori , edamame, pera
- Mix poke** **€ 15,00**
Riso, gambero, mousse di tonno,
carota, cavolo rosso, jalapeño,
rapa gialla
- Novara poke** **€ 15,00**
Riso, Salmone affumicato, zola
dolce, olive, pomodorini, jalapeño ,
sedano
- Salmon poke** **€ 15,00**
Riso, salmone, avocado, cetrioli,
carota, edamame, mandorle
- Tuna poke** **€ 15,00**
Riso, tonno, cipollotto, mandorle,
avocado, sedano, tobiko

**SALSE A SCELTA TRA
SOIA, TERIYAKI, PONZU, SWEET CHILI,
MAIONESE, MAIONESE PICCANTE**

4.1 STUZZICHINI

Appetizers



Pietanza idonea ad una dieta vegana

STUZZICHINI CALDI

Hot appetizers

411	毛豆	Edamame Green Soybeans	€ 5,00
414	春卷	Involtini primavera Spring rolls	2pz € 4,00
4110	蒸饺	Ravioli di carne al vapore Steamed dumplings	4pz € 5,50
4111	虾仁饺	Ravioli di gamberi al vapore Steamed	4pz € 6,50
4112	素饺	Ravioli di verdure al vapore Vegetables dumplings	4pz € 5,50
4113	什锦饺	Ravioli misti al vapore Mixed dumplings (carne, verdure, gamberi)	6pz € 9,00

STUZZICHINI FREDDI

Cold appetizers

4114	虾果沙拉	Gamberi ed avocado Shrimps and avocado	€ 9,00
4115	豆腐生	Hiyayako (tou fu fresco in salsa di soia) Fresh tou fu	€ 7,00
4117	什锦海鲜	Insalata agrodolce di mare Seafood salad	€ 9,00
4118	八爪鱼	Insalata di polpo con rucola Octopus salad	€ 9,00

PASTE

Noodles



4.2 PASTE SALTATE

Sauteed noodles

426	虾仁面	Spaghetti verdura e gamberi vegetables and shrimps spaghetti	€ 8,00
4211	素菜面	Spaghetti con verdure vegetables spaghetti	€ 7,00
4219	牛肉面	Spaghetti alla vietnamita con manzo e germogli di soia Beef and bean sprout spaghetti	€ 8,00

4.3 PASTA IN BRODO E ZUPPE

Broth noodles and soup

431	大虾面	Spaghetti in brodo con gamberoni Broth noodles whit prawn	€ 10,00
438	酸辣汤	Zuppa agro-piccante Hot sour soup	€ 5,00
439	素酸辣汤	Zuppa agro-piccante vegan Vegan hot sour soup	€ 5,00
4310	玉米汤	Zuppa di mais e pollo Corn and chicken soup	€ 5,00
4311	味噌汤	Zuppa di miso bianco con gamberi - shrimps white miso soup	€ 4,00
4312	素味噌汤	Zuppa di miso bianco vegan e tofu vegan white miso soup	€ 3,50

4.4 RISO

Rice



441	海鲜炒饭	Riso ai frutti di mare Sea food rice	€ 8,00
443	泰国炒饭	Riso alla thailandese con pollo verdure, mais e peperoncino Thailand rice	€ 7,50
444	素菜饭	Riso alle verdure Vegetable rice	€ 5,50
445	菠萝炒饭	Riso ananas, pollo e pinoli Pineapple, chicken and pine kernel rice	€ 7,50
446	胡桃炒饭	Riso arancia e noci Orange and nut rice	€ 7,50
447	白米饭	Riso bianco Boiled rice	€ 3,50
448	广东炒饭	Riso cantonese Cantonese rice	€ 6,00
449	虾仁炒饭	Riso gamberi e funghi Shrimps rice	€ 7,50

CONDIMENTI CLASSICI

LE SEGUENTI PIETANZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON CONDIMENTO:

classic condiment

The following dishes can be prepared with condiment:

4.5.X1 CURRY CON PATATE E CAROTE/ curry sauce

4.5.X2 FUNGHI E BAMBÙ/ Mushroom and bamboo

4.5.X4 SALSA CHILI/ Chili sauce

4.5.X5 VERDURE MISTE/ Vegetables

* sostituire la x con il numero del condimento scelto

MAIALE

Pork



451X* 可选配料 猪 Maiale con condimenti Classici € 8,00
Pork with classic seasoning

MANZO

Beef



452X* 可选配料 牛 Manzo con condimenti Classici € 9,00
Beef with classic seasoning

4526 木耳 生姜牛肉 Manzo con funghi mu-er e zenzero € 9,00
Mu-er, Ginger beef

4527 洋葱牛肉 Striscioline di manzo con cipolle € 9,00
Onions beef

POLLO

Chicken



453X* 可选配料 鸡 Pollo con condimenti Classici € 8,00
Chicken with classic seasoning

4536 柠檬鸡 Pollo al limone € 8,00
Lemon chicken

4537 杏仁鸡丁 Pollo con le mandorle € 8,00
Almonds chicken

4540 沙嗲鸡 Spiedini di pollo alla griglia (yakitori) - Skewered grilled Chicken € 9,00



Pietanza idonea ad una dieta vegana

PESCE/GAMBERI/VERDURE

Fish/shrimps/vegetables



454X* 可选配料 虾 Gamberi con condimenti Classici € 9,00
Shrimps with classic seasoning

4546 椒盐虾 Gamberi sale e pepe € 9,00
Salt and pepper shrimps

4547 沙嗲虾 Spiedini di gamberi alla griglia (Ebiyaki) Skewered grilled shrimps € 9,00

4548 烤大虾 Gamberoni alla griglia € 13,00
Grilled prawn

4549 大虾 天妇罗 Tempura di gamberoni € 13,00
Prawn tempura

4550 大虾素菜 天妇罗 Tempura di gamberoni e verdura € 10,00
Prawn and vegetables tempura

4551 素菜 天妇罗 Tempura di verdura € 8,00
Vegetables tempura

4552 清蒸鱼 Pesce al vapore (branzino/orata) € 15,00
40min di attesa
4553 (branzino) Steamed whole fish (seabass/ sea bream) 40min to waiting
4553 (orata)

4554 什锦烤鱼 Pesce misto alla griglia € 13,00
Mix grilled fish

4555 芝麻金枪 Tagliata di tonno al sesamo (tataki) - Sesame tuna € 13,00

TOFU

Tofu



456X* 可选配料 豆腐 Tofu con condimenti Classici € 8,00
Tofu with classic seasoning

**4.6 VERDURE**

Vegetables



	461	银海竹笋	Alghe con germogli di soia e bambù - Seaweed with bean sprout and bamboo	€ 6,00
	462	金针木耳	Funghi mu-er saltati con fiori di giglio essicato - Mu-er mushrooms with dried lily flowers	€ 6,00
	463	炒双冬	Funghi shiitake saltati con bambù - Shiitake mushrooms with bamboo	€ 5,50
	464	炒银芽	Germogli di soia saltati Sautéed bean sprout	€ 5,50
	465	凉拌萝卜丝	Insalata di daikon Daikon salad	€ 5,50
	466	什锦沙拉	Insalata mista Mixed salad	€ 5,00
	467	炸薯条	Patatine fritte French fries	€ 4,00
	468	炒莲藕	Radici di loto saltate Sautéed lotus root	€ 6,00
	469	素什炒	Verdure miste saltate Sautéed vegetables	€ 6,00

4.7 SPECIALITÀ TRADIZIONALI

Attesa minima 30 minuti

Traditional Specialties minimum wait 30 minutes



472	圆饼	Crespelle delle feste Traditional crespelle	€ 16,00
474	火锅	Huo Kwo (pentola mongola) Minimo 2 persone Hot pot	€ 50,00 (€ 25 Cada Uno)

4.8 DOLCI

Sweets



	481	新鲜菠萝	Ananas fresco Fresh pineapple	€ 4,00
	484	意大利甜点	Tre cioccolati Triple chocolate	€ 6,00
	486	意大利甜点	Tiramisù Tiramisù	€ 6,00
	489	水果拔丝	Frutta mista caramellata Caramel fruit Ananas, banana, mela,	€ 6,00
	4810	冰淇淋	Gelato assortito (2 gusti a scelta) Ice cream Crema Cioccolato Limone	€ 4,00
	4811	柠檬冰糕	Sorbetto di limone non alcolico Lemon sorbet	€ 4,50
	4812	酒味柠檬冰糕	Sorbetto di limone alcolico Lemon sorbet alcoholi4	€ 5,00
	4813	炸冰淇淋	Gelato fritto al cioccolato Fried Chocolate ice-cream	€ 5,00
	4814	炸冰淇淋	Gelato fritto alla crema Fried Cream ice-cream	€ 5,00
	4815	炸米饼	Polpette di riso fritte al sesamo Fried sesam rice balls	€ 5,00

COPERTO E SERVIZIO
Service**€ 2,50**



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

I clienti con particolari necessità, dovute ad allergie, intolleranze alimentari o diete dedicate, sono pregati di avvisare con anticipo il personale di sala, prima dell'inizio del servizio.

Di seguito l'elenco degli allergeni, che potrebbero essere presenti nelle nostre preparazioni, individuati dal regolamento (UE) 1169/2011, ed elencati all'art. 9, paragrafo 1, lettera c,) così come qui trascritti:

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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 soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Informazioni più dettagliate sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



ABBATTIMENTO TERMICO UTILIZZO DEI SURGELATI PIANO HACCP

Nella preparazione di tutti i piatti elencati, in relazione a necessità nel ciclo di produzione, disponibilità di stagione o bisogni estemporanei, possono essere impiegati ingredienti o preparati surgelati all'origine o abbattuti in loco.

Un po' di chiarezza va fatta sulla corretta profilassi da adottare nell'utilizzo di pesce da consumare crudo. Spesso e volentieri mi capita di sentire giornalisti televisivi e della carta stampata che parlano a sproposito di Anisakis. Il risultato di tanta disinformazione è che negli utenti si è inculcata la convinzione che sia obbligatorio congelare preventivamente tutto il pesce destinato ad un utilizzo a crudo. **NON è così!!!!**

L'anisakis è un nematode che vive nelle viscere di moltissime varietà di pesce, ma soltanto in alcune varietà raggiunge il terzo stadio larvale (quello pericoloso per l'uomo).

Novembre sono le varietà (alici, sardine, aringhe, sgombro, tracuro, melù, sciabola, merluzzo e triglie), giustamente ed opportunamente tutelate per legge (OM 12.05.1992). Per tali varietà, qualora destinate ad un utilizzo a crudo, è obbligatorio un trattamento sanitario termico (in grado di uccidere le eventuali larve), che consiste nel mantenere l'alimento a meno venti gradi per ventiquattro ore.

Ulteriore obbligo, è rappresentato dal disposto di cui al Regolamento Comunitario 853/2004, che impone il trattamento sanitario termico anche alle specie eventualmente trattate con additivi alimentari.

Andrebbero poi rimarcate le nostre competenze nell'assoluto rispetto della catena del freddo e nel conseguente contenimento della carica batterica, nel trattare alimenti sensibili e potenzialmente letali, quali il tonno che naturalmente già contiene istidina, nella differenza tra un congelamento di tipo domestico ed un abbattimento, nelle corrette procedure di manipolazione delle uova per evitare contaminazioni da salmonella; è pertanto a completa disposizione della clientela il nostro piano HACCP, che all'occorrenza potrà essere adeguatamente illustrato e spiegato dal personale di sala.

TRASPARENZA

Long Jin ha fatto della trasparenza una precisa scelta aziendale. Coerentemente a tale scelta pubblica i suoi prezzi sul sito internet (www.longjin.it) ove è possibile effettuare anche una visita virtuale del locale (foto) ed esprimere il proprio gradimento, o disappunto, attraverso il link "questionario". La cucina è a vista, tanto quanto il banco sushi che si trova in sala, dove il pesce utilizzato è nell'assoluta disponibilità visiva del cliente; tutti possono controllare lo stato igienico-sanitario dei luoghi deputati alla preparazione alimentare e tutti possono controllare quali siano le materie prime utilizzate. Una delle prime cose che ho imparato nella mia trentennale esperienza nella ristorazione è che non si mangia soltanto con la bocca, ma anche occhi, cervello, naso ed udito hanno bisogno di essere stimolati, attraverso presentazioni curate, adeguata informazione, assenza di odori fuori dai piatti serviti, ed una buona colonna sonora.

Long Jin è tutto questo!

CONNESSIONE WI-FI



In questo locale esiste, a disposizione gratuita dei clienti, un collegamento wireless ad internet; chi intendesse fruire del servizio può chiedere la password necessaria all'accesso al personale di sala.

BUONI PASTO

I buoni pasto non sono accettati.

ATTENZIONE ALLE MULTE

Vi ricordiamo che i divieti vigenti per lavaggio strade dalle 20:00 alle 02:00, in prossimità del ristorante sono i seguenti:

Lunedì: corso Torino lato opposto Long Jin

Viale Roma ambo i lati

Martedì: corso Torino lato Long Jin

Giovedì: corso Vercelli lato Q8

Venerdì: largo Leonardi

Corso Vercelli lato LIDL

CURIOSITA'

LA CUCINA CINESE

Nella cultura cinese l'alimentazione è da sempre al primo posto per quanto riguarda la salute dell'individuo, assegnando una grande importanza alla dietetica. La cucina cinese è, infatti, una cucina sana, con le verdure servite quasi crude per non alterare le loro proprietà, con la carne tagliata a piccoli bocconi per digerirla facilmente, con il pesce pescato e servito. Nella cultura cinese la cucina diventa il "laboratorio" dell'alchimista, ovvero il luogo dove prima di tutto si preserva salute, animo e felicità. La filosofia cinese porta a scoprire i cibi *yin* (freddi), come i funghi ed i germogli di bambù, e i cibi *yang* (caldi), come le spezie e le carni. Il menù cinese è un abbinamento di *yin* e *yang*, una sorta di elaborata miscela di sapori, di preparazione e di "energia" contenuta in ogni cibo. La cucina cinese che voi abitualmente conoscete (e consumate) è in realtà una sua variante regionale, quella cantonese. L'enorme vastità della Cina ha dato origine a quattro correnti principali che sono conosciute con il nome di:

- **Settentrionale (o pechinese):** una cucina che si caratterizza per il largo uso della pasta, sia ravioli che spaghetti e tagliatelle. E' una cucina non grassa che fa largo uso di manzo ed agnello;
- **Meridionale (o cantonese):** largo uso di ortaggi e di riso, tipico inoltre usare molto la cottura in olio bollente, in modo da rendere croccanti e leggeri i cibi;
- **Orientale (o di Shanghai):** la grande presenza dell'acqua caratterizza tutta la cucina, con gustosi frutti di mare e crostacei, ma anche carpe ed altre varietà di pesce. Qui la cottura è più lenta rispetto al resto del paese, con largo uso dei bolliti, degli stufati e dei brasati.
- **Occidentale (o del Sichuan):** è la cucina che più si avvicina alla cultura indiana e del centro-Asia in genere, qui i piatti sono più speziati e piccanti, con largo uso del peperoncino e del pepe.

IL SUSHI

In Giappone la parola **sushi** significa letteralmente "aspro" e si riferisce ad una vasta gamma di cibi preparati con riso agrodolce. Mentre il sashimi non è considerato sushi perché composto solo da fette di pesce fresco.

Come altri piatti anche il Sushi ha dovuto adattarsi ai gusti alimentari dei paesi in cui si è diffuso, per cui oggi si trovano, in giro per il mondo, tipi di sushi sconosciuti in Giappone, composti con capasanta, tonno piccante, carne di manzo o di pollo, verdure varie, oca e anche formaggi. Ad esempio, il **California Roll**, nato negli Stati Uniti per far accettare l'idea del pesce crudo; si tratta di un maki con avocado, surimi o cetriolo nel quale lo strato esterno di riso è cosparso di semi di sesamo tostati oppure tobiko (uova di pesce volante, di colore rosso-arancione, molto croccanti).

Le prime volte che si assaggia del sushi è opportuno farlo presente al personale di sala. Il palato ha infatti bisogno di essere "educato" per apprezzare gusti nuovi, che vanno introdotti gradatamente. Diventa quindi fondamentale che l'ospite ci metta in condizione di poter dare adeguati consigli. Ciò può far la differenza tra un'esperienza sublime ed una traumatica o quantomeno deludente.

COME MANGIARE IL SUSHI

Versare un po' di salsa di soia nel piattino e sciogliere (a piacere) un pezzetto di wasabi (rafano piccante), nella salsa e procedere con i bastoncini come da immagini sotto:



Oppure se preferite, utilizzate le dita come segue:



Dopo di che, mangiate un pezzetto di zenzero agrodolce per "pulite" il palato e procedete con un altro tipo di pesce. Non intingete il sushi dalla parte del riso si rischia di far assorbire troppo la salsa e salare eccessivamente il sushi.

Il **Temaki** va mangiato con le mani come un cono gelato con o senza salsa di soia.

Come mangiare il gunkan

Immergere un pezzetto di zenzero in agrodolce nella salsa di soia e trasferite il liquido sulla superficie del gunkan e sempre con i bastoncini introdurre il gunkan in bocca.

Consiglio: Non versate direttamente la salsa di soia sopra il gunkan e ne' intingerlo direttamente nel piattino della salsa.



Esiste una vasta gamma di sushi in Giappone, qui di seguito elenchiamo quelli più conosciuti in occidente.

Makisushi "sushi arrotolato" cilindrica o conica, formata con l'aiuto di un tappeto di bambù detto *makisu*. Il **Makisushi** è il tipo di *sushi* più familiare alla maggior parte degli occidentali. Generalmente è avvolto nel *nori*, un foglio di alga seccata che racchiude il riso e il ripieno. In base alla forma e struttura prende il nome di:

- **Futomaki** "rotoli larghi" Con il *nori* all'esterno, tipicamente alta due o tre centimetri e larga quattro o cinque. È spesso fatta con due o più ripieni scelti in modo da completarsi a vicenda in gusto e colore.
- **Hosomaki** "rotoli sottili" Con il *nori* all'esterno, tipicamente alta due centimetri e larga due. Generalmente ha un solo tipo di ripieno.
- **Temaki** "rotoli mano" A forma di cono, con il *nori* all'esterno e gli ingredienti che sporgono dall'estremità larga. Di maggiori dimensioni, tradizionalmente lungo dieci centimetri, va mangiato a morsi tenendolo con le dita, perché sarebbe troppo difficile da sollevare con i bastoncini.
- **Uramaki** "rotoli interno-esterno" Una polpetta cilindrica con il *nori* all'interno, di dimensioni medie e con due o più ripieni. Il ripieno è al centro circondato da un foglio di *nori*, quindi uno strato di riso e una guarnizione esterna di un altro ingrediente, come uova di pesce o semi di *sesamo* tostati.

Nigirisushi "sushi modellato a mano" Piccola polpettina di riso pressato a mano, spesso con una punta di *wasabi*, con una fettina sottile di guarnizione sopra. Difficile da preparare, è possibilmente legata con una striscia sottile di *nori*.

Gunkansushi "sushi nave da battaglia" Una polpettina di riso di forma ovale, circondata da una striscia di *nori*, con degli ingredienti, come uova di pesce, impilati sopra.

Inari/Inarisushi "sushi ripieno" Una piccola tasca o cavità riempita con riso sushi e altri ingredienti. La tasca viene ricavata da un pezzo di tofu fritto, da una sottile frittata o da foglie di cavolo.

Chirashi "sushi sparpagliato" una ciotola di riso sushi con gli altri ingredienti mischiati. Detto anche *barazushi*.