### **INFORMAZIONI UTILI**



I clienti celiaci sono invitati a richiedere l'apposito menù GLUTEN FREE ad essi dedicato e l'apposita salsa di soia spiga barrata.



### 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, paragrafo1, lettera c,) così come qui trascritti:

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



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 nale di sala. preparazioni sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



### **ABBATTIMENTO TERMICO UTILIZZO DI SURGELATI** PIANO HACCP

Nella preparazione di tutti i piatti elencati, in relazione a Vi ricordiamo che i divieti vigenti per lavaggio strade dalle 20:00 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 nematoide che vive nelle viscere di moltissime varietà di pesce, ma soltanto in alcune varietà raggiunge il terzo stadio larvale (quello pericoloso per l'uomo).

Nove sono le varietà (alici, sardine, aringhe, sgombro, tracuro, sciabola, merluzzo e triglie), giustamente 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 consequente 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 presentazioni attraverso stimolati. curate, adequata 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 vizio può chiedere la password necessaria all'accesso al perso-



### **BUONI PASTO**

I buoni pasto non sono accettati.

# ATTENZIONE ALLE MULTE

alle 02:00, in prossimità del ristorante sono i seguenti:

Lunedi: Corso Torino lato opposto Long Jin

Viale Roma ambo i lati

Martedì: Corso Torino lato Long Jin

Giovedì: Corso Vercelli lato Q8 Venerdì: Corso Vercelli lato LIDL

### **MENÙ DI MEZZOGIORNO**

SOLO A PRANZO - no take away

### Coperto incluso

### MENÙ DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE

TUTTO IL GIORNO - no take away -

105

Coperto incluso - Escluse le bevande - (Minimo 2 pers.)

### **MENÙ CINESE**

101

Primo, secondo, acqua, caffè € 11,00

102 Con aggiunta di contorno e bevanda € 13,00

Primi a scelta tra:

Gnocchi di riso carne e verdure

Gnocchi di riso daikon e cipollotti

Spaghetti di riso con verdure

Spaghetti di soia piccanti con carne

Spaghetti di soia con verdure

Riso alle verdure

Riso alla cantonese

Secondi a scelta tra:

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

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

### **MENÙ GIAPPONESE**

103 Primo, secondo, acqua, caffè € 18,00

104 Con aggiunta di contorno e bevanda € 20,00

Primi a scelta tra:

Ramen saltati con verdure e gamberi

Yaki soba con germogli di soia e pollo

Udon saltati ai frutti di mare

Ramen in brodo con gamberoni

Ramen in brodo con maiale

Udon in brodo con tempura misto

Riso speziato ai frutti di mare

Secondi a scelta tra:

Misto hosomaki 12 pz.

Misto uramaki 9 pz.

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 102 e 104)

Insalata di daikon, insalata mista, patatine fritte

Bevande a scelta tra:

(solo per i menù 102 e 104)

Bibita in lattina da 33 cl, birra alla spina da 0,2 lt, tè caldo, vino sfuso da 1/4 lt MENÙ ANATRA PECHINESE € 42,00

**RA PECHINESE** € 42,00 (21.00 €



Zuppa d'anatra con spaghetti di soia e tofu

Straccetti d'anatra saltati con verdure

Crespelle da farcire con:

Anatra Pechinese cetriolo e cipollotto

106 MENÙ TASTING

€ 52,00

(26.00 € cadauno)

cadauno)

Insalata agro dolce di mare

Gran misto al vapore (2 shao-mai, 2 ravioli di carne, 2 ravioli di verdure, 2 involtini al vapore)

2 involtini al vapore)

Ramen verdura e gamberi

Riso al pollo in salsa teriyaki

Piatto misto di carne e pesce

Misto di sushi al gorgonzola dolce 9 pz.

107 MENÙ SOL LEVANTE

€ 52,00

(26.00 € cadauno)

Insalata agrodolce di mare

Zuppa di miso (2 coppette)

Yakisoba alle seppie

Misto di sushi (4 nigiri e 4 maki)

Sashimi 4 pezzi

Sake hosomaki (6 pezzi)

Tempura mista di gamberoni e verdura

Il prezzo e 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



Pietanza idonea ad una dieta vegana

### Drink a scelta tra:

Cocktail prosecco doppio calice (20 cc) doppio calice di vino bianco (20 cc) Birra media soft drink (in omaggio una porzione di nuvole)

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

### 2.1 STUZZICHINI

**Appetizers** 

2121	Lumpiang Sariwa Fagottino di verdure	€ 6,00
2122	Lumpia Shangai Involtino farcito con trita di maiale	€ 5,00
2123	Taro roll Involtino ripieno di crema di taro	€ 6,00
2124	Taro cubs Taro fritto	€ 6,00

2.2	PRIMI	E PIATTI COMPLETI	
	2223	Yakisoba ai gamberi Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure	€ 9,00
	2224	Pancil di Konjak Spaghetti konjak saltati con verdure e gamberi	€ 9,00
	2250	Mang Inasal Riso Venere in foglia di loto con co- sciotto di pollo	€ 12,00
2.5	SECO	NDI	

2528	Beep caldereta Costine di manzo in salsa di banana	€ 10,00
2557	Chicken Buffalo Pollo fritto con salsa Buffalo	€ 8,00
2558	<b>Squid grill</b> Calamari alla piastra	€ 12,00

### 2.8 DESSERT

2816	Crepes al cioccolato con guarnizio- ne di Lache de Flan	€ 6,00
2817	Crepes alla crema con guarnizione di Lache de Flan	€ 6,00

SUSH Sushi	<b>II BAR</b> bar			<b>(</b>	Pietanza idonea ad una dieta vegana
1.1	NIGIRI - Nigiri	2 PEZZI		1.2	MAKI - 6 PEZZI HOSOMAKI - Small roll
111		Abokado (avocado) Avocado	€ 3,00	121	Abokado hosomaki (avocado) € 4,00  Avocado
112		Aka bito (barbabietola) Beetroot	€ 3,00	122	Aka bito hosomaki € 4,00 (barbabietola) / beetroot
113		Amaebi (gamberone crudo) Raw prawn	€ 5,00	123	Asupara hosomaki (asparagi) € 4,00 Asparagus
114		<b>Asupara (asparagi)</b> Asparagus	€ 3,00	124	Ebi hosomaki (gambero) € 4,50  Prawn
115		Burokkori (broccoli) Broccoli	€ 3,00	125	Kappa hosomaki (cetriolo) € 4,00 Cucumber
116		Ebi (gambero cotto) Shrimp	€ 4,00	126	Oshinko hosomaki € 4,00 (rapa sottosale) <i>Ipickled radish</i>
117		Kanikama (surimi) Surimi	€ 3,00	127	Suzuki hosomaki (branzino) € 4,50 Sea bass
118		Maguro (tonno) Tuna	€ 4,50	128	Sake hosomaki (salmone) € 4,50 Salmon
119		Oshinko (rapa sottosale) Pickled radish	€ 3,00	129	Tai hosomaki (orata) € 4,50 Sea bream
1110		Renkon (radice di loto) Lotus root	€ 3,00	1210	Tekka hosomaki (tonno) € 4,50 Tuna
1111		Sake (salmone) Salmon	€ 4,00		FUTOMAKI - Big roll - 6 PEZZI
1112		Suzuki (branzino) Sea bass	€ 4,00	1211	Futomaki Salmone, surimi, frittata, oshinko, cetrioli, maionese  € 7,00
1113	AL SECTION OF THE PARTY OF THE	Tai (orata) Sea bream	€ 4,00	1212	Spicy tuna maki Tonno cotto speziato, cetrioli, Maionese  € 7,00
1114	Mary Mary	Tako (polpo) Octopus	€ 4,00	1213	Veggie futomaki  Tofu affumicato, cetrioli, barbabie- tola, oshinko, pomodorini, sesamo. € 7,00
1115		Tofu (tofu affumicato) Smoked tofu	€ 4,00		HOSOMAKI ASSORTITI Hosomaki set
1116		Unagi (anguilla) Sea eel	€ 5,00	1214	Misto hosomaki 12pz Salmone, tonno, branzino, cetriolo €11,00
				1215	Misto hosomaki Salmone, tonno, branzino, gambero, oshinko, cetriolo  18pz €15,00
				1216	Misto hosomaki vegan Avocado, cetriolo, oshinko, barbabietola  12pz €10,00

_	
	D

1.3	<b>URAMA</b> <i>Uramaki</i>	KI - 8 PEZZI		1.4	MAK-IG IN COLL	OR ABORAZIONE CON	
131		Avocado uramaki Avocado, gamberi e mousse di tonno	€ 8,00			Gorgonzola	
132		California uramaki Surimi, avocado, maionese, sesamo	€ 7,50			OR DOLCE - 8 PEZZI orgonzola maki	
133	10	Esotic uramaki Mango, cetrioli, daikon, fiori di osmantus	€ 7,50	141		Makigor ebi asupara Zola dolce gran riserva Leonardi, asparagi, gamberi, masago	€ 8,50
134	5	Maguro uramaki Tonno, avocado, maionese, sesamo	€ 8,00	142	00	Makigor nashi Zola dolce gran riserva Leonardi, pera, salmone affumicato, masago	€ 8,50
135	68	Philadelphia uramaki Salmone affumicato, cetriolo, for- maggio Philadelphia, masago	€ 8,00	143	20	Makigor sarada Zola dolce gran riserva Leonardi, pasta d'acciughe, pomodorini,	€ 8,50
136		Sake Philadelphia uramaki Salmone, avocado, formaggio Phi- ladelphia, sesamo	€ 8,00			olive, sesamo DR PICCANTE - 8 PEZZI rgonzola maki	
137		Tempura ebi uramaki Gambero fritto, maionese, sesa- mo,	€ 8,00	144		Makigor ichijiku Zola piccante, fichi secchi, fiori di	€ 8,00
138		<b>Tempura mango</b> <i>Gambero in tempura, maionese, cetriolo, guarnizione di mango</i>	€ 8,00	145		osmantus, miele  Makigor nastume  Zola piccante, datteri secchi,	€ 8,00
139	O	Tempura tofu uramaki Tempura di tofu affumicato, mayo veg, sesamo	€ 7,50	146		wasatobiko  Makigor ume	€ 8,00
1310		Viola Miura Pelle di Salmone cotta in salsa teriyaki, philadelphia insalata, avo- cado	€ 8,00		MAKIGO Makigor	Zola piccante, prugne secche, tobiko  PR ASSORTITI – 9 PEZZI	
1311		Yellow Veggie Avocado, cetriolo, insalata, barba- bietola, sesamo e veg maio	€ 7,50	147	Wakigor	Misto makigor dolce Sweet makigor set	€ 12,0
		FUTO URAMAKI Big roll		148		Misto makigor piccante Spicy makigor set	€ 11,0
1312		Dragone Long Jin surimi, cetriolo, avocado, maione- se, misto di pesce crudo	8pz €13,00	1.5	ONIGIRI Stuffed r	polpette di riso ripieni ice balls	2pz
1313	6	Vegan futo uramaki Avocado, asparagi, lattuga, olive, mayo veg, oshinko, sesamo	4pz € 6,50	151		Onigiri al gambero Prawn onigiri	€ 6,00
		URAMAKI ASSORTITI Uramaki set		152		Gambero, cipollotto, zenzero agrodolce, salsa di soia  Onigiri alla mousse di tonno	€ 6,00
1314		Misto uramaki 9 PEZZI Avocado, Philadelphia, Maguro	€13,00	153		Tuna mousse onigiri Tonno sott'olio, maionese Onigiri al salmone	€ 6,00
1315		Misto uramaki 12 PEZZI Avocado, Philadelphia, Maguro, Tempura mango	€16,00			Salmon onigiri Salmone affumicato, cipollotto, zenzero agrodolce	,
				154		Onigiri all'oshinko Oshinko onigiri Rapa sottosale	€ 6,00



1.6		- 1 PEZZO					
	Temaki			1.8	SUSHI A	ASSORTITI	
161		California temaki Surimi, lattuga, avocado, maione- se	€ 4,50	181	Sushi se	Barca piccola	19pz
162		Ebi temaki Gamberoni, lattuga, cetrioli, maionese	€ 4,50	182		9 sashimi, 7 nigiri, 3 uramaki  Barca media	€22,00 35pz
163		Ikura temaki Uova di salmone, lattuga, cetrioli, maionese	€ 6,00	102		14 sashimi,15 nigiri, 6 uramaki	€38,00
164		Maguro temaki Tonno, lattuga, cetrioli, maionese	€ 4,50	183	0000	Barca gigante 20 sashimi, 20 nigiri, 12 uramaki, 4 gunkan	<mark>56pz</mark> €60,00
165		Masago temaki Uova di lompo, lattuga, cetrioli, maionese	€ 5,00	184	2000	Combo salmone 7 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki	1 <mark>6pz</mark> €20,00
166		Sake temaki Salmone, lattuga, avocado, maio- nese	€ 4,50	185		Combo tonno 7 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki	16pz €20,00
167		Tempura di gamberone temaki Tempura di gamberone, lattuga, cetrioli, maionese	€ 5,00	186		Misto sushi A 5 nigiri, 2 uramaki	<mark>7pz</mark> € 9,00
168		Wakame temaki Goma wakame, lattuga, cetrioli	€ 4,00	187		Misto sushi B 10 nigiri, 3 uramaki	1 <mark>3pz</mark> €13,00
1.7	<b>GUNKA</b> l Gunkan	N E BIGNE' - 2 PEZZI		188		Misto sushi C 16 nigiri, 4 uramaki	20pz €20,00
171		<b>Ikura gunkan</b> Uova di salmone	€ 7,00	189		Misto sushi D 21 nigiri, 4 uramaki	25pz €24,00
172		<b>Masago gunkan</b> Uovo di lompo	€ 5,00	1810		Misto sushi cotto A 5 nigiri, 2 uramaki	7pz € 9,00
173		Sake salad gunkan Salmone, avocado, maionese	€ 5,00	1811		<b>Misto sushi cotto B</b> 9 <i>nigiri, 4 uramaki</i>	13pz €13,00
174		Spicy maguro gunkan Tonno, salsa chily	€ 5,00	1812	6808PE	Misto sushi vegano A 5 nigiri, 3 hosomaki	8 <mark>pz</mark> € 9,00
175		<b>Tobiko gunkan</b> <i>Uova di pesce volante</i>	€ 5,00	1813	E G G G	Misto sushi vegano B 6 nigiri, 3 hosomaki, 4 uramaki	13pz €13,00
176		Tuna mayo gunkan Mousse di tonno, sesamo	€ 5,00				
177		<b>Wakame gunkan</b> Goma wakame	€ 4,00				
178		<b>Salmon bigne'</b> Salmone salsa ponzu e cipollotto	€ 6,00				
179	88	<b>Tuna bigne'</b> <i>Tonno salsa ponzu e cipollotto</i>	€ 6,00				
1710		<b>Vegan bigne'</b> Cetriolo pomodoro mango cipollotto limone	€ 5,00				



## 1.9 SASHIMI, TARTARE, POKE'

Tonno, Salmone, Orata

	SASHIM Sashimi	I			POKE BOWL	
191		Misto sashimi piccolo 3 salmone, 3 tonno, 3 orata	<mark>9pz</mark> €12,00	1914	Hawaii poke Riso, gambero cotto, pomodorini, mango, ananas, edamame, chips di platano	€ 15,00
192		Misto sashimi medio 3 salmone, 3 tonno, 3 orata, 3 branzino, 2 gamberoni	14pz €15,00	1915	<b>Igor poke</b> Riso, Salmone, zola piccante, avo- cado, alga nori, edamame, pera	€ 15,00
193		Misto sashimi grande 4 salmone, 4 tonno, 4 orata, 4 gamberoni 4 branzino	20pz €20,00	1916	Mix poke Riso, gambero, mousse di tonno, avocado, cavolo rosso, jalapeño, rapa gialla	€ 15,00
	TARTAR Tartare	RE		1917	Novara poke Riso, Salmone affumicato, zola dolce, olive, pomodorini, jalapeño, sedano	€ 15,00
194		Tartare di avocado con pomodorini Avocado, pomodorini, cipollotti, lime, sesamo	€ 8,50	1918	Salmon poke Riso, salmone, avocado, cetrioli, carota, edamame, mandorle	€ 15,00
195		Tartare di gamberoni allo zenzero e limone Gamberoni, cipollotti, zenzero, limone	€ 12,00	1919	Tuna poke Riso, tonno, cipollotto, mandorle, avocado, sedano, tobiko	€ 15,00
196		Tartare di salmone al naturale Condimento a parte	€ 12,00	1920	Vegan poke Riso, toufu affumicato, edamame, avocado, cavolo rosso, carote, se- samo	€ 15,00
197		Tartare di salmone agli agrumi Salmone, arancia, limone, lime, cipollotti	€ 12,00			
198		Tartare di salmone con avocado Salmone, avocado, sesamo	€ 12,00		SALSE A SCELTA TRA SOIA, TERIYAKI, PONZU, SWEET CHILI, MAIONESE, MAIONESE PICCANTE	
199		Tartare di salmone con mango Salmone, mango, sesamo	€ 12,00			
1910		Tartare di tonno al naturale Condimento a parte	€ 12,00			
1911		Tartare di tonno con avocado Tonno, avocado, sesamo	€ 12,00			
1912		Tartare di tonno con cipollotti e zenzero Tonno, zenzero, cipollotti, limone	€ 12,00			
1913		Tris di tartare	€ 14,00			



### 2.1 STUZZICHINI

Appetizers



## STUZZICHINI CALDI

Hot appetizers

211	毛豆	Edamame Green Soybeans	€ 5,00
212	烧饼	Focaccina cinese Chinese focaccia	€ 3,50
213	龙津春卷	Involtini della casa Long Jin rolls	<mark>3pz</mark> € 7,00
214	春卷	Involtini primavera Spring rolls	2pz € 4,00
215	炸虾片	Nuvole di drago Shrimp chips	€ 3,50
216	馒头	Pane cinese al vapore Steamed bread	2pz € 3,00
217	炸馒头	Pane cinese fritto Fried bread	2pz € 3,50
218	玉兔包	Pane dolce all'uovo Sweet bread	2pz € 4,00
219	锅贴	Ravioli di carne alla griglia Toasted dumplings	4pz € 6,00
2110	蒸饺	Ravioli di carne al vapore Steamed dumplings	4pz € 5,50
2111	烧卖	Ravioli di gamberi al vapore (Shao mai) - Steamed Shao mai	4pz € 6,50
2112	素饺	Ravioli di verdure al vapore Vegetables dumplings	4pz € 5,50
2113	什锦饺	Ravioli misti al vapore Mixed dumplings (carne, verdure, shaomai)	<mark>6pz</mark> € 9,00

## STUZZICHINI FREDDI

Cold appetizers

2114	虾果沙拉	Gamberi ed avocado Shrimps and avocado	€ 9,00
2115	豆腐生	Hiyayako (tou fu fresco in salsa di soia) Fresh tou fu	€ 7,00
2116	海藻沙拉	Insalata goma wakame Wakame goma salad	€ 5,50
2117	什锦海鲜	Insalata agro dolce di mare Seafood salad	€ 9,00
2118	八爪鱼	Insalata di polpo con rucola Octopus salad	€ 9,00
2119	香干沙拉	Insalata di tou fu affumicato Smoked tou fu salad	€ 7,00



<b>PASTE</b>
Noodles









Pietanza idonea ad una dieta vegana

2.3 PASTA IN BRODO E ZUPPE

Noodles					Broth noodles and soup			
2.2	PASTE S	SALTATE		231	大虾拉面	Ramen in brodo con gamberoni Prawn ramen soup	€ 10,00	
	Souteed			232	排骨	Ramen in brodo con costine di maiale	€ 10,00	
221	海鲜年糕	Gnocchi di riso ai frutti di mare Seafood rice gnocchi	€ 9,00		拉面	Pork ramen soup		
222	菜肉年糕	Gnocchi di riso con carne e verdura - Meat rice gnocchi	€ 8,00	233	面筋排拉面	Ramen in brodo con tonkatsu di seitan Seitan ramen soup	€ 10,00	
223	萝卜年糕	Gnocchi di riso con cipollotti e daikon - Spring onion and daikon	€ 7,00	234	素菜拉面	Ramen in brodo con verdure Vegetables ramen soup	€ 8,00	
224	蔬菜年糕	rice gnocchi  Gnocchi di riso con verdure  Vegetables rice gnocchi	€ 7,00	235	天妇罗乌 东面	Udon in brodo con tempura mista Tempura ramen soup	€ 10,00	
225	蔬菜拉面	Ramen con verdure Vegetables ramen	€ 7,00	236	素天妇罗 乌东面	Udon in brodo con tempura di verdure Vegetables udon soup	€ 9,00	
226	虾仁拉面	Ramen verdura e gamberi Vegetables and shrimps ramen	€ 8,00	237	馄饨汤	Wanton in brodo Wanton soup	€ 6,00	
227	蘑菇铁板 荞麦面	Yaki Soba con germogli di soia e funghi - Bean sprout and mush- rooms yaki soba	€ 8,00	238	酸辣汤	Zuppa agro-piccante Hot sour soup	€ 5,00	
228	鸡肉铁板 荞麦面	Yaki Soba con germogli di soia e pollo - Chicken yaki soba	€ 9,00	239	素酸辣汤	Zuppa agro-piccante vegan Vegan hot sour soup	€ 5,00	
229	鱿鱼铁板	Yaki Soba con germogli di soia e	€ 9,00	2310	玉米汤	Zuppa di mais e pollo Corn and chicken soup	€ 5,00	
2240	荞麦面	seppie - Cuttlefish yaki soba	<i>E</i> 0 00	2311	味增汤	Zuppa di miso bianco con Gamberi - Shrimps white miso	€ 4,00	
2210	咖喱虾仁 米粉	Spaghetti di riso con gamberi al curry - Curry shrimps rice vermicelli	€ 8,00	2312	素味增汤	soup  Zuppa di miso bianco vegan con	€ 3,50	
2211	素菜米粉	Spaghetti di riso con verdure Vegetables rice vermicelli	€ 7,00	•	系外增初	tofu - Vegan white miso soup		
2212	三鲜米粉	Spaghetti di riso terra e mare Mountain and sea rice vermicelli	€ 9,00	2.4	RISO			
2213	辣子粉丝	Spaghetti di soia con carne (piccanti) - Spicy meat mung beans vermicelli	€ 7,00		Rice			
2214	虾仁粉丝	Spaghetti di soia con gamberi Shrimps mung beans vermicelli	€ 8,00	241	海鲜炒饭	Riso ai frutti di mare speziato Spicy sea food rice	€ 8,00	
2215	素菜粉丝	Spaghetti di soia con verdure - Vegetables mung beans vermicelli	€ 7,00	242	照烧鸡排 饭	Riso al pollo teriyaki Teriyaki chicken rice	€ 8,00	
2216	生粉面	Tagliatelle di patate dolci con sep- pie - Cuttlefish yam noodles	€ 9,00	243	泰国炒饭	Riso alla thailandese con pollo verdure, mais e peperoncino <i>Thailand rice</i>	€ 7,50	
2217	竹笋 生粉面	Tagliatelle di patate dolci funghi e bambù - Mushrooms and bamboo yam noodles	€ 8,00	244	素菜饭	Riso alle verdure Vegetable rice	€ 5,50	
2218	素菜 越南河粉	Tagliatelle di riso con miso e verdure - Vegetables rice noodles	€ 7,00	245	菠萝炒饭	Riso ananas, pollo e pinoli Pineapple, chicken and pine kernel rice	€ 7,50	
2219	越南河粉	Tagliatelle di riso alla vietnamita con manzo e germogli di soia	€ 8,00	246	胡桃炒饭	Riso arancia e noci Orange and nut rice	€ 7,50	
2220	海鲜乌东	Vietnam rice noodles  Udon ai frutti di mare	€ 9,00	247	白米饭	Riso bianco Boiled rice	€ 3,50	
2221	豆腐乌东	Seafood udon Udon con to-fu e verdure	€ 8,00	248	广东炒饭	Riso cantonese Cantonese rice	€ 6,00	
W		Vegetables udon		249	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:

2.5.X1 CURRY CON PATATE E CAROTE/ curry sauce

2.5.X2 FUNGHI E BAMBÙ/ Mushroom and bamboo

2.5.X3 SALSA AGRODOLCE/ Sweet and sour sauce

2.5.X4 SALSA CHILI/ Chili sauce

2.5.X5 VERDURE MISTE/ Vegetables

\*sostituire la x con il numero del condimento scelto

### **ANATRA Duck**



25X*	可选配料 鸭	Anatra con condimenti Classici Duck with classic seasoning	€ 9,00
256	炸鸭	Anatra fritta Fried duck	€ 9,00
257	柑汁鸭	Anatra in salsa d'arancia	€ 9,00

Orange sauce duck

### MAIALE Pork



251X*	可选配料 猪	Maiale con condimenti Classici Pork with classic seasoning	€ 8,00
2517	红烧排骨	Costine di maiale stufate Roasted pork cutlet	€ 9,00
2518	煎猪排	Cotoletta di maiale (tonkatsu) Deep fried pork	€ 8,00

252X*	可选配料 牛	Manzo con condimenti Classici Beef with classic seasoning	€ 9,00
2526	木耳生姜 牛肉	Manzo con funghi mu-er e zenzero Mu-er, Ginger beef	€ 9,00
2527	洋葱牛肉	Striscioline di manzo con cipolle Onions beef	€ 9,00

### **POLLO** Chicken



253X*	可选配料 鸡	Pollo con condimenti Classici Chicken with classic seasoning	€ 8,00
2536	柠檬鸡	Pollo al limone Lemon chicken	€ 8,00
2537	杏仁鸡丁	Pollo con le mandorle Almands chicken	€ 8,00
2538	炸鸡	Pollo fritto Fried chicken	€ 8,00
2540	沙嗲鸡	Spiedini di pollo alla griglia (yakitori)/Skewered grilled Chicken	€ 9,00

### Pietanza idonea ad una dieta vegana

### SCE/GAMBERI/VERDURE

Fish/shrimps/vegetables

		96 79	200 0
254X*	可选配料 虾	Gamberi con condimenti Classici Shrimps with classic seasoning	€ 9,00
2546	椒盐虾	Gamberi sale e pepe Salt and pepper shrimps	€ 9,00
2547	沙嗲虾	Spiedini di gamberi alla griglia (Ebiyaki) - Skewered grilled shrimps	€ 9,00
2548	烤大虾	Gamberoni alla griglia Grilled prawn	€ 13,00
2549	大虾天妇 罗	Tempura di gamberoni Prawn tempura	€ 13,00
2550	大虾素菜 天妇罗	Tempura di gamberoni e verdura Prawn and vegetables tempura	€10,00
2551	素菜天妇 罗	Tempura di verdura Vegetables tempura	€ 8,00
2552 (branzino ) 2553 (orata)	清蒸鱼	Pesce al vapore (branzino/orata) 40min di attesa Steamed whole fish (seabass/ sea bream) 40min to waiting	€ 15,00
2554	什锦烤鱼	Pesce misto alla griglia Mix grilled fish	€ 13,00
2555	芝麻金抢	Tagliata di tonno al sesamo (tataki) - Sesame tuna	€ 13,00
TOFU		And the second second	

# Tofu

256X*	可选配料	Totu con condimenti Ciassici	€ 8,00
	豆腐	Tofu with classic seasoning	
2566	素菜沙嗲	Spiedini di polpette al tofu Skewered tofu balls	€ 8,00
2567	香干天妇	Tempura di tofu affumicato Smoked tofu tempura	€ 8,00

€ 8,00

0 2568 Tofu affumicato saltato con 葱炒香干 cipollotti/ Smoked tofu with spring onions

### SEITAN Seitan

257X*	可选配料 面筋	Seitan con condimenti classici Seitan with classic seasoning	€ 8,00
2576	煎面筋排	Cotoletta di seitan Deep fried seitan	€ 8,00
2577	柠檬 面筋排	Cotoletta di seitan al limone Deep fried seitan with lemon sauce	€ 8,00

2.6	VE	RD	UF	RE
Veo	eta	bles	3	



### $\Phi$

### Pietanza idonea ad una dieta vegana

### 2.8 DOLC Sweets



		21)		SWEEL	3		
261	银海竹笋	Alghe con germogli di soia e bambù/ Seaweed with bean sprout and bamboo	€ 6,00	281	立C 2¥ ↓ ↓	Ananas fresco	€ 4,00
262	金针木耳	Funghi mu-er saltati con fiori di	€ 6,00		新鲜波 萝	Fresh pineapple	C 7,00
		giglio essicato/Mu-er mushrooms with dried lily flowers	C = =0	282	麻薯	Dolcetti assortiti (mochi) 3 pezzi Mochi	€ 4,00
263	炒双冬	Funghi shiitake saltati con bambùl shiitake mushrooms with bamboo	€ 5,50	283	意大利	Dolci semifreddi Italian dessert	€ 6,00
264	炒银芽	Germogli di soia saltati sautéed bean sprout	€ 5,50		甜点	Profiteroles bianco	
		·		284	意大利	Dolci semifreddi Italian dessert	€ 6,00
265	凉拌 罗卜丝	Insalata di daikon Daikon salad	€ 5,50		甜点	Profiteroles nero	
266	什锦沙拉	Insalata mista Mixed salad	€ 5,00	285	意大利 甜点	Dolci semifreddi Italian dessert Tortino cuor fondente	€ 6,00
267 268	炸薯条	Patatine fritte French fries	€ 4,00	286	意大利 甜点	Dolci semifreddi Italian dessert	€ 6,00
268	炒莲藕	Radici di loto saltate Sautéed lotus root	€ 6,00	007		Tiramisù	6.0.00
269	素什炒	Verdure miste saltate Sautéed vegetables	€ 6,00	287	意大利 甜点	Dolci al cucchiaio Italian dessert Cheescake al cioccolato	€ 6,00
				288	意大利 甜点	Dolci al cucchiaio Italian dessert	€ 6,00
•	PECIALITA minima 3	À TRADIZIONALI			四派	Cheescake ai frutti di bosco	
		ies minimum wait 30 minutes		289	水果拔 丝	Frutta mista caramellata Caramel fruit Ananas, banana, mela,	€ 6,00
271	北京鸭	Anatra alla pechinese Beijing duck	€24,00	2810	冰淇淋	Gelato assortito (2 gusti a scelta)	€ 4,00
272	圆饼	Crespelle delle feste Traditional crespelle	€16,00			Crema, Cioccolato , Grappa di ro- se, Limone , Mela verde	
274	火锅	Pentola mongola (Huo Kwo) Minimo 2 persone Hot pot	€ <b>50,00</b> (€ 25 Cada Uno)	2811	柠檬冰 糕	Sorbetto di limone non alcolico Lemon sorbet	€ 4,50
275	干锅鸭	<b>Mini wok di anatra (gan guo)</b> Duck dry pot	€ 12,00	2812	酒味柠 檬冰糕	Sorbetto di limone alcolico Lemon sorbet alcoholic	€ 5,00
276	干锅海鲜	Mini wok di frutti di mare (gan guo) Seafood dry pot	€ 13,00	2813	<b>修</b> 办私 炸冰淇	Gelato fritto al Cioccolato	€ 5,00
277	干锅虾	Mini wok di gamberi (gan guo) Shrimps dry pot	€ 12,00		淋	Fried ice-cream	,
278	干锅猪	Mini wok di maiale (gan guo) Pork dry pot	€ 12,00	2814	炸冰淇 淋	Gelato fritto alla Crema Fried ice-cream	€ 5,00
279	干锅牛	Mini wok di manzo (gan guo) Beef dry pot	€ 12,00	2815	炸米饼	Polpette di riso fritte al sesamo Fried sesam rice balls	€ 5,00
2710	干锅鸡	Mini wok di pollo (gan guo) Chicken dry pot	€ 12,00	PEGAN OF		i neu sesam nee vans	
2711	干锅肉饺	Mini wok di ravioli di carne Steamed dumplings dry pot	€ 12,00			O E SERVIZIO	€ 2,50
2712	干锅素饺	Mini wok di ravioli di verdure Vegetables dumplings dry pot	€ 12,00		Service		

€ 12,00

千锅鱿鱼 Mini wok di seppie (gan guo) Cuttlefish dry pot

2713

### **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 vin 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, ocra 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:



"pulite" il palato e procedete con un altro tipo di pesce.

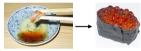
Non intingete il sushi dalla parte del riso si rischia di far assorbire troppo la salsa e salare eccessivamente il sushi.

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 gunka in bocca.

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



### **VARIETA' DI SUSHI**

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 seccato 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*.