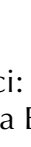


Zheng Yang fa parte dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono il piacere di stare a tavola e il concetto di buono, pulito e giusto.

In base alla stagionalità, trovate sul nostro menù questi prodotti dei presidi:

- Tinca di Ceresole d'Alba

 Azienda Agricola Mossò 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
- Bee Lovers-Miele di Alta Montagna della val Maira

 Azienda Agricola Fracchia Daniela
- Paste di Meliga del Monregalese

 Pasticceria Cagna 1934
- Tè Huangtang di Pingyang (Arca del Gusto)


- Razza Bovina Piemontese

 La Granda

Per ulteriori informazioni su Slow Food e Presidi Slow Food:
www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it

Produttori agricoli biologici:
Azienda agricola Roncaglia Bio – mele
Le Moie – radici di loto

ANTIPASTI

Appetizers

开胃菜

虾窝沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz)	€ 6,00
Shrimps salad+veal		
- rucola, cipolla, carote, spaghetti di soia, sals, funghi orecchia -		
炸越南卷	Involitini vietnamiti (2 pz)	€ 4,00
Fried vietnamese rolls		
- maiale, cipolla, carote, spaghetti di soia, sals, funghi orecchia -		
炸藕片	Radici di loto fritte	€ 4,50
Fried lotus roots		
炸蘑菇	Funghi Shitake fritti	€ 6,00
Fried shiitake		
炸云吞	Wanton fritti (3 pz)	€ 6,00
Fried wonton		
- pollo, carote, cipollotto -		
春卷	Involitini primavera (2 pz)	€ 3,00
Spring rolls		
- cavolo, cipolla, carota, maiale -		
虾卷	Involitini di gamberi (2 pz)	€ 4,00
Shrimps rolls		
- cipollotto -		
炸虾片	Nuvole di drago	€ 4,00
Prawn crackers		
什锦海蔬	Insalata di alghe miste (poco piccante)	€ 6,00
Seaweed mixed		
- carote, mango -		
竹子沙拉	Insalata di bambù e lattuga cinese	€ 6,50
Bamboo shoots and chinese lettuce salad		
- peperoncino, coriandolo -		
丁鱼沙拉	Tinca affumicata di Ceresole d'Alba con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 8,50
Smoked tinch		
- carota -		
鳗鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 9,50
Smoked eel		
- carota -		
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti-6 pz)	€ 9,00
Fried shrimps		
- sesamo -		

 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, pollio, bambù, fieno, maiale, alghe sono surgelati.

Coperto € 2,50

RAVIOLI

Dumplings

点心类

蒸肉饺	Ravioi di maiale (zheng jiao 3 pz)	€ 4,00
Steamed dumplings		
- maiale, verdure -		
锅贴	Ravioi di maiale brasati (guo tie 3 pz)	€ 4,50
Braised dumplings		
- maiale, verdure -		
素饺	Ravioi vegetariani (su jiao 3 pz)	€ 4,00
Vegetable dumplings		
- funghi orecchia, verdure, germogli di soia, fensi -		
姜黄虾饺	Ravioi di gamberi al curcuma e lemongrass (3 pz)	€ 6,00
Turmeric and shrimps dumplings		
水晶饺	Ravioi cristallo di gamberi (3 pz)	€ 5,00
Crystal dumplings		
- tipatica, amido di patate, gamberi, bambù -		
鱿鱼饺	Ravioi di calamaro e nero di seppia (3 pz)	€ 5,00
Squid dumplings		
- cipolla, zenzero -		
烤鸭饺	Ravioi all'anatra pechinese (3 pz)	€ 6,00
Duck dumplings		
- cipollotto, salsa hoisin -		

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, gamberi sono surgelati

RISO - PASTA

Rice and noodles

饭面类

白饭	Riso bianco	€ 4,00
White rice		
广东饭	Riso alla cantonese	€ 7,00
Cantonese rice		
- prosciutto, uova, piselli -		
荷香糯米	Riso glutinoso con pollo nella foglia di loto al vapore	€ 10,00
Glutinous rice with chicken in lotus leaf		
- carota, cipolla, shiitake -		
咖喱饭	Riso saltato con curry piccante e pollo	€ 11,50
Sauteed rice with curry		
- uova, cipolla -		
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè	€ 13,00
Crispy rice with shrimps in satè sauce		
- carote, porri -		
虾炒米粉	Spaghetti di riso saltati con gamberi e lemongrass	€ 13,00
Rice vermicelli with shrimps		
- uova, cipollotto, verdure -		
牛肉粉丝	Spaghetti di soia con vitello	€ 12,50
Fensi with veal		
- funghi shiitake, bambù, cipollotto -		
泰式米粉	Pad Thai (tagliatelle di riso)	€ 13,00
Pad Thai (rice tagliatelle)		
- gamberi, fish tofu, germogli di soia, aglina -		
虾乌冬面	Udon saltati con gamberi	€ 13,00
Udon with shrimps		
- uova, verdure, peper e limone -		

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, pollio, vitello, pollo, anatra, agnello, patate, sono surgelati

PESCE - CARNE

Shrimps - fish - chicken - veal - duck

海鲜类 - 鸡鸭牛肉类

XO酱虾	Gamberi in salsa XO	€ 11,00
Prawns in XO sauce		
- porri, peperoni corno di bue di Carmagnola -		
- zucchini -		
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan	€ 11,00
Salt and Sichuan pepper shrimps		
- cipolla -		
辣虾	Gamberi in salsa piccante	€ 11,00
Shrimps in spicy sauce		
- cipolla, peperoni corno di bue di Carmagnola -		
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollotto e zenzero	€ 16,00
Sauteed sea bream		
- peperoni corno di bue di Carmagnola -		
- salsa satè -		
糖醋鸡	Pollo in salsa agrodolce	€ 10,00
Sweet and sour chicken		
- peperoni corno di bue di Carmagnola -		
- cipolla, mela, carota -		
杏仁鸡丁	Pollo con mandorle	€ 9,00
Chicken with almonds		
土豆鸡丁	Pollo saltato con patate	€ 9,00
Chicken with potatoes		
- carote, cipollotto, pasta fagioli di soia -		
烤鸭	Anatra arrosto	€ 15,00
Roast duck		
豆豉牛肉	Vitello saltato con semi di soia neri fermentati	€ 10,50
Veal with black soybeans		
- porri, peperoni corno di bue, zucchini -		
双冬牛肉	Vitello con bambù e funghi shiitake	€ 10,50
Veal with bamboo and shiitake		
咖喱牛肉	Vitello in salsa curry	€ 10,50
Veal in curry sauce		
- cipolla, peperoni corno di bue di Carmagnola -		
葱羊羊肉	Agnello saltato con cipolla, zenzero e cumino	€ 12,00
Sautes lamb with ginger and onion		
- cipollotto, peperoncino, pepe, alloro -		

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, orate, vitello, pollo, anatra, agnello, patate, sono surgelati

VERDURE e DOUFU

Vegetables and doufu

菜类

炒小白菜	Fakchoi saltati e funghi shiitake	€ 8,50
Sauteed pakchoi		
- aglio -		
炒什锦菜	Verdure fresche saltate (a seconda della stagionalità)	€ 7,00
Sauteed mixed vegetables		
- radici di loto -		
炸红薯	Pate dolci con salsa al sesamo	€ 7,00
Fries sweet potatoes with sesame sauce		

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: radici di loto, patate dolci, sono surgelati

DOLCI

Dessert

Tang yuan fritti o in brodo		€ 4,00
Fried or boiled tang yuan		
Mochi al tè matcha	(latte di soia)	€ 4,00
Matcha mochi		
Gelato fritto o nutella frita		€ 4,50
Fried ice cream		
Budino di mango		€ 4,00
Mango pudding		
Sorbetto al mandarino e zenzero		€ 5,00
Tangerine sorbet		
Lemon sorbet		€ 4,00
Soufflé al pistacchio		€ 5,00
Pistachio soufflé		
Soufflé al cioccolato con zenzero candito		€ 5,00
Chocolate soufflé with candied ginger		
Meringata		€ 5,00
Meringue		
Scigno di mele e mandorle		€ 6,50
Apple and almonds cake		
Scigno di pere e cioccolato		€ 6,50
Pear and chocolate cake		
Cocco ripieno		€ 6,50
Coconut ice cream		
Torroncino affogato al caffè		€ 5,00
Nougat with coffee		
Biscotto della fortuna		€ 1,00
Fortune cookie		

I piatti con i simboli contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.
Vedere i simboli a fine menù.



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”

SABAUDO

ottenuto con nocciola Piemonte IGP Bio con crema di gianduia e nocciole caramellate

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		
Menabrea bionda alla spina piccola		€ 3,00
Menabrea bionda alla spina media		€ 4,50
Menabrea bianca Weiss alla spina piccola		€ 3,50
Menabrea bianca Weiss alla spina media		€ 5,00
Thailandese Chang 32 cl		€ 3,50
Giapponese Asahi 50 cl		€ 5,50
Cinese Tsingtao 64 cl		€ 5,50
Cinese Tsingtao Ipa 33 cl		€ 4,00
Cinese Tsingtao Pure Draft 31,6 cl		€ 3,50
Forst 0,0% (analfolica) 33 cl		€ 3,50
Artigianali SOR&LAMà Val di Susa		
Slurp - Pils con luppoli americani	33 cl	€ 5,00
Wow - Ale rossa doppio malto	33 cl	€ 5,00
Bibite		
Coca cola 33 cl		€ 3,00
Coca Zero 33 cl		€ 2,00
Fanta 33 cl		€ 3,50
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

CARTELLINO 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 LATTICINI	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 AVVISI 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.