

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 Mosso Giacomo
- Peperone rosso 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:
Il Giardino di ArSun – cavolo cinese, cavolo cappuccio, cavolo verza, pakchoi, broccoli
Azienda agricola Koncaglia Bio – mele

ANTI PASTI

Appetizers
开胃菜

蜆高沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz) Shrimp salad nests - salsina di drago, verdore, carote - 	€ 6,00
朝鲜蓊沙拉	Insalata di carciofi Artichokes salad	€ 6,00
炸朝鲜蓊	Carciofi fritti Fried artichokes 	€ 6,00
炸越南卷	Involtrini vietnamiti (2 pz) Fried vietnamese rolls - maiale, cipollotto, carote, spaghetti di soia, sabb, funghi orecchia -  	€ 4,00
炸藕片	Radici di loto fritte Fried lotus roots 	€ 4,50
炸冬菇	Funghi Shitake fritti Fried shiitake 	€ 6,00
炸云吞	Wanton fritti (3 pz) Fried wanton - cipolla, carote, cipollotto - 	€ 6,00
春卷	Involtrini primavera (2 pz) Spring rolls - cipollotto, cipolla, carota, maiale - 	€ 3,00
虾卷	Cavolini di gamberi (2 pz) Shrimp rolls - cipollotto  	€ 4,00
炸虾片	Nuvole di drago Dragon crackers 	€ 4,00
什锦海藻	Insalata di alghe miste (poco piccante) Seaweed mixed - carote, mango - 	€ 6,00
丁鱼沙拉	Tinca affumicata di Ceresole d'Alba  con muer (funghi orecchia) e coriandolo	€ 8,50
鳗鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo  - carciofi -  - carote - 	€ 9,50
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti-6 pz) Fried shrimp - sesamo 	€ 9,00

 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, pollo, biondo, maiale, alghe sono surgelati.

Coperto € 2,50

RAVIOLI - ZUPPE

Dumplings - soup
点心类 – 汤

蒸肉饺	Ravioli di maiale (zheng jiao 3 pz) Steamed dumplings - maiale, verdure - 	€ 4,00
锅贴	Ravioli di maiale brasati (guo tie 3 pz) Braised dumplings - maiale, verdure - 	€ 4,50
素饺	Ravioli vegetariani (su jiao 3 pz) Vegetable dumplings - funghi orecchia, verdure, germogli di soia, fensi - 	€ 4,00
姜黄虾饺	Ravioli di gamberi al curcuma e lemongrass (3 pz) Turmeric and shrimp dumplings 	€ 6,00
水晶饺	Ravioli cristallo di gamberi (3 pz) Crispy dumplings - cipolla, amido di patate, gamberi, biondo - 	€ 5,00
烤鸭饺	Ravioli all'anatra pechinese (3 pz) Duck dumplings - cipollotto, salsa hoisin - 	€ 6,00
鱿鱼饺	Ravioli di calamaro e nero di seppia (3 pz) Squid dumplings - cipolla, zenzero -  	€ 5,00
米粉汤	Spaghettoni di riso in brodo con gamberi Rice noodles in broth with shrimps - verdure, germogli di soia, carote, uova, cipollotto, olio di sesamo -  	€ 13,00
牛肉乌冬面汤	Udon in brodo con vitello  Udon in broth with veal - uova, carote, verdure, germogli di soia, funghi muer -  	€ 13,00

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: involtini, gamberi, seppi, pollo, vitello sono surgelati.

RISO - PASTA

Rice and noodles
饭面类

白饭	Riso bianco White rice	€ 4,00
广东饭	Riso alla cantonese Cantonese rice - prosciutto, uova, piselli - 	€ 7,00
荷香糯米	Riso glutinoso con pollo nella foglia di loto al vapore Glutinous rice with chicken in lotus leaf - cipolla, carota, cipollotto, shiitake - 	€ 10,00
咖喱饭	Riso saltato con curry piccante e pollo Sautéed rice with curry - uova, cipolla - 	€ 11,50
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè Crispy glutinous rice with shrimps in salt sauce - carote, porri - 	€ 13,00
菜年糕	Momo (gnocchi di riso) con verdure Momo with vegetables - uova, sesamo - 	€ 11,00
虾炒米粉	Spaghettoni di riso saltati con gamberi e lemongrass Rice vermicelli with shrimps - uova, cipollotto, verdure -  	€ 13,00
牛肉粉丝	Spaghettoni di soia con vitello  Fensi with veal - funghi shiitake, biondo, cipollotto - 	€ 12,50
泰式米粉	Pad Thai (tagliatelle di riso) Pad Thai rice tagliatelle - gamberi, fish toulou, germogli di soia, aglio -  	€ 13,00
牛肉米粉	Tagliatelle fresche di riso con vitello  e gamberi Rice tagliatelle with beef - cipollotto di soia, funghi shiitake, cipollotto - 	€ 13,00
虾乌冬面	Udon saltati con gamberi Udon with shrimps - uova, verdure, peper e limone -  	€ 13,00
担担面	Dan Dan Mian con vitello  (piccante) Dan Dan Mian with veal - pakchoi, cipollotto - 	€ 13,00

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, seppi, pollo, vitello sono surgelati.

PESCE

Shrimps and fish
海鲜类

XO蜆大虾	Gamberoni in salsa XO Prawns in XO sauce - porri, peperoni corni di bue di Carmagnola  , zucchine - 	€ 16,00
椰虾大虾	Gamberoni stufati con latte di cocco e curry (piccante) Prawns stewed with coconut milk and curry - melanzane, biondo - 	€ 16,00
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan Salt and Sichuan pepper shrimps - cipolla - 	€ 11,00
辣虾	Gamberi saltati in salsa piccante Shrimps in spicy sauce - cipolla, peperoni corni di bue di Carmagnola  	€ 11,00
柠檬汁虾	Gamberi in salsa limone Shrimps in lemon sauce 	€ 11,00
朝鲜蓊炒虾	Gamberi saltati con carciofi Shrimps with artichokes 	€ 11,00
香酥目鱼	Seppi croccanti con semi di soia tostiti (piccante) Crispy cuttlefish with soybeans - sedano rosso di Orbassano  , carote, peperoncino - 	€ 11,50
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollotto e zenzero Sautéed sea bream - peperoni corni di bue di Carmagnola  , salsa satè - 	€ 16,00
清蒸鱼	Filetti di orata al vapore Steamed sea bream - cipollotto, zenzero, peperoni corni di bue di Carmagnola  	€ 16,00
清蒸大菱鲜	Filetto di rombo al vapore Steamed flounder - cipollotto, zenzero, peperoni corni di bue di Carmagnola  	€ 22,00

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, gamberi, seppi, calamaro, uole sono surgelati.

CARNE

Chicken-duck-veal
鸡鸭牛肉类

糖醋鸡	Pollo in salsa agrodolce Sweet and sour chicken - peperoni corni di bue di Carmagnola  , cipolla, mela, carota - 	€ 10,00
杏仁鸡丁	Pollo con mandorle Chicken with almonds 	€ 9,00
土豆鸡丁	Pollo saltato con patate Chicken with potatoes - carote, cipollotto, pasta fagioli di soia - 	€ 9,00
椰奶鸡	Pollo stufato nel latte di cocco e curry (piccante) Chicken with coconut milk and curry - melanzane, biondo - 	€ 13,00
铁盆鸭	Anatra alla piastra con zenzero e cipollotto Duck on metal plate 	€ 15,00
北京烤鸭	Anatra alla pechinese Peking duck - cialdo, cipollotto, carota, carote - 	€ 17,00
朝鲜蓊牛肉	Vitello  saltati con carciofi Veal with artichokes 	€ 10,50
双冬牛肉	Vitello  con bambù e funghi shiitake Veal with bamboo and shiitake - 	€ 10,50
咖喱牛肉	Vitello  in salsa curry Veal in curry sauce - cipolla, peperoni corni di bue di Carmagnola  	€ 10,50
葱姜羊肉	Agnello saltato con cipolla, zenzero e cumino Sautéed lamb with ginger and onion - cipollotto, peperoncino, pepe, alloro - 	€ 12,00

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: vitello, pollo, anatra, patate, agnello, sono surgelati.

VERDURE e DOUFU

Vegetables and doufu
菜类

炒小白菜	Pakchoi e funghi shiitake saltati Sautéed pakchoi and shiitake - aglio - 	€ 8,50
炒什锦菜	Verdure fresche saltate (a seconda della stagionalità) Sautéed mixed vegetables  - radici di loto - 	€ 7,00
冬北茄子	Melanzane alla Dong Bei Dong Bei style aubergines - cipollotto, pasta fagioli di soia, vitello -  	€ 8,50
麻婆豆腐	Mapo doufu (piccante) - cipollotto, vitello -  , peperoni corni di Carmagnola 	€ 10,00
炸红薯	Patate dolci fritte con salsa al sesamo Fries sweet potatoes with sesame sauce 	€ 7,00

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, edamame sono surgelati.

DOLCI

Dessert

Tang yuan fritti o in brodo		€ 4,00
Mochi al tè matcha 	(latte di soia)	€ 4,00
Matcha muchi 		€ 3,50
Gelato fritto o nutella frita		€ 4,50
Fried ice cream  		€ 4,00
Budino di mango		€ 4,00
Sorbetto al mandarino e zenzero		€ 5,00
Sorbetto al limone		€ 4,00
Pistacchio 		€ 5,00
Chocolate soufflé 		€ 5,00
Soufflé al pistacchio con zenzero candito 		€ 5,00
Meringata 		€ 5,00
Scrigino di mele e mandorle		€ 6,50
Scrigino di pere e cioccolato		€ 6,50
Cocco ripieno		€ 6,50
Torroncino affogato al caffè		€ 5,00
Biscotto della fortuna		€ 1,00

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 attitudini e competenze con la passione. Questa fusione è il segreto fondamentale che ci permette di proporvi un gelato ottenuto dalla miscela dei perfetti 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 Piemontese 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% (analcolica) 33 cl		€ 3,50

Artigianali SORàLAMà 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		€ 3,00
Acqua tonica bio 20 cl		€ 3,50
Limonata bio 27,5 cl		€ 3,50
Fanta 33 cl		€ 3,00
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 Arachidi di drago, verdore, carote -	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
LIVIA	Le uova rientrano in moltissime preparazioni, ingrediente principale in alcune insalate
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 yogurt, 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	Amplamente utilizzata per conservare cibi,