Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

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 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
Il Giardino di ArSun – cavolo cinese, cavolo cappuccio, pakchoi, peperoncini

ANTIPASTI

Appetizers

开胃菜

虾窝沙拉	Nidi di insalata con gamberi (3 pz) Shrimps salad nests - nuvole di drago, verdure, carote-	€ 6,00
炸越南卷	Involtini vietnamiti（2 pz） Fried vietnamese rolls - maiale, cipolle, carote, spaghetti di soia, satè, funghi orecchia -	€ 4,00
炸藕片	Radici di loto fritte Fried lotus roots	€ 4,50
炸冬菇	Funghi Shitake fritti Fried shitake	€ 6,00
炸朝鲜蓟	Carciofi fritti Fried artichokes	€ 6,00
春卷	Involtini primavera (2 pz) Spring rolls - cavolo, cipolla, carota, maiale -	€ 3,00
虾卷	Involtini di gamberi (2 pz) Shrimp rolls -cipollotto-	€ 4,00
炸虾片	Nuvole di drago Prawn 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 Smoked tench - carote -	€ 8,50
鳗鱼沙拉	Anguilla affumicata con muer (funghi orecchia) e coriandolo Smoked eel - carote -	€ 9,50
芝麻虾	Gamberi coda di fenice (fritti-6 pz) Fried shrimps - 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, bambù, loto, maiale, alghe sono surgelati.

Coperto € 2,50

RAVIOLI

Dumplings

点心类

蒸肉饺	Ravioli di maiale (zheng jiao 3 pz) Steamed dumplings - maiale, verdurev -	€ 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 shrimps dumplings	€ 6,00
水晶饺	Ravioli cristallo di gamberi (3 pz) Criystal dumplings - tapioca, amido di patate, gamberi, bambù -	€ 5,00
鱿鱼饺	Ravioli di calamaro e nero di seppia (3 pz) Squid dumplings - cipolla, zenzero -	€ 5,00
烤鸭饺	Ravioli all’anatra pechinese (3 pz) Duck dumplings - cipollotto, salsa hoisin -	€ 6,00
米粉汤	Spaghetti di riso in brodo con gamberi Soup of rice noodles with shrimps -verdure, alga Kombu, germogli di soia, carote, uova, cipollotto, olio di sesamo-	€ 13,00
菜乌冬面汤	Udon in brodo con verdure e alga kombu Udon soup -uova, carote, verdure, germogli di soia, cipollotto-	€ 13,00
酸辣汤	Zuppa agropiccante Spicy sour soup -doufu, pollo, uova, zacai, funghi shitake-	€ 9,00

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: ravioli, gamberi 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
咖喱饭	Riso saltato con curry piccante e pollo Sauteed rice with curry - uova, cipolla - ●	€ 12,00
香酥饭团	Riso croccante con gamberi in salsa satè Crispy rice with shrimps in satè sauce - carote, porri - ●●●	€ 13,00
虾炒米粉	Spaghetti di riso saltati con gamberi e lemongrass Rice vermicelli with shrimps - uova, cipollotto, verdure - ●●●	€ 13,00
牛肉粉丝	Spaghetti di soia con vitello 🐌 Fensi with veal - funghi shitake, bambù, cipollotto - ●●	€ 13,00
泰式米粉	Pad Thai (tagliatelle di riso) Pad Thai rice tagliatelle - gamberi, fish toufu, germogli di soia, aglina - ●●●●●	€ 13,00
虾乌冬面	Udon saltati con gamberi Udon with shirimps - uova, verdure, pepe e limone -●●●●	€ 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, seppie, pollo, vitello sono surgelat

PESCE - CARNE

Shrimps - fish - chicken - veal - duck

海鲜类 - 鸡鸭牛肉类

XO酱虾	Gamberi in salsa XO Prawns in XO sauce - porri, peperoni corno di bue di Carmagnola 🐌 zucchine - ●●●	€ 11,00
椒盐虾	Gamberi nel guscio al sale e pepe di Sichuan Salt and Sichuan pepper shrimps - cipolle - ●	€ 11,00
辣虾	Gamberi in salsa piccante Shrimps in spicy sauce - cipolla, peperoni corno di bue di Carmagnola 🐌 - ●	€ 11,00
朝鲜蓟炒虾	Gamberi saltati con carciofi Shrimps with artichokes ●● - cipolla -	€ 11,00
干炒鱼条	Bocconcini di orata con cipollotto e zenzero Sauteed sea bream - peperoni corno di bue di Carmagnola 🐌 , salsa sate - ●●●●	€ 16,00
糖醋鸡	Pollo in salsa agrodolce Sweet and sour chicken - peperoni corno 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 patatoes - carote, cipollotto, pasta fagioli di soia - ●●	€ 9,00
烤鸭	Anatra arrosto Roast duck ●●	€ 15,00
朝鲜蓟牛肉	Vitello 🐌 saltato con carciofi Veal with artichokes ● - cipolla -	€ 11,00
双冬牛肉	Vitello 🐌 con bambù e funghi shitake Veal with bamboo and shitake- ●●	€ 11,00
咖喱牛肉	Vitello 🐌 in salsa curry Veal in curry sauce - cipolla, peperoni corno di bue di Carmagnola 🐌 - ●●	€ 11,00
葱姜羊肉	Agnello saltato con cipolla, zenzero e cumino Sautees 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: gamberi, gamberoni, seppie, orate, vitello, pollo, anatra,agnello, patate, sono surgelati

VERDURE

Vegetables

菜类

炒小白菜	Pakchoi saltati e funghi shitake Sauteed pakchoi - aglio -	€ 8,50
炒什锦菜	Verdure fresche saltate (a seconda della stagionalità) Sauteed mixed vegetables ● - radici di loto -	€ 7,00
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, sono surgelati

DOLCI

Dessert

Tang yuan fritti o in brodo Fried or boiled tang yuan ●	€ 4,00
Mochi al tè matcha (latte di soia) Matcha mochi ●●	€ 4,00
Gelato fritto o nutella fritta Fried ice cream ●●●●	€ 4,50
Budino di mango Mango pudding ●	€ 4,00
Sorbetto al mandarino e zenzero Tangerin sorbet	€ 5,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 4,00

Dolce al pistacchio e lampone Pistachio and raspberries cake ●●●	€ 6,50
Soufflé al cioccolato con zenzero candito Chocolate soufflé with candied ginger ●●●	€ 5,00
Scrigno di mele e mandorle Apple and almonds cake ●●●●	€ 6,50
Scrigno di pere e cioccolato Pear and chocolate cake ●●●	€ 6,50
Dolce al cocco e mango (vegano) Coconut and mango cake -●	€ 6,50
Biscotto della fortuna Fortune cookie ●	€ 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
gelato a modo nostro

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% (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
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

CARTELLO 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 L ATTICINI	*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 AVVISA 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.