



Il ristorante Leon d'Oro è una storia che inizia negli anni 30, quando era un ristorante tradizionale veneziano, da qui il nome che si ispira al simbolo della città. Negli anni il locale cambiò varie proprietà, fino a quando nel lontano 1979 Loy Wing Ken di Hong Kong, uno dei primi veri Chef di cucina cinese a Milano, lo prende in gestione e ne eredita il nome.

Con il tempo il Leon d'Oro si è evoluto, vivendo il suo presente senza dimenticare le sue origini, presentando un suo stile che è frutto delle due culture culinarie in cui i figli sono nati e cresciuti: quella Italiana e quella Asiatica.

The Leon d'Oro restaurant is a story that begins in the 1930s, when it was a traditional Venetian restaurant, hence the name that is inspired by the symbol of the city. Over the years the restaurant changed various ownership, until in 1979 Loy Wing Ken from Hong Kong, one of the first true Chinese chefs in Milan, took over and inherited its name.

Over time, Leon d'Oro has evolved, living its present without forgetting its origins, presenting its own style that is the result of the two culinary cultures in which the children were born and raised: the Italian and the Asian.



In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

Gentili clienti, Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il personale è a vostra disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: 1. Cereali contenenti glutine 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 latte 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio 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 sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi I piatti/ingredienti presenti nel menu contrassegnati con ( ) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. In questo esercizio viene servita acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03.

Dear customers, We invite you to inform our personnel about any of your allergies or intolerance to certain allergens before ordering. During food preparation in the kitchen accidental crosscontamination cannot be excluded, therefore our dishes can contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 1169/11 Annex II: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soy and products thereof 7. Milk and products thereof 8. Nuts 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame seeds and products thereof 12. Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupins and products thereof 14. Molluscs and products thereof Dishes marked with ( ) in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04. All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04. In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03



In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# Il Leone d'Autunno

## Involtino d'Autunno 4.50€

*Cono con tartare di manzo in salsa yakiniku, caprino con pepe di Sichuan e Shiso*  
*Cone with beef tartare in yakiniku sauce, goat cheese with Sichuan pepper and basil cream*  
烤肉醬韃靼牛肉錐、川椒山羊奶酪和羅勒奶油

## Bao di Terra 8.00€

*Bao al vapore con carne e funghi shiitake ed edamame e tartufo*  
*Steamed bao with meat and shiitake mushrooms and edamame and truffle*  
肉香菇毛豆松露蒸包

## Tesoro del mare 14.00€

*Baccalà al vapore in brodetto stile Hong Kong, corallo al pomodoro e mayonese di mango*  
*Steamed cod in Hong Kong-style broth, tomato coral and mango mayonnaise*  
港式清湯鱈魚、番茄珊瑚和芒果蛋黃醬

## Il boccone dell'Imperatore 13.50€

*Guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 12 ore e shiitake*  
*Beef cheek cooked at low temperatures for 12 hours and shiitake*  
牛頰肉低溫煮 12 小時和香菇

## Il Drago d'Autunno 14.00€

*Uramaki con anguilla cotta in salsa teriyaki, avocado e crema i funghi shiitake*  
*Uramaki with eel cooked in teriyaki sauce, avocado and cream of shiitake mushrooms*  
紅燒鰻魚捲和香菇



In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# I GOLD

## **Bao di Carne 6.50€**

*Pane al vapore cinese con lonza di maiale marinata con salsa piccante coreana e guacamole al limone e lime*  
*Chinese steamed bread with pork loin marinated with Korean hot sauce and lemon and lime guacamole*  
韓國辣醬和檸檬和酸橙鱷梨醬醃製的豬里脊肉饅頭

## **Bao di Salmone 7.00€**

*Pane al vapore cinese con salmone crudo con salsa piccante thailandese e guacamole al limone e lime*  
*Chinese steamed bread with raw salmon with thai hot sauce and lemon and lime guacamole*  
中國饅頭配生鮭魚配泰式辣醬、檸檬和酸橙鱷梨醬

## **DIMSUM MIX (6 pezzi) 9.50€**

*Raviolo di carne, di gamberi, di branzino, edamame e tartufo, di seppia e polipo e zafferano*  
*6 Dumplings: meat, shrimp, Sea bass, edamame and truffle, squid and octopus with saffron*  
6 種餃子: 蒸餃, 蝦餃、鱸魚、毛豆和松露、魷魚和章魚配藏紅花

## **Xialongbao (4 pezzi) 6.00€**

*Ravioli di carne al vapore tradizionale shanghaiense con il brodo interno serviti con aceto cinese e zenzero fresco*  
*Meat soup steam dumplings*  
小籠包

## **Perline di Gamberi (4 pezzi) 8.00€**

*Perle di Gamberi tritati con castagne d'acqua servite con una salsa agrodolce e leggermente piccante*  
*Prawn pearls with water chestnuts served with a sweet and sour and slightly spicy sauce*  
蝦珍珠



## **Uramaki Mediterraneo (8 pezzi) 19.00€**

*Roll con gambero cotto, astice cotto al vapore, pomodorino, olio EVO, cipolla rossa di Tropea e maionese*  
*Seared prawns with lobster, cherry tomato, cherry tomato, red Tropea Onion and Japanese mayonese*  
地中海肉捲: 烤大蝦配龍蝦、櫻桃番茄、櫻桃番茄、紅洋蔥和日本蛋黃醬

## **Uramaki Shiso roll (8 pezzi) 19.00€**

*Roll con gambero cotto, astice cotto al vapore, shiso, avocado, salsa terriyaki e mayonese giapponese*  
*Seared prawns with lobster, avocado, shiso leave, teriyaki sauce and Japanese mayonese*  
烤大蝦配龍蝦、鱷梨、紫蘇葉、照燒醬和日本蛋黃醬

## **Uramaki Black Tiger (8 pezzi) 12.00€**

*Roll con gamberoni in tempura, riso nero e salmone scottato alla fiamma e maionese*  
*Tempura prawns, black rice, seared salmon and Japanese mayonese*  
黑虎卷: 天婦羅大蝦、黑米、烤三文魚和日本蛋黃醬

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato



### **Uramaki TNT (8 pezzi) 13.00€**

*Roll di filetto di tonno, olio tartufato e scaglie d'oro*

*Uramaki roll with tuna fillet, truffle oil and gold flakes*

卷配金槍魚片、松露油和金片

### **Caesar Roll (8 pezzi) 13.00€**

*Pollo grigliato in salsa teriyaki con pastafillo iceberg e mayonese, avvolto in un foglio di soia (NO NORI)*

*Grilled chicken with teriyaki sauce, served with pasta fillo, iceberg salad and Japanese mayonese*

烤雞肉配照燒醬，佐以意大利面、冰山沙拉和日式蛋黃醬



### **Uramaki Pink Lady (8 pezzi) 13.00€**

*Roll con salmone crudo, gambero cotto, avocado e Philadelphia, avvolto in un foglio di soia (NO NORI)*

*Uramaki roll with salmon, seared prawns, avocado and Philadelphia*

粉紅淑女卷: 三文魚、烤大蝦、鱈梨和費城

### **Costoletta laccata 9.00€**

*Ribs di maiale cotto a bassa temperatura per 6 ore e mezza finalizzata in forno con una laccatura al miele*

*Pork ribs cooked at low temperature for 6 and half hours and then finalized in the oven with honey*

叉燒排骨-低溫烹調法

### **Anatra Laccata 11.00€**

*Un quarto d'anatra marinata per 24 ore con spezie anice stellato, cannella e cotta al forno*

*A quarter of a duck marinated for 24 hours with star anise spices, cinnamon and baked in the oven*

烤鴨



### **Branzino Sale e Pepe 18.00€**

*Branzino sfilettato, saltato con sale e pepe di Sichuan*

*Filletted sea bass, sauteed with Sichuan salt and pepper*

蕉鹽鱸魚

### **Pasta al The Verde con bottarga di muggine 9.00€**

*Pasta al Macha giapponese con salmone e bottarga di muggine condite con olio EVO*

*Japanese Macha noodles with salmon and mullet bottarga*

日本抹茶麵配三文魚和鱈魚



### **Riso alla Leon D'Oro 5.00€**

*Riso saltato con spezie di ChaoShan (arachidi in polvere, cumino, sesamo bianco, pepe, anice stellato), verdure e pollo*

*Sauteed Rice with ChaoShan Spices (Groundnut Peanuts, Cumin, White Sesame, Pepper, Star Anise) and chicken*

沙茶炒飯



= Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## PER INIZIARE – TO START

 **Tartare di Salmone con avocado** **10.00€**

*Tartare di Salmone con Avocado condito con Olio Evo, colatura di alici e alghe goma wakame*  
*Salmon Tartare with Avocado with Extra Virgin Olive Oil, anchovy sauce and goma wakame seaweed*

生三文魚鱈梨配特級初榨橄欖油、鯷魚醬和戈馬裙帶菜海藻

 **Tartare di Tonno con Mango** **12.00€**

*Tartare di Tonno con Mango condito con Olio Evo, colatura di alici e alghe goma wakame*  
*Tuna Tartare with Mango with Extra Virgin Olive Oil, anchovy sauce and goma wakame seaweed*

生金槍魚芒果配特級初榨橄欖油、鯷魚醬和戈馬裙帶菜海藻

**Tartare di Manzo** **13.00€**

*Tartare di Filetto di manzo Olio Evo e salsa Yakiniku*  
*Beef Tartare with Extra Virgin Olive Oil and Yakiniku sauce*

生牛肉配特級初榨橄欖油和烤肉醬

 **Mango Verde con Gamberi** **9.00€**

*Gamberi scottati con mango verde tagliate alla julienne condite con Olio Evo e peperoncino fresco thailandese*

*Seared prawns with green mango seasoned with extra virgin olive oil and fresh Thai chilli*

青芒果烤蝦和胡蘿蔔絲，用特級初榨橄欖油、鳳尾魚醬和新鮮泰國辣椒調味

**Tataki di Salmone** **10.00€**

*Salmone scottato con sesamo e servito con salsa teriyaki*  
*Seared salmon with sesame and served with teriyaki sauce*

芝麻三文魚配照燒醬

**Tataki di Tonno** **12.00€**

*Tonno scottato con sesamo e servito con salsa teriyaki*  
*Seared Tuna with sesame and served with teriyaki sauce*

芝麻金槍魚配照燒醬

 **Carpaccio di carne in carammelo di sale** **12.00€**

*Carpaccio di filetto scottato e condito con sale caramellato*

*Beef carpaccio with caramelized salt*

生牛肉片配焦糖鹽

**Carpaccio misto in salsa ponzu** **12.00€**

*Carpaccio misto di pesce servito con salsa a base di Yuzu, Lime e Soia*

*Mixed fish carpaccio served with Yuzu, Lime and Soya sauce*

生魚片配柚子、酸橙和醬油

**Gamberi in Pastafillo (6 pezzi)** **9.00€**

*Gamberi avvolti nella Pastafillo servito con una maionese di mango*  
*Shrimp wrapped in Pastafillo served with a mango-based mayonnaise*

龍鬚蝦

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## Dimsum (4 pezzi)

 **Involtino primavera (1 Pezzo) 2.00€**

*Classico Involtino primavera tutto fatto in casa*

*Classic Spring Roll home made*

春捲

  **Ravioli di edamame e tartufo 5.00€**

*Ravioli al vapore con pasta di cristallo, edamame e crema di tartufo*

*Steamed dumplings with crystal paste, edamame and truffle cream*

毛豆和松露奶油蒸餃

 **Ravioli di polpo con zafferano 8.00€**

*Ravioli al vapore con pasta di cristallo, polpo e zafferano*

*Steamed dumplings with crystal paste, octopus and saffron*

章魚和藏紅花蒸餃

**Ravioli di carne (anche alla piastra) 4.00€**

*Ravioli di carne classico con carne e cavolo cinese*

*Classic meat dumplings with meat and Chinese cabbage*

蒸餃

 **Ravioli di gamberi 5.00€**

*Classici ravioli di gamberi con pasta di cristallo e castagne d'acqua*

*Classic shrimp ravioli with crystal paste and water chestnuts*

蝦餃

 **Ravioli di branzino 8.00€**

*Ravioli al vapore con pasta di cristallo, branzino e barbabietola*

*Steamed dumplings with crystal paste, sea bass and beetroot*

鱸魚餃

**Ravioli in salsa malese 6.00€**

*Ravioli scottati con pasta all'uovo gamberi servito con crema d'arachidi leggermente piccante*

*Seared ravioli with shrimp egg pasta served with slightly spicy peanut cream*

馬來餛飩

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## **Ravioli Xiaomai (anche alla piastra) 6.00€**

*Classici ravioli al vapore con carne e gamberi*  
*Classic steamed dumplings with meat and prawns*

燒賣

## **Ravioli Manzo e Tartufo 8.00€**

*Ravioli al vapore di manzo con crema al tartufo*  
*Steamed beef dumplings with truffle cream*

松露奶油牛肉餃子

## **Ravioli Granchio 8.00€**

*Classici ravioli al vapore di granchio*  
*Classic steamed crab dumplings*

蟹餃子



## **Ravioli di Verdure 4.00€**

*Classici ravioli al vapore di verdure*  
*Classic steamed vegetable dumplings*

素餃

## **Zuppe**

### **Zuppa Pechinese 5.00€**

*Classica zuppa Agropiccante con gamberi, piselli, tofu e uovo*  
*Classic spicy sour soup with shrimp, peas, tofu and egg*

酸辣湯



### **Zuppa di Miso 5.00€**

*Classica zuppa di miso con tofu e alghe wakame*  
*Classic miso soup with tofu and wakame seaweed*

味噌湯



### **Zuppa Leon D'Oro 5.00€**

*Zuppa storica del ristorante lasciata cuocere per 4 ore a fuoco lento*  
*Historic soup from the restaurant left to simmer for 4 hours on low heat*

老火湯

### **Zuppa Wanton 5.00€**

*Brodo leggero con wanton di carne*  
*Light broth with meat wanton*

餛飩湯

= Vegetariano

= Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato



# Uramaki – 8 pezzi

## Dragon Roll 12.00€

*Roll di Anguilla laccata in salsa terriyaki, avocado*  
*Uramaki roll with Grilled eel roll in terriyaki sauce and avocado*

鰻魚捲

## Rainbow 12.00€

*Gamberi scottati con misto di pesce (Tonno, Salmone, Orata e Branzino) e avocado, servito con salsa terriyaki*  
*Seared prawns with mixed fish (Tuna, Salmon, Sea Bream and Sea bass) and avocado, served with terriyaki sauce*

彩虹卷烤大蝦配混合魚（金槍魚、鮭魚、鯛魚和鱸魚）和鱈梨，佐以照燒醬



## Aburi Rainbow 12.00€

*Gamberi scottati con misto di pesce (Tonno, Salmone, Orata e Branzino) scottati alla fiamma*  
*Seared prawns with mixed fish (Tuna, Salmon, Sea Bream and Sea bass) seared over the flame*

彩虹卷烤大蝦和混合魚（金槍魚、鮭魚、鯛魚和鱸魚）在火焰上烤



## Spicy Tuna in Thai Style 10.00€

*Roll con Tonno, avocado amalgamato con mayonese giapponese e salsa piccante thailandese*

*Roll with Tuna, avocado mixed with Japanese mayonnaise and Thai spicy sauce*

金槍魚卷、鱈梨、日式蛋黃醬和泰式辣醬



## Spicy Salmon in Thai Style 9.00€

*Roll con Salmone, avocado amalgamato con mayonese giapponese e salsa piccante thailandese*

*Roll with Salmon, avocado mixed with Japanese mayonnaise and Thai spicy sauce*

三文魚卷、鱈梨、日式蛋黃醬和泰式辣醬

## Tiger 12.00€

*Gamberone in tempura, salmone e mayonese giapponese, servito con salsa terriyaki*

*Tempura prawn, salmon and Japanese mayonnaise, served with terriyaki sauce*

天婦羅大蝦、三文魚和日本蛋黃醬，佐以照燒醬



## California 9.00€

*Gamberi scottati, filetto di salmone, avocado e maionese giapponese*

*Seared shrimp, salmon fillet, avocado and Japanese mayonnaise*

加利福尼亞卷烤蝦、鮭魚片、鱈梨和日本蛋黃醬

v

## Soft crab roll 11.00€

*Moleche dal guscio morbido giapponese, maionese giapponese e salsa terriyaki*

*Japanese soft shell crab, Japanese mayonnaise and teriyaki sauce*

日本軟殼蟹、日式蛋黃醬和照燒醬

= Vegetariano

= Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## Beef roll 13.00€

*Filetto di manzo scottato, avocado e tobiko, servito con maionese giapponese e salsa teriyaki*

*Seared beef fillet, avocado and tobiko, served with Japanese mayonnaise and teriyaki sauce*

烤牛肉片、鱈梨和魚子，佐以日式蛋黃醬和照燒醬

## Foie Gras roll 13.00€

*Foie gras cotto in salsa teriyaki avocado avvolto in un foglio di soia (NO NORI)*

*Seared beef fillet, avocado and tobiko, served with Japanese mayonnaise and teriyaki sauce*

烤牛肉片、鱈梨和魚子，佐以日式蛋黃醬和照燒醬

## Gunkan – 2 pezzi



### Gio Salmon 5.00€

*Bigne di riso con salmone esterno e tartare di salmone piccante*

*Rice puffs with external salmon and spicy salmon tartare*

外用三文魚和辣三文魚韃靼



### Gio Tuna 6.00€

*Bigne di riso con tonno esterno e tartare di tonno piccante*

*Rice puffs with external tuna and spicy tuna tartare*

外用金槍魚和辣金槍魚



### Gio Granchio 5.00€

*Bigne di riso con salmone esterno e polpa di granchio*

*Rice puffs with external salmon and crab*

外用三文魚和蟹肉泡芙



### Gio Ikura 6.00€

*Bigne di riso con salmone esterno e uova di salmone*

*Rice puffs with external salmon and salmon eggs*

外用三文魚和三文魚子

## Gunkan Filetto 5.00€

*Bigne di riso con alga esterna e tartare di manzo*

*Rice puffs with external seaweed and beef tartare*

外用海藻和生牛肉泡芙

 = Vegetariano



= Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# Dalla Terra

## **Agnello Grigliato in soia leggera 13.00€**

*Costellette d'agnello grigliato in salsa di soia leggera servito con wasabi fresco*

*Grilled lamb ribs served with fresh wasabi*

烤羊排配新鮮芥末

## **Vitello Croccante 13.00€**

*Stracetti di vitello saltati con carote e sedano, servito con piadine cotte al vapore, cipollotto e cetrioli freschi*

*Veal strips sautéed with carrots and celery, served with steamed wraps, spring onion and fresh cucumbers*

脆牛

## **Vitello Zenzero e cipollotto 11.00€**

*Vitello marinato 6 ore saltato con cipollotto e zenzero fresco*

*Veal marinated 6 hours sauteed with spring onion and fresh ginger*

薑蔥牛肉



## **Pollo alla GongBao 9.00€**

*Pollo marinato per 3 ore saltato con peperoni, cipolla e arachidi in salsa piccante*

*Chicken marinated for 3 hours sauteed with peppers, onion and peanuts in a spicy sauce*

宮保雞丁

## **Anatra alla Pechinese 27.00€**

*Anatra marinata per 24 ore con cotta al forno servito con piadine cotte al vapore, cipollotto e cetrioli freschi*

*Beijing Duck*

北京烤鴨

## **Filetto e Fois Gras 14.00€**

*Filetto di manzo scottato alla griglia con fois gras in salsa terriyaki*

*Grilled seared beef fillet with foie gras in terriyaki sauce*

烤牛柳配照燒醬鵝肝

## **Pollo ai tre bicchieri 9.00€**

*Coscia di pollo disossato saltato ai tre sapori: Zenzero ,olio di sesamo e soia*

*Boneless chicken leg sautéed with three flavors: Ginger, sesame oil and soy*

三杯雞



## **Pancetta in salsa Sichuan 9.00€**

*Pancetta saltata con peperoni cipolla e orecchie di giuda in salsa piccante*

*Sautéed bacon with peppers, onion and black wood ears in a spicy sauce*

回鍋肉

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## **Maiale in Agrodolce 9.00€**

*Bocconcini di maiale fritti saltati con peperoni in salsa agrodolce*

*Sweet-and-sourpork*

咕佬肉

## **Pollo in crosta di Mandorle 10.00€**

*Bocconcini di pollo ricoperti di mandorle affettate fritti*

*Chicken nuggets covered with fried sliced almonds*

炸杏仁雞

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## Dal Mare

 **Rombo con verdure e asparagi** 30.00€

*Rombo sfilettato saltato con verdure ed asparagi*

*Turbot sautéed with vegetables and asparagus*

蘆筍香骨左魚

 **Branzino zenzero e cipollotto** 18.00€

*Branzino sfilettato saltato con zenzero e cipollotto*

*Filleted sea bass sauteed with ginger and spring onion*

薑蔥香骨鱸魚

 **Salmone al caramello di sale** 11.00€

*Filetto di salmone al vapore condito con sale caramellato*

*Steamed salmon fillet seasoned with caramelized salt*

焦糖鹽蒸三文魚

**Salmone in Salsa Terriyaki** 11.00€

*Filetto di salmone grigliato servito con salsa terriyaki*

*Grilled salmon fillet served with teriyaki sauce*

烤三文魚片配照燒醬

**Gamberi fritti alla birra** 11.00€

*Gamberi marinati nella birra e fritti con il panko giapponese e serviti con salsa agro-dolce-piccante*

*Fried prawns with almond flakes served with a sour-sweet-spicy sauce*

杏仁片炸蝦

 **Gamberi in Sale e Pepe** 10.00€

*Gamberi saltati in sale e pepe con cipollotto*

*Prawns sautéed in salt and pepper with spring onion*

椒鹽蝦

 **Gamberi in Latte di Cocco** 11.00€

*Gamberi cotti nel latte di cocco condito con piselli e cipolla*

*Prawns in coconut milk*

椰子蝦

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# Contorni

 **Verdura cinese con funghi Shiitake** 8.00€

*Pak Choi saltati con funghi Shiitake*  
*Pak Choi sauteed with Shiitake mushrooms*

冬菇小白菜

**Fagiolini piccanti** 7.00€

*Fagiolini saltati con daikon marinato e gamberetti secchi in salsa piccante*  
*Sauteed green beans with marinated daikon and dried shrimp in a spicy sauce*

乾煸四季豆

  **Melanzane GongBao** 7.00€

*Melanzane cinesi saltati con peperoni, cipolla ed arachidi in salsa piccante*  
*Chinese eggplant sauteed with peppers, onion and peanuts in a spicy sauce*

宮保茄子

  **Kankun saltati** 7.00€

*Verdura cinese saltata*  
*Sauteed Kankun*

空心菜

 **Verdura mista con gamberi** 8.00€

*Verdura mista saltata con gamberi*  
*Mixed vegetables sauteed with prawns*

蝦炒什錦蔬菜

 **Okra Sale e Pepe** 7.00€

*Okra (conosciuta anche come "zucchina del Medioriente") saltata con sale e pepe*  
*Salt and pepper Okra*

椒鹽秋葵

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# Pasta e Riso

## Tagliatelle in Thai Style 8.00€

*Tagliatelle di riso saltate con gamberi, calamari e peperoncino fresco thailandese*

*Sauteed rice noodles with shrimp, squid and fresh Thai chili*

泰國河粉

## Gnocchi saltati misto 7.00€

*Gnocchi di riso saltati con gamberi, carne e verdure di stagione*

*Rice Gnocchi sauteed with shrimp, meat and seasonal vegetables*

什錦炒年糕

## Udon con Fiocchi di Tonno 8.00€

*Pasta Udon saltati con verdura e funghi shiitake e fiocchi katsubushi (filetto di tonno affumicato)*

*Udon pasta sauteed with vegetables and shiitake mushrooms and katsubushi flakes (smoked tuna fillet)*

烏冬麵條炒蔬菜和香菇和鱈魚乾片

## Spaghetti di Riso misti 7.00€

*Spaghetti di riso saltati con carne, gamberi e verdura di stagione*

*Sauteed rice noodles with meat, shrimps and seasonal vegetables*

什錦炒米粉

## Spaghetti di Soia misti 7.00€

*Spaghetti di soia saltati con carne, gamberi e verdura di stagione*

*Sauteed soy beans noodles with meat, shrimps and seasonal vegetables*

什錦炒粉絲

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# Sushi & Sashimi

## **Sushi Speciale 18.00€**

*Sushi misto composto da 5 nighiri misti, un uramaki da 8 pezzi e due gunkan*  
*Mixed sushi consisting of 5 mixed nighiri, one 8-piece uramaki and two gunkan*  
混合壽司 由 5 個混合握壽司、1 個 8 片 uramaki 和 2 個軍艦組成

## **Sushi Misto 14.00€**

*Sushi misto composto da 7 nighiri misti ed un hosomaki di salmone da 6 pezzi*  
*Mixed sushi consisting of 7 mixed nighiri and a 6-piece salmon hosomaki*  
由 7 個混合握壽司和 6 個三文魚細卷組成的混合壽司

## **Sashimi Speciale 20.00€**

*Sashimi di tonno, salmone, branzino, orata e gambero rosso capesante e scampi*  
*Sashimi of tuna, salmon, sea bass, sea bream and red shrimp, scallops and scampi*  
金槍魚、鮭魚、鱸魚、鯛魚和紅蝦、扇貝和海蝦的生魚片

## **Sashimi Misto 18.00€**

*Sashimi di tonno, salmone, branzino, orata e gambero crudo*  
*Tuna, salmon, sea bass, sea bream and raw shrimp sashimi*  
金槍魚、三文魚、鱸魚、鯛魚和生蝦刺身

## **Cirashi Misto 13.00€**

*Tortino di riso cotto al vapore con misto di pesce crudo*  
*Steamed rice pie with a mixture of raw fish*  
生魚拌飯



# Dolci

**Dolce al vassoio 7.00€**

*Dolci freschi da pasticceria*

*Fresh desserts*

新鮮甜點

**Mochi Gelato 5.00€**

*Dolce di riso giapponese con gelato interno*

*Japanese rice cake with ice cream inside*

日本年糕和冰淇淋

**Sorbetto 5.00€**

*Sorbet*

冰糕

**Gelato 4.00€**

*Ice cream*

冰淇淋

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

<b>Prosecco DOC Exrta Dry</b>	<b>20.00€</b>
<i>Costaross – Veneto</i>	
<b>Prosecco DOC Rosè</b>	<b>22.00€</b>
<i>Costaross - Veneto</i>	
<b>Prosecco DOC Millesimato</b>	<b>23.00€</b>
<i>Villa D'Arfanta - Venento</i>	
<b>Franciacorta Brut</b>	<b>36.00€</b>
<i>Cantina Lantieri - Lombardia</i>	
<b>Franciacorta Saten</b>	<b>38.00€</b>
<i>Cantina Lantieri - Lomabardia</i>	
<b>Franciacorta brut “Cuvee Prestige”</b>	<b>60.00€</b>
<i>Ca del Bosco - Lombardia</i>	
<b>Franciacorta brut “Alma”</b>	<b>60.00€</b>
<i>Bellavista - Lombardia</i>	
<b>Champagne Premier Cru</b>	<b>70.00€</b>
<i>De Vilmont</i>	
<b>Champagne Millesimè</b>	<b>90.00€</b>
<i>De Vilmont</i>	

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## VINI BIANCHI

<b>Pecorino DOC Le Terre dell'Abate</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Zaccagnini – Abruzzo</i>	
<b>Falanghina del Sannio</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Laguardiense - Campania</i>	
<b>Friulano</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Alturis - Friuli</i>	
<b>Sauvignon</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Alturis - Friuli</i>	
<b>Vermentino Toscano La Pettegola</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Banfi – Toscana</i>	
<b>Ribolla Gialla</b>	<b>22.00€</b>
<i>Cantina Alturis - Friuli</i>	
<b>Pinot Grigio</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Colterenzio - Trentino</i>	
<b>Pfefferer Moscato Giallo Secco</b>	<b>22.00€</b>
<i>Cantina Colterenzio - Trentino</i>	
<b>Vermentino ligure Colli di Luni Etichetta Grigia</b>	<b>23.00€</b>
<i>Cantina Bosoni – Liguria</i>	
<b>Greco di Tufo</b>	<b>24.00€</b>
<i>Feudi di San Gregorio- Campania</i>	
<b>Gewürztraminer Saint Michel</b>	<b>28.00€</b>
<i>St Michel Eppan – Trentino Alto Adige</i>	


 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato

## VINI ROSSI

<b>Chianti Classico DOCG</b>	<b>20.00€</b>
<i>Cantina Marchese di Frescobaldi – Toscana</i>	
<b>Morellino di Scansano DOCG</b>	<b>22.00€</b>
<i>Cantina Marchese di Frescobaldi – Toscana</i>	
<b>Rosso di Montalcino</b>	<b>28.00€</b>
<i>Cantina Banfi - Toscana</i>	
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>50.00€</b>
<i>Cantina Belpoggio - Toscana</i>	
<b>Pinot Nero</b>	<b>24.00€</b>
<i>Cantina Colterenzio- Trentino</i>	
<b>Merlot</b>	<b>24.00€</b>
<i>Cantina Colterenzio- Trentino</i>	
<b>Cabernet</b>	<b>23.00€</b>
<i>Cantina Colterenzio- Trentino</i>	
<b>Lagrein</b>	<b>24.00€</b>
<i>Cantina Colterenzio- Trentino</i>	
<b>Barbera</b>	<b>24.00€</b>
<i>Cantina Massolino - Piemonte</i>	
<b>Nebbiolo</b>	<b>32.00€</b>
<i>Cantina Massolino - Piemonte</i>	
<b>Barolo</b>	<b>60.00€</b>
<i>Cantina Massolino - Piemonte</i>	
<b>Tignanello</b>	<b>100.00€</b>
<i>Tenuta del Tignanello- Toscana</i>	

 = Vegetariano

 = Gluten free

In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con prodotto surgelato