



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

Fuori menu del Leone

Crema di Tartufo 8.00€

*Crema di Tartufo con funghi Shiitake ed asparagi in tempura
Truffle cream with tempura of Shiitake mushrooms and asparagus*

松露奶油配香菇蘆筍天婦羅

Fungo Rosso - Amanita del Leone 6.00€

*Bao al vapore con carne, salsa piccante coreana, zenzero e ricotta, adagiato su un letto di gomawake marinato
Steamed bao with meat, Korean hot sauce, ginger and ricotta, set on marinated gomawake*

蒸包肉、韓國辣醬、生薑和乳清乾酪，放在醃製的日本海藻上

Rosa di salmone 14.00€

*Salmone con sesamo scottato, servito in un brodetto stile Hong Kong, con cialda al pomodoro e perle di mango
Seared sesame salmon, served in a Hong Kong-style sauce, with tomato wafer and mango pearls*

芝麻三文魚配番茄威化和芒果珍珠

Costine a modo nostro 12.00€

*Costine cotte per 5 ore con anice stellato e cannella, adagiato su cavolo cinese e daikon
Ribs cooked for 5 hours with star anise and cinnamon, placed on Chinese cabbage and daikon*

紅燒排骨

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

Salmone al caramello di sale con dashi al macha 13.00€

*Filetto di salmone al vapore condito con sale caramellato e brodo dashi al the verde giapponese
Steamed salmon fillet seasoned with caramelized salt and Japanese green tea dashi broth*

焦糖鹽蒸三文魚

 = Vegetariano

 = Gluten free

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

I nostri piatti consigliati

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) 10.00€

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) 21.00€

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) 21.00€

Roll con gambero cotto, astice cotto al vapore, shiso, avocado, salsa teriyaki 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 12.00€

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 20.00€

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

 = Vegetariano

 = Gluten free

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

Antipasti – APPETIZERS



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 Yakiniuku
Beef Tartare with Extra Virgin Olive Oil and Yakiniuku 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 Tonno

14.00€

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 di pesce 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) 2.50€**

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) 5.00€

Ravioli di carne classico con carne e cavolo cinese

Classic meat dumplings with meat and Chinese cabbage

蒸餃

 **Ravioli di gamberi 6.00€**

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）和鱷梨，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、鱷梨、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、鱷梨、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、鱷梨和日本蛋黃醬

Soft crab roll 12.00€

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



= 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 – Secondi di carne

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 28.00€

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 Foie Gras 14.00€

Filetto di manzo scottato alla griglia con foie gras in salsa teriyaki

Grilled seared beef fillet with foie gras in teriyaki 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

咕啫肉

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 – Secondi di pesce

 **Branzino zenzero e cipollotto** 20.00€

*Branzino sfilettato saltato con zenzero e cipollotto
Filleted sea bass sauteed with ginger and spring onion*

薑蔥香骨鱸魚

Salmone in Salsa Terriyaki 12.00€

*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** 12.00€

Gamberi cotti nel latte di cocco condito con piselli e cipolla

Prawns in coconut milk

椰子蝦

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 katsuobushi (filetto di tonno affumicato)

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

烏冬麵條炒蔬菜和香菇和鰹魚乾片

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 15.00€

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 23.00€

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 22.00€

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 16.00€

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

Prosecco DOC Millesimato	23.00€
<i>Villa D'Arfanta - Veneto</i>	
Franciacorta Brut	36.00€
<i>Cantina Bonfadini - Lombardia</i>	
Franciacorta Saten	38.00€
<i>Cantina Bonfadini - Lombardia</i>	
Prosecco DOC Exrta Dry	20.00€
<i>Costaross - Veneto</i>	
Prosecco DOC Rosè	22.00€
<i>Costaross - Veneto</i>	
Ferrari Maximum Blanc de Blancs (36 mesi)	38.00€
<i>Ferrari - Trentino Alto Adige</i>	
Ferrari Maximum Rosè (40 mesi)	40.00€
<i>Ferrari - Trentino Alto Adige</i>	
Franciacorta brut "Cuvee Prestige"	60.00€
<i>Ca del Bosco - Lombardia</i>	
Franciacorta brut "Alma"	60.00€
<i>Bellavista - Lombardia</i>	
Ferrari Perlè Millesimato (60 mesi)	55.00€
<i>Ferrari - Trentino Alto Adige</i>	
Champagne Premier Cru	70.00€
<i>De Vilmont</i>	
Champagne Millesimè	90.00€
<i>De Vilmont</i>	

 = Vegetariano

 = Gluten free

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

VINI BIANCHI

Pecorino DOC Le Terre dell'Abate	20.00€
<i>Cantina Zaccagnini – Abruzzo</i>	
Falanghina del Sannio	20.00€
<i>Cantina Laguardiense - Campania</i>	
Friulano	20.00€
<i>Cantina Alturis - Friuli</i>	
Sauvignon	20.00€
<i>Cantina Alturis - Friuli</i>	
Vermentino Toscano La Pettegola	20.00€
<i>Cantina Banfi – Toscana</i>	
Ribolla Gialla	22.00€
<i>Cantina Alturis - Friuli</i>	
Pinot Grigio	20.00€
<i>Cantina Colterenzio - Trentino</i>	
Pfefferer Moscato Giallo Secco	22.00€
<i>Cantina Colterenzio - Trentino</i>	
Vermentino ligure Colli di Luni Etichetta Grigia	24.00€
<i>Cantina Bosoni – Liguria</i>	
Vermentino ligure Colli di Luni Etichetta Nera	40.00€
<i>Cantina Bosoni – Liguria</i>	
Greco di Tufo	24.00€
<i>Feudi di San Gregorio- Campania</i>	
Gewürztraminer Saint Michel	28.00€
<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

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

 = Vegetariano

 = Gluten free

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