



Dim Sum

點心	Dumplings	€
Sacchettino croccante (3 pezzi)		3.00
<i>Fried Bag Crisp 3pz 金钱袋</i>		
Spring roll (involtni con gamberi e verdure) (3 pezzi)		4.00
<i>Fried Rolls With Shrimp And Vegetables 3pz 春卷</i>		
Spring roll di taro (3 pezzi)		4.00
<i>Fried Rolls With Shrimp And Vegetables 3pz 山药卷</i>		
Samosa di verdure con salsa curry (4 pezzi)		3.00
<i>Fried Vegetable Samosa With Curry Sauce 4pz 咖喱角</i>		
Ravioli di carne al vapore		5.00
<i>Steamed Dumplings of pork 蒸饺</i>		
Ravioli di carne alla griglia		5.50
<i>Grilled Dumplings of pork 锅贴</i>		
“Shau Mai”al vapore (ravioli di gamberi e carne)		6.00
<i>“Shau Mai” Steamed Dumplings With Shrimp And Pork 烧卖</i>		
“Cha Siur Bun”al vapore (pane cinese con carne arrosto dolce)		5.00
<i>“Cha Siur Bun” Chinese Sweet Bread With Roasted Pork 叉烧包</i>		
“Lin Long Bun”al vapore (pane cinese con carne)		5.00
<i>“Lin Long Bun” Chinese Bread With Pork 3pz 玲珑包</i>		
Pane cinese al vapore (senza ripieno)		5.00
<i>Steamed Chinese Bread 刀切馒头</i>		
Ravioli di pesci con tartufo nero al vapore		7.80
<i>Steamed Dumplings With Fish and black truffle 松露鱼饺</i>		
Ravioli di Calamari e gamberi al vapore		7.30
<i>Steamed Dumplings With Shrimp And Squid 鱿鱼饺</i>		
“Har Gau”al vapore (ravioli di gamberi)		6.50
<i>“Har Gau” Steamed Dumplings With Shrimp 4pz 广式虾饺</i>		
“Lon Har Gau”al vapore (ravioli di aragosta)		8.00
<i>“Lon Har Gau” Steamed dumplings With Lobster 4pz 广式龙虾饺</i>		
“Dim Sum” misto (7tipi diversi al vapore sia pesci e carne)		13.00
<i>“Dim Sum” Mixed Steamed 7 Types Dumplings Is Fish And Pork 什锦蒸饺</i>		



Antipasto

€

前餐

Appetizer

Edamame (<i>baccelli di soia al vapore</i>) <i>Steamed Soybean Pods</i> 毛豆	4.00
Wakame (<i>alghe verde fresche</i>) <i>fresh green algae</i> 日本海带	4.00
Ravanello bianco marinato <i>White Radish Marinated</i> 腌制白萝卜	4.00
Involtini di "ToFu" con gamberi e carne <i>Fried "DouFu" Roll With Shrimp 6pz</i> 海鲜豆腐卷	6.00
Tortino di gamberoni con uova tobikko croccantino (3pz) <i>Steamed Shrimp With Flying Fish Roe 3pz</i> 萨拉大虾	10.00
Medusa marinato con gamberi rossi di sicilia <i>Jellyfish Marinated Prawns From Sicily</i> 海蜇红虾	14.00
Medusa e calamari con salsa di soia <i>Jellyfish And Cuttlefish With Soy Sauce</i> 葱油海蜇	14.00
Insalata con gamberi e ananas <i>Salad with shrimp and pineapple</i> 太式沙拉	8.80
Insalata con gamberi e polipo <i>Salad with shrimp and octopus</i> 海鲜沙拉	8.80
Crocchette cinese con gamberi ripieno <i>Chinese croquettes with stuffed prawns</i> 油条	7.00
Crudita Gamberoni rossi di sicilia <i>Sicily Prawns To Wok</i> 生吃西西里岛红虾	16.00
Scampi con olio e pepe bianco <i>Scampi with white oil and pepper</i> 生吃 Scampi 大虾	13.00



Riso & Pasta

飯面

Rice And Noodles

€

Riso bianco

steam rice 白饭

2.00

Riso alla cantonese

Fry Cantonese Rice 广东炒饭

5.00

Spaghetti di riso con verdure

Fry Rice Noodles With Vegetables 菜米粉

5.00

Noodles in brodo di vitello con verdure

Noodles in veal soup with vegetables 特制泡面

6.00

Riso saltato con misto mare

Fry Rice With Seafood Mixed 海鲜炒饭

8.00

Spaghetti di riso con misto mare

Fry Rice Noodles With Seafood Mixed 海鲜米粉

8.00

Fettucine "her fun" fatti in casa con vitello

Fry Vermicelli Noodles With veal And Vegetables Mixed 广式干炒牛河

7.50

Riso ciotola di ishinabe con vitello

Dolsotbap With veal And Vegetables Mixed 牛肉石锅拌饭

8.50

Riso con anatra e verdure now style

Rice with duck and vegetables now style 新式烤鸭饭

14.90



Carne & Anatra & Pollo

€

肉類

Pork and Ducks And Chickens

Rost-beef e verdure alla piastra	13.00
<i>Grilled rost-beef And Vegetables 铁板嫩牛</i>	
Vitello hutong style con sesamo	10.50
<i>Veal Hutong Style With Sesame 招牌菜芝麻牛肉</i>	
Maiale in salsa agro dolce	7.50
<i>Fried Pork With Sweet Sauce 广式古老肉</i>	
Carne di maiale "don po" al vapore con salsa	9.80
<i>Steam Pork With special Sauce 东坡肉</i>	
Pollo con verdure alla "Gongbao"(piccante)	7.20
<i>"Gongbao" Chicken And Vegetables Mixed(spicy) 宫爆鸡</i>	
Pollo al wok con salsa di sate (leggermente piccante)	7.20
<i>Chicken Wok With Sate Sauce(little spicy) 广式沙茶鸡肉</i>	
Pollo alle mandorle al wok	7.20
<i>Chicken Wok With Almonds 杏仁鸡</i>	
Pollo alla griglia hutong style	8.00
<i>Grilled Chicken hutong style 奥尔良烤鸡排</i>	
Pollo fritti hutong style	8.00
<i>Fried chicken hutong style 炸鸡块</i>	
Anatra pechinese 1/4	14.90
<i>Beijing Duck 1/4 北京烤鸭</i>	
Anatra alle 5 spezie con verdure al brodo	11.80
<i>soup duck with spices chinese 老鸭煲</i>	



Pesce & crostacei

海鮮

Fish And Crustaceans

€

Gamberi al sale e pepe <i>Shrimp Salt And Pepper</i> 椒盐虾	10.50
Gamberoni Argentino al wok con anacardi <i>Argentine prawns Wok With Cashews</i> 大虾炒腰果	13.00
Gamberoni rossi di sicilia al wok <i>Sicily Prawns To Wok</i> 西西里岛炒红虾	16.00
Cestino di gamberetti e calamari con verdure di stagione <i>shrimp and squid with seasonal vegetables</i> 海鲜鸟巢	9.80
Tempura di gamberi con salsa agro dolce <i>Fried Shrimp Tempura With Sweet Sauce</i> 糖醋炸虾	9.20
Misto mare al coccio <i>Seafood Mixed Casserole(Clams, Mussels, Shrimp, Squid)</i> 什锦海鲜煲	11.50
Calamaro con verdure al coccio <i>Squid Casserole</i> 蔬菜鱿鱼煲	10.50
Branzino al vapore con zenzero e cipollotto <i>Steamed Bass With Ginger And Scallion</i> 清蒸姜葱海鲈鱼	12.80
Seppia e spaghetti di soia al coccio (leggermente piccante) <i>Sepia with soy spaghetti with coccio</i> 目鱼粉丝煲	15.00
Misto mare superiore al coccio per 2 persone <i>Seafood Mixed top Casserole(Clams, Mussels, Shrimp, Boss, Lobster, Squid)</i> 特制2人海鲜煲	40.00
Granchio al zenzero e cipollotto <i>Crab With Ginger And Scallion</i> 姜葱面包蟹	NG
Astice alla salsa "curry misto mare" <i>Lobster With "curry mix seafood" sauce</i> 秘制海鲜咖喱龙虾	NG
Rombo al vapore hutong style (minimo per 3~4 persone) <i>Steam Rhombus hutong style min 3~4 pax</i> 葱油多宝鱼	NG

菜 **Verdure**

蔬菜 *Vegetables*

€

Solft "ToFu" con salsa di soia	6.00
<i>Solft"ToFu" with soia sauce 生吃嫩豆腐</i>	
"Kon Xin Cai" verdure cinese a wok	5.00
<i>"Kon Xin Cai" Chinese Vegetables To Wok 蒜蓉空心菜</i>	
"Bak Choy" verdure cinese a wok	5.00
<i>"Bak Choy" Chinese Vegetables To Wok 蒜蓉香菇菜</i>	
Germogli di soia e verdure miste a wok	5.00
<i>Bean Sprouts With Vegetables Mixed To Wok 什锦蔬菜炒豆芽</i>	
Melanzana con pomodoro a wok	6.00
<i>Chinese Eggplant With Tomato To Wok 中国茄子</i>	
Verdure miste speciale con fiori di gigli	6.00
<i>Special Mixed Vegetables With Flowers Of Lilies 什锦蔬菜炒百合</i>	

甜 **Dessert**

甜點

€

Gelato di te verde o gelato di riso	4.00
<i>Green Tea Ice Cream And Ice Cream Of Rice 冰淇淋</i>	
"mochi" gelato	5.00
<i>"mochi" ice cream 日本冰淇淋</i>	
Dolce fatti in casa con pan di spagna caldo e gelato a parte	5.50
<i>Dessert Cake Made At Home With Ice Cream 中国小蛋糕</i>	
Dolce fatti in casa Glutinato di riso con sesamo fritti	5.50
<i>Dessert Cake Made At Home 3pz 油炸芝麻球</i>	
Marirum cioccolato con cioccolato fondente	6.50
<i>mousse of chocolate 法式慕斯</i>	
Trilogia di mousse in 3 gusti	7.00
<i>Trio Of Mousse With 3tastes(White chocolate, tiramisu, strawberry lime) 意大利慕斯</i>	
Fruttini ripieno di gelato	7.00
<i>Ice Cream Of Mixed Fruit 水果冰淇淋</i>	



Bevande

飲料

Drinks

€

Acqua (naturale o frizzante) <i>Natural Water And Sparkling Water</i>	2.50
“Wang Lo Kat” <i>“Wang Lo Kat” Chinese Tea 王老吉</i>	2.50
“Master Kong” te rosso <i>“Master Kong” Chinese Red Tea 冰红茶</i>	2.50
“Master kong” te verde <i>“Master Kong” Chinese Green Tea 冰绿茶</i>	2.50
Coca Cola, Fanta, Sprite (una lattina da 33cl) <i>A Can Of 33cl 可口可乐</i>	2.50
Te verde caldo (una tazza di te con max 3 biccheri) <i>Green Tea Hot 绿茶</i>	5.00
Birra Tsingtao (una bottiglia da 64cl) <i>Chinese Beer 64cl 青岛啤酒</i>	4.50
Birra “yanjing” (una bottiglia da 60cl) <i>Chinese Beer 64cl 燕京啤酒</i>	4.50
Birra analcolica	2.50
Birra Heineken (una bottiglia da 33cl/66cl) <i>Heineken Beer 33cl/66cl 荷兰啤酒</i>	2.50/4.50
Jack Prugne (un liquore fatto casa col.24.5%) <i>liquor make home 特制开胃酒</i>	3.50
Vino al bicchiere (bianco / prosecco / rosso)	3.00
Grappa cinese	2.50
Liquore	3.00

Vino bianco

€

白葡萄酒 *White wine*

<i>Muller Thurgau</i>	<i>S.M.Appiano</i>	15.00
<i>Lugana</i>	<i>Ca Del Frati</i>	17.00
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Tramin</i>	18.00
<i>Falanghina</i>	<i>Mastroberadino</i>	18.00
<i>Greco Di Tufo</i>	<i>Mastroberadino</i>	18.00
<i>Fiano d'Avellino</i>	<i>Masroberadino</i>	18.00
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Tramin</i>	18.00
<i>Soave</i>	<i>Pieropan</i>	18.00
<i>Lugana Brolettino</i>	<i>Ca Del Frati</i>	25.00
<i>Ribolla Gialla</i>	<i>Le Vigne Di Zamo</i>	20.00
<i>Gewürztraminer</i>	<i>S.Valentin</i>	30.00
<i>Sauvignon</i>	<i>S.Valentin</i>	30.00

Champagne & spumanti

€

香檳 *Champagne And Sparkling*

<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Col Vetoraz</i>	17.00
<i>Prosecco Rosè</i>	<i>Canoso</i>	18.00
<i>Sáten</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	30.00
<i>Rosè</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	30.00
<i>Brut</i>	<i>Ferrari Perlé</i>	34.00
<i>Franciacortta</i>	<i>Ca'Del Bosco</i>	34.00
<i>Cuvee</i>	<i>Bellavista</i>	32.00
<i>Gran Cuvee</i>	<i>Belavista</i>	42.00
<i>Brut</i>	<i>Ruinart</i>	65.00
<i>Brut Rosé</i>	<i>Ruinart</i>	85.00
<i>Vintage</i>	<i>Dom Perignon</i>	190.00

Vino rosso



紅葡萄酒 *Red Wine*

Valpolicella Classico	Marion	16.00
Valpollicella Classico	Bertani	16.00
Ognissanti	Bertani	23.00
Chianti Classico Riserva	Antinori	25.00
Palazzo Della Torre	Allegrini	28.00
Valpolicella Superiore	Marion	30.00
La Grola	Allegrini	32.00
Barbaresco	Prunotto	38.00
Barolo	Prunotto	48.00
Amarone della valpollicella	Bertani	50.00

Coperto € 2,00