Informazione alla clientela inerente alla presenza negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Grazie per la collaborazione.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances". Thank you for the cooperation.

1. Cereali con glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) Gluten-based grains

2. Crostacei Shellfish

3. Uova Eggs

4. Pesce Fish

5. Arachidi Peanuts

6. Soia Soybean

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and lactose

8. Frutta a guscio (mandorle, cacao, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) Nuts (almonds, cocoa, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland walnuts)

9. Sedano Celery

10. Senape Mustard

11. Semi di sesamo Sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro Phosphorus pentoxide and sulphites if above certain concentrations

13. Lupini Lupin beans

14. Molluschi Clams

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva previo abbattimento a meno 35° C per 15 ore, per garantire la sicurezza alimentare come da Reg CE 853/2004.
*Prodotto abbattuto
Tobiko può influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini (E102 E110 E129)
Tutta la produzione propria viene abbattuta per sicurezza alimentare.

Fish intended to be eaten raw underwent preventive reclamation treatment of blast freeze at minus 35° C for at least 15 hours to ensure food safety as per EC Reg 853/2004.

*Blast freezed product
Tobiko may adversely affect children's activities and attention (E102 E110 E129)
All of our own production is blast freezed for food safety.

MU
ORIENTAL
CONTEMPORARY CUCINA

午餐餐位費 ***Coperto pranzo*** / *Cover charge lunch € 3*
晚餐餐位費 ***Coperto cena*** / *Cover charge dinner € 4*
瓶裝水 ***Acqua*** / *Water € 4*

TASTE OF CHINA

「山海之间」不仅是一场味觉的旅程，更是一种关于中国饮食文化的对话。我们以粤菜为根，承载南方山海的灵气与精致，吸纳中国传统菜系的技艺与风味，以现代手法重塑经典，让食材与风土、火候与记忆，在餐桌上再次相遇。这是一份属于当代中国的答卷，也是 Mu Dimsum 在意大利土地上，用味觉书写的文化回响。*Between Mountain and Sea*** is more than a culinary journey it is a dialogue between tradition and modernity, between China and the world. Rooted in the spirit of Cantonese cuisine, Mu Dimsum carries the elegance of the South while embracing the craft and flavors of China's regional traditions. Through contemporary interpretation, each dish reimagines the classics, where terroir meets technique, and memory meets creation. It is a modern Chinese narrative, told from Italy, in the universal language of flavor.*

山海序章 PRELUDIO DI ACQUA E TERRA *Prelude of Sea and Land*

云裳帝王蟹卷 INVOLTINO DI GRANCHIO REALE 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10
Cloud-Cloaked King Crab Roll

潮州鹵水鹅肝 FOIE GRAS ALLA CHAOZHOU E SALSA SPEZIATA 1, 3, 6, 7
Chaozhou-style Foie Gras spiced sauce

龍井剁椒生蠔 OSTRICA , OLIO DI LONGJING E PEPERONCINO 1, 6,9, 14
Fresh oyster, Longjing tea oil and chili aroma

田園香味 PROFUMI DELL' ORTO *Garden Essence*

迷你葱油饼 PIADINA DI CIPOLLOTTO VERDE 1, 7
Scallion pancake

花椒和牛叉燒酥 TARTELLETTA DI WAGYU E PEPE VERDE DI SZECHUAN 1, 3, 6, 7, 11
Wagyu tartlet and aromatic sichuan pepper

紅油皮蛋豆腐 TOFU SETOSO E UOVO CENTENARIO 1, 3, 6, 11
Silken tofu with century egg

山火低語 FUOCO E BOSCO *Fire and Forest*

炭烤蘑菇 FUNGHI ALLA BRACE 1, 6, 11
Grilled mushrooms

酥炸豆腐 TOFU FRITTO, SALSA D' ERBE DI MONTAGNA 1, 3, 6, 7, 10,11
Fried tofu with herb sauce

黑松露菌菇小籠包 XIAO LONG BAO FUNGHI 1, 7
Mushroom xiao long bao

人間煙火 TRA FUMO E VITA *Amid Smoke and Life*

黑椒和牛煲 WAGYU, PEPE 1, 4, 6, 14
Claypot pepper wagyu

脆皮鹌鹑 QUAGLIA CROCCANTE AFFUMICATA 1, 3, 7
Crispy quail with glassy skin

梅菜酥焗深海鳕魚 BLACK COD E VERDURA IN CONSERVA 1, 4, 6, 10, 11
Black cod with preserved vegetables

蝦仁寧波年糕 GNOCCHI DI RISO, BISQUE DI GAMBERI E VERDURE 1, 2, 6, 7, 14
Rice gnocchi with shellfish bisque and vegetables

家味甜食 DOLCE *Homemade delights*

玉梨酿雪耳 PERA COTTA, FUNGO BIANCO, LIQUIRIZIA Poached pear, white mushroom, licorice 1, 3, 7, 14

花生湯圓 PALLINE DI RISO GLUTINOSO E BURRO D' ARACHIDI Glutinous rice balls and peanut butter 5, 7

€ 75 a persona 每位 | Abbinamento 4 calici vini € 45 / Abbinamento 4 tipi Té € 35

共享美味時光 **Condivisione di un momento prelibato!**

Il menù viene servito per l' intero tavolo, ed un minimo di 2 persone.
Informiamo i gentili clienti che il menù condiviso non può soddisfare le persone con restrizioni alimentari.
The menù is intended for the whole table and a minimum of 2 people.
We kindly inform our guests that the menù cannot satisfy people with dietary restrictions.

TRADITIONAL TASTING

小菜 AMUSE BOUCHE

鯖魚春卷 INVOLTINO PRIMAVERA 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10
Involtino ripieno di sgombro, gamberi e spaghetti di soia
Spring roll filled with mackerel, shrimps and soy noodles

點心拼盤 DIM SUM COMBO* 1, 2, 3, 4, 6, 9, 14
Combinazione mista di 5 ravioli
A special combination of 5 dumplings

乾炒牛河 TAGLIATELLE DI MANZO 1, 3, 4, 6, 11, 14
Tagliatelle di riso fatte in casa con manzo, germogli di soia e erba cipollina cinese
Homemade rice tagliatelle with beef, beansprouts and chinese chives

生煎叉燒包 CHAR SIU BAO* 1, 6, 14
Panino alla griglia ripieno di maiale bio caramellato
Grilled bbq organic pork buns
Origin: Guangdong area

北京烤鴨 PEKING DUCK* 1, 6, 11
Anatra alla pechinese, servita con crespelle sottili, salsa di prugna e verdure croccanti
Peking duck served with thin crepes, prunes sauce and crispy vegetables

oppure

XO醬蔥炒魷魚 CALAMARO XO* 1, 2, 6, 4, 9, 14
Calamaro saltato, XO e porro
Stir fried squid with XO sauce and leek

芒果大福 MOCHI AL MANGO
Mochi al tè matcha, gelatina al mango e scaglie di cocco
Green tea mochi, mango jelly and coconuts

€ 60

Abbinamento 4 calici vini **€ 35**
Abbinamento 4 tipi Té **€ 30**

本套餐按人計費， 酒水及餐位費另計，需全桌統一選用。
A persona, bevande e servizio esclusi, il menù è da intendersi per tutto il tavolo.
Per person, service and beverages not included, the menu is intended for the whole table.

DOLCI

甜点
DESSERT

洛神花红枣冰淇淋 **DATTERO, IBISCO, MERINGA** 1, 3, 7, 8 — 10
Gelato di dattero cinese, biscotto al burro, ibisco, meringa con polvere di rapa rose fermentata
Chinese date ice cream, brown butter biscuit, hibiscus, fermented beetroot meringue

MU DIMSUM SIGNATURE

豆乳布丁，焦糖豆乳冰激凌 **SOIA, SOIA, SOIA** 6 — 12
Flan di latte di soia, gelato al caramello di soia, olio di pandan
Tofu flan, caramelized soybean ice cream, pandan oil

芒果大福 **MOCHI AL MANGO** — 8
Mochi al tè matcha, gelatina al mango e scaglie di cocco
Green tea mochi, mango jelly and coconuts

雲南鴨腳木蜂蜜冰激凌 **MIELE, POLLINE, PERA, KOMBUCHA** 1, 3, 5, 7, 8 — 12
Gelato al miele, crumble soffiato, pera nashi fermentata, polline e kombucha
Honey ice cream, puffed crumble, fermented pear nashi, pollen and kombucha

奶皇包 **BAO ALLA CREMA** 1, 3, 7 — 6
Panino al vapore ripieno di crema all'uovo d'anatra
Duck egg custard steamed buns

馬拉糕 **MA LA GAO** 1, 3, 7, 12 — 8
Pan di spagna lievitato al vapore, zabaione al Shao Xin *(vino giallo Cinese)*
Steamed sponge cake, Shao Xin *(Chinese yellow wine)* zabaione

RISO E PASTA

主食(飯和麵)
RICE & NOODLES

家燒鰻魚豆面 **DOU MIAN ANGUILLA** 1, 4, 6, 14 — 22
Spaghetti con anguilla e bambù
Sweet potato noodles with braised eel and bamboo shoots

乾炒牛河 **TAGLIATELLE DI MANZO** 1, 3, 4, 6, 11, 14 — 16
Tagliatelle di riso fatte in casa con manzo, germogli di soia e erba cipollina cinese
Homemade rice tagliatelle with beef, beansprouts and chinese chives

宁波年糕 **GNOCCHI DI RISO** 1,2,3 ,14 — 18
Gnocchi di riso con bisque di crostacei , gamberi e verdure
Rice gnocchi with bisque prawn and vegetables

蝦仁XO醬炒飯 **RISO SALTATO CON GAMBERI E CAPESANTE*** 1, 2, 3,4, 6, 14 — 16
Riso saltato con capesante, gamberi, uova e verdure, salsa XO
Fried rice with scallops, shrimps, egg and vegetables, XO sauce

蜜汁叉燒炒飯 **RISO SALTATO CON CHAR SIU** 1, 3, 6, 11, 14 — 12
Riso saltato con coppa di maiale caramellata, uova e verdura
Fried rice with caramelized pork, egg and vegetables

蔬菜炒飯 **RISO SALTATO CON VERDURE** 1, 3, 6 — 10
Riso saltato con verdure e uova
Fried rice with egg and vegetables

CONTORNI / SIDES

煙燻茄子佐素魚香醬 **MELANZANE YUXIANG** 1, 6, 11 — 12
Melanzane affumicato, ragù di soia (olio piccante) e funghi
Yuxiang eggplant

陈麻婆豆腐 **CHEN MAPO TOFU** 1, 6, 8, 14 — 10
Tofu, peperoncino, pepe di Sichuan
Tofu, chili pepper, Szechuan pepper

什錦炒菜 **VERDURE MISTE** 1, 6, 14 — 9
Mix di verdure e funghi saltati
Stir fried mixed vegetables and mushrooms

蒜蓉小青菜 **PAK CHOI** 1, 6, 14 — 10
Pak choi saltato con aglio e zenzero
Sautéed Pak choi with garlic and ginger

干煸豇豆 **FAGIOLINI SALTATI E DOUCHI** 1, 6, 14 — 10
Fagiolini saltati con douchi e peperoncino
Stir fried green beans, with douchi and red chili

VEGETARIAN TASTING

小菜 AMUSE BOUCHE

酥炸豆腐 TOFU FRITTO 1, 3, 6, 7, 10, 11
Tofu setoso fritto, sesamo e salsa alle erbe di montagna
Fried tofu with herb sauce

素餃拼盤 COMBO VEGETARIANO* 1, 6
Dimsum misti di verdure
Vegetables mix dimsum

炭烤蘑菇 FUNGHI ALLA BRACE 1, 6, 11
Funghi alla griglia
Grilled mushrooms

野菌菇包 BAO FUNGHI 1, 6, 7
Panino alla griglia ripieno di misto funghi
Grilled assorted mushroom bun

煙燻茄子佐素魚香醬 MELANZANA YUXIANG 1,6,11
Melanzane affumicato, ragù di soia (olio piccante)
Yuxiang eggplant (spicy oil)

豆乳布丁， 焦糖豆乳冰激凌 SOIA, SOIA, SOIA 6
Flan di tofu, estratto di carota, gelato al caramello di soia, olio di pandan
Tofu flan, carrot extract, caramelized soybean ice cream, pandan oil

€ 60

Abbinamento 4 calici vini **€ 35**
Abbinamento 4 tipi Té **€ 30**

本套餐按人計費， 酒水及餐位費另計，需全桌統一選用。
A persona, bevande e servizio esclusi, il menù è da intendersi per tutto il tavolo.
Per person, service and beverages not included, the menu is intended for the whole table.

ANTIPASTI

开胃菜
STARTERS

20年陳年花雕红虾 **GAMBERO ROSSO*** 1, 2, 6 — 18
Gambero rosso di Mazara del Vallo, kumquat, gelatina di soia ed aceto e Shaoxing HuaDiao (20 anni)
Mazara's red prawns, kumquat, soy and vinegar gelatin and Shaoxing HuaDiao *(20 years chinese rice wine)*

MU SIGNATURE

龍井剁椒生蠔 **OSTRICA , OLIO DI LONGJING E PEPERONCINO** 1, 6, 9, 14 — 18
Ostrica poche fredda, uva di mare,olio di tè longjing e peperoncino
Fresh oyster, Longjing tea oil and chili aroma

涼拌豇豆紅甘鰤魚 **RICCIOLA** 1, 3, 4, 6, 11 — 18
Tartare di ricciola, fagiolini, zenzero, cipollotto con condimento all'acciuga e sesamo
Amberjack tartare, green peas, ginger, spring onion with sesame and anchovy dressing

女兒紅生醉富貴蝦 **CANOCCHIE UBRIACHE*** 1, 2, 6, 12 — 10
Canocchie marinate alla soia e sakè giallo cinese, peperoncino e erbe aromatiche
Mantis shrimps in Soy and yellow chinese sakè, red chili and aromatic herbs

卤水鵝肝 **FOIE GRAS E FICHI** 1, 3, 6, 7 — 20
Mousse di foie gras, frutta di stagione fermentata e pan brioche alla 5 spezie
Foie gras mousse, fermented seasonal fruit and 5 spiced brioche

酥炸蝦球 **CROCCHETTE DI GAMBERI*** 1, 2, 3, 4, 6, 10 — 14
Crocchette di gamberi, corn flakes, salsa piccante
Cornflakes shrimp, spicy mayo

MU DIMSUM SIGNATURE

炸雞 **POLLO FRITTO** 1, 3, 4, 6, 10 — 12
Bocconcini di pollo fritto, maionese di soia
Fried chicken nuggets, soya mayo

鯖魚春卷 **INVOLTINO PRIMAVERA** 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10 — 15
Involtino ripieno di sgombro, gamberi e spaghetti di soia
Spring roll filled with mackerel, shrimp and soy noodles

PEKING DUCK

MU DIMSUM SIGNATURE

北京烤鴨

單份烤鴨佐薄餅 **PEKING DUCK*** 1, 3, 6, 7, 9, 11 — 24
Anatra alla pechinese, servita con crespelle sottili, salsa e verdure croccanti
Peking duck served with thin crepes, sauce and crispy vegetables

全鴨三吃：現片烤鴨佐薄餅，爆炒鴨絲，椒鹽酥鴨架（需烤製50分鐘）
PEKING DUCK DELLO CHEF* 1, 3, 6, 7, 9, 11, 14 — 120
Peking Duck intera, porzionata al tavolo e servita in 3 tempi Ideale per 2/4 persone (tempo di cottura 50 min.)
The Peking Duck can be served whole, served at the table in 3 ways Ideal for 2 or 4 guests (cooking time 50 min.)

奥塞特鲟鱼子醬全鴨四吃：脆鴨吐司佐魚子醬，現片烤鴨佐薄餅，爆炒鴨絲，椒鹽酥鴨架（需烤製50分鐘）
PEKING DUCK DELLO CHEF PREMIUM CON CAVIALE OSETRA 10GR* — 140
Premium Peking Duck with osetra caviar 10g

PEKING DUCK IN TRE PASSAGGI

Sono tre i servizi che compongono una degustazione completa della Peking Duck Chef, ovvero nella sua versione intera, portata in tavola in tre cotture e in tre diversi momenti.

LA PELLE CROCCANTE
Inizia gustando qualche fettina di pelle croccante pura, con solo l'aggiunta di un pizzico di zucchero. Prendi una crespella calda dal cestello di bambù, disponi sulla crespella le verdure fresche miste, guarnisci con un cucchiaino di salsa alle prugne fermentate e aggiungi qualche fettina di pelle croccante. Arrotola e senti tutto il piacere della tradizione un morso dopo l'altro.

L'ANATRA SALTATA
Utilizza le bacchette per gustarla al meglio e condividila con gli altri commensali.

LE OSSA FRITTE
Serviti con le mani, naturalmente!
Leccarsi le dita è d'obbligo.

PEKING DUCK IN THREE STEPS

The complete tasting of our Peking Duck Chef – served whole - consists of three different steps.

CRISPY SKIN
Start tasting some slices of crispy skin with a bit of sugar. Continue taking a hot crepe from the bamboo basket, arrange the fresh mixed vegetables on the crepe, top with a teaspoon of fermented plum sauce and finished with some slices of crispy skin.
Roll it up and taste the pleasure of tradition, one bite after another.

SAUTÉED DUCK WITH PEPPERS AND CELERY
Use your chopsticks to taste it better and share it with your friends.

FRIED BONES
Use your hands and lick your fingers!

PELLE CROCCANTE, GUSTO EQUILIBRATO

Nato nel 1300 per soddisfare i sofisticati palati della corte imperiale, la Peking Duck è un piatto prezioso ed affascinante. Diffusosi in patria diversi secoli dopo, intorno al 1700, è oggi il piatto nazionale della Cina, la sua preparazione richiede lavorazioni complesse, in parte avvolte dal mistero.

Pekin Duck is a precious and fascinating dish, born in 1300 to satisfy the sophisticated palates of the imperial court. It spread throughout the country several centuries later, about 1700, and now it is China's national dish.

DIMSUM

RAVIOLI / DUMPLINGS

蒸熟 VAPORE

广东 ORIGIN GUANDONG

蝦餃皇 **HAR GAU* (3 pz)** 1, 2, 11 — 9
Ravioli al vapore in pasta cristallo, ripieni di gamberi, tobiko
Steamed shrimp dumplings, tobiko

燒賣 **SHĀO MAI* (3 PZ)** 1, 2, 3, 11, 14 — 10
Ravioli di pasta all'uovo, al vapore, con ripieno di pollo, funghi e gamberi
Steamed egg-dumplings stuffed with chicken, mushrooms and prawns

黑松露野菌菇餃 **MEZZALUNA NEL BOSCO* (3 pz)** 1 — 12
Ravioli al vapore in pasta cristallo, con ripieno di funghi e tartufo
Steamed mushrooms and truffle dumplings

素菜餃 **RAVIOLO DI VERDURE (3 pz)** 1 — 7
Ravioli al vapore ripieni di verdure
Steamed dumpling filled with vegetables

蘆筍帶子餃 **RAVIOLO CAPASANTA* (3 pz)** 1, 14 — 14
Ravioli al vapore ripieni di capasanta, asparagi, tobiko
Steamed dumpling filled with scallops, green asparagus, tobiko

魚子醬龍蝦餃 **RAVIOLO ASTICE (3 pz)** 1, 2, 4, 7 — 20
Ravioli al vapore ripieni di astice e mazzancolle, caviale e zeste di lime
Steamed dumplings, filled with lobster and prawns, caviar and lime zest

剁椒鱸魚餃 **RAVIOLO AL BRANZINO PICCANTE (3 pz)** 1, 4, 11 — 10
Ravioli al vapore, con ripieno di branzino, pak choi e zenzero
Steamed dumplings, filled with sea bass, pak choi, ginger and red pepper

烤鴨餃 **RAVIOLO AL RAGOUT D'ANATRA PICCANTE* (3 pz)** 1, 11, 14 — 9
Ravioli al vapore in pasta cristallo, con ripieno di ragout d'anatra piccante
Steamed spicy duck ragout dumpling

小籠包 **XIAO LONG BAO (3 pz)** 1, 6, 9, 12 — 9
Ravioli al vapore con ripieno di carne di maiale e gelatina di brodo di pollo, aceto di riso glutinoso e zenzero
Steamed dumplings, filled with broth jelly and pork meat, ginger and glutinous rice vinegar

四川 ORIGIN SZECHUAN

紅油抄手 **RAVIOLO SZECHUAN (8 pz)** 1, 6, 11, 12, 14 — 12
Ravioli bolliti di carne di maiale bio, con salsa Szechuan (piccante)
Boiled dumplings filled with organic pork, with a szechuan oil sauce (hot and spicy)

鍋貼 **GUO-TIE* (4 pz)** 1, 6, 12 — 8
Ravioli brasati con ripieno di maiale bio, cipollotti e zenzero
Braised dumplings stuffed with organic pork, spring onions and ginger

和牛煎饺 **RAVIOLO WAGYU* (3 pz)** 1, 6, 7, 14 — 15
Ravioli brasati ripieno di manzo pregiato, cipollotti cipolla caramellata,
Braised dumplings stuffed with wagyu beef, spring onions caramelised onion

芥末鱈魚餃 **RAVIOLO DI BLACK COD* (3 pz)** 1, 4, 6, 14 — 15
Ravioli al vapore ripieno di black cod marinato al miso, rafano fresco, polvere di cipollotto e nero di seppia
Steamed dumplings, filled with miso marinated black cod and spring onion, horseradish and squid ink powder

點心
DIMSUM

DIMSUM COMBO 點心拼盤

COMBO CLASSICO* 1, 2, 3, 4, 6, 9, 14 — 16/22
5 o 7 dimsum misti
A special combination of 5 or 7 dimsum

COMBO PESCE* 1, 2, 4, 6, 12 — 14
Dimsum misti di pesce: Har gau, Branzino piccante, Capasanta, Black cod
Seafood mix dimsum

COMBO CARNE* 1, 4, 6, 9, 11, 14 — 14
Dimsum misti di carne: Anatra piccante, Guotie, Raviolo Sezchuan, Xiao Long Bao
Meat mix dimsum

CHEUNG FUN

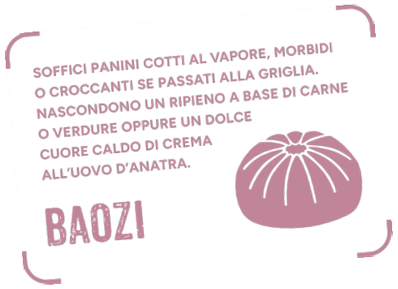
蝦仁腸粉 **GAMBERI*** 1, 2, 6 — 12
Cannelloni di riso al vapore, ripieni di gamberi
Steamed rice rolls, filled with shrimps

牛肉滑腸粉 **MANZO** 1, 6, 11 — 10
Cannelloni di riso al vapore, ripieni di carne di manzo
Steamed rice rolls, filled with beef

蜜汁叉燒腸粉 **MAIALE** 1, 6, 14 — 10
Cannelloni di riso al vapore, ripieni di carne di maiale
Steamed rice rolls, filled with pork meat

素菜腸粉 **VEGETARIANO** 1, 6 — 10
Cannelloni di riso al vapore, ripieni di verdure
Steamed rice rolls, filled with vegetables

DALLA TRADIZIONE / TRADITIONALS



黑金叉燒包 **BLACK CHAR SIU BAO (1 pz)** 1, 6, 7, 11, 14 — 5
Panino nero al vapore con tocchi d'oro e ripieno di maiale bio caramellato
Grilled bbq organic pork black buns, with a gold touch

生煎叉燒包 **CHAR SIU BAO* (1 pz)** 1, 6, 11, 13, 14 — 5
Panino alla griglia con ripieno di maiale bio caramellato
Grilled bbq organic pork buns Origin: Guangdong area

生煎野菌包 **BAO FUNGHI (1 pz)** 1, 7, 6 — 6
Panino alla griglia, ripieno di funghi misti
Grilled mix mushrooms buns

牛百葉 **TRIPPA DI MANZO** 1, 6, 11, 14 — 6
Trippa di manzo biologico al vapore, servita con cipolla e zenzero
Steamed organic beef tripe, served with onion and ginger

鳳爪 **FENG ZHUǍ*** 1, 6, 11, 13 — 5
Zampe di gallina al vapore con soia nera fermentata
Stewed chicken feet with black soybean sauce

SECONDI

主菜
MAIN COURSE

DALLA TERRA / MEAT

杏仁香菇雞肉 **POLLO SALTATO CON FUNGHI** 1, 3, 6, 8, 11, 14 — 18
Pollo saltato con mandorle e funghi shiitake
Sautéed chicken with almonds, shiitake mushrooms

西班牙黑豚肉蜜汁叉燒 **CHAR SIU IBERICO*** 1, 6, 11, 14 — 20
Char siu di Secreto di suino iberico
Char siu Iberico pork

孜然炭烤乳鴿 **PICCIONE** 1, 6, 7, 11 — 28
Piccione alla brace, purea di carote, cumino, riso e frattaglie
BBQ pigeon, carrot puree, cumin, rice & entrails

脆皮燒腩 · 蜜汁叉排 **MAIALE CROCCANTE** 1, 2, 4, 6, 10, 11, 14 — 22
Pancia di maiale croccante, costine fondenti, senape
Crispy pork belly, melting ribs, mustard

椒香菲力牛肉 **FILETTO DI MANZO** 5, 6, 11 — 26
Filetto di vacca vecchia, daikon e salsa di Lao gan ma (a base di peperoncino piccante)
Vacca Vecchia tenderloin, daikon and Lao gan ma sauce (hot chili pepper base)

DAL MARE / FISH

红油大蝦 **GAMBERO HONG YOU*** 1, 2, 4, 6, 11 — 26
Gamberone piccante, insalata di mango e cetriolo
Spicy prawn with mango and cucumber salad

梅菜酥焗深海鱈魚 **BLACK COD*** 1, 4, 6, 10, 11 — 28
Black cod, verdure in conserva (leggermente piccante)
Black cod, preserved vegetables (slightly spicy)

蔥油海鱸魚 **BRANZINO CONG YOU INTERO** 1, 4, 6 — 36
Branzino al vapore in salsa chong yu (per 2 persone)
Steamed sea bass with chong yu sauce (Ideal for 2 people)

香辣龍蝦 **XIANGLA ASTICE** 1, 2, 3, 6, 8 — 42
Astice fritto con salsa agro piccante
Fried lobster with sweet and spicy chili sauce

XO醬炒魷魚 **CALAMARO XO*** 1, 2, 4, 6, 9, 14 — 22
Calamaro saltato, XO e porro
Stir fried squid with XO sauce and leek