
MENÙ



**DIM
SUM**



COCKTAILS

AMERICANO

Martini rosso, Campari, soda 13,00

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rosso 14,00

MOJITO

Rum, soda, lime, foglie di menta 13,00

MOJTO FRUTTO DELLA PASSIONE

Rum, frutto della passione, lime, menta, soda 14,00

MOJTO FRAGOLA

Rum, fragola, lime, menta, soda 14,00

SPRITZ

Aperol o Campari, prosecco 13,00

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe 13,00

MARGARITA

Tequila, Cointreau, succo di limone 13,00

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, succo di lime, fragole 14,00

CAIPIRIÑA

Cachaça, zucchero di canna, lime 13,00

COCKTAILS

COCKTAILS LITCHI

Litchi sciropato, wodka, gingerale 15,00

MOSCOW MULE

Ginger beer, vodka, lime 13,00

SBAGLIATO

Prosecco, Campari, Martini rosso 14,00

BELLINI

Prosecco, polpa di pesca bianca 13,00

ROSSINI ROYAL

Champagne, purea fresca di fragole 17,00

CLASSIC PIMM'S

Pimm's, succo di limone 13,00

PLAYA DEL SOL (analcolico)

Frutto della passione, fragole 15,00

CARRIBEAN (analcolico)

Mango, granatina, lime 15,00

FRUIT AND TONIC (analcolico)

Succo di limone, pesca, tonic 15,00

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

辣蝦燒賣 

Ravioli di gambero piccanti

Spicy shrimp dumplings 6,00

石斑魚餃 

Ravioli di cernia e zenzero

Grouper fish and ginger dumplings 10,00

小籠包 

Ravioli di carne di maiale al vapore

Steamed meat pork dumplings 5,00

鮮貝燒麥賣 

Ravioli di capasanta al vapore

Steamed scallops dumplings 10,00

蝦餃 

Ravioli di gambero

Shrimp dumplings 5,00

青檸海鮮餃 

Ravioli ai frutti di mare e lime

Seafood shrimp dumplings with lime 8,00

黑椒牛肉餃 

Ravioli di manzo al pepe nero

Beef and black pepper dumplings 8,00

嫩牛小葱餃 

Ravioli di Chianina

Chianina dumplings 8,00

羊肉香菜餃 

Ravioli di agnello e coriandolo

Lamb and coriander dumplings 8,00

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

墨魚芹菜餃 	
Ravioli di calamaro e sedano	
Squid and celery dumplings	8,00
京味餃子   	
Ravioli pechinese style	
Beijing style dumplings	7,00
潮州素粉果	
Ravioli di verdure	
Vegetable dumplings	5,00
香辣豆腐毛豆餃	
Ravioli piccanti di edamame e tofu affumicato	
Spicy edamame and smoked tofu dumplings	6,00
紫菜猪肉燒麥 	
Ravioli di alga con carne	
Seaweed and pork meat dumplings	5,00
香辣鴨肉餃 	
Ravioli di anatra piccante	
Spicy duck dumplings	7,00
鱈魚香芋餃 	
Ravioli di baccalà e taro	
Cod and taro dumplings	6,00
鬆露毛豆餃 	
Ravioli di edamame e crema di tartufo	
Edamame and truffle cream dumplings	8,00
葱油皮蛋  	
Uovo dei cent'anni con soia, erba cippollina e peperoncino	
Century egg with soy sauce, onion grass and chili	10,00

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

黑蒜雞肉餃

Ravioli di pollo e aglio nero

Chicken and black garlic dumplings 8,00

椰香鷄絲餃

Ravioli di pollo e latte di cocco

Chicken and coconut dumplings 6,00

奶酪杏仁餃



Ravioli di Philadelphia e mandorle

Philadelphia and almonds dumplings 6,00

蜜汁叉燒包



Bao di carne maiale al miele

Bao meat and honey 10,00

雞肉包



Bao con pollo e zenzero

Bao chicken with ginger 10,00

蕉葉糯米飯



Riso glutinoso in foglia di banano con carne e gamberi secchi

Rice in banana leaf with meat and dried shrimps 15,00

蟹肉餃



Ravioli con polpa di granchio fresco

Steamed crabmeat dumplings 10,00

蝦仁腸粉



Chang fen con gamberi

Rice and shrimps soft rolls 11,00

叉燒腸粉



Chang fen con carne di maiale al miele

Rice and pork soft rolls 11,00

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

鍋貼  

Ravioli di carne di maiale alla griglia

Grilled pork meat dumplings 5,00

蹄膀芥末餃 

Ravioli di stinco di maiale e wasabi

Pork shank and fresh wasabi dumplings 8,00

小章魚餃

Ravioli di moscardini

Baby octopus stew dumplings 8,00

咖喱牛肉餃 

Ravioli di manzo e curry

Beef and curry dumplings 8,00

香煎蘿卜糕 

Tortino di rapa bianca saltata

White chinese turnip tartlet 14,00

炸蝦球  

Polpette di gambero fritte

Fried shrimp balls 8,00

香蕉炸蝦筒  

Involtini fritti con banana e gambero

Fried shrimp and banana rolls 6,00

叉燒蔬菜炸春卷  

Involtini fritti con carne e verdure

Fried pork meat and vegetable rolls 5,00

棒棒雞 

Insalata di pollo in salsa di arachidi

Chicken salad in peanut sauce 15,00

Zuppe

湯

SOUP

湯面 

Spaghetti in brodo

Noodles soup

16,00

海鮮酸辣湯   

Zuppa agropiccante con frutti di mare

hot and sour soup with seafood

14,00

海鮮豆腐羹  

Zuppa con di frutti di mare e tofu

Seafood and tofu soup

14,00

牛肉蘆筍湯 

Zuppa con manzo e asparagi

Beef and asparagus soup

14,00

鮮蝦餛飩湯   

Zuppa con ravioli di gambero

Shrimp dumplings soup

14,00

Pasta e Riso

米飯面條

NOODLES AND RICE

海鮮炒飯  

Riso saltato con fritti di mare

17,00

Sautèed rice with seafood

XO 醬蝦仁炒飯  

Riso saltato con gamberi e salsa Xo

17,00

Sautèed rice with shrimps and xo sauce

叉燒炒飯 

Riso saltato con maiale al miele

15,00

Sautèed rice with honey meat

什錦蔬菜炒飯  

Riso saltato con verdure

13,00

Sautèed rice with vegetables

海鮮炒河粉    

Tagliatelle di riso ai frutti di mare

17,00

Seafood rice noodles

幹炒牛肉河粉  

Tagliatelle di riso con manzo

17,00

Rice noodles with beef meat

什錦蔬菜炒面    

Noodles saltati con verdure

14,00

Noodles with vegetables

滷面    

Noodles in salsa dello chef

17,00

Egg noodles with chef's sauce

星洲米粉  

Spaghetti di riso alla Singapore

16,00

Singapore rice noodles

年糕黑虎蝦  

Gnocchi di riso con gamberoni tigre

49,00

Rice gnocchi with tiger prawns

Carne

葷菜

MEAT

糖醋雞肉

Pollo in agrodolce

Sweet and sour chicken

16,00

什錦蔬菜炒雞肉  

Pollo saltato con verdure

Sautéed chicken with vegetables

17,00

魚香雞絲 

Pollo saltato piccante

Spicy sautéed chicken

17,00

香辣鹽酥雞  

Pollo fritto piccante

Spicy fried chicken

15,00

酥炸雞肉丸  

Polpette di pollo fritto

Fried chicken nuggets

15,00

香酥鴨  

***Anatra croccante**

Crispy duck

24,00

梅醬酥炸鴨  

***Anatra con salsa di prugna**

Plum sauce duck

19,00

冬筍炒鴨肉 

***Anatra con bambù e funghi**

Duck with mushrooms and bamboo shoots

19,00

幹煸酥脆牛肉條 

Straccetti di manzo piccante

Spicy crispy beef slices

24,00

Carne

葷菜

MEAT

葱姜牛肉 

Manzo con zenzero e porri

Beef with ginger and leek

25,00

豆豉牛肉 

Manzo saltato con salsa di soia nera

Sautèed beef with black soy sauce

25,00

仁當牛肉

Manzo Rendang con latte di cocco e curry

Rendang beef with coconut and curry

25,00

牛肉煲 

Cubetti di manzo stufato

Stewed beef in pot

24,00

中式排骨王 

Costine di maiale reale

Royal pork ribs

21,00

酸甜咕咾肉  

Maiale in agrodolce

Sweet an sour pork

16,00

辣子猪肉

Llonza di maiale saltata piccante

Spicy sautèed pork

16,00

魚香肉絲 

Straccetti di maiale in agropiccante

Hot and sour pork

17,00

過橋排骨 

Costine ponte

Bridge ribs pork

29,00

FISH

清蒸鱸魚



Branzino al vapore con salsa di soia

23,00

Steamed sea bass with soia sauce

糖醋鱸魚



Branzino in agrodolce

24,00

Sweet and sour sea bass

油炸香鱸魚



Branzino fritto con zenzero

23,00

Fried sea bass with ginger

酥脆多寶魚



Rombo croccante

28,00

Crispy turbot

潮州蒸多寶魚



Rombo alla Chaozhou

28,00

Chaozhou turbot

时令蔬菜炒当季鱼



Pescato del giorno con verdure

39,00

Catch of the day with vegetables

XO醬炒蝦



***Gamberi in salsa Xo**

19,50

Shrimps with xo sauce

蝦仁炒什錦蔬菜



***Gamberi con verdure**

19,00

Shrimps with peas and corn

七味炸蝦



***Gamberi fritti con sale e pepe**

19,00

Fried shrimps with salt and pepper

芥末椰奶蝦



***Gamberi con latte di cocco e wasabi**

19,50

Shrimps with wasabi and coconut

FISH

椒鹽小龍蝦 	
Scampi sale e pepe	
Salt and pepper scampi	32,00
辣子蝦  	
*Gamberi piccanti	
Spicy shrimps	19,50
宮保鮮魷 	
Calamari piccanti alla Kung Pao	
Kung Pao spicy squid	21,00
香炸椒鹽魷魚	
Calamari fritti sale e pepe	
Salt and pepper fried squid	19,00
鮮貝魷魚炒西蘭花  	
Capesante e calamari saltati	
Sautèed squid with scallops	21,00
參巴鮮貝  	
Capesante saltate con salsa piccante	
Sautèed scallops with spicy sauce	21,00
蘆筍鮮貝 	
Capesante con asparagi	
Scallops with asparagus	21,00
豆豉鮮貝  	
Capesante in salsa di soia nera	
Scallops in black soy sauce	21,00

Verdure

素菜

VEGETABLES

清蒸蟹肉小白菜 

Verdure al vapore con polpa di granchio

Steam vegetable with crabmeat 21,00

銀芽炒鱈魚 

Germogli di soia saltati con baccalà

Sauteed soybean shoots with baccalà 14,00

炒素菜 

Verdure miste saltate

Sauteed vegetable 15,00

炸素菜 

Verdure miste pastellate

Fried battered vegetable 15,00

蒜蓉小白菜

Bok choy saltata con aglio

Sauteed with garlic bok choy 13,00

蒜蓉空心菜

Verdura senza cuore saltato con aglio

Sauteed with garlic ong choy 14,00

魚香茄子 

Melanzane piccanti

Spicy eggplants 16,00

家常素豆腐 

Tofu con verdure

Tofu with vegetables 16,00

麻婆豆腐 

Mapo tofu con manzo

Mapo tofu with beef 21,00

BEVERAGES

Acqua Minerale (bottiglia da 75 cl.)	4,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Estatè limone, Fanta, Tonica	5,00
Spremuta d'Arancia fresca	8,00
Caffè (Espresso, HAG, d'Orzo)	2,50

PERLE DI TÈ AL GELSOMINO

Profumo di tè al gelsomino arrotolato artigianalmente con le migliori e più tenere foglie di tè del Fujian, questo fiore aromatico favorisce il rilassamento, la calma e riduce lo stress.

14,00

TÈ VERDE LONG JING

Long Jing è il tè verde più popolare in Cina, dal colore verde smeraldo, sapore aromatico e leggermente affumicato, dovuto alla tostatura manuale delle foglie, con note di nocciola e castagna.

14,00

TISANA ALLO ZENZERO

Una tisana pungente, saporita, combatte il raffreddore, contro la tosse e aiuta la circolazione sanguigna. Favorendo la digestione e l'attivazione del metabolismo.

13,00

TÈ VERDE OOLONG

Il tè oolong "semifermentato", ha un gusto leggermente fruttato e un aroma piacevole. È una buona fonte di antiossidanti e contiene anche sali minerali come calcio, magnesio e potassio.

13,00

SHENG PU'ER (crudo)

La parola «sheng» (生) significa - «crudo», «nato», «fresco», «nuovo», «giovane». Colore verde chiaro con sfumature dell'arancione, gusto astringente e rinfrescante, presenta normalmente un ricco sentore di frutta secca, è un tè che dona energia e purifica il corpo.

13,00

SHU PU'ER (maturato)

La parola «shu» (熟) significa «maturo», «preparato», «pronto», «stagionato». Colore marrone scuro, opaco, gusto corposo, con note dolciastre. Aroma principale: terra bagnata con note di prugna, noce, funghi, foglie d'autunno, corteccia. È un tè che favorisce la digestione.

13,00

BEER

Birra Cinese "TSINTAO" - alc. 4,7 % - 64 cl. 10,00

BIRRE ARTIGIANALI

"VIA DEI BIRRAI 32" CURMI - Birra Bianca 18,00

Frutto di un'antica combinazione di spezie e cereali, regala sensazioni tropicali ed un freschezza acidula. alc. 5,8 % - 75 cl.

AUDACE - Birra Bionda 18,00

Un aroma possente di arume, il sapore secco e l'amaro del curacao sviluppano un piacevole calore. alc 8,4 % - 75 cl.

NEBRA - Birra Ambrata 18,00

Libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello ed infine una leggera speziatura - alc. 8 % - 75 cl.

AMBITA - Birra Chiara 15,00

Birra monoluppolo dal caratteristico finale luppolato. Birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia - Pale ale. alc. 4,5 - 50 cl.

SAKE (Calice) 18,00

TATENOKAWA SEIRYU - 300 ml. 36,00

Leggero e fruttato con lievi note di acidità sul finale che lo rendono instancabile sorso dopo sorso.

STELLA MUROKA - 720 ml. 85,00

La pressatura manuale permette di conservare gli aromi più fruttati del riso e si rivela nella morbidezza al palato

SHIRAYUKI - 720 ml. 70,00

Sake che mantiene la ricetta autentica di produzione del periodo Genroku. paragonabile a un vino da meditazione.

TATENOKAWA KYURYU - 720 ml. 135,00

Aroma delicato che richiama la frutta insieme al tasso di lucidatura del riso rendono questo sake un gioiello.

HEAVENSAKE JUNMAI DAIGINJO FUKUJU - 720 ml. 190,00

Ultima creazione del brand in collaborazione con la Fukuju. Il risultato è un premium Junmai Daiginjo elegante e cremoso al palato.

COPERTO 5,00



ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Sola e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di sola raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA



LUPINI



MOLLUSCHI



Sul nostro sito

www.dimsummilano.com

è possibile acquistare la **GIFT CARD**

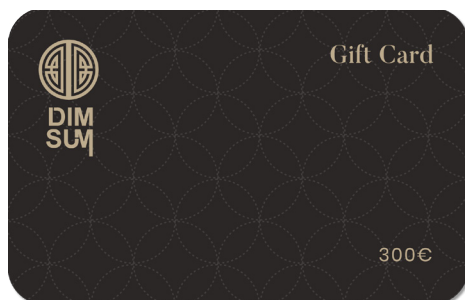
per regalare la suggestiva esperienza di una cena da noi



160,00 €



220,00 €



300,00 €

