
MENÙ



**DIM
SUM**



**DIM
SUM**

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

辣蝦燒賣 

Ravioli di gambero piccanti

Spicy shrimp dumplings

石斑魚餃 

Ravioli di cernia e zenzero

Grouper fish and ginger dumplings

小籠包 

Ravioli di carne di maiale al vapore

Steamed meat pork dumplings

鮮貝燒麥 

Ravioli di capasanta al vapore

Steamed scallops dumplings

蝦餃 

Ravioli di gambero

Shrimp dumplings

青檸海鮮餃 

Ravioli ai frutti di mare e lime

Seafood shrimp dumplings with lime

黑椒牛肉餃  

Ravioli di manzo al pepe nero

Beef and black pepper dumplings

嫩牛小葱餃  

Ravioli di Chianina

Chianina dumplings

羊肉香菜餃  

Ravioli di agnello e coriandolo

Lamb and coriander dumplings

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

墨魚芹菜餃 

Ravioli di calamaro e sedano

Squid and celery dumplings

京味餃子   

Ravioli pechinese style

Beijing style dumplings

潮州素粉果

Ravioli di verdure

Vegetable dumplings

香辣豆腐毛豆餃

Ravioli piccanti di edamame e tofu affumicato

Spicy edamame and smoked tofu dumplings

紫菜猪肉燒麥 

Ravioli di alga con carne

Seaweed and pork meat dumplings

香辣鴨肉餃 

Ravioli di anatra piccante

Spicy duck dumplings

鱈魚香芋餃 

Ravioli di baccalà e taro

Cod and taro dumplings

鬆露毛豆餃 

Ravioli di edamame e crema di tartufo

Edamame and truffle cream dumplings

蔥油皮蛋  

**Uovo dei cent'anni con soia,
erba cipollina e peperoncino**

Century egg with soy sauce, onion grass and chili

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

椰香鷄絲餃

Ravioli di pollo e latte di cocco

Chicken and coconut dumplings

奶酪杏仁餃



Ravioli di Philadelphia e mandorle

Philadelphia and almonds dumplings

蜜汁叉燒包



Bao di carne maiale al miele

Bao meat and honey

雞肉包



Bao con pollo e zenzero

Bao chicken with ginger

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

蟹肉餃



Ravioli con polpa di granchio fresco

Steamed crabmeat dumplings

蝦仁腸粉



Chang fen con gamberi

Rice and shrimps soft rolls

叉燒腸粉



Chang fen con carne di maiale al miele

Rice and pork soft rolls

Antipasti Dim Sum

點心前菜

DIM SUM APPETIZERS

鍋貼  

Ravioli di carne di maiale alla griglia

Grilled pork meat dumplings

蹄膀芥末餃  

Ravioli di stinco di maiale e wasabi

Pork shank and fresh wasabi dumplings

小章魚餃  

Ravioli di moscardini

Baby octopus stew dumplings

咖喱牛肉餃  

Ravioli di manzo e curry

Beef and curry dumplings

香煎蘿卜糕 

Tortino di rapa bianca saltata

White chinese turnip tartlet

炸蝦球  

Polpette di gambero fritte

Fried shrimp balls

香蕉炸蝦筒  

Involtini fritti con banana e gambero

Fried shrimp and banana rolls

叉燒蔬菜炸春卷  

Involtini fritti con carne e verdure

Fried pork meat and vegetable rolls

棒棒雞 

Insalata di pollo in salsa di arachidi

Chicken salad in peanut sauce

Zuppe

湯

SOUP

湯面 

Spaghetti in brodo

Noodles soup

海鮮酸辣湯  

Zuppa agropiccante con frutti di mare

hot and sour soup with seafood

海鮮豆腐羹  

Zuppa con di frutti di mare e tofu

Seafood and tofu soup

牛肉蘆筍湯 

Zuppa con manzo e asparagi

Beef and asparagus soup

鮮蝦餛飩湯   

Zuppa con ravioli di gambero

Shrimp dumplings soup

NOODLES AND RICE

海鮮炒飯  

Riso saltato con fritti di mare

Sautèed rice with seafood

XO醬蝦仁炒飯  

Riso saltato con gamberi e salsa Xo

Sautèed rice with shrimps and xo sauce

叉燒炒飯 

Riso saltato con maiale al miele

Sautèed rice with honey meat

什錦蔬菜炒飯  

Riso saltato con verdure

Sautèed rice with vegetables

海鮮炒河粉    

Tagliatelle di riso ai frutti di mare

Seafood rice noodles

乾炒牛肉河粉  

Tagliatelle di riso con manzo

Rice noodles with beef meat

什錦蔬菜炒面    

Noodles saltati con verdure

Noodles with vegetables

滷面   

Noodles in salsa dello chef

Egg noodles with chef's sauce

星洲米粉  

Spaghetti di riso alla Singapore

Singapore rice noodles

MEAT

糖醋雞肉 

Pollo in agrodolce

Sweet and sour chicken

什錦蔬菜炒雞肉  

Pollo saltato con verdure

Sautéed chicken with vegetables

魚香雞絲 

Pollo saltato piccante

Spicy sautéed chicken

香辣鹽酥雞  

Pollo fritto piccante

Spicy fried chicken

酥炸雞肉丸  

Polpette di pollo fritto

Fried chicken nuggets

香酥鴨  

***Anatra croccante**

Crispy duck

梅醬酥炸鴨  

***Anatra con salsa di prugna**

Plum sauce duck

冬筍燜鴨肉 

***Anatra con bambù e funghi**

Duck with mushrooms and bamboo shoots

幹煸酥脆牛肉條 

Straccetti di manzo croccante

Spicy crispy beef slices

MEAT

葱姜牛肉 

Manzo con zenzero e porri

Beef with ginger and leek

豆豉牛肉 

Manzo saltato con salsa di soia nera

Sautèed beef with black soy sauce

仁當牛肉

Manzo Rendang con latte di cocco e curry

Rendang beef with coconut and curry

牛肉煲 

Cubetti di manzo stufato

Stewed beef in pot

中式排骨王 

Costine di maiale reale

Royal pork ribs

酸甜咕咾肉  

Maiale in agrodolce

Sweet an sour pork

辣子猪肉

Lonza di maiale saltata piccante

Spicy sautèed pork

魚香肉絲 

Straccetti di maiale in agropiccante

Hot and sour pork

過橋排骨 

Costine ponte

Bridge ribs

FISH

清蒸鱸魚  

Branzino al vapore con salsa di soia

Steamed sea bass with soia sauce

糖醋鱸魚  

Branzino in agrodolce

Sweet and sour sea bass

油炸香鱸魚 

Branzino fritto con zenzero

Fried sea bass with ginger

酥脆多寶魚 

Rombo croccante

Crispy turbot

潮州蒸多寶魚 

Rombo alla Chaozhou

Chaozhou turbot

XO醬炒蝦  

***Gamberi in salsa Xo**

Shrimps with xo sauce

蝦仁炒什錦蔬菜  

***Gamberi con verdure**

Shrimps with peas and corn

七味炸蝦  

***Gamberi fritti con sale e pepe**

Fried shrimps with salt and pepper

芥末椰奶蝦  

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

Shrimps with wasabi and coconut

FISH

椒鹽小龍蝦 

Scampi sale e pepe

Salt and pepper scampi

辣子蝦   

***Gamberi piccanti**

Spicy shrimps

宮保鮮魷  

Calamari piccanti alla Kung Pao

Kung Pao spicy squid

香炸椒鹽魷魚 

Calamari fritti sale e pepe

Salt and pepper fried squid

鮮貝魷魚炒西蘭花  

Capesante e calamari saltati

Sautèed squid with scallops

參巴鮮貝  

Capesante saltate con salsa piccante

Sautèed scallops with spicy sauce

蘆筍鮮貝 

Capesante con asparagi

Scallops with asparagus

豆豉鮮貝  

Capesante in salsa di soia nera

Scallops in black soy sauce

VEGETABLES

清蒸蟹肉小白菜 

Verdure al vapore con polpa di granchio

Steam vegetable with crabmeat

銀芽炒鱈魚 

Germogli di soia saltati con baccalà

Sauteed soybean shoots with baccalà

炒素菜 

Verdure miste saltate

Sauteed vegetable

炸素菜 

Verdure miste pastellate

Fried battered vegetable

蒜蓉小白菜

Bok choy saltata con aglio

Sauteed with garlic bok choy

蒜蓉空心菜

Verdura senza cuore saltato con aglio

Sauteed with garlic ong choy

魚香茄子 

Melanzane piccanti

Spicy eggplants

家常素豆腐 

Tofu con verdure

Tofu with vegetables

麻婆豆腐 

Mapo tofu con manzo

Mapo tofu with beef

COCKTAILS

AMERICANO

Martini rosso, Campari, soda

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rosso

MOJITO

Rum, soda, lime, foglie di menta

MOJTO FRUTTO DELLA PASSIONE

Rum, frutto della passione, lime, menta, soda

MOJTO FRAGOLA

Rum, fragola, lime, menta, soda

SPRITZ

Aperol o Campari, prosecco

BLOODY MARY

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

MARGARITA

Tequila, Cointreau, succo di limone

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, succo di lime, fragole

CAIPIRIÑA

Cachaça, zucchero di canna, lime

COCKTAILS

COCKTAILS LITCHI

Litchi scioppato, wodka, gingerale

MOSCOW MULE

Ginger beer, vodka, lime

SBAGLIATO

Prosecco, Campari, Martini rosso

BELLINI

Prosecco, polpa di pesca bianca

ROSSINI ROYAL

Champagne, purea fresca di fragole

CLASSIC PIMM'S

Pimm's, succo di limone

PLAYA DEL SOL (analcolico)

Frutto della passione, fragole

CARRIBEAN (analcolico)

Mango, granatina, lime

FRUIT AND TONIC (analcolico)

Succo di limone, pesca, tonic

BEVERAGES

Acqua Minerale (bottiglia da 75 cc)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Estatè limone, Fanta, Tonica

Spremuta d'Arancia fresca

Caffè (Espresso, HAG, d'Orzo)

Sakè (bottiglia da 25 cc)

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.

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.

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.

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.

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.

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.

BEER

Birra Cinese “TSINTAO” - alc 4,7 %

BIRRA ARTIGIANALE “Via dei Birrai, 32”

CURMI - Birra Bianca

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

AUDACE - Birra Bionda

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

NEBRA - Birra Ambrata

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

TRE + DUE

Aroma intenso di agrume, fruttato ed erbaceo - alc. 3,2 %



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) lattiolio.

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

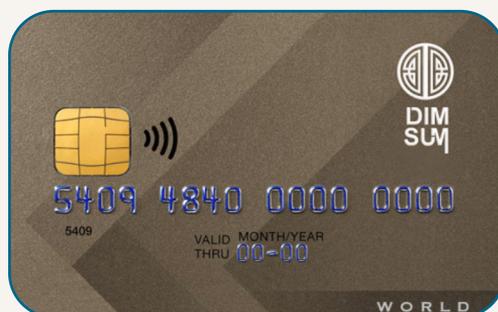
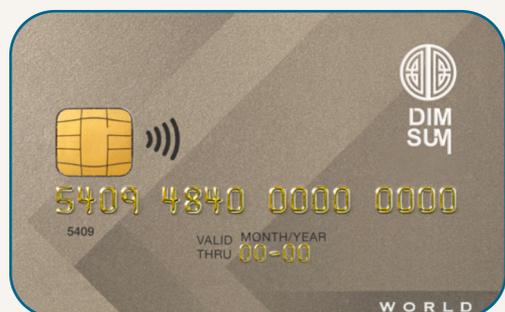


Sul nostro sito

www.dimsummilano.com

è possibile acquistare la **GIFT CARD**

per regalare la suggestiva esperienza di una cena da noi





**DIM
SUM**