

---

# MENÙ

---



**DIM  
SUM**



**DIM  
SUM**

---

## COCKTAILS

### **AMERICANO**

Martini rosso, Campari, soda 12,00

### **NEGRONI**

Gin, Campari, Martini rosso 13,00

### **MOJITO**

Rum, soda, lime, foglie di menta 12,00

### **MOJTO FRUTTO DELLA PASSIONE**

Rum, frutto della passione, lime, menta, soda 13,00

### **MOJTO FRAGOLA**

Rum, fragola, lime, menta, soda 13,00

### **SPRITZ**

Aperol o Campari, prosecco 12,00

### **BLOODY MARY**

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe 12,00

### **MARGARITA**

Tequila, Cointreau, succo di limone 12,00

### **STRAWBERRY DAIQUIRI**

Rum, succo di lime, fragole 13,00

### **CAIPIRIÑA**

Cachaça, zucchero di canna, lime 12,00

---

## COCKTAILS

### **COCKTAILS LITCHI**

Litchi sciropato, wodka, gingerale 14,00

### **MOSCOW MULE**

Ginger beer, vodka, lime 12,00

### **SBAGLIATO**

Prosecco, Campari, Martini rosso 13,00

### **BELLINI**

Prosecco, polpa di pesca bianca 12,00

### **ROSSINI ROYAL**

Champagne, purea fresca di fragole 16,00

### **CLASSIC PIMM'S**

Pimm's, succo di limone 12,00

### **PLAYA DEL SOL (analcolico)**

Frutto della passione, fragole 14,00

### **CARRIBEAN (analcolico)**

Mango, granatina, lime 14,00

### **FRUIT AND TONIC (analcolico)**

Succo di limone, pesca, tonic 14,00

# 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

嫩牛小蔥餃  

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

12,00

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

15,00

海鮮酸辣湯   

**Zuppa agropiccante con frutti di mare**

hot and sour soup with seafood

13,00

海鮮豆腐羹  

**Zuppa con di frutti di mare e tofu**

Seafood and tofu soup

13,00

牛肉蘆筍湯 

**Zuppa con manzo e asparagi**

Beef and asparagus soup

13,00

鮮蝦餛飩湯   

**Zuppa con ravioli di gambero**

Shrimp dumplings soup

13,00

# Pasta e Riso

# 米飯面條

## NOODLES AND RICE

- 海鮮炒飯  
- Riso saltato con fritti di mare**  
Sautèed rice with seafood 15,00
- XO 醬蝦仁炒飯  
- Riso saltato con gamberi e salsa Xo**  
Sautèed rice with shrimps and xo sauce 16,00
- 叉燒炒飯 
- Riso saltato con maiale al miele**  
Sautèed rice with honey meat 13,00
- 什錦蔬菜炒飯  
- Riso saltato con verdure**  
Sautèed rice with vegetables 12,00
- 海鮮炒河粉    
- Tagliatelle di riso ai frutti di mare**  
Seafood rice noodles 16,00
- 幹炒牛肉河粉  
- Tagliatelle di riso con manzo**  
Rice noodles with beef meat 16,00
- 什錦蔬菜炒面    
- Noodles saltati con verdure**  
Noodles with vegetables 13,00
- 滷面    
- Noodles in salsa dello chef**  
Egg noodles with chef's sauce 16,00
- 星洲米粉  
- Spaghetti di riso alla Singapore**  
Singapore rice noodles 15,00

# Carne

# 葷菜

## MEAT

糖醋雞肉

**Pollo in agrodolce**

Sweet and sour chicken

15,00

什錦蔬菜炒雞肉  

**Pollo saltato con verdure**

Sautéed chicken with vegetables

16,00

魚香雞絲 

**Pollo saltato piccante**

Spicy sautéed chicken

16,00

香辣鹽酥雞  

**Pollo fritto piccante**

Spicy fried chicken

14,00

酥炸雞肉丸  

**Polpette di pollo fritto**

Fried chicken nuggets

14,00

香酥鴨  

**\*Anatra croccante**

Crispy duck

21,00

梅醬酥炸鴨  

**\*Anatra con salsa di prugna**

Plum sauce duck

18,00

冬筍炒鴨肉 

**\*Anatra con bambù e funghi**

Duck with mushrooms and bamboo shots

18,00

幹煸酥脆牛肉條 

**Straccetti di manzo piccante**

Spicy crispy beef slices

23,00

# Carne

# 葷菜

## MEAT

葱姜牛肉 

**Manzo con zenzero e porri**

Beef with ginger and leek

24,00

豆豉牛肉 

**Manzo saltato con salsa di soia nera**

Sautèed beef with black soy sauce

24,00

仁當牛肉

**Manzo Rendang con latte di cocco e curry**

Rendang beef with coconut and curry

24,00

牛肉煲 

**Cubetti di manzo stufato**

Stewed beef in pot

23,00

中式排骨王 

**Costine di maiale reale**

Royal pork ribs

20,00

酸甜咕咾肉  

**Maiale in agrodolce**

Sweet and sour pork

15,00

辣子猪肉

**Llonza di maiale saltata piccante**

Spicy sautèed pork

15,00

魚香肉絲 

**Straccetti di maiale in agropiccante**

Hot and sour pork

16,00

過橋排骨 

**Costine ponte**

Bridge ribs pork

28,00

## FISH

清蒸鱸魚  

**Branzino al vapore con salsa di soia**

Steamed sea bass with soia sauce

22,00

糖醋鱸魚 

**Branzino in agrodolce**

Sweet and sour sea bass

23,00

油炸香鱸魚  

**Branzino fritto con zenzero**

Fried sea bass with ginger

22,00

酥脆多寶魚 

**Rombo croccante**

Crispy turbot

27,00

潮州蒸多寶魚 

**Rombo alla Chaozhou**

Chaozhou turbot

27,00

XO醬炒蝦 

**\*Gamberi in salsa Xo**

Shrimps with xo sauce

18,50

蝦仁炒什錦蔬菜 

**\*Gamberi con verdure**

Shrimps with peas and corn

18,00

七味炸蝦 

**\*Gamberi fritti con sale e pepe**

Fried shrimps with salt and pepper

18,00

芥末椰奶蝦 

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

Shrimps with wasabi and coconut

18,50

## FISH

- 椒鹽小龍蝦   
**Scampi sale e pepe**  
Salt and pepper scampi 32,00
- 辣子蝦    
**\*Gamberi piccanti**  
Spicy shrimps 18,50
- 宮保鮮魷   
**Calamari piccanti alla Kung Pao**  
Kung Pao spicy squid 20,00
- 香炸椒鹽魷魚  
**Calamari fritti sale e pepe**  
Salt and pepper fried squid 18,00
- 鮮貝魷魚炒西蘭花    
**Capesante e calamari saltati**  
Sautèed squid with scallops 20,00
- 參巴鮮貝    
**Capesante saltate con salsa piccante**  
Sautèed scallops with spicy sauce 20,00
- 蘆筍鮮貝   
**Capesante con asparagi**  
Scallops with asparagus 20,00
- 豆豉鮮貝    
**Capesante in salsa di soia nera**  
Scallops in black soy sauce 20,00

# Verdure

# 素菜

## VEGETABLES

清蒸蟹肉小白菜 

**Verdure al vapore con polpa di granchio**

Steam vegetable with crabmeat

20,00

銀芽炒鱈魚 

**Germogli di soia saltati con baccalà**

Sauteed soybean shoots with baccalà

13,00

炒素菜 

**Verdure miste saltate**

Sauteed vegetable

14,00

炸素菜 

**Verdure miste pastellate**

Fried battered vegetable

14,00

蒜蓉小白菜

**Bok choy saltata con aglio**

Sauteed with garlic bok choy

12,00

蒜蓉空心菜

**Verdura senza cuore saltato con aglio**

Sauteed with garlic ong choy

13,00

魚香茄子 

**Melanzane piccanti**

Spicy eggplants

15,00

家常素豆腐 

**Tofu con verdure**

Tofu with vegetables

15,00

麻婆豆腐 

**Mapo tofu con manzo**

Mapo tofu with beef

20,00

## BEVERAGES

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

13,00

### 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.*

13,00

### 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.*

12,00

### 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.*

12,00

### 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.*

12,00

### 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.*

12,00

## 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) 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 SO<sub>2</sub> 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

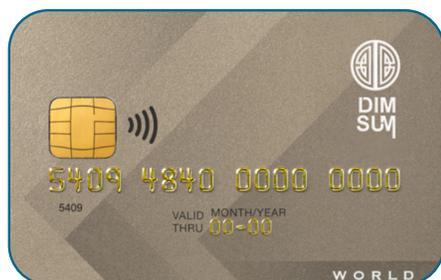


Sul nostro sito

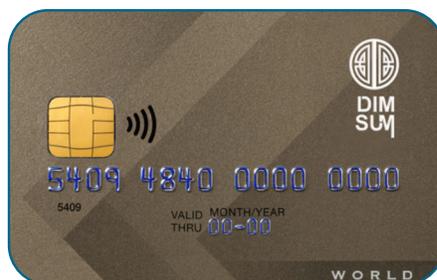
[www.dimsummilano.com](http://www.dimsummilano.com)

è possibile acquistare la **GIFT CARD**

per regalare la suggestiva esperienza di una cena da noi



140,00



220,00



**DIM  
SUM**