



## JIAOZI I RAVIOLI CINESI

I ravioli cinesi, noti come Jiaozi, hanno una lunga storia che risale a oltre 1.500 anni fa durante la dinastia Han in Cina. La loro origine è legata alla figura di Zhang Zhongjing, un medico cinese che cercava un rimedio per curare le mani gelate dei suoi concittadini durante l'inverno. Zhang Zhongjing decise di preparare un tipo di pasta ripiena che conteneva erbe medicinali e carne tritata, avvolgendo il tutto in una sottile sfoglia di

pasta. Questa combinazione di ingredienti avrebbe contribuito a riscaldare il corpo e a fornire energia. Da allora, i ravioli cinesi sono diventati un piatto popolare durante il Capodanno Cinese e altre occasioni speciali. Vengono preparati in diverse forme, come mezzelune o orecchie di maiale, e possono essere cotti al vapore, bolliti o fritti. I ravioli cinesi sono rinomati in particolare nella cucina cantonese, ma vengono preparati in tutto il paese. Ogni regione aggiunge i propri prodotti tipici, creando così un piatto che rappresenta l'unità culinaria di tutta la Cina!

**Perché vengono mangiati a Capodanno?** Secondo una leggenda, un fantasma malvagio tormentava un villaggio cinese ogni anno, durante la notte di Capodanno. Gli abitanti scoprirono che il fantasma aveva paura del rumore e della luce. Così, per proteggersi, iniziarono a preparare ravioli a forma di luna piena e li cucinavano bolliti o al vapore, producendo rumore e luce durante la preparazione. Si dice che il fantasma venne spaventato così tanto dalla preparazione dei ravioli, che abbandonò il villaggio, lasciandolo così ad un lunghissimo periodo di fortuna e prosperità.

## RAVIOLI al vapore

- 烧卖 Shaomai Cantonese / 5pz ~~~~~ € 6  
Con Ripieno di Gamberi, Pancetta, Bambu e Crumble di Cipolle Fritte
- 猪肉饺子 Di Maiale / 6pz ~~~~~ € 5
- 香菇青菜饺子 Di Verdure / 6pz ~~~~~ € 5
- 什锦饺子 Combo / 6pz ~~~~~ € 6  
3 Tipi di Ravioli
- 小笼包 Xiao Long Bao / 6pz ~~~~~ € 8  
Ravioli Artigianali di Shanghai

## RAVIOLI alla griglia

- 锅贴 Di Gamberi e Maiale / 5pz ~~~~~ € 6
- 红油抄手 Wanton / 10pz ~~~~~ € 8  
Wanton in brodo con ripieno di Gamberi e Maiale



# NOODLES FATTI A MANO

Si ritiene che i noodles siano stati inventati in Cina durante la dinastia Han, che regnò tra il 206 a.C. e il 220 d.C. L'origine esatta dei noodles è ancora oggetto di dibattito tra gli storici. Una delle teorie più diffuse è che i noodles siano stati creati dal cuoco cinese Chine Huangdi durante una campagna militare. Si dice che il suo esercito, a corto di cibo, abbia trovato farina di grano e, per preparare un pasto veloce, abbia iniziato a mescolarla con acqua, formando una pasta che veniva poi cotta in acqua bollente. Questo metodo di preparazione si diffuse rapidamente e i noodles divennero parte integrante della cucina cinese. Un'altra leggenda popolare narra che un viaggiatore cinese, vissuto nel II secolo d.C., abbia creato i noodles per curare le persone malate. Si dice che abbia preparato una zuppa di noodles per aiutare i suoi pazienti ad alleviare i sintomi del raffreddore e dell'influenza. Da allora, i noodles sono diventati un alimento comune per il loro valore nutrizionale e il loro potere ristoratore.

- 招牌面 **Special Noodles 8 SAPORI** € 6,8  
Con Gamberi, Pollo, Uovo, Verdure, Zenzero, Semi di Sesamo, Crumble di Cipolle Fritte
- 四川牛肉面 **Allo Sichuan** € 10  
In brodo con Brasato di Manzo e Verdure, Salsa Piccante, Erba Cipollina, Coriandolo e Spezie
- 温州拌面 **Wenzhou Ban Mian** € 8  
Con Carne di Maiale, Germogli di Soia, Funghi Shitake, Verdure, Zenzero, Erba Cipollina e sesamo
- 担担面 **Dan Dan Mian (Stile Sichuan)** € 8  
Con Peperoncino
- 素面 **Noodles Vegetariani** € 8





## GAIFAN PIATTO UNICO

Il Gaifan è un piatto popolare della cucina cinese che consiste in una porzione di riso cotto servita con una varietà di accompagnamenti. Il termine "gaifan" significa letteralmente "riso coperto" e fa riferimento al fatto che il riso viene coperto con gli ingredienti scelti. La storia del gaifan risale a secoli fa, quando il riso era un

alimento di base nell'agricoltura cinese e veniva consumato in grandi quantità. Il Gaifan era considerato un pasto semplice, economico e veloce da preparare, spesso consumato dai lavoratori nei campi o dalle persone che cercavano un pasto veloce durante le pause di lavoro. Nel corso degli anni, il Gaifan è diventato sempre più popolare ed è stato influenzato dalle diverse regioni della Cina, dando origine a numerose varianti regionali. Le combinazioni di ingredienti possono variare a seconda della zona, ma i più comuni sono carne, pesce, verdure, tofu, uova e salse.

- 咖喱鸡 Pollo al Curry € 7,5  
Con Carote, Patate e Cipolle
- 杏仁鸡 Pollo con Mandorle € 7,5
- 宫保鸡 Pollo Gongbao € 7,5  
Con Carote, Zucchine e Arachidi
- 辣子鸡 Pollo Piccante € 7,5  
Con Cipolle e Peperoncino
- 双冬鸡 Pollo con Bambù e Funghi € 7,5
- 辣子虾 Gamberi Piccanti € 7,5  
Con Cipolle e Peperoncino
- 素菜虾 Gamberi e Verdure € 7,5  
Con Piselli e Mais
- 椒盐虾 Gamberi Sale e Pepe € 7,5
- 双冬虾 Gamberi con Bambù e Funghi € 7,5



# DIGESTIVI

- **Amari** ~~~~~ € 5  
San Simone / Montenegro / Limoncello / Mirto / Sambuca / Vecchia Romagna  
Jägermeister / Amaro del Capo
- **Grappa Barricata** ~~~~~ € 6
- **Grappa Classica** ~~~~~ € 6

# RUM

- **Zacapa** ~~~~~ € 13
- **Brugal** ~~~~~ € 6
- **Matusalem** ~~~~~ € 6

# WHISKEY

- **Oban** ~~~~~ € 12
- **Baileys** ~~~~~ € 5
- **Jack Daniel's** ~~~~~ € 7
- **Lagavulin** ~~~~~ € 14

# APERITIVO

- **Tagliere Misto** ~~~~~ € 7  
Salame, Formaggi, Pizzette, Bruschette, Arachidi, Nachos con Salsa, Salatini, Gamberetti in Tempura, Pollo Fritto
- **Spritz** ~~~~~ € 5  
Aperol o Campari
- **Hugo** ~~~~~ € 5  
Fior di Sambuco, Prosecco e Menta
- **Spritz Violetta** ~~~~~ € 5  
Sciroppto alla Violetta, Prosecco e Menta
- **Calice di Prosecco** ~~~~~ € 5
- **Negroni** ~~~~~ € 6
- **Negroni Sbagliato** ~~~~~ € 6
- **Americano** ~~~~~ € 6
- **Crodino** ~~~~~ € 5
- **Campari Soda** ~~~~~ € 5
- **Aperol Soda** ~~~~~ € 5
- **Martini** ~~~~~ € 5  
Bianco / Dry / Rosato
- **Vermouth di Torino** ~~~~~ € 6
- **Cocktail Analcolico** ~~~~~ € 6  
Dolce o Secco