

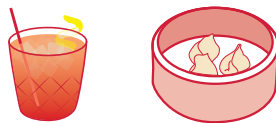
HUAN

ORIENTAL BISTROT

menu

APERITIVO

h. 18.00-20.30



Alla ricerca di emozioni lontane e vicine
13,00 €

COCKTAIL

oriental drinks

grandi classici rivisitati



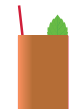
PARLI MANDARINO?

Vodka, limone, triple sec,
composta di kumquat
12,00 €



BLOODY WANG

Vodka infusa ai funghi shiitake,
limone, pomodoro condito
10,00 €



CARDINALE ERETICO

Rabarbaro Zucca, liquore al bambù,
ginger beer, lime
8,00 €



ONE NIGHT IN BEIJING

Vodka, kumquat, limone,
zucchero, albumina
8,00 €



IABOON'S LEGEND

Whisky torbato, Campari infuso
all'alga Nori, angostura
12,00 €



NEVER FENG LI

Whisky, limone, zucchero,
pera nashi, cioccolato
8,00 €



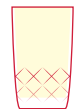
TÈ DEL VIANDANTE (HOT)

Rum bianco, rum agricolo, tè verde,
sciropo di vaniglia, zucchero di cocco
10,00 €



ORIENTAL JULEP (HOT)

Nikka whisky, liquore al bambù, limone,
menta fresca, zucchero di canna
10,00 €



ALKAFIZZ

Gin, limone, zucchero,
alkekengi, soda
8,00 €



GOODNIGHT COLLINS

Gin, limone, zucchero, camomilla,
foglie di shiso
8,00 €



SEA SALT OLD FASHIONED

Talisker skie, angostura, zolletta
di zucchero, sale maldon, pazienza
12,00 €



SPICY MARGARITA

Tequila, sciropo di habanero,
lime, agave
10,00 €



DO U KNOW GARIBALDI?

Gin infuso al bergamotto, limone,
zucchero, cedrata tassoni
10,00 €



RASTA GIMLET

Vodka Ketel One, limone, zucchero,
pimento dram
12,00 €



WOODY ON FIRE

Whisky torbato, spremuta d'arancia,
lime, sciropo di habanero
12,00 €



SCILLA EXPRESS

Vodka, liquore al caffè,
caffè espresso
10,00 €

DINNER

dim sum 点心

Dim Sum, piccoli piatti per condividere
non solo pensieri, parole, risate,
ma anche il cibo che stiamo mangiando,
sentire insieme gli stessi profumi
e sapori, sperimentare in un unico
momento la varietà di sapori.

ORIENTAL BLOOD 8,00 €

* Raviolo ripieno di spinaci, mascarpone,
cavolo cinese, sedano, su salsa di lampone
e aceto di shiso

JI NEL SUO BRODETTO 8,00 €

* Raviolo ripieno di pollo, cipollotto,
zenzero, scorza di limone

LET'S TANGO 8,00 €

* Raviolo ripieno di gambero, mandorle,
lime, zenzero, coriandolo, peperone,
mayo piccante

DENTRO È VICINO, FUORI È LONTANO . 8,00 €

* Raviolo ripieno di baccalà, taro, limone

VARIAZIONE YI (一) 8,00 €

Panissa di asparagi, faraona
alla soia fermentata,
verdure croccanti

VARIAZIONE ER (二) 7,00 €

* Involto ripieno di edamame
al wasabi, yogurt alla menta
e sesamo nero

VARIAZIONE SAN (三) 8,00 €

* Calamari saltati al wok, porro,
germogli di soia

VARIAZIONE SI (四) 8,00 €

Guancette di maialino in salsa
hongshao, cipollotto congyou,
erbette

VARIAZIONE WU (五) 7,00 €

Millefoglie di zuccina, daikon,
barbabietola, pasta fillo

main courses 主食

IL RISO ALLA CANTONESE, MA... 13,00 €

I dettagli fanno la differenza

IL POLLO ALLE MANDORLE, MA... 16,00 €

Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si
trasforma

MERLUZZO IN SAUNA CHILI 18,00 €

* Merluzzo al vapore, kimchi,
salsa chili, alga nori

PERLE DEL MIO ORTO (SPRING EDITION) 15,00 €

* Gnocchi di riso in zuppetta di piselli,
daikon, anacardi, cipolla rossa caramellata

2 SPAGHI A PECHINO 16,00 €

Vermicelli di soia, petto d'anatra marinato,
raccolto di stagione

l'incontro menù degustazione

L'incontro, una combinazione
delle nostre proposte culinarie raccolte
in un'unica esperienza, per miscelare
i diversi elementi: il gusto speziato

di una Cina ancestrale e la consueta
eleganza italiana. Dai Dim Sum al dolce
per provare l'emozione di un viaggio
tra sapori di miraggi orientali...

45,00 €

(bevande escluse)

dessert 甜点

GINGER 7,00 €

Mousse al tè nero, pasta sablé,
zenzero candito, caramello salato

SICHUAN PEPPER 7,00 €

* Biscotto al tè macha, cream cheese,
gelato di fragole al pepe di sichuan
e fragole in zuppetta

WASABI 7,00 €

* Soffice al limone, cremoso cioccolato
bianco e wasabi, gelato al cocco
e zenzero variegato al passion fruit,
crumble al sesamo nero

DRINK

birre

TSINGTAO 5,00 €

Birra lager cinese 33 cl

MENABREA 5,00 €

La classica chiara italiana a bassa
fermentazione 33 cl

IPAZZ 83 6,00 €

Birra ambrata con ingredienti
artigianali 33 cl

NEW YORKER FINE LAGER 5,00 €

Chiara e leggera 33 cl

BIRRA DEL BORGO CORTIGIANA 6,00 €

Birra artigianale Golden Ale 33 cl

bollicine

PROSECCO SUPERIORE 6,00/24,00 €

DOCG SERRAI cantina
La Tordera 2016 (Valdobbiadene)
Un vino armonico che unisce dolcezza e
acidità, con un piacevole retrogusto fruttato

FRANCIACORTA SATEN 12,00/40,00 €

DOCG cantina La Rotonda 2013
(Franciacorta)
Una bollicina piacevole, persistente
ma non invadente. Giusto equilibrio
tra mineralità e aromaticità

CHAMPAGNE BRUT ORIGINE 43,00 €

cantina Tribaut (Francia)
Raffinato, di buon equilibrio,
ideale in ogni momento

vini bianchi

CHARDONNAY HUAN 2016 18,00 €

cantina Capua Winery (Toscana)
Dalle note fruttate che associa dolcezza,
freschezza alla piacevole acidità
del pompelmo

GAVI DOCG 2016 BIODINAMICO 22,00 €

cantina La Raia (Piemonte)
Da uva Cortese in purezza, un Gavi
biodinamico sapido, dal sentore minerale
e di grande finezza

GEWÜRZTRAMINER PALLADIUM 28,00 €

DOC 2017 cantina Martini&Sohn
(Alto Adige)
Ben strutturato dal profumo leggero
e secco ed un aroma saporito

SAUVIGNON DOC 2016

cantina Fossa Mala (Friuli) 21,00 €
Giustamente aromatico con sentori di frutta

PIGATO 2016 24,00 €

cascina Feipu dei Massaretti
(Riviera ligure di Ponente - Liguria)
Completo, vellutato, dal carattere marcato

PASSERINA IGP 2017 15,00 €

cantina Offida (Marche)
Aromatico, con una buona acidità,
semplice ed immediato da bere

GRECO DI TUFO 2016 26,00 €

cantina Donnachiara (Campania)
Secco e morbido, con una buona
freschezza ed un'ottima persistenza

GRILLO PINZERI IGP 2017 22,00 €

BIOLOGICO cantina Funaro (Sicilia)
Elegante e fine, profumato da sentori
floreali e fruttati ed una morbida e lunga
persistenza olfattiva

VERMENTINO DI GALLURA MYALI 24,00 €

DOCG 2016 cantina Castiglia
(Sardegna)
Fresco, avvolgente, sapido e minerale con
retrogusto di mandorla amara

vini rossi e rosati

GELSO ROSA IGT (ROSATO) 20,00 €

Nero Di Troia 2016 Podere 29 (Puglia)
Molto elegante con finale floreale persistente
di grande freschezza e mineralità

SANGIOVESE HUAN 2016 18,00 €

cantina Capua Winery (Toscana)
Dalle note floreali e fruttate con sentori
speziati dati dalle sapienti aggiunte di Alicante

BARBERA DOC 2015 24,00 €

tenua Cucco (Piemonte)
Profumato, in bocca l'acidità si stempera nel
dolce del fruttato

PINOT NERO PALLADIUM DOC 30,00 €

2016 cantina Martini&Sohn (Alto Adige)
Dal profumo intenso, si presenta
pieno, con una buona persistenza

CABERNET SAUVIGNON 18,00 €

DOC 2015 cantina Fossa Mala (Friuli)
Con richiami di frutti di bosco e note
balsamiche, elegante e morbido

VALPOLICELLA RIPASSO 30,00 €

CLASSICO SUPERIORE DOC 2015
cantina Scriani (Veneto)
Dal corpo robusto che stimola
le sensazioni olfattive

LACRIMA DI MORRO D'ALBA 25,00 €

DOC 2016 cantina Stefano Mancinelli
(Marche)
Con intense speziature, morbido
ed equilibrato

NERO D'AVOLA IGP 2017 18,00 €

cantina Funaro biologico (Sicilia)
Dal bouquet fruttato, ricco in bocca
e con una buona persistenza gusto-olfattiva

bevande

ACQUA LURISIA 2,50 €

naturale e frizzante 50 cl

BEVANDE LURISIA - COCA COLA 4,00 €

tè

LA SELEZIONE DI TÈ E INFUSI CINESI 5,00 €

Da scegliere al tavolo

caffè

LA PROPOSTA DI CAFFÈ 1,50 €

Arabica, decaffeinato, ginseng, orzo

liquori

**LA SELEZIONE DI LIQUORI, AMARI
E DISTILLATI CONSIGLIATI DAL NOSTRO
BARMAN**