

APERITIVO

h. 18.00-20.30



Alla ricerca di emozioni lontane e vicine
13,00 €

COCKTAIL



WATERMELON MARTINI

Vodka, anguria, zucchero
10,00 €



POSITANO

(RINGRAZIO IL MAESTRO FROG)
Vodka infusa al peperoncino, uva, zucchero
10,00 €



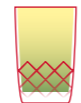
BLOODY WU

Tequila all'origano, pomodoro condito
10,00 €



SPICY MARGARITA

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



DO YOU KNOW NAPOLEONE

Gin Tanqueray, anice, basilico, limone, cedrata
8,00 €



CARDINALE ERETICO

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



CAPITAN PEPPER

Mezcal, tequila infusa origano, lime, sciroppo
habanero, peperone
10,00 €



SOUR AL LEMON GRASS

Vodka, limone, sciroppo lemon grass,
zucchero
8,00 €



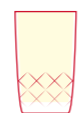
OLD FASHION TABACCO

Talisker Skye, zucchero, angostura,
liquore al tabacco
12,00 €



TEMO CHE SIA TIMO

Rum infuso pompelmo e timo,
lime, zucchero
10,00 €



ALKAFIZZ

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



CHINESE COLLINS

Vodka al the verde, limone, zucchero, soda
8,00 €



PEACH PUNCH

Whiskey, pesca, limone, sale maldon, zucchero
10,00 €



DEAR 8

Cynar, gin, chinotto
8,00 €



GOLDEN SOUR

Vodka, limone, ananas, zucchero
10,00 €

DINNER

dim sum 点心

ORIENTAL BLOOD ☯ 8,00 €

*Ravioli ripieni di spinaci, mascarpone, cavolo cinese, sedano, su salsa di lampone e aceto di shiso
Cocktail Consigliato: Chinese Collins

LET'S TANGO 8,00 €

*Ravioli ripieni di gambero, mandorle, lime, zenzero, coriandolo, peperone, mayo piccante
Cocktail Consigliato: Bloody Wu

JI NEL SUO BRODETTO 8,00 €

*Ravioli ripieni di pollo, cipollotto, zenzero, limone
Cocktail Consigliato: Sour al lemon grass

HUAN TRA TERRA E MARE 8,00 €

*Ravioli ripieni di merluzzo e maialino, castagne d'acqua, scorza d'arancia
Cocktail Consigliato: Temo che sia timo

GIADA'S DUMPGREEN 8,00 €

*Ravioli ripieni di zucchine, mazzancolle, lardo di colonnata
Cocktail Consigliato: Spicy Margarita

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

*Ravioli ripieni di baccalà, taro, limone
Cocktail Consigliato: Do you know Napoleone

BAOZI 8,00 €

*Panini al vapore ripieni di suprema di faraona alla soia dark, spinaci, salsa al sesamo bianco, cipolla rossa agrodolce
Cocktail Consigliato: Capitan pepper

ROLLING IN THE SHRIMP 8,00 €

*Involtino ripieno di edamame, scampi, carote, salsa al wasabi
Cocktail Consigliato: Sour al lemon grass

OCTOBUSHI 8,00 €

*Polpo, germogli di soia, porri, katsobushi
Cocktail Consigliato: Spicy Margarita

A COLD DISH WITH A CODFISH 8,00 €

*Insalatina di merluzzo, alghe wakame, orecchie di giuda, sesamo tostato, cipollotto, ikura, salsa chili
Cocktail Consigliato: Temo che sia timo

DOUFU (MADE IN ITALY) ☯ 7,00 €

Tofu, melanzane, pomodoro, basilico
Cocktail Consigliato: Capitan pepper

JUST A LITTLE BITE 7,00 €

*Crocchette ripiene di cremoso al baccalà e cipolla caramellata, coriandolo e salsa di limone al pepe nero

Cocktail Consigliato: Do you know Napoleone

main courses 主食

IL RISO ALLA CANTONESE, MA... 16,00 €

I dettagli fanno la differenza

DUCK YOU 18,00 €

Coscia d'anatra, salsa d'arance al coriandolo, lattuga brasata

MARE D'ORIENTE 19,00 €

*Ombrina, giardinetto di verdure al basilico, salsa allo yuzu

PERLE DEL MIO ORTO (SUMMER EDITION) ☯ ... 15,00 €

*Perle di riso glutinoso, brodo di pomodoro, melanzane perline al wok, pane croccante al pepe di Sichuan

5.171 KM 17,00 €

Vermicelli di soia e verdure saltati al curry, gamberi e sambola

CHINISE MOOD 18,00 €

Guancette di maialino in salsa hongshao, erbetto, prugna, cipollotto grigliato

dessert 甜点

GINGER 8,00 €

Spuma al the nero, pasta sablée, caramello salato, gelato allo zenzero e zenzero candito

CINNAMON 8,00 €

Frolla al sesamo nero, ricotta alla cannella, fichi brasati, gelato alle noci di Sorrento

PEACH 8,00 €

*Mousse alla pesca, namelaka al cioccolato bianco, crumble alle mandorle e gelato all'amaretto

coperto 2 €

☯ VEGETARIANO