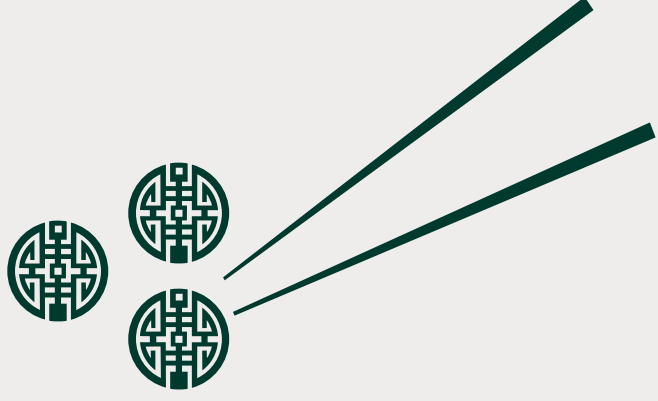




ASIAN FOOD

JAPANESE



## Consigliati dallo Chef

Aragosta roll <sup>2-11-3</sup>	25,00
California Crispy roll <sup>1-3-4-6-11</sup>	13,00
Pani puri ripieno di tartare al salmone con crema di wasabi e ikura <sup>1-4</sup>	6,00
Sfoglia croccante con tartare di gamberi e avocado <sup>2-11-1-6</sup>	7,00
Crispy poke al salmone <sup>1-4-11-6</sup>	14,00
Crispy poke al tonno <sup>1-4-11-6</sup>	15,00
Xiao long bao classico <sup>1-3-6-11</sup>	al pezzo 2,00
Xiao long bao con maiale iberico e tartufo <sup>1-3-6-11</sup>	al pezzo 2,00
Ravioli d'anatra con foie gras <sup>1-3-6-11</sup>	10,00
Pasta al the verde guarnito con gamberi crudi <sup>1-2</sup>	15,00
Tagliatelle di riso saltato con Wagyu beef <sup>1-6</sup>	18,00
Asado (CBT) con pepe nero <sup>1-6-11</sup>	18,00
Gamberoni al panko al sale pepe <sup>1-2</sup>	16,00
Capasanta gratinati con crema di wasabi (4 pezzi) <sup>1-2-3</sup>	16,00
Bao al polpo <sup>1-3-6-11</sup>	10,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, avvisa il personale di sala e per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione a tua disposizione nel locale.



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

ASIAN  
FOOD  
ASIAN  
FOOD

## Antipasti freddi

冷盘 - Cold dishes

1. Insalata di polipo con coriandolo <sup>1-6-14</sup> 香菜拌章魚 - Octopus salad	12,00
2. Gamberi con mango* <sup>2-8</sup> 青芒拌蝦仁 - Shrimps salad with green mango 🌶️	8,00
3. Insalata di medusa* <sup>1-6-11</sup> 涼拌海蜇 - Jelly fish salad	7,00
4. Insalata di alghe kombu <sup>1-6-11</sup> 涼拌海帶 - Kombu seaweed salad	5,00
5. Insalata di alghe goma-wakame <sup>11-12</sup> 涼拌日本海帶 - Japan seaweed goma wakame	5,00
6. Pollo con salsa di arachidi <sup>8-11</sup> 拌拌雞 - Chicken with peanuts sauce	9,00
7. Insalata di carciofi con gamberi (stagionale) <sup>2</sup> Artichokes with shrimps salad	9,00

## Dim Sum

點心 - Dim sum

8. Involtino primavera <sup>1</sup> 春捲 - Spring Roll	2,00
9. Involtini vietnamiti <sup>1-2</sup> 越南春捲 - Vietnam spring roll 🌶️	5,00
10. Involtino di salmone avocado e philadelphia <sup>1-4</sup> 三文魚捲 - Salmon philadelphia & avocado roll	4,00
11. Ravioli fritti al curry* <sup>1</sup> 咖哩角 - Fried curry dumpling	4,00
12. Cestini di verdure* <sup>1</sup> 菜球 - Vegetable dumpling	4,00
13. Nuvolette di gamberi <sup>1-2</sup> 蝦片 - Prawn crackers	2,50

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, avvisa il personale di sala e per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione a tua disposizione nel locale.

14. Wanton fritti <sup>1-2</sup> 炸雲吞 - Fried wonton	5,00
15. Ravioli di carne a vapore/griglia* <sup>1-6</sup> 蒸餃-鍋貼 - Steam meat dumpling o grilled	6,00
16. Ravioli di verdure a vapore /griglia* <sup>1-6</sup> 素餃 - Vegan dumplig	5,50
17. Ravioli di manzo a vapore all'olio tartufato* <sup>1-6</sup> 素餃 - Steam beef dumpling truffle oil	7,00
18. Ravioli di gamberi a vapore /griglia* <sup>1-2</sup> 燒賣 - Steam shrimp dumpling or grilled	7,00
19. Crostini di gamberi <sup>1-2</sup> 蝦哆司 - Shrimp toast	7,00
20. Ravioli in salsa malese <sup>1-2</sup> 馬拉雲吞 - Dumpling in malasyan style 🌶️🌶️	8,00
21. Ravioli di gamberi stile Canton* <sup>1-2</sup> 蝦餃 - Shrimp dumpling in Canton stily	7,00
22. Polpo con Crema di patate in Stile Thai <sup>14</sup> MANCA TRADUZIONE	15,00

## Zuppe

湯類 - Soup

23. Zuppa di wanton <sup>1-2</sup> 雲吞湯 - Wonton soup	7,00
24. Zuppa pechinese <sup>1-2-6</sup> 北京酸辣湯 - Hot and sour soup 🌶️	6,00
25. Zuppa di mais <sup>3</sup> 玉米湯 - Corn soup	5,00
26. Zuppa di granchio <sup>2-3</sup> 蟹肉湯 - Crab meat soup	7,00
27. Zuppa Thai (tom yam) <sup>2</sup> 泰式東蔭湯 - Tom yam soup 🌶️🌶️	8,00
28. Zuppa di Miso <sup>6</sup> 曾味湯 - Miso soup	4,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

# ASIAN FOOD

## Pasta e Riso

米,面類 - Noodles and Rice

29. Riso alla cantonese <sup>3-7</sup> 廣東炒飯 - Fried rice	5,00
30. Riso bianco 白飯 - Steam rice	2,00
31. Riso nella foglia di loto <sup>2-8</sup> 荷葉飯 - Steam rice in lotus leaf	8,00
32. Riso al curry <sup>3</sup> 咖喱炒飲 Curry Fried rice	5,00
33. Spaghetti di soia <sup>1-2-3-6</sup> 粉絲 - Soybean noodles	8,00
34. Spaghetti di riso saltati <sup>1-2-3-6</sup> 什錦粉 - Rice noodles	8,00
35. Spaghetti di riso al curry <sup>1-2-3-6</sup> 星州炒米 - Rice noodles with curry sauce	8,00
36. Gnocchi di riso saltati <sup>1-2-3-6</sup> 炒年糕 - Chinese rice paste	8,00
37. Spaghetti croccanti con carne e gamberi* <sup>1-2-3-6</sup> 什綿雙黃面 - Crispy noodles with meat and shrimps	8,50
38. Tagliatelle in stile Thai (pa -Thai)* <sup>1-2-3-5-6</sup> 泰式炒河 Rice noodles in Thai style 🌶️🌶️	9,00
39. Pasta Udon con katsuobushi <sup>1-4-6</sup> 炒烏東面 - Udon noodles with Katsuobushi	9,00
40. Spaghetti croccanti all'astice <sup>1-2-3</sup> 龍蝦雙黃面 - Crispy noodles with lobster 🌶️	35,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

## Pollo e Anatra

雞鴨類 - Chicken and Duck

41. Pollo alla Kon pao <sup>3-5-6</sup> 宮保雞丁 - Chicken in kon pao saucer 🌶️	9,00
42. Pollo alle mandorle (classico) <sup>3-6-8</sup> 杏仁雞丁 - Chicken with almond traditional	9,00
43. Pollo al limone <sup>1-3</sup> 檸檬雞 - Chicken with lemon sauce	9,00
44. Pollo al curry <sup>3</sup> 咖喱雞 - Chicken with curry sauce	9,00
45. Pollo in salsa agro-dolce <sup>1-3</sup> 糖醋雞 - Chicken in a sweet and sour sauce	9,00
46. Pollo al latte di cocco fresco <sup>3</sup> 椰雞 - Chicken with fresh coconut milk	14,00
47. Pollo in cestino <sup>1-3-6</sup> 花籃雞 - Chicken in the potato basket	12,00
48. Pollo fritto <sup>1-3</sup> 炸雞 - Fried chicken	9,00
49. Pollo al sale e pepe <sup>1-3-6</sup> 椒鹽雞 - Chicken in salt and pepper 🌶️	9,00
50. Pollo e gamberi in barchetta di ananas* <sup>2-3</sup> 鳳梨雞 - Chicken and shrimps with fresh pineapple	12,00
51. Spiedini di pollo in salsa sate <sup>1-8</sup> 沙嗲串雞 - Skewer chicken with satè sauce	9,00
52. Anatra arrosto <sup>1-6</sup> 香酥烤鴨 - Roast duck	11,00
53. Anatra in umido con salsa di anice e cannella <sup>1-6</sup> 紅燒鴨 - Duck with special soy sauce	11,00
54. Anatra alla pechinese (1/2) <sup>1-6</sup> 北京烤鴨 - Pecking duck	30,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

ASIAN  
FOOD  
ASIAN  
FOOD

## Gamberi

蝦類 - Shrimp

55. Gamberi al sale e pepe* <sup>1-2-3-6</sup> 椒鹽蝦仁 - Shrimps in salt and pepper 🌶️	11,00
56. Gamberi al latte di cocco* <sup>2-3</sup> 椰汁蝦仁 - Shrimps with fresh coconut milk	15,00
57. Gamberi fritti* <sup>1-2-3</sup> 炸蝦仁 - Fried shrimps	11,00
58. Gamberi in salsa chili* <sup>2-3</sup> 干燒蝦仁 - Shrimps with chili sauce 🌶️	11,00
59. Gamberi in salsa curry* <sup>2-3</sup> 咖喱蝦 - Shrimps with curry sauce	11,00
60. Gamberi in pasta filo e salsa mango* <sup>1-2-3</sup> 米線蝦 - Fried shrimps with mango sauce	12,00
61. Gamberi in crosta di mandorle* <sup>1-2-3-8</sup> 杏仁炸蝦 - Crispy shrimps with almond	12,00
62. Gamberoni e verdure in tempura* <sup>1-2-3</sup> 日式炸明蝦 - Tempura Prawn	14,00
63. Gamberoni con zenzero e cipollotti* <sup>2-3-6</sup> 姜蔥明蝦 - Prawn with ginger and onions	14,00
64. Spiedini di gamberoni in salsa sate* <sup>1-2-3</sup> 沙嗲串明蝦 - Skewer prawn with satè sauce	15,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

## Pesce

魚類 - Fish and Sea-food

65. Branzino a vapore o in crosta di sale <sup>1-4-6</sup> 青蒸鱸魚 - Steam sea - bass	22,00
66. Rombo con zenzero e cipotti o carciofi (stagionale) <sup>1-4-6</sup> 姜蔥咗口魚 - Turbot with gingers and onions	33,00
67. Orata a vapore nella foglia di loto <sup>4</sup> 荷葉蒸魚 - steam sea- bream in lotus leaf	15,00
68. Salmone a vapore in crosta di sale <sup>1-4-6</sup> 蔥油三文魚 - Steam salmon fish in crispy salt	14,00
69. Misto di pesce nel cestino di patate* <sup>1-2-3-4-6</sup> 百花魚 - Mix sea food in the potato basket	14,00
70. Orata alla citronella <sup>1-4-6</sup> 香茅Sea bream with lemon grass	22,00
71. Astice in salsa chili / zenzero cipollotti <sup>2</sup> 干燒/姜蔥龍蝦 - Lobster with chili sauce or ginger onion	35,00



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

ASIAN  
FOOD  
ASIAN  
FOOD

## Vitello e Maiale

肉類 - Beef / veal and pork

72. Vitello con cipollotti e zenzero <sup>1-3-6</sup> 姜葱牛肉 - Veal with gingers and onions	10,00
73. Vitello con bambu' e funghi <sup>1-3-6</sup> 雙冬牛肉 - Veal with bamboo and mushroom	10,00
74. Vitello al curry <sup>3</sup> 咖喱牛肉 - Veal with curry sauce	10,00
75. Vitello con patate <sup>1-3-6</sup> 土豆肉絲 - Veal with potato	9,00
76. Vitello con aromi piccanti <sup>1-3-6-11</sup> 魚香肉絲 - Veal with spicy sauce	9,00
77. Vitello croccante <sup>1-3-6-11</sup> 脆皮牛肉絲 - Crispy beef	16,50
78. Filetto di manzo in salsa teriyaki <sup>1-6-11</sup> 日式牛柳 - Beef fillet in teriyaki sauce	15,00
79. Maiale in salsa agrodolce <sup>1-3</sup> 咕嚕肉 - Sweet and sour pork	8,00
80. Pancetta in salsa Szechuan <sup>1-6</sup> 回鍋肉 - Pork bacon in Szechuan sauce	8,00
81. Costine di maiale cotta a bassa temperatura <sup>1-6-11</sup> 低溫烘烤排骨 - Pork steak cooked at low temperature	12,00
82. Maialino in umido con verdura cinese <sup>1-6-11</sup> MANCA TRADUZIONE	12,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

## Verdure - Tau - fu

菜類 - Vegetable and Tau-fu

83. Misto di verdura <sup>1-6</sup> 什錦蔬菜 - Mix vegetable	6,00
84. Okra in sale e pepe <sup>1-3-6</sup> 椒鹽秋葵 - Okra in salt and pepper	7,00
85. Stufato di bambu' e funghi <sup>1-6</sup> 炒雙冬 - Stewed bamboo and mushrooms	7,00
86. Melanzane stufate <sup>1-6</sup> 魚香茄子 - Stewed egg-plant	7,00
87. Cavolo cinese con funghi <sup>1-6</sup> 香菇小白菜 - Chinese cabbage with mushrooms	7,00
88. Spinaci d'acqua saltati <sup>1-6</sup> 空心菜 - Salted water spinach	7,00
89. Fagiolini in saltati con le spezie <sup>1-6</sup> 干邊四季豆 - Green beans in spicy sauce	7,00
90. Tempura di verdura <sup>1-3-6</sup> 炸什錦菜 - Tempura vegetables	6,00
91. Tau-fu con salsa chili <sup>1-6</sup> 麻婆豆腐 - Tau-fu with chili sauce	7,00
92. Tau-fu stufato con bambù e funghi <sup>1-6</sup> 紅燒豆腐 - Tau-fu stewed bambù and mushroom	7,00



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
JAPANESE

ASIAN FOOD

JAPANESE

## Special

93. Tartara di tonno con mango <sup>4-6-11</sup> Tartare of tuna with mango	11,00
94. Tartara di salmone con avocado <sup>4-6-11</sup> Tartare of salmon with avocado	9,00
95. Carpaccio misto in salsa ponzu e lime <sup>1-4-6-11</sup> Mix carpaccio in ponzu sauce and lime	11,00
96. Carpaccio di Salmone affumicato al the al Gelsomino <sup>4</sup> MANCA TRADUZIONE	12,00
97. Ricciola scottata in salsa yuzu <sup>4-11</sup> MANCA TRADUZIONE	14,00
98. Tataki di tonno <sup>4-11</sup> Grill tuna	12,00

## Sushi - Sashimi

99. Sushi misto (7 nighiri -6 hosomaki) <sup>2-4</sup> Mixed Sushi	15,00
100. Sushi speciale (5 nighiri- 2 gunkan - 8 uramaki) <sup>2-4</sup> Special Sushi	18,00
101. Sashimi misto <sup>2-4</sup> Mix sashimi	16,00
102. Sashimi speciale <sup>2-4-11</sup> Special sashimi	25,00
103. Cirashi <sup>2-4-11</sup> Special Cirashi	15,00
104. Cirashi speciale <sup>2-4-11-14</sup> Special Cirashi	23,00
105. Sushi-Sashimi <sup>2-4</sup> Mix Sushi-Sashimi	17,00
106. Pokè <sup>4-6-11</sup> Pokè	14,00

\* In mancanza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati

Il pesce utilizzato viene abbattuto regolarmente

## Uramaki (roll con riso esterno)

107.	Spicy tuna - tartara di tonno con spezie <sup>4-11</sup> <i>Tuna roll with spicy sauce</i> 🌶️	13,00
108.	Rainbow - pesce misto e avocado <sup>4-6-11</sup> <i>Rainbow Roll -avocado &amp; mix fish</i>	13,00
109.	California - salmone gamberi avocado e maionese <sup>2-4-11</sup> <i>California roll -salmon shrimp avocado &amp; mayonnaise</i>	12,00
110.	Tiger- tempura gamberoni salmone e maionese <sup>1-2-4-6-11</sup> <i>Tiger roll- tempura prawns and salmon &amp; mayonnaise</i>	12,00
111.	Beef - filetto di manzo con avocado <sup>1-6-11</sup> <i>Beef roll- filet of beef &amp; avocado</i>	14,00
112.	Cheese - roll croccante con salmone e cheedar <sup>1-4-6-7-11</sup> <i>Cheese roll - salmon &amp; cheedar</i>	12,00
113.	Granchio - tempura di granchio <sup>1-2-6-11</sup> <i>Crab roll - soft shell crab</i>	13,00
114.	Dragon - anguilla e avocado <sup>1-4-6-11</sup> <i>Dragon roll - avocado &amp; eel</i>	15,00
115.	Spicy salmon - tartara di salmone piccante <sup>4-11</sup> <i>Spicy salmon roll - tartare of spicy salmon</i> 🌶️	12,00
116.	Smoke - salmone affumicato e granchio <sup>2-4-11</sup> <i>Smoke roll- smoked salmon &amp; crab meat</i>	15,00
117.	Astice Roll <sup>2-11</sup>	20,00
118.	Tiger Special <sup>1-2-11</sup>	14,00
119.	California Flambè <sup>1-4-11</sup>	13,00
120.	Tramezzino <sup>4-11</sup>	16,00
121.	Sushi Burrito <sup>1-2-4-7-11</sup>	12,00

Il pesce utilizzato viene abbattuto regolarmente



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

JAPANESE JAPANESE

## Temaki (coni con alga esterna - 1 pezzo)

122.	Temaki di salmone <sup>4-11</sup> <i>Temaki of salmon</i>	5,00
123.	Temaki di tonno <sup>4-11</sup> <i>Temaki of tuna</i>	6,00
124.	Temaki di gambero <sup>2-11</sup> <i>Temaki of prawn</i>	5,00
125.	Temaki di granchio <sup>2-11</sup> <i>Temaki of crab</i>	6,50
126.	Temaki spicy salmon <sup>4-11</sup> 🌶️	5,50
127.	Temaki spicy tuna <sup>4-11</sup> 🌶️	6,50

## Gunkan (sushi mignon con alga - 2 pezzi)

128.	Gunkan di salmone <sup>4-11</sup> <i>Gunkan of salmon</i>	5,00
129.	Gunkan di tonno <sup>4-11</sup> <i>Gunkan of tuna</i>	6,00
130.	Gunkan di granchio <sup>2-11</sup> <i>Gunkan of crab</i>	6,50
131.	Gunkan ikura <sup>11</sup> <i>Gunkan of salmon egg</i>	5,50
131.	Gunkan tobiko <sup>11</sup> <i>Gunkan of fish egg</i>	5,00
131.	Joe salmon (senza alga) <sup>4-11</sup> <i>Gunkan without seaweed of salmon</i> 🌶️	6,00
134.	Joe tonno (senza alga) <sup>4-11</sup> <i>Gunkan without seaweed of tuna</i> 🌶️	7,00
135.	Joe granchio (senza alga) <sup>2-11</sup> <i>Gunkan without seaweed of crab</i>	7,00
136.	Joe uova di quaglia con olio tartufato <sup>3-4-11</sup> <i>Gunkan with quail egg and truffle oil</i>	7,50

Il pesce utilizzato viene abbattuto regolarmente

## Hosomaki (roll piccolo con alga esterna 6 pezzi)

137.	Hosomaki tonno <sup>4</sup> Hoso- tuna	6,00
138.	Hosomaki salmone <sup>4</sup> Hoso- salmon	5,50
139.	Hosomaki- granchio <sup>2</sup> Hoso - crab	6,50
140.	Hosomaki rapa Hoso - turnip	3,50
141.	Hosomaki cetriolo Hoso - cucumber	4,00
142.	Hosomaki avocado Hoso - cucumber	4,00

## Nighiri (2 pezzi)

143.	Salmone <sup>4</sup> Salmon	3,00
144.	Tonno <sup>4</sup> Tuna	4,00
145.	Branzino <sup>4</sup> Sea Bass	3,00
146.	Gambero cotto <sup>4</sup> Shrimps	3,50
147.	Gambero rosso <sup>2</sup> Raw shrimps	8,00
148.	Polpo <sup>14</sup> Octopus	3,50
149.	Capasanta <sup>14</sup> Scallop	6,00
150.	Anguilla <sup>1-4-6</sup> Eel	5,50
151.	Scampi <sup>2</sup> Prawns	10,00
152.	Riccio <sup>14</sup> Sea urchin	10,00

Il pesce utilizzato viene abbattuto regolarmente



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

# JAPANESE DESSERT

## Dessert

甜點 - Dessert

153.	Gelato fritto <sup>1-3-7</sup> 炸雪糕 - Fried ice-cream	5,00
154.	Frutta caramellata <sup>1</sup> 拔絲水果 - Toffee fruit	6,00
155.	Ananas fresco 新鮮菠蘿 - Fresh pineapple	5,00
156.	Gelato artigianale <sup>7</sup> 雪糕 - Ice cream	5,00
157.	Dolci pasticceria <sup>1-7</sup> 迷你蛋糕 - Mini-cake	6,00

## Acqua e Bibite

Water and Soft drink

Acqua	1 litro	2,50
Acqua	1/2 litro	1,50
Acqua S.Pellegrino	750ml	3,00
Acqua Panna	750ml	3,00
Coca-Cola / Fanta		3,00

## Tè

Tea

Tè gelsomino <i>Jasmine tea</i>	2,00
Tè verde <i>Green tea</i>	2,00
Tè alle rose <i>Rose tea</i>	2,00



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

BEVERAGE

BEVERAGE

## Sakè e Grappa

Sakè and Grappa

Sakè caldo <i>Hot Sakè</i>	5,00
Sakè freddo <i>Iced Sakè</i>	10,00
Grappa / Amari	4,00
Grappa cinese	2,00
Whisky invecchiato	6,00
Rum invecchiato	6,00

# ALLERGENI

---

## 1 - CEREALI e DERIVATI

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.  
L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

## 2 - CROSTACEI

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.  
Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

## 3 - UOVA

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.

## 4 - PESCE

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

## 5 - ARACHIDI

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

## 6 - SOIA

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

## 7 - LATTE

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.

## 8 - FRUTTA A GUSCIO

ovvero mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

## 9 - SEDANO

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## 10 - SENAPE

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

## 11 - SESAMO

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

## 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

## 13 - LUPINI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

## 14 - MOLLUSCHI

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

Via Plinio, 30 - 20129 Milano  
Tel: 02 29513532



RISTORANTE  
IMPERIALE  
ASIAN FOOD

Via Plinio, 30 - 20129 Milano  
Tel: 02 29513532