

Ristorante
 **BLU**

Menù





SUSHI

684. Carpaccio misto 10,00

Salmone, tonno, pesce bianco, alghe e olio

601. Ostriche 3,00

1 pezzo

604. Carpaccio sake 10,00

salmone

606. Guncan tobico 3,50

Tobico

607. Guncan maguro 3,50

Tonno e salsa spicy

608. Guncan Salmone 3,50

Salmone e salsa spicy

609. Guncan ikura 4,00

Ikura

610. Guncan Avocado 3,00

Avocado

611. Guncan salmon cheese 4,50

613. Temaki sake 3,00

salmone e avocado

614. Temaki maguro 3,50

Tonno e avocado



642. Nigiri sake scottato 3,50

643. Nigiri unagi 4,00

Anguilla

644. Nigiri maguro scottato 4,00

Tonno

645 Nigiri suzuki scottato 3,50

Branzino

646 Hoso shake 6,00

Salmone

647. Hoso maguro 6,50

Tonno

649. Hoso spicy maguro 6,50

651. Ramen in brodo con uovo 7,00

Salsa teriyaki

652 Ramen con frutti di mare 9,00

Gamberi, cozze, surimi e verdure miste



616 Temaki spicy tuna	3,50	653. Sashimi misto	12,00
Tonno, tabasco e maionese		Salmone, tonno e pesce bianco	
617. Temaki spicy salmon	3,00	654. Sashimi mix pro	30,00
Salmone, tabasco e maionese		Mix	
618. Tonno cream cheese	4,00	655. Sashimi sake	10,00
Tonno, avocado e philadelphia		Salmone	
619. Temaky sake cream cheese	3,50	656. Crispy	8,00
Salmone, avocado e philadelphia			
620. Salmon cream cheese	9,00	657. Kiko maki	7,00
Roll con salmone, avocado e philadelphia			
621. Tonno cream cheese	10,00	658. Sake messicana	9,00
Roll con tonno, avocado e philadelphia		Salmone, avocado, chips e salsa messicana	
622. Rainbow roll	9,00	659. Ebiten messicana	9,00
		Gamberi e salsa messicana	
623. California roll	8,00	660. Tuna tartar	6,00
		Tonno con salsa di ponzu	
624. Ura Ebiten	9,00	661. Salmon tartar	5,00
Gamberi cotti		Salmone con salsa di ponzu	
625. Ura Tiger roll	10,00	662. Salmon star	4,00
626. Ebi cream cheese	10,00	664. Ramen con pollo fritto	6,00
Gamberetti cotti, avocado e philadelphia			
627. Unagi roll	15,00	667. Pollo fritto	7,00
628. Miura maki	8,00	669. Tempura misto	10,00
		Gamberi e verdura mista	



629. Sake Avocado	6,00	670. Tempura ebi	6,00
		Gamberi	
630. Maguro Tataki	10,00	671. Ichigo	10,00
Tonno scottato con salsa di sesamo		Fragola, maio, avocado e gamberi cotti	
631. Shake Tataki	8,00	672. Mango roll	10,00
Salmone scottato con salsa di sesamo		Mango, avocado, salmone, salsa maio dolce kadaifi	
632. Salmon sandwich	10,00	675. Sate	8,00
		Salsa sate, salmone alla griglia e mandorle	
633. Antipasto sushi	14,00	676. Sake venere	8,00
6 Nigiri 4 Maki		Philadelphia, salmone e riso venere	
634. Sushi misto	45,00	677. Sake amaebi	10,00
Sashimi misto, 10 pezzi di nigiri, 4 pezzi maki		Amaebi, salmone e avocado	
635. Nigiri sake	3,50	689. Tartare Amaebi	12,00
Salmone		Amaebi, avocado e mandorle	
636. Nigiri maguro	4,00	679. Ebiten venere messicana	9,00
Tonno		Gamberi, chips e salsa messicana	
637. Nigiri Ebi	3,50	680. Miura venere	7,00
Gamberi cotti		Salmone cotto e mandorle	
638. Nigiri amaebi	4,50	685. Tuna suk	10,00
Gamberi crudi		Tuna cotto	
639. Nigiri suzuki	3,50	688. Hoso cetriolo	5,00
Branzino		Cetriolo	
640. Nigiri tako	3,50	688. Hoso avocado	5,50
Polpo cotto		Avocado	
641. Nigiri hokigai	3,50	690. Suzuki Tartar	6,00
Seppie			



CUCINA CINESE TRADIZIONALE

92. Granchio Italiano con tuorlo d'uovo e patata cinese su prenotazione 22,00

Uova, patata dolce e salsa di soia

674. Granchio in sale rosa (solo su prenotazione) 0,00

93. Pancetta brasata alla Jangnan 22,00

Un piatto tradizionale della regione di Jangnan, fatto con pancetta di maiale brasata lentamente con salsa di soia e zucchero. La carne diventa morbida e succosa, con un colore rosso lucido e un sapore dolce-salato, leggermente caramellato, molto apprezzato nelle casa durante le feste.

94. Costine di maiale in agrodolce 8,00

Un piatto casalingo classico cinese. Le costine vengono cotte con un perfetto equilibrio di zucchero e aceto, creando un sapore agrodolce molto appetitoso. Le costine risultano croccanti fuori e tenere dentro, molto amate in tutta la Cina.

95 .Costine di maiale sale e pepe 8,00

Un piatto cinese dal sapore unico. Le costine vengono fritte fino a diventare croccanti e condite con sale e pepe, risultando gustose, aromatiche e leggermente piccanti. Sono molto popolari nelle cucine Cantonese e nella regioni di Jangsu-Zhejiang.

96. Piselli saltati con pancetta 12,00

97. Anatra alla Pechinese (mezza) 38,00

Un piatto tradizionale di Pechino, famoso per la sua pelle croccante e la sua carne tenera. L'anatra viene preparata con tecniche speciali e arrostita allo spiedo, servita con pancake sottili, salsa dolce di soia e cipollotti. E' uno dei simboli della cucina cinese.

98. Anatra alla Pechinese (intera) 68,00

99. Stufato piccante di frattaglie miste 28,00

Porzione grande con misto di frattaglie

79. Calamari in pentola secca 18,00

un piatto tipico molto popolare nelle regioni di Sichuan e Chongqing. Viene preparato con totano fresco saltato con peperoncini, pepe di Sichuan e altre spezie, creando un sapore piccante e aromatico, con consistenza tenera e leggermente croccante, ideale da accompagnare riso o bevande.

81. Granchio blu saltato in stile cinese 3pz su prenotazione 0,00

Piccante, zenzero, cipollotto fritto, sesamo

82. Manzo bollito al coltello 25,00

Minimo 2 persone

84. Abalone 2 pz 16,00

85. Manzo alla piastra 18,00

Delicati bocconcini di manzo saltati su una piastra di ferro rovente, serviti con cipolle, peperoni e una salsa saporita. Il piatto arriva in tavola ancora sfrigolante, sprigionando un profumo intenso e irresistibile. Una specialità calda tipica della cucina asiatica, perfetta per chi ama la carne

87. Agnello in brodo con erbe terapeutiche 38,00

89. Agnello in brodo agro piccante 28,00

verdure fermentate, carne di agnello

90. Zuppa di mare alla italiana minimo 2 persone 38,00

Granchio, calamari, cozze, vongole, carne di pesce

114. Cavolo saltato in Pentola secca 8,00

101. Sanguie d'anatra e intestino di maiale 18,00

102. Piccione arrosto croccante 1PZ 16,00



01. Granchio crudo marinato	9,50	107. Zucca saltata alla casalinga	8,00
<p>Agli , salsa di soia, olio di sesamo un piatto tradizionale freddo della zona costiera di Wenzhou (Zhejiang), preparato con granchi, tagliati a pezzi e marinati con una miscela di salsa di soia, alcol di riso e spezie. Il piatto è noto per il suo gusto intenso, leggermente piccante, con note di umami</p>		103. Melanzane saltate con fette di pane fritto cinese	9,00
02. Sashimi di geoduk (solo su prenotazione)	0,00	<p>sono un piatto casalingo creativo che combina la croccantezza delle ciambelle fritte con la morbidezza delle melanzane. Solitamente le ciambelle vengono fritte fino a doratura, poi abbinata alle melanzane saltate in padella con condimenti saporiti. Il risultato è un piatto dal gusto piacevole</p>	
06. Astice con olio di cipolotto (solo su prenotazione)	0,00	197. Fagiolini Saltati in stile Cinese	12,00
<p>Astice fresco al vapore, condito con olio caldo infuso di cipolotto e una salsa segreta della casa. La carne rimane tenera e saporita, con un profumo irresistibile. Un piatto portafortuna, ideale per occasioni speciali e celebrazioni.</p>		105. Fagiolini saltati piccanti	10,00
07 Astice con sabbia dorata (solo su prenotazione)	0,00	108. Carciofi saltati in stile cinese	18,00
<p>pangrattato fritto , astice Questo stile si caratterizza per l'uso generoso di aglio croccante, peperoncino e spezie, che esaltano il gusto naturale dell'astice, rendendolo un piatto ricco, profumato e leggermente piccante.</p>		112. Tofu giapponese alla piastra	8,00
08. Pesce giallo essiccato	12,00	113. Taro alla piastra	12,00
<p>i tratta di merluzzo giallo salato ed essiccato, preparato mediante salatura e asciugatura all'aria. Il pesce finito ha un aspetto dorato e brillante, con carne soda e un gusto intenso, molto apprezzato nella cucina casalinga tradizionale.</p>		<p>un piatto delizioso in cui il taro viene tagliato a pezzi e cotto su una piastra di ferro. La superficie risulta croccante e leggermente caramellata, mentre l'interno è morbido e cremoso. Spesso viene servito con una salsa speciale, offrendo un sapore ricco e un aroma invitante</p>	
09. Scampi marinata	28,00	114. Cavolfiore saltato in pentola secca	8,00
10. Gamberi salati al vapore	10,00	115. Funghi di tea tree saltati in pentola secca	8,00
12. Pesce affumicato alla shanghai	18,00	<p>Pancetta, funghi tea tree e salsa di soia</p>	
<p>un piatto tradizionale e famoso della cucina di Shanghai. Si utilizza pesce fresco che viene marinato, fritto e affumicato attraverso diversi passaggi. La carne risulta croccante fuori e tenera dentro, con un sapore dolce e aspro unico e un aroma affumicato, dal colore rosso brillante.</p>		116. Cavolo saltato in pentola secca	7,00
13. Pesce alla griglia di Zhuge (pesce intero)	38,00	117. Taro grigliata con Carne di maiale macinata (porzione grande)	25,00
<p>Piccante, tofu , patate , peperoncino, cipolla, coriandolo, germogli di soia , Foglie di perilla.</p>		<p>Carne di maiale macinata, cipolla, fecola di patate</p>	
		118. Taro grigliata con carne di maiale macinata (porzione piccola)	15,00
		<p>Carne di maiale macinata, cipolla, fecola di patate</p>	



14. Gamberi fritti in stile cinese 8,00

un piatto fatto con polpa di gamberi modellata a forma di cotoletta e frita fino a diventare croccante all'esterno e tenera all'interno. Viene spesso servita come antipasto o piatto principale, con un sapore ricco e aroma invitante. mandorle.

15. Gamberi al coriandolo 7,00

è un antipasto fresco e semplice. Gli ingredienti principali sono il coriandolo profumato e i gamberetti essiccati dal sapore salato. Dopo una leggera preparazione, i gamberetti vengono mescolati con il coriandolo, offrendo un gusto fresco con un tocco di mare e il profumo del coriandolo.

17 Astice al tuorlo d'uovo salato su prenotazione 38,00

16. Astice alla griglia (intero) 38,00

Burro e pepe

302. Zampe di pollo al limone piccante 7,00

sono uno snack freddo dal sapore unico. Le zampe di pollo cotte vengono condite con succo di limone fresco e olio rosso piccante, creando un gusto aspro, piccante e rinfrescante. La carne è croccante ed è molto apprezzata dagli amanti dei sapori intensi.

19. Ramen di testa di pesce (porzione grande) 32,00

minimo 4 persone

21. Pollo piccante di Sichuan 10,00

Si prepara con pollo bollito tagliato a pezzi e condito con una salsa speziata e piccante a base di olio al peperoncino, aglio, pepe di Sichuan e semi di sesamo. Il nome deriva dalla reazione che provoca: solo a sentirne l'aroma, si comincia a salivare!

57. Gamberi con sabbia dorata 27,00

I gamberoni tigre vengono fritti e saltati con abbondante aglio croccante, peperoncino secco, cipollotto e pangrattato, risultando croccanti fuori e succosi dentro, con un gusto aromatico e leggermente piccante.

119 Ipomea Saltata con aglio 6,00

67. Rombo saltato con cipollina e aglio su prenotazione 0,00

124. Tofu Mapo 9,00

La Mapo Tofu è un piatto tradizionale del Sichuan fatto con tofu morbido e carne macinata (di manzo o maiale), condito con pasta di fagioli piccante (doubanjiang), pepe di Sichuan e olio piccante. Il piatto è rosso brillante, saporito e piccante, con il tofu tenero e setoso.

125. Tofu alla casalinga 9,00

Carne tritata di maiale e verdure miste

160. Tofu fresco con salsa speciale 15,00

Tofu di soia e uovo fatto in casa

128. Patate cinesi saltate 15,00

130. Riso glutinoso speciale 15,00

Cipolla, funghi, mais, carne macinata e salsa di soia. Si prepara con riso glutinoso di alta qualità cotto a vapore insieme a salsiccia cinese, funghi, gamberetti secchi e tuorlo d'uovo salato. Il risultato è un piatto morbido, aromatico e saporito.

129. Riso glutinoso speciale (porzione grande) 25,00

Cipolla, funghi, mais, carne macinata e salsa di soia

134. Tagliatelle alla Wenzhou (porzione piccola) 8,00

Cipollina, funghi, carne macinata, salsa di soia. Sono noodles asciutti tipici della città di Wenzhou, nella provincia di Zhejiang. Sono preparati con noodles alcalini, salsa di soia, olio aromatico e vari condimenti. Il piatto è famoso per la consistenza elastica dei noodles e il sapore ricco.

135. Tagliatelle alla Wenzhou (porzione media) 12,00



24. Pollo lessato	10,00	136. Tagliatelle alla Wenzhou (porzione grande)	20,00
25. Gamberi con aglio	18,00	137. Gnocchi di riso saltati con pancetta secca alla Wenzhou (porzione piccola)	7,00
aglio di olio con poco spaghetti di soia sono un piatto tradizionale di mare. I gamberi freschi vengono aperti lungo il dorso per rimuovere il filo intestinale, poi coperti con abbondante aglio tritato e cotti a vapore. Il piatto è aromatico, con un intenso sapore d'aglio e carne tenera e succosa.		un piatto casalingo classico che combina la pancetta stagionata tipica di Wenzhou con morbide fette di torte di riso glutinoso. Il sapore intenso della pancetta si fonde con la consistenza morbida del nian gao, creando un piatto saporito e molto apprezzato nella regione di Wenzhou.	
26. Zampe di anatra marinate	7,00	139. Gnocchi di riso saltati con pancetta alla Wenzhou (porzione media)	12,00
27. Calamari al sale pepe	18,00	140. Gnocchi di riso saltati con pancetta alla Wenzhou (porzione grande)	20,00
uno snack marino classico della cucina cinese. Il totano viene tagliato a pezzi, impanato e fritto, poi condito con sale e pepe speziato. Ha una croccantezza esterna e una consistenza morbida all'interno, con un aroma salato e leggermente piccante, perfetto da gustare con riso o bevande.		Funghi, carne macinata, verdure miste e salsa di soia	
28. Lingua di anatra marinata	10,00	138. Zuppa di pollo nero con funghi	35,00
molto apprezzata in Cina per la sua consistenza tenera e particolare. Viene solitamente brasata, bollita o saltata con spezie piccanti, risultando saporita, elastica e dal gusto unico. È uno snack tradizionale o un contorno per accompagnare bevande alcoliche.		141. Zuppa di spaghetti ai frutti di mare (porzione piccola)	8,00
29. Pollo affumicato	10,00	143. Spaghetti di patata cinese stile Wencheng (porzione piccola)	18,00
un piatto tradizionale cinese in cui il pollo viene aromatizzato attraverso un processo di affumicatura. La pelle è dorata, la carne tenera e succosa, con un delicato aroma affumicato e un gusto ricco, molto apprezzato nelle cene formali.		Pancetta macinata, germogli di soia, verdure miste, polpo macinato, uova e salsa di soia	
30. Anatra con olio di sesamo	12,00	144. Spaghetti di patata cinese stile Wencheng (porzione grande)	25,00
un piatto tradizionale taiwanese. L'anatra viene cucinata lentamente con olio di sesamo tostato e zenzero maturo, risultando in un gusto ricco e aromatico, perfetto come piatto nutriente durante i mesi invernali.		Pancetta macinata, germogli di soia, verdure miste, polpo macinato, uova e salsa di soia	
32. Zampe di anatra con senape	12,00	145. Ramen con frattaglie di maiale alla Wenzhou	8,00
33. Testa d'anatra al pepe e sale 3pz	9,00	uno snack tradizionale tipico di Wenzhou e zone limitrofe. Preparati con frattaglie di maiale e vermicelli di riso o amido di soia, cotti in brodo speziato o saltati in padella, offrono un sapore ricco e una consistenza variegata, rappresentando un'autentica specialità locale.	
		146. Anatra in brodo	35,00



34. Misto di fragaglie marinata 10,00

35. (solo su prenotazione) Abalone sudafricano brasato in salsa rossa 0,00

36. Pancetta frita di Wenzhou 8,00
Si mangia fredda

37. Intestino di maiale fritto 8,00

38. Stufato di frutti di mare 38,00

41. Arrosto di vitello marinato 8,00

un piatto tradizionale cinese in cui il manzo viene cotto lentamente con spezie e salsa di soia, rendendo la carne morbida e saporita. Ha un sapore ricco ed è spesso servito a fette, sia freddo che caldo, ed è molto apprezzato in diverse regioni.

42. (solo su prenotazione) Granchio "Da Zha Xie" al vapore 0,00

46. Polpettone di pesce di Wenzhou 8,00

uno snack tradizionale tipico della regione di Wenzhou, Zhejiang. Realizzate con polpa di pesce fresca macinata e mescolata con spezie, vengono modellate in forma di polpette o frittelle, poi cotte alla griglia, fritte o al vapore. Hanno una consistenza morbida, elastica e un sapore delizioso.

48. Lumache di mare saltati con olio di oliva 18,00

49. Tofu con uova centenarie 6,00

Un antipasto freddo classico della cucina cinese. Tofu morbido servito con uova centenarie affettate, condito con salsa di soia, olio di sesamo e aglio tritato. Il contrasto tra la cremosità del tofu e il sapore deciso dell'uovo crea un equilibrio raffinato e sorprendente.

148. Insalata di polipo 15,00

150. Oca affumicata 18,00

151. Costine fritte 8,00

153. Trippa di manzo in insalata 15,00

164. Bistecca alla piastra con funghi porcini (2 persone) 48,00

165. Bistecca alla piastra con cipolle 40,00

166. Bistecca con patate 45,00

167. Stufato cinese di piccione 68,00

Cetriolo di mare, capesante, spugnola

168. Carciofi e capesante 18,00

171. Coda di bue all'italiana 38,00

Pomodoro, salsa di soia, aglio, cipollotto, zenzero

176. Foie gras francese saltati (solo su prenotazione) 0,00

Olio di tartufo, foie gras, asparagi, carciofi, cipollina, pepe

178. Zuppa di pelle di pesce e cetriolo di mare (porzione grande) 38,00

183. Abalone e funghi saltati in stile cinese 38,00

185. Riso bianco 2,00



50. Lumache di mare saltati con la salsa di soia e piccante 15,00

Piccante

51. Ravanelli in salsa 6,00

54. Cavolo viola croccante 6,00

olio di sesamo, Cavolo viola

55. Insalata di frutta e verdura 6,00

57. Funghi con peperoni marinati 6,00

Funghi e salsa di soia

59. Anacardi con alga nori 10,00

60. Zuppa di pesce piccante 26,00

È un piatto tipico della cucina Sichuan, noto per il suo sapore speziato, piccante e aromatico. Filetti di pesce freschi vengono cotti in un brodo ricco con peperoncini, pepe di Sichuan e spezie tradizionali. L'olio caldo versato sopra esalta ulteriormente il profumo, rendendo il piatto irresistibile

61. Arachidi salate 6,00

62. Pesce con crauti in brodo 26,00

Branzino, piccante

63. Edamame 6,00

65. Branzino con olio di cipollotto 28,00

Salsa di soia, zenzero e cipolla

186. Insalata di testa di medusa 15,00

un antipasto fresco e appetitoso, preparato con meduse già trattate, condite con aceto, olio di peperoncino, aglio e altre spezie. Hanno una consistenza croccante e un sapore agrodolce e piccante, perfetto per rinfrescarsi durante l'estate.

189. Cavolo cinese Shanghai saltati 8,00

190. Cavolo saltato con bambù 15,00

Bambù, salsa di soia

194. Uova di quaglia nel vino di riso dolce 25,00

È un dessert tradizionale cinese con uova di quaglia cotte in una zuppa dolce a base di vino di riso fermentato

195. Agnello arrosto in stile tradizionale (mezzo 118,00)

197. Fagioli saltati in stile cinese 12,00

36. Pancetta affumicata 8,00

salsa di pesce, teriyaki, piccante

215. Anatra arrosto alla hongkong 42,00

35. Abalone brasato in salsa di soia cinese all'olio 0,00 1PZ su prenotazione

200. Foie gras alla francese 1PZ (solo su prenotazione) 0,00

Servito con riduzione al vino rosso e pane tostato



66. Cetriolo schiacciato	6,00	201. Taro cheese 10PZ	9,00
sono un antipasto molto popolare, semplice da preparare. I cetrioli vengono schiacciati con il dorso del coltello per rompere la polpa e assorbire meglio il condimento. Conditi con aglio, aceto e olio di peperoncino, sono croccanti, freschi e rinfrescanti.		Patata cinese, formaggio	
67. Rombo olio cipollina su prenorazione	0,00	202. Risoni d'oro saltati	18,00
un classico piatto della cucina cantonese. Si utilizza rombo fresco, cotto al vapore, e condito con una salsa calda a base di olio e cipollotti. La carne del pesce è tenera e delicata, con un intenso aroma di cipollotto, leggero ma ricco di sapore.		Risoni saltati con capesante, asparagi, cipollina, gamberetti secchi cinesi	
69. Noci Amber	10,00	203. Risoni d'oro saltati (porzione grande)	28,00
168. Carciofi e Capesante	18,00	Risoni saltati con capesante, asparagi, cipollina, gamberetti secchi cinesi	
69. Noci Amber	10,00	204. Asparagi saltati	8,00
168. Carciofi e Capesante	18,00	205. Intestini d'oca saltati con sangue	18,00
70. Patate cinesi con mirtilli	7,00	204. Asparagi saltati	8,00
73. Mousse di zucca	8,00	205. Intestini d'oca saltati con sangue	18,00
75. Branzino al forno con misto di verdure	38,00	206. Zuppa di trippa di pecora (media porzione)	22,00
76. Zuppa Buddha 10 persone	88,00	207. Granchio ragno (solo su prenotazione)	0,00
ingredienti pregiati come l'abalone, i funghi e le conchiglie		210. Germogli di soia saltati con sedano	9,00
		212. Costine di maiale grigliate con le spezie cinese	3,00

CUCINA CINESE CLASSICA

305. Gamberetti Sale e Pepe	9,00
310. Ravioli alla Griglia	8,00
10PZ	
311. Ravioli al Vapore	8,00
10PZ	



344. Nuvole di Drago **1,50**



CUCINA ITALIANA

413. Spaghetti al granchio	18,00
404. Insalata di mare	10,00
Gamberetti, cozze, surimi, calamari, polpo	
405. Cocktail di gamberi in salsa rosa	7,00
406. Bruschette al pomodoro 3PZ	5,00
407. Carpaccio con rucola e grana	18,00
408. Prosciutto crudo con frutta di stagione	9,00
410. Polipo con rucola	12,00
411. Spaghetti alle vongole	13,00
Bianca con aglio e prezzemolo	
412. Spaghetti allo scoglio	15,00
Sugo, frutti di mare	
413. Paccheri al granchio	18,00
414. Gnocchi ai 4 formaggi	9,00
415. Penne ragù	8,00
416. Penne all'arrabbiata	8,00
417. Risotto ai funghi porcini	11,00
418. Risotto al radicchio e gamberi	9,00
420. Petto di pollo ai ferri	8,00
423. Vitello ai ferri	9,00
424. Scaloppine di vitello alla pizzaiola	9,00



425. Scaloppine di vitello ai funghi porcini	11,00
426. Tagliata di vitello con rucola	16,00
428. Cozze alla livornese	9,50
Aglio, sugo di pomodoro, prezzemolo	
429. Cozze alla marinara	9,50
Aglio e prezzemolo	
430. Cozze alla diavola	9,50
Peperoncino, aglio e prezzemolo	
431. Zuppa di cozze	12,00
Pomodoro, prezzemolo e aglio	
432. Spiedini di gamberi ai ferri 4 pz	9,00
433. Anelli di calamari fritti	12,00
434. Gamberoni alla griglia 4pz	12,00
436. Fritto misto di pesce	18,00
Calamari, gamberoni, gamberetti, pesce misto	
437. Patatine fritte	4,00
438. Radicchio ai ferri	6,00
457. Chele di granchio 3pz	5,00
459. Penne Ristorante Blu	8,50
Panna, Speck, Rucola, Pepe	

DOLCI

201. Torta al vapore con zucchero di canna (intera 12,00)

959. Zuppa dolce di mochi al vino rosso 15,00

mochi con sesamo ripieno

960. Macedonia cinese 5,00

Frutti misti con succo dolce

962. Mochi fritto con sesamo 6pz 6,00

sono un dolce tradizionale cinese. Sono fatte con una pasta di farina di riso glutinoso che racchiude un ripieno dolce di sesamo, ricoperte esternamente da semi di sesamo e fritte fino a diventare dorate e croccanti. Le palline sono croccanti fuori e morbide dentro, con un intenso aroma di sesamo.

963. Zuppa dolce con mochi 6,00

sono un dolce tradizionale cinese fatto con una morbida pasta di farina di riso glutinoso che racchiude un ripieno dolce di sesamo nero. I tangyuan vengono bolliti e serviti caldi, con una consistenza morbida e un sapore intenso di sesamo. Sono tipici durante il Festival delle Lanterne

964 Torta di riso dolce allo zucchero di canna 10,00
10PZ

un dolce tradizionale cinese fatto con riso glutinoso. All'esterno sono croccanti e dorate, mentre all'interno sono morbide e dolci. Sono accompagnate da uno sciroppo di zucchero di canna dal sapore ricco. Questo dolce è molto popolare durante il Capodanno cinese e altre festività.

965. Frittelle di zucca 8pz 8,00

966. Mochi con la forma di cachi 5PZ 5,00

967. Gelato fritto 5,00

968. Gelato 3 palline 4,00

969. Cocco ripieno 5,00

970. Tartufo nero 5,00

971. Tartufo bianco 5,00

972. Sorbetto al limone 3,00

973. Meringata affogata al caffè 5,00

974. Meringata al cioccolato 5,00

976. Ananas fresco 3,00

978. Profiterole 5,00



979. Tiramisù 4,00

980. Meringata bianca 5,00

981. Frutta mista 15,00

211. Zuppa dolce di loto e tremella bianca (da prenotare) 25,00

951. Nonna 4.0 6,00

982. Torta della foresta nera 6,00

956. Soufflé al cioccolato 6,00

983. Polpette al vino di riso 25,00

984. Mochi gelato al cocco 2 pz 4,00

985. Mochi gelato mango 2 pz 4,00

986. Mochi gelato cioccolato 2 pz 4,00

987. Mochi gelato vaniglia 2 pz 4,00

988. Mochi gelato fragola 2 pz 4,00

989. Mochi gelato the verde 2 pz 4,00

952. Rubino Cheesecake 6,00

953. Limone Ripieno 6,00

954. Crema Catalana 6,00

A1053. Piramide 6,00

977. Croccante all'Amarena 6,00

992. Zuccotto 6,00

957. Cip Ciok 5,00

COCKTAIL

1090. Spritz aperol 7,00

1091. Spritz campari 7,00



BEVANDE

1004. Acqua naturale 0.5L 2,00

1003. Acqua naturale 0.75L 3,00

1001. Acqua frizzante 0.5L 2,00

1006. Coca Cola 3,00

1005. Coca zero 3,00

256. Succo di prugne (bibita estiva consigliata) 2,50

Bevanda fresca ed estive tradizionale cinese a base di prugne affumicate e ingredienti acidi

1008. Fanta 3,00

1009. Sprite 3,00

1010. The San Benedetto limone 3,00

1009. Sprite 3,00

1010. The San Benedetto limone 3,00

1011. The San Benedetto pesca 3,00

1012. Estathe limone 3,00

1013. Estathe pesca 3,00

1017. Pepsi (piccola) 3,50

1016. Pepsi (media) 5,00



1019. The cinese freddo 3,50

1020. Latte di cocco 3,50

1021. Latte di soia 5,50

1022. Tisana 5,00

VINI SFUSI

1041. Vino bianco fermo 0.25L 4,00

1042. Vino bianco frizzante 1L 12,00

1043. Vino bianco frizzante 0.5L 7,00

1044. Vino bianco frizzante 0.25 4,00





BIRRA

1024. Birra Cinese 66 cl	5,50
1025. Birra Heineken 66 cl	5,00
1026. Birra Moretti 66 cl	4,00
1029. Birra Media	5,50

GRAPPE

1054. Grappa rosa	3,00
1055. Grappa di prugna	3,00
1056. Grappa ginseng	3,00

CAFFETTERIA

1045. Caffè	1,20
1046. Caffè decaffeinato Hag	1,50
1047. Caffè d'orzo	1,80
1048 Caffè corretto	1,50
1049 Caffè macchiato	1,50
1022. Tisana	5,00



VINO IN BOTTIGLIA

874. Ca' del bosco cuvee (francia corta)	48,00
835. Amarone della Valpolicella	28,00
836. Amarone Cesari	30,00
837. Amarone Benedetti	30,00
838. Brunello Tusum	45,00
839. VK2 Cabraia Toscana 2019	32,00
840. Tassinai	34,00
841. Ceste Barolo Govone	40,00
842. Vecchie Viti 2021	29,00
843. Le volte della ornellaia toscana	29,00
844. Villa Donoratico Bolgheri rosso 2020	32,00
845. Innocenti Vignaisole Toscana rosso	27,00
846. Siepi 2021 Toscana 1GT	105,00
847. Cervo Nero	22,00
848. Villa Antinori Toscana Marchese Antinori	22,00
849. Tolos Diamante	47,00
850. Tatone Montepulciano D'abruzzo	18,00
851. Fia Rocco Barbaresco	22,00
852. Baroro Docg Fia Ciabot	26,00
853. Pierpiero Toscana	42,00
854. Diadema Toscana	47,00
855. Maurice Rosso	28,00



890. Wuliangye	170,00
856. Argentiera bolgheri superiore	90,00
899. Ceste tresor Roero arneis	19,00
827. Vermentino Tenuta Guado al tasso	25,00
857. Giramonte	85,00
859. Villa di capezzana Docg bio 0.75	25,00
856. Argentiera Bolgheri	90,00
802. Surgus Donna Fugata	20,00
858. Ghiaie della furba igt bio 1,5L	90,00
859 Villa di capezzana Docg bio 0.75L 2020	25,00
860. Trefiano docg bio 0,75L	45,00
861. Villa di capezzana Carmignano Docg bio 0,75L	25,00
862. Montiano	65,00
863. Lupicaia	85,00
871. Rosa del Golfo Salento	23,00
830. Ca Del Conti Giulietta	27,00
864. Summus 2015 Toscana	35,00
881. Bellavista assemblage 1 Franciacorta	52,00
873. Belstar Cuvee rose Extra dry	21,00

804. Donna Fugata Damarino	20,00	870. Rosa dei frati 2024	22,00
899 Roero Arneis-Ceste Tresor	19,00	901. Brunello di montacino su prenotazione	0,00
806. Indra Sauvignon Cantina Girlan	28,00	834. Tignanello su prenotazione	0,00
811. Ribolla Gialla Cantina Bastianich	28,00	868. Prosecco Rose	16,00
810. Meran Gewurztraminer	23,00	887. Valdo Millesimato	20,00
875. Prosecco col' de salici	18,00	865. Brunello di montalcino alessandro III	30,00
868. Prosecco Rose spumante doc brut	16,00	807. Moscato d'Asti	22,00
876. Le contesse chardonnay frizzante	12,90	866. Amarone Dieci Terre 2021	25,00
877. spumante docg con Vald. Brut	19,90	867. Mont'Ugo	42,00
878. Le contesse millesimato bonny	13,90	882. Gableclofilla Valdobbiade	22,00
879. Prosecco spumante	22,00	883. Gabe Albastro	32,00
894. Le contesse Prosecco Treviso	20,00	884. Tenuta ambrosini franciacorta Batude brut	35,00
814. Pinot-grigio Pighin Collio	19,00	885. Prosecco superiore docg Valdobbiadene	20,00
826. Deutz	65,00	888. Louis Roederer Champagne	92,00
828. Ceretto Roero Arneis	38,00	800. Muller Thurgau	23,00
889. Liquore Maoqifang	75,00	886. Monsupello brut	45,00
		869. Mateus	13,50

