

MENÙ



**DIM
SUM**

Aperitivi

AMERICANO

Martini rosso, Campari, soda

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rosso

MOJITO

Rum, soda, lime, foglie di menta

SPRITZ

Aperol o Campari, prosecco

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe

MARGARITA

Tequila, Cointreau, succo di limone

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, succo di lime, fragole

CAIPIRIÑA

Cachaça, zucchero di canna, lime

MOSCOW MULE

Ginger beer, vodka, lime

Aperitivi

BELLINI

Prosecco, polpa di pesca bianca

ROSSINI ROYAL

Champagne, purea fresca di fragole

CLASSIC PIMM'S

Pimm's, succo di limone

PLAYA DEL SOL (analcolico)

Frutto della passione, fragole

CARRIBEAN (analcolico)

Mango, granatina, lime

FRUIT AND TONIC (analcolico)

Succo di limone, pesca, tonic

Antipasti Dim Sum

辣虾烧卖

ravioli di gambero piccanti 
spicy shrimp dumplings

石斑鱼饺

ravioli di cernia e zenzero 
grouper fish and ginger dumplings

小笼包

ravioli di carne di maiale al vapore 
steamed meat pork dumplings

鲜贝烧卖

ravioli di capasanta al vapore 
steamed scallops dumplings

虾饺

ravioli di gambero 
shrimp dumplings

菠菜汁海鲜卖

ravioli ai frutti di mare e lime 
seafood shrimp dumplings with lime

黑椒牛肉饺

ravioli di manzo al pepe nero  
beef and black pepper dumplings

嫩牛小葱饺

ravioli di Chianina  
chianina dumplings

羊肉香菜饺

ravioli di agnello e coriandolo  
lamb and coriander dumplings

Antipasti Dim Sum

墨鱼芹菜饺

ravioli di calamaro e sedano 
squid and celery dumplings

京式汁饺子

ravioli pechinese style   
beijing style dumplings

潮州素粉果

ravioli di verdure
vegetable dumplings

辣蔬菜饺

ravioli piccanti di edamame e tofu affumicato
Spicy edamame and smoked tofu dumplings

紫菜肉烧卖

ravioli di alga con carne 
seaweed and pork meat dumplings

素炸豆腐球

polpette di tofu fritte con verdure
fried tofu balls with vegetable

鸭肉饺子

ravioli di anatra piccante 
spicy duck dumplings

咸鱼香芋饺

ravioli di baccalà e taro 
cod and taro dumplings

松露毛豆饺

ravioli di edamame e crema di tartufo 
edamame and truffle cream dumplings

葱油皮蛋

uovo dei cent'anni con soia, erba cippollina e peperoncino  
Century egg with soy sauce, onion grass and chili

Antipasti Dim Sum

黑蒜鸡肉饺

ravioli di pollo e aglio nero
chicken and black garlic dumplings

鸡丝椰汁饺

ravioli di pollo e latte di cocco
chicken and coconut dumplings

奶酪杏仁饺

ravioli di Philadelphia e mandorle  
philadelphia and almonds dumplings

蜜汁叉烧包

bao di carne maiale al miele  
bao meat and honey

鸡肉包

bao con pollo e zenzero 
bao chicken with ginger

焦叶饭

riso glutinoso in foglia di banano con carne
e gamberi secchi  
rice in banana leaf with meat and dried shrimps

蟹肉饺

ravioli con polpa di granchio fresco  
steamed crabmeat dumplings

虾仁肠粉

chang fen con gamberi  
rice and shrimps soft rolls

叉烧肠粉

chang fen con carne di maiale al miele 
rice and pork soft rolls

锅贴

ravioli di carne di maiale alla griglia  
grilled pork meat dumplings

Antipasti Dim Sum

蹄膀芥末饺

ravioli di stinco di maiale e wasapi
pork shank and fresh wasapi dumplings



小章鱼饺

ravioli di moscardini
baby octopus stew dumplings



咖喱牛肉饺

ravioli di manzo e curry
beef and curry dumplings



炒萝卜糕

tortino di rapa bianca saltata
white chinese turnip tartlet



炸虾球

polpette di gambero fritte
fried shrimp balls



椒盐小龙虾

scampi sale e pepe
salt and pepper scampi



香蕉炸虾筒

involtini fritti con banana e gambero
fried shrimp and banana rolls



叉烧春卷卷

involtini fritti con carne e verdure
fried pork meat and vegetable rolls



棒棒鸡

insalata di pollo in salsa di arachidi
chicken salad in peanut sauce



Zuppe

汤面

spaghetti in brodo 
noodles soup

海鲜酸辣汤

zuppa agropiccante con frutti di mare  
hot and sour soup with seafood

海鲜豆腐羹

zuppa con di frutti di mare e tofu  
seafood and tofu soup

牛肉芦笋汤

zuppa con manzo e asparagi 
beef and asparagus soup

鲜虾馄饨汤

zuppa con ravioli di gambero   
shrimp dumplings soup

Pasta e Riso

Pasta and Rice

蟹肉炒饭

riso saltato con polpa di granchio fresco  
sautèed rice with crabmeat



XO 酱虾仁炒饭

riso saltato con gamberi e salsa Xo  
sautèed rice with shrimps and xo sauce

叉烧炒饭

riso saltato con maiale al miele 
sautèed rice with honey meat

素菜粒炒饭

riso saltato con verdure  
sautèed rice with vegetables

海鲜河粉

tagliatelle di riso ai frutti di mare    
seafood rice noodles

干炒牛肉河粉

tagliatelle di riso con manzo  
rice noodles with beef meat

干炒什锦面

noodles saltati con verdure    
noodles with vegetables

卤面

noodles in salsa dello chef   
egg noodles with chef's sauce

星州米粉

spaghetti di riso alla Singapore  
Singapore rice noodles

Carne Meat

糖醋鸡肉

pollo in agrodolce
sweet and sour chicken



鲜什菜炒鸡肉

pollo saltato con verdure
sautèed chicken with vegetables



鱼香汁炒鸡肉

pollo saltato piccante
spicy sautèed chicken



炸粉香辣鸡肉

pollo fritto piccante
spicy fried chicken



酥炸鸡球

polpette di pollo fritto
fried chicken nuggets



香酥鸭

*anatra croccante
crispy duck



梅酱酥炸鸭

*anatra con salsa di prugna
plum sauce duck



香甲片炒双东

*anatra con bambù e funghi
duck with mushrooms and bamboo shots



Carne Meat

干煸牛丝

straccetti di manzo croccante 
spicy crispy beef slices

姜葱牛肉

manzo con zenzero e porri 
beef with ginger and leek

豆瓣牛肉

manzo saltato con salsa di soia nera 
sautèed beef with black soy sauce

仁当牛肉

manzo Rendang con latte di cocco e curry
rendang beef with coconut and curry

牛肉煲

cubetti di manzo stufato 
stewed beef in pot

中式排骨王

costine di maiale reale 
royal pork ribs

果汁古老肉

maiale in agrodolce  
sweet an sour pork

辣子猪肉

lonza di maiale saltata piccante
spicy sautèed pork

鱼香肉丝

straccetti di maiale in agropiccante 
hot and sour pork

过桥排骨

costine ponte 
bridge ribs

Pesce Fish

清蒸鲈鱼

branzino al vapore con salsa di soia
steamed sea bass with soia sauce



糖醋鲈鱼

branzino in agrodolce
sweet and sour sea bass



油炸香鲈鱼

branzino fritto con zenzero
fried sea bass with ginger



脆口多宝鱼

rombo croccante
crispy turbot



潮州蒸多宝鱼

rombo alla Chaozhou
Chaozhou turbot



XO 酱炒虾

*gamberi in salsa Xo
shrimps with xo sauce



虾素菜

*gamberi con verdure
shrimps with peas and corn



炸七味盐虾

*gamberi fritti con sale e pepe
fried shrimps with salt and pepper



芥末椰汁虾

*gamberi con latte di cocco e wasabi
shrimps with wasabi and coconut



Pesce Fish

辣子虾

*gamberi piccanti   

spicy shrimps

宫保鲜鱿

calamari piccanti alla Kung Pao  

Kung Pao spicy squid

香粉炸鲜鱿

calamari fritti sale e pepe 

salt and pepper fried squid

鲜贝鱿鱼炒西兰花

capesante e calamari saltati  

sautèed squid with scallops

参巴鲜贝

capesante saltate con salsa piccante  

sautèed scallops with spicy sauce

芦笋鲜贝

capesante con asparagi 

scallops with asparagus

豆椒鲜贝

capesante in salsa di soia nera  

scallops in black soy sauce

Verdure Vegetables

蟹肉扒小白菜

verdure al vapore con polpa di granchio 
steam vegetable with crabmeat

银芽炒咸鱼

germogli di soia saltati con baccalà 
sautéed soybean shoots with baccalà

炒素菜

verdure miste saltate 
sautéed vegetable

炸素菜

verdure miste pastellate 
fried battered vegetable

蒜蓉小白菜

Bok choy saltata con aglio
sautéed with garlic bok choy

蒜蓉空心菜

verdura senza cuore saltato con aglio
sautéed with garlic ong choy

鱼香茄子

melanzane piccanti 
spicy eggplants

家常素豆腐

tofu con verdure 
tofu with vegetables

麻婆豆腐

mapo tofu con manzo 
mapo tofu with beef

Bevande Drinks

Acqua Minerale (bottiglia da 75 cc)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Acqua Tonica

Spremuta d'Arancia fresca

Caffè (Espresso, HAG, d'Orzo)

Sakè (bottiglia da 25 cc)

PERLE DI TÈ AL GELSOMINO

Profumo di tè al gelsomino arrotolato artigianalmente con le migliori e più tenere foglie di tè del Fujian, questo fiore aromatico favorisce il rilassamento, la calma e riduce lo stress.

TÈ VERDE LONG JING

Long Jing è il tè verde più popolare in Cina, dal colore verde smeraldo, sapore aromatico e leggermente affumicato, dovuto alla tostatura manuale delle foglie, con note di nocciola e castagna.

TISANA ALLO ZENZERO

Una tisana pungente, saporita, combatte il raffreddore, contro la tosse e aiuta la circolazione sanguigna. Favorendo la digestione e l'attivazione del metabolismo.

TÈ VERDE OOLONG

Il tè oolong "semifermentato", ha un gusto leggermente fruttato e un aroma piacevole. È una buona fonte di antiossidanti e contiene anche sali minerali come calcio, magnesio e potassio.

SHENG PU'ER (crudo)

La parola «sheng» (生) significa - «crudo», «nato», «fresco», «nuovo», «giovane». Colore verde chiaro con sfumature dell'arancione, gusto astringente e rinfrescante, presenta normalmente un ricco sentore di frutta secca, è un tè che dona energia e purifica il corpo.

SHU PU'ER (maturato)

La parola «shu» (熟) significa «maturo», «preparato», «pronto», «stagionato». Colore marrone scuro, opaco, gusto corposo, con note dolciastre. Aroma principale: terra bagnata con note di prugna, noce, funghi, foglie d'autunno, corteccia. È un tè che favorisce la digestione.

Birra Beer

Birra Cinese "TSINTAO" - alc 4,7 %

BIRRA ARTIGIANALE "Via dei Birrai, 32"

CURMI - Birra Bianca

Frutto di un'antica combinazione di spezie e cereali, regala sensazioni tropicali ed una freschezza acidula. - alc. 5,8 %

AUDACE - Birra Bionda

Un aroma possente di agrume, il sapore secco e l'amaro del curacao sviluppano un piacevole calore. - alc. 8,4 %

NEBRA - Birra Ambrata

Libera aromi morbidi di fiori bianchi, caramello ed infine una leggera speziatura. - alc. 8 %

TRE + DUE

Aroma intenso di agrume, fruttato ed erbaceo - alc. 3,2 %

Coperto

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



FRUTTA
A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI DI
SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA



LUPINI



MOLLUSCHI

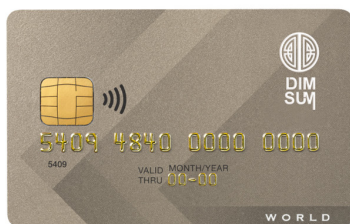


**DIM
SUM**

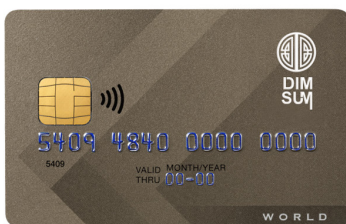
sul nostro sito

www.dimsummilano.com

è possibile acquistare la GIFT CARD
per regalare la suggestiva esperienza
di una cena da noi



140 €



220 €

