

Benvvenuti da



RISTORANTE ITALO CINESE E PIZZERIA

SPECIALITA' PESCE, CARNE E CRUDITE'
PIZZERIA CON FORNO A LEGNA

*Gentile Ospite,
nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che
le pietanze preparate con la massima cura nella nostra cucina,
contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.
La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione, delle pietanze offerte
potrebbero contenere tracce degli ingredienti indicati:*

ARACHIDI E DERIVATI

Crema e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



SENAPE

Prodotti a base di senape,
si può trovare nelle salse e nei condimenti.

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni,
noci di acagiù, noci pecan, anacardi
e pistacchi, tranne: frutta a guscio utilizzata
per fabbricazione di distillati alcolici inclusi
l'alcol etilico di origine agricola.



SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu,
spaghetti di soia e simili. Tranne:
olio e grasso raffinato, tocoferoli, fitosteroli
e stanolo vegetale prodotti da steroli di olio
vegetale a base di soia.

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
Tranne: siero di latte usato per la
fabbricazione di distillati alcolici, incluso
l'alcol etilico di origine agricola e latticolo



GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut, inclusi ibridati derivati.
Tranne: sciroppi, destrosio, maltodestrine
e cereali utilizzati per la fabbricazione
di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di
origine agricola a base di grano e orzo.

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza,
ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per
zuppe, salse e concentrati vegetali

CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce:
gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg o 10
mg/litro in termine di SO₂ totale

SESAMO

Prodotti a base di semi di sesamo



LUPINI

Prodotti a base di lupini

PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce,
anche se in piccole percentuali.
Tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata
come supporto per preparati di vitamine
o carotenoidi e come chiarificante
nella birra e vino.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionati, pasta all'uovo

*Sarà cura del nostro Staff del Ristorante fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli
degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al regolamento UE 1169/2011.*

PRODOTTI SURGELATI

A seconda della reperibilità del mercato, alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un ()
potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura
per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.*

Antipasti di Mare

• Cruditè di mare (su prenotazione)*	  	€ 18,00
• Trilogia di tartare (su prenotazione)	 	€ 15,00
• Tris di mare Hunico*	 	€ 11,00
• Insalata di mare*	 	€ 10,00
• Cocktail di gamberi*	  	€ 9,00
• Pepata di cozze		€ 7,00
• Zuppetta ai frutti di mare*	 	€ 9,50
• Tris di carpaccio affumicato		€ 9,50
• Carpaccio di branzino marinato		€ 8,00
• Ostrica (cad.)*		€ 2,50
• Capesante gratinate o alla griglia* (cad.)	 	€ 3,50
• Misto di conchiglie gratinate*	  	€ 8,50
• Polpo con patate e pomodorini*		€ 10,00
• Polpo con gamberetti e rucola*	 	€ 10,00
• Tiepido di mare Hunico*	 	€ 14,00

Antipasti di Terra

• Gran tagliere con gnocco fritto		€ 10,00
• Tartare di manzo con capperi e olive taggiasche		€ 15,00
• Bresaola con rucola e grana		€ 8,00
• Crudo e mozzarella di bufala		€ 9,00
• Carpaccio di manzo con rucola e grana		€ 10,00
• Formaggi misti assortiti		€ 7,00

Primi di Mare

• Risotto al limone con gamberi e zenzero *			€ 11,00			
• Risotto ai frutti di mare*				€ 10,50		
• Risotto con gamberetti e asparagi*			€ 8,50			
• Risotto al nero di seppia con ricotta affumicata			€ 9,50			
• Spaghetti al cartoccio*				€ 13,00		
• Spaghetti allo scoglio*				€ 11,00		
• Spaghetti alle vongole veraci			€ 10,00			
• Spaghetti alla bottarga			€ 11,00			
• Linguine all'astice			€ 18,00			
• Linguine mare e pesto*					€ 12,00	
• Pappardelle all'imperiale					€ 12,00	
• Penne al salmone				€ 8,50		
• Penne Hunico*				€ 11,00		
• Gnocchi verdi gamberetti e zafferano*						€ 9,00
• Paccheri con gamberi, speck croccante, pomodorini e pesto di pistacchio*					€ 11,00	
• Paccheri con tonno alla mediterranea				€ 11,00		

Primi di Terra

• Risotto alla milanese con ossobuco		€ 13,00
• Risotto alla milanese		€ 6,00
• Risotto ai funghi porcini*		€ 9,00
• Spaghetti alla carbonara	  	€ 7,00
• Spaghetti al pomodoro fresco e basilico		€ 6,50
• Penne all'Amatriciana		€ 6,50
• Gnocchi verdi gorgonzola e noci	   	€ 8,50
• Gnocchi verdi gorgonzola e pistacchio	   	€ 8,50
• Tagliatelle ai funghi porcini*		€ 8,50
• Gnocchi di patate al ragù Bolognese		€ 6,50

Secondi di Mare

• Grigliata imperiale di mare*	  	€ 15,00
• Fritto misto con verdure*	  	€ 12,00
• Fritto misto*	  	€ 10,00
• Fritto di calamari*	 	€ 8,50
• Scampi alla griglia*		€ 14,00
• Gamberoni alla griglia*		€ 12,00
• Gamberoni alla catalana*	 	€ 14,00
• Trancio di spada alla griglia *		€ 12,00
• Trancio di salmone alla griglia*		€ 10,00
• Trancio di tonno alla griglia*		€ 13,00
• Seppie con misto di verdure alla griglia		€ 13,00
• Spiedini di pesce alla griglia*	 	€ 9,00
• Astice alla griglia		€ 27,00
• Astice alla catalana	 	€ 30,00
• Pesce al sale o alla griglia (all'etto)		€ 4,50
• Tagliata di spada e scamorza*	 	€ 11,00
• Tagliata di tonno in crosta di sesamo agli aromi mediterranei *	 	€ 15,00
• Polpo alla griglia in salsa di sesamo con rucola *	 	€ 12,00

Secondi di Terra

• Grigliata mista di carne		€ 12,00
• Filetto di manzo alla griglia		€ 13,00
• Filetto di manzo al pepe verde	 	€ 15,00
• Filetto di manzo alla Voronoff	  	€ 15,00
• Tagliata di manzo con pomodorini, scaglie di grana		€ 16,00
• Tagliata di manzo ai funghi porcini*		€ 16,00
• Tagliata di manzo con rucola e grana		€ 15,00
• Tagliata di manzo con lardo di patanegra		€ 15,00
• Scaloppine con funghi porcini *	 	€ 10,00
• Scaloppine agli asparagi *		€ 9,00
• Scaloppine al limone o al vino bianco		€ 8,50
• Bistecca di manzo alla griglia*		€ 9,00
• Costata alla griglia (all'etto)		€ 3,00
• Petto di pollo alla milanese *	 	€ 8,00
• Petto di pollo alla griglia *		€ 8,00
• Cotoletta di maiale		
“orecchie di elefante” alla milanese	 	€ 10,00

Contorni

- Patatine fritte* € 3,00
- Insalata mista € 3,00
- Spinaci lessati, al burro o aglio olio e peperoncino  € 4,00
- Verdure miste grigliate € 4,50
- Patate lesse € 4,00

Insalatone

- Insalata, tonno, mais, carote, pomodoro, olive, mozzarella   € 6,50
- Insalata, tonno, mais, carote, pomodoro, olive, uovo sodo   € 6,50
- Insalata, pollo grigliato o impanato, grana, pomodoro, carote   € 8,00
- Insalata, gamberi in salsa cocktail, pomodoro, mais, carote*    € 9,00
- Insalata con frutti di mare*   € 10,00

Focacce

- Contadina   € 6,50
(Crudo, rucola, pomodoro fresco, mozzarella di bufala)
- Agreste   € 5,50
(mozzarella, pomodoro fresco, rucola)
- Varietà   € 5,00
(mozzarella, insalata mista)
- Multi gusto    € 7,00
(Mozzarella, salame piccante, capperi, accinghe, Chioggia, pomodoro fresco)
- Tradizionale  € 2,50
(Olio, sale, origano)

Le nostre Pizze

• Margherita (pomodoro, mozzarella)	 	€ 4,00
• Marinara (pomodoro, aglio e origano)		€ 3,50
• Biancaneve (mozzarella, origano)	 	€ 4,00
• Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)	 	€ 6,00
• Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	 	€ 5,00
• Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	 	€ 6,00
• Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	 	€ 5,00
• Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi)	 	€ 5,00
• Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	  	€ 5,50
• Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolle)	 	€ 4,50
• Olive (pomodoro, mozzarella, olive)	 	€ 5,00
• Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	 	€ 5,50
• Siciliana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano)	  	€ 6,00
• Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	 	€ 5,00
• Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	 	€ 5,50
• Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)	  	€ 5,50
• Gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	 	€ 5,50

Le nostre Pizze

- | | | |
|--|---|--------|
| • Quattro formaggi
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza, grana) |   | € 6,00 |
| • Vegetariana
(Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane) |   | € 6,00 |
| • Quattro stagioni
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive) |   | € 6,00 |
| • Cinque stagioni
(Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, scamorza, caprino) |   | € 7,00 |
| • Capricciosa
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe, origano) |    | € 7,00 |
| • Speck
(Pomodoro, mozzarella, speck) |   | € 5,50 |
| • Frutti di mare
(Pomodoro, mozzarella, frutti di mare) * |     | € 7,00 |
| • Disperata
(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, tonno) |    | € 6,00 |
| • Tonno e peperoni
(Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni) |    | € 6,00 |
| • Grana e rucola
(Pomodoro, mozzarella, grana, rucola) |   | € 6,00 |
| • Funghi porcini
(Pomodoro, mozzarella, funghi porcini) * |   | € 7,00 |
| • Vesuvio
(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) |   | € 8,00 |
| • Genovese
(Pomodoro, mozzarella, pesto, scaglie di grana) |   | € 6,00 |
| • Valtellina
(Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola) |   | € 7,00 |
| • Bonsai
(Pomodoro, mozzarella, uovo, spinaci, asparagi) * |    | € 7,00 |
| • Calamari
(Pomodoro, mozzarella, calamari fritti) * |    | € 6,50 |
| • Mare e monti *
(Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e champignon) |     | € 8,00 |

Le nostre Pizze

• Braccio di ferro * (Pomodoro, mozzarella, spinaci e ricotta)*	 	€ 6,00
• Salmone (Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato)	  	€ 6,00
• Baggio (Pomodoro, mozzarella, uovo, salame piccante, olive)	  	€ 6,00
• Ganz (Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, panna)	  	€ 6,50
• Del Piero (Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, scamorza) *	 	€ 6,00
• Salsiccia e rucola (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola)	 	€ 6,50
• Puttanesca (Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla)	 	€ 5,50
• Bismark (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uova)	  	€ 6,00
• Gamberetti e rucola (Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola) *	  	€ 6,50
• Veneta (Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla)	 	€ 5,50
• Rustica (Pomodoro, mozzarella, salumi misti)	 	€ 6,50
• Primavera (Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, basilico)	 	€ 5,50
• Calzone liscio (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	 	€ 5,50
• Calzone farcito (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)	 	€ 6,00
• Calzone vegetariana (Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	 	€ 6,50

Le nostre Pizze Particolari

- | | | |
|---|--|--------|
| • Alla cantonese
(Pomodoro, mozzarella, riso cantonese) |    | € 8,00 |
| • Zar
(Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, caviale) |    | € 7,00 |
| • Tirolese
(Pomodoro, mozzarella, trevisana, speck) |   | € 6,50 |
| • Gustosa
(Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, spinaci) * |   | € 6,00 |
| • Lady
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, trevisana, rucola, grana, panna) |   | € 8,00 |
| • Renegade
(Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, panna, rucola) |    | € 7,00 |
| • Imperiale
(Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, gamberetti, caviale) * |     | € 8,00 |
| • Lucrezia
(Pomodoro, mozzarella, grana, panna, olive, caprino) |   | € 6,50 |
| • Calabro Campano
(Pomodoro, mozzarella, nduja, mozzarella di bufala e basilico) |   | € 7,00 |
| • Hunico
(Pomodoro, mozzarella, polpo, pomodorini, cipollotto, e capperi)* |   | € 8,00 |
| • Susanna
(Pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo) |   | € 6,50 |
| • Soufflè (doppia pasta)
(Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, uova, acciughe) |     | € 8,50 |
| • Fumè
(Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, scamorza) |   | € 6,00 |
| • Salsiccia e friarielli
(Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli) |   | € 7,00 |
| • Dolce e salato
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mele e miele) |   | € 7,00 |
| • Lardo di patanegra
(Mozzarella, lardo di patanegra, pomodorini, basilico) |   | € 6,50 |
| • Luca
(Mozzarella, nduja, mozzarella di bufala, Lardo di patanegra, pomodorini, basilico) |   | € 8,50 |

Antipasti

0.	Pane cinese al vapore o fritto * <i>Chinese bun</i>	 	€ 2,50
1.	Involtino primavera <i>Spring roll</i>		€ 1,50
2.	Wanton fritti * <i>Fried wanton</i>		€ 1,50
3.	Sfogliatine di aragosta <i>Prawn chips</i>		€ 1,50
4.	Toast di gamberi* <i>Fried shrimps toast</i>	  	€ 4,00
401	Chele di granchio fritte* <i>Fried crab claws</i>	 	€ 4,00
5.	Insalata cinese <i>Chinese salad</i>		€ 3,00
501	Edamame* <i>Boiled edamame</i>		€ 3,50
6.	Involtini vietnamite* <i>Vietnamite Roll</i>		€ 3,00
7.	Fagottini di gamberi * <i>Fried shrimp dumplings</i>	 	€ 5,00
8.	Ravioli al nero di seppia* <i>Black cuttlefish dumplings</i>	  	€ 5,00
9.	Antipasto di medusa <i>Jelly fish salad</i>	   	€ 5,00
10.	Insalata di alghe al sesamo* <i>Seaweed salad with sesame</i>	 	€ 5,00
11.	Antipasto misto di pesce <i>Sea food appetizer</i>	  	€ 5,00
12.	Tofu fresco <i>Fresh tofu</i>		€ 3,50
13.	Ravioli di maiale al vapore* <i>Steamed pork dumplings</i>	  	€ 4,00
14.	Ravioli brasati * <i>Grilled dumplings</i>	  	€ 4,50
15.	Ravioli di vitello al vapore* <i>Steamed veal dumplings</i>	  	€ 4,50
16.	Ravioli di gamberi al vapore* <i>Steamed shrimp dumplings</i>	   	€ 5,00
17.	Ravioli di verdure al vapore* <i>Steamed vegetables dumplings</i>	 	€ 4,00

Riso e Pasta

- | | | | |
|------|--|--|--------|
| 26. | Spaghetti di soia con carne
<i>Soy noodles with meat</i> |  | € 4,50 |
| 271. | Spaghetti di soia con gamberetti*
<i>Soy noodles with shrimps</i> |   | € 5,00 |
| 272. | Spaghetti di soia ai frutti di mare *
<i>Soy noodles with sea food</i> |    | € 6,00 |
| 28. | Spaghetti di soia con verdure
<i>Soy noodles with vegetables</i> |  | € 4,00 |
| 29. | Spaghetti di riso con verdure
<i>Rice noodles with vegetables</i> |   | € 4,00 |
| 30. | Spaghetti di riso con carne
<i>Rice noodles with meat</i> |   | € 5,00 |
| 301. | Spaghetti di riso con gamberetti *
<i>Rice noodles with shrimps</i> |    | € 5,00 |
| 302. | Spaghetti di riso ai frutti di mare *
<i>Rice noodles with sea food</i> |     | € 6,00 |
| 29. | Spaghetti di soba con verdure
<i>Soba noodles with vegetables</i> |   | € 5,00 |
| 312. | Tagliolini con gamberi*
<i>Thin noodles with shrimps</i> |     | € 5,00 |
| 32. | Tagliolini con pollo*
<i>Thin noodles with chicken</i> |    | € 5,00 |
| 33. | Tagliolini fritti croccanti con aromi misti*
<i>Fried thin noodles with mixed aromas</i> |     | € 6,50 |
| 34. | Spaghetti udon con gamberi *
<i>Udon noodles with shrimps</i> |     | € 6,00 |
| 35. | Spaghetti udon con carne
<i>Udon noodles with meat</i> |    | € 6,00 |
| 36. | Gnocchi di riso con gamberi*
<i>Rice dumplings with shrimps</i> |    | € 5,00 |
| 37. | Riso alla cantonese*
<i>Cantonese rice</i> |  | € 3,50 |
| 38. | Riso in bianco al vapore
<i>Steamed rice</i> | | € 2,00 |
| 391. | Riso con gamberi saltati*
<i>Fried rice with shrimps</i> |   | € 4,00 |
| 392. | Riso al curry
<i>Fried curry rice</i> |  | € 3,50 |
| 393. | Riso con mais
<i>Fried corn rice</i> |  | € 3,50 |
| 394. | Riso chaofang Hunico *
<i>ChaoFang fried rice</i> |    | € 4,50 |

Pesce e Gamberi

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 40. | Gamberoni fritti all'imperiale*
<i>Fried prawns</i> |    | € 8,50 |
| 41. | Gamberoni alla griglia *
<i>Grilled prawns</i> |  | € 8,00 |
| 42. | Gamberoni stufati con guscio*
<i>Steamed prawn</i> |   | € 8,00 |
| 43. | Gamberoni in salsa chili *
<i>Chili prawns</i> |   | € 8,00 |
| 44. | Gamberoni in salsa di limone *
<i>Stewed prawns in lemon sauce</i> |  | € 8,00 |
| 45. | Gamberetti fritti *
<i>Fried shrimps</i> |    | € 6,00 |
| 461. | Gamberetti con piselli*
<i>Stewed shrimps with peas</i> |    | € 6,00 |
| 462. | Gamberetti in salsa frutti di mare*
<i>Stewed shrimps in seafood sauce</i> |    | € 6,00 |
| 47. | Gamberetti in salsa piccante *
<i>Stewed shrimps in spicy sauce</i> |   | € 6,00 |
| 48. | Gamberetti in salsa curry*
<i>Stewed shrimps in curry sauce</i> |   | € 6,00 |
| 49. | Gamberetti in salsa agrodolce*
<i>Stewed shrimps in sweet and sour sauce</i> |    | € 6,00 |
| 50. | Gamberetti in salsa d'ostrica*
<i>Stewed shrimps in oyster sauce</i> |    | € 6,00 |
| 51. | Gamberetti al cartoccio*
<i>Baked shrimps</i> |   | € 6,00 |
| 52. | Gamberetti con anacardi*
<i>Stewed shrimps with cashew nuts</i> |    | € 6,00 |
| 53. | Gamberetti in salsa zenzero *
<i>Stewed shrimps in ginger sauce</i> |   | € 6,00 |
| 54. | Gamberetti con misto di verdure*
<i>Stewed shrimps with vegetables</i> |   | € 6,00 |
| 55. | Gamberetti sale e pepe*
<i>Salt and pepper shrimps</i> |   | € 7,00 |
| 56. | Calamari in salsa chili*
<i>Stewed squid in chili sauce</i> |   | € 5,50 |
| 57. | Calamari con bambù e sedano*
<i>Stewed squid with bamboo and celery</i> |    | € 5,50 |
| 58. | Granchio con asparagi *
<i>Stewed crab with asparagus</i> |    | € 5,00 |

Pollo

- | | | |
|--|---|--------|
| 65. Pollo con bambù e funghi* |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with bamboo and mushrooms</i> | | |
| 66. Pollo in salsa chili* |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken in chili sauce</i> | | |
| 67. Pollo con anacardi* |   | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with cashew nuts</i> | | |
| 68. Pollo alle mandorle * |   | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with almonds</i> | | |
| 69. Pollo alla griglia in salsa di zenzero* |  | € 6,00 |
| <i>Grilled chicken in ginger sauce</i> | | |
| 70. Pollo con gamberetti e funghi* |   | € 6,00 |
| <i>Stewed chicken and shrimps with mushrooms</i> | | |
| 71. Pollo con bambù e funghetti* |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with bamboo and wood ear mushrooms</i> | | |
| 72. Pollo in salsa curry * |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken in curry sauce</i> | | |
| 73. Pollo in salsa di limone* |   | € 5,50 |
| <i>Stewed fried chicken in lemon sauce</i> | | |
| 74. Pollo in salsa agrodolce* |   | € 6,00 |
| <i>Stewed fried chicken in sweet and sour sauce</i> | | |
| 75. Pollo con peperoni* |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with pepperoni</i> | | |
| 76. Pollo fritto* |  | € 5,50 |
| <i>Fried chicken</i> | | |
| 77. Pollo con pomodoro e ananas* |   | € 6,00 |
| <i>Stewed chicken with pineapple and tomatoes</i> | | |
| 78. Pollo con mele* |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with apple</i> | | |
| 79. Pollo con verdure miste* |  | € 5,00 |
| <i>Stewed chicken with vegetables</i> | | |
| 801. Pollo al cartoccio* |  | € 5,00 |
| <i>Baked chicken</i> | | |
| 802. Pollo con patate* |  | € 5,50 |
| <i>Stewed chicken with potatoes</i> | | |

Anatra

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 81. | Anatra arrosto con aromi misti *
<i>Roast duck with mixed aromas</i> |  | € 7,00 |
| 82. | Anatra con bambù e funghi *
<i>Stewed duck with bamboo and mushrooms</i> |  | € 6,00 |
| 83. | Anatra in salsa agrodolce *
<i>Stewed duck in sweet and sour sauce</i> |  | € 6,00 |
| 84. | Anatra con bambù e funghetti *
<i>Stewed duck with bamboo and wood ear mushrooms</i> |  | € 6,00 |
| 85. | Anatra in salsa chili*
<i>Stewed duck in chili sauce</i> |  | € 6,00 |
| 86. | Anatra con carne mista*
<i>Stewed duck with meat</i> |  | € 7,00 |
| 87. | Anatra in salsa di soia *
<i>Stewed duck in soy sauce</i> |  | € 5,00 |
| 88. | Anatra in salsa di limone*
<i>Stewed duck in lemon sauce</i> |  | € 6,00 |

Manzo e Vitello

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| 89. | Manzo con bambù e funghi*
<i>Stewed beef with bamboo and mushrooms</i> |  | € 6,00 |
| 90. | Manzo in salsa chili*
<i>Stewed beef in chili sauce</i> |  | € 6,00 |
| 91. | Manzo con funghetti*
<i>Stewed beef with wood ear mushrooms</i> |  | € 6,00 |
| 92. | Manzo in salsa d'ostrica*
<i>Stewed beef in oyster sauce</i> |   | € 6,00 |
| 94. | Manzo con peperoni*
<i>Stewed beef with pepperoni</i> |  | € 6,00 |
| 95. | Manzo al curry*
<i>Stewed beef in curry sauce</i> |  | € 6,00 |
| 96. | Fesa di vitello con germogli di soia *
<i>Stewed veal breast with soy bean</i> |  | € 6,00 |
| 97. | Fesa di vitello con germogli e bambù *
<i>Stewed veal breast with soy bean and bamboo</i> |  | € 6,00 |
| 98. | Fesa di vitello ai cinque aromi *
<i>Stewed veal breast with five aromas</i> |  | € 6,00 |
| 991. | Fesa di vitello con cipolle*
<i>Stewed veal breast onions</i> |  | € 6,00 |

Maiale

- | | | |
|--|---|--------|
| 100. Maiale con bambù e funghi
<i>Stewed pork with bamboo and mushrooms</i> |  | € 5,00 |
| 101. Maiale in salsa agrodolce
<i>Stewed pork in sweet and sour sauce</i> |   | € 6,00 |
| 102. Puntine di maiale ai cinque aromi
<i>Fried pork's pins with five aromas</i> |   | € 6,00 |
| 103. Puntine di maiale in salsa agrodolce
<i>Fried pork's pins in sweet and sour sauce</i> |   | € 6,00 |
| 104. Maiale con verdure miste
<i>Stewed pork with vegetables</i> |  | € 5,00 |
| 105. Maiale con za-zai
<i>Stewed pork with za-zai</i> |  | € 5,00 |
| 106. Maiale stufato misto*
<i>Steamed pork with meat</i> |  | € 6,00 |

Omelette

- | | | |
|---|---|--------|
| 107. Omelette con gamberetti *
<i>Omelette with shrimps</i> |   | € 5,00 |
| 108. Omelette con polpa di granchio *
<i>Omelette with crab</i> |    | € 5,00 |
| 109. Omelette al piacere
<i>Omelette freely</i> |  | € 5,00 |

Tofu

- | | | |
|--|---|--------|
| 110. Tofu in salsa d'ostrica
<i>Tofu in oyster sauce</i> |   | € 4,00 |
| 111. Tofu in salsa chili
<i>Tofu in chili sauce</i> |  | € 4,00 |
| 112. Tofu con verdure
<i>Tofu with vegetables</i> |  | € 4,00 |
| 113. Tofu con gamberetti *
<i>Tofu with shrimps</i> |   | € 5,00 |

Zuppe

- | | | |
|--|---|--------|
| 18. Zuppa con asparagi e gamberi *
<i>Asparagus and shrimps soup</i> |    | € 5,00 |
| 19. Zuppa di wanton *
<i>Wanton soup</i> |    | € 4,50 |
| 20. Zuppa agro piccante
<i>Spicy sour soup</i> |   | € 4,50 |
| 21. Zuppa con granchio e asparagi *
<i>Crab and asparagus soup</i> |   | € 5,00 |
| 22. Zuppa di miso
<i>Miso soup</i> |  | € 5,00 |
| 23. Zuppa di za-zai con carne
<i>Zai-zai and meat soup</i> |   | € 4,50 |
| 24. Zuppa con pollo e mais *
<i>Chicken and corn soup</i> |    | € 4,50 |

Specialità alla piastra

- | | | |
|---|--|--------|
| 114. Fesa di vitello alla piastra*
<i>Veal on iron plate</i> |   | € 8,00 |
| 115. Puntine di maiale con porri alla piastra
<i>Fried pork's pins with leeks on iron plate</i> |   | € 7,50 |
| 116. Misto di pesce alla piastra *
<i>Seafood on iron plate</i> |      | € 9,00 |
| 117. Gamberetti piccanti alla piastra*
<i>Shrimps in chili sauce on iron plate</i> |   | € 8,00 |
| 118. Gamberoni con porri alla piastra*
<i>Prawns with leeks on iron plate</i> |   | € 9,00 |
| 119. Cosce di rana alla piastra *
<i>Frog thighs on iron plate</i> |  | € 8,00 |
| 120. Cosce di rane fritte*
<i>Fried frog thighs</i> |   | € 7,00 |

Verdure

- | | | |
|--|---|--------|
| 121. Verdure miste saltate
<i>Stewed vegetables</i> |  | € 4,00 |
| 122. Germogli di soia saltati
<i>Stewed soy beans</i> |  | € 3,50 |
| 123. Bambù e funghi saltati
<i>Stewed bamboo and mushrooms</i> |  | € 3,50 |
| 124. Funghetti saltati
<i>Stewed wood ear mushrooms</i> |  | € 3,50 |
| 125. Porro saltato
<i>Stewed leeks</i> |  | € 3,50 |
| 126. Verdure miste fritte
<i>Fried vegetables</i> |   | € 4,00 |

Dessert

- Dolci al carrello
- Dolci semifreddi
- Gelato assortito
- Gelato fritto
- Sorbetto analcolico
- Sorbetto alcolico

					€ 4,00 - € 5,00
					€ 3,50 - € 5,00
					€ 4,00
					€ 4,00
					€ 3,50
					€ 4,50

Frutta

- Ananas
- Frutta frita
- Frutta caramellata
- Macedonia di stagione
- Macedonia con gelato
- Macedonia cinese

				€ 3,50
				€ 4,00
				€ 4,50
				€ 4,00
				€ 5,00
				€ 4,00

COPERTO

€ 2,00

Bevande

Bevande alla spina

Lt. 1 vino bianco o rosso	€ 8,00
Lt. ½ vino bianco o rosso	€ 4,00
Lt. ¼ vino bianco o rosso	€ 2,00
Lt. 1 Vino bianco frizzante	€10,00
Lt. ½ Vino bianco frizzante	€ 5,00
Lt. ¼ Vino bianco frizzante	€ 3,00
Birra media chiara Fohremburger	€ 4,50
Birra piccola chiara Fohremburger	€ 2,50
Birra media scura Fohremburger Dunkle	€ 5,50
Birra piccola scura Fohremburger Dunkle	€ 3,00
Panachè media	€ 3,50
Panachè piccola	€ 2,00

Bibite in lattina

Coca cola	€2,50
Coca cola zero	€2,50
Fanta	€2,50
Sprite	€2,50
Thè limone o pesca	€2,50
Coca Cola Media	€3,50
Coca Cola Piccola	€2,50

Acqua in bottiglia

Lt. 1 Acqua minerale	€2,50
Lt. ½ Acqua minerale	€1,00

Birre in bottiglia

Birra Moretti cl 66	€ 3,50
Birra Ceres cl 33	€ 4,00
Birra Beck's cl 33	€ 3,00
Birra Heineken cl 66	€ 4,00
Birra cinese cl 66	€ 4,50
Birra analcolica cl 33	€ 3,50
Birra Weismainer Abt Knauer	
Bock Scuro 50 cl 7,5°	€ 4,50
Birra di Grano Weismainer	
50 cl 5,2°	€ 4,50
Birra Charles Quint doppio malto	
Rouge 33 cl 8,5°	€ 5,00
Birra Charles Quint doppio malto	
Rouge 75 cl 8,5°	€ 9,50

Liquori

Amari	€ 2,50
Grappe	€ 2,50
Whiskey	€ 4,00

Caffè

Espresso	€ 1,00
Corretto	€ 1,50
Dcaffeinato	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,50

Carta dei Vini

Vini Rossi

- Dolcetto d'Alba DOC Balbi Soprani, Piemonte € 15,00
- Barbera d'Asti DOC Balbi Soprani, Piemonte € 14,00
- Nebbiolo d'Alba DOC F.lli Giacosa, Piemonte € 15,00
- Dolcetto d'Alba DOC F.lli Giacosa, Piemonte € 15,00
- Buttafuoco Oltrepò Pavese DOC Tenute Tonalini, Lombardia € 10,00
- Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC Tenute Tonalini, Lombardia € 10,00
- Bonarda Oltrepò Pavese DOC Frizzante Tenute Tonalini, Lombardia € 10,00
- Cabernet Sauvignon IGT Tenute Tonalini, Lombardia € 10,00
- Barone Selezione Oltrepò Pavese DOC Tenute Tonalini, Lombardia € 15,00
- Mafalda Selezione Oltrepò Pavese DOP Tenute Tonalini, Lombardia € 14,00
- Bonarda Oltrepò Pavese DOC Cà Montebello, Lombardia € 14,00
- Chianti Classico DOCG Famiglia Falorni, Toscana € 13,00
- Chianti DOCG Poderi del Nonnonanni, Toscana € 12,00
- Chianti Calassico DOCG Campomaggio Gallo nero, Toscana € 18,00
- Dogajolo IGT Carpinetto, Toscana € 15,00
- Morellino di Scansano DOCG, Famiglia Falorni, Toscana € 13,00
- Rosso di Montalcino DOC Famiglia Falorni, Toscana € 22,00
- Rosso di Montalcino DOC Fattoria dei Barbi, Toscana € 23,00
- Cannonau DOCG Su'Entu, Sardegna € 20,00
- San Giovese IGT Torrebruna, Toscana € 13,00
- Vicarius DOP Cantina Mori, Trentino € 25,00
- Negroamaro IGT Vignali Roccamena, Puglia € 12,00
- Primitivo IGP Neprica, Puglia € 14,00
- Lagrein Kretzer Rosè Saint Pauls, Trentino € 18,00

Mezze Bottiglie Rosso

- Barbera d'Alba DOC Fratelli Giacosa, Piemonte € 8,00
- Chianti DOCG Pieve di Castelletto, Lombardia € 7,00
- Dolcetto d'Alba DOC Fratelli Giacosa, Piemonte € 7,50
- Sirah Tellus IGP Falesco Lazio € 9,00



Carta dei Vini

Vini Bianchi

- Lugana DOC Tognazzi , Lombardia € 15,00
- Pinot Nero vinificato bianco Oltrepò Pavese DOC Tenute Tonalini € 12,00
- Riesling Oltrepò Pavese DOC Tenute Tonalini, Lombardia € 10,00
- Sole del Mattino Oltrepò Pavese IGT
Tenute Tonalini, Lombardia € 15,00
- Roero Arneis DOCG F.lli Giacosa, Piemonte € 15,00
- Gavi DOCG Balbi Soprani, Piemonte € 15,00
- Gavi DOC del Comune di Gavi Deltetto, Piemonte € 16,00
- Vermentino DOC Su'Entu, Sardegna € 18,00
- Ortrugo DOC Colli Pacentini Mastro Binelli, Emilia Romagna € 12,00
- Muller Thurgau DOP S.Paul, Trentino € 15,00
- Gewurztraminer DOP St. Paul, Trentino € 22,00
- Gewurztraminer Ritterhof DOC, Trentino € 22,00
- Greco di Tufo DOCG Tenimenti Amjnei, Campania € 12,00
- Fiano di Avellino DOCG Tenimenti Amjnei, Campania € 12,00
- Falanghina IGT Tenimenti Amjnei, Campania € 12,00

Bollicine

- Mildosè Millesimato DOCG Valdobbiadene Superiore Varaschin € 15,00
- Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry Varaschin € 15,00
- Cartizze DOCG Prosecco Valdobbiadene Superiore Varaschin € 22,00
- Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG
Rive di S. Stefano Drusian € 16,00
- Spumante Moscato Manfredi, Piemonte € 14,00
- Giuditta Sangue di Giuda Oltrepò Pavese DOC Tenute Tonalini € 14,00
- Intenti Spumante Extra Dry VS Tenute Tonalini, Lombardia € 14,00

Mezze Bottiglie Bianco

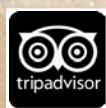
- Pinot Grigio Garganega DOC Pirovano, Veneto € 6,00
- Vermentino di Gallura Superiore DOCG Piero Mancini, Sardegna € 9,00
- Greco di Tufo DOCG Cutizzi, Campania € 9,50
- Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry Borgo Molino € 10,00

Arrivederci da



**RINGRAZIAMO PER AVER VISITATO IL NOSTRO LOCALE.
CI FAREBBE PIACERE AVERE UNA VOSTRA OPINIONE PER AIUTARCI
A MIGLIORARE L'ESPERIENZA DEI NOSTRI CLIENTI.**

SEGUICI SU



www.ristorantehunico.com

Via Alessandro Manzoni N.7 - 20010 Boffalora Sopra Ticino (MI)

Tel. 029754739

ristorante.hunico@gmail.com