

MENU CENA

MENU all you can eat cucina: cinese - giapponese - italiano

Guida al menu:

all vou can eat 23,00€

Bambini sotto i 140 cm: 10 € a cena.

Escluso bevande e dolci. Incluso coperto.



riso, salmone 2 pz. 2.50 €

bianco: illimitato



riso, anguilla 2 pz. 3,50 €

blu: 1 volta di ogni specialità. non ripetibile



riso, capesante

escluso all you can eat

piatto speciale

uper all you can eat 29,90€

Bambini sotto i 140 cm: 14 € a cena.

Escluso bevande e dolci. Incluso coperto.

Escluso sabato sera.

Tutta la tavolata deve aderire al super all you can eat.

Guida al menu:



riso, salmone 2 pz. 2,50 €

> specialità bianco: illimitato



riso, anguilla 2 pz. 3,50 €

specialità blu: illimitato



riso, capesante

specialità

1 volta di ogni specialità, non ripetibile

REGOLAMENTO:

1) all vou can eat è valido solo se tutte le persone dello stesso tavolo aderiscono alla formula: all you can eat.

3) il numero degli ordini e' illimitato. pero prima di effettuare un nuovo ordine, bisogna finire ciò che e' stato già ordinato precedentemente.

2) ali sprechi sono conteggiati 1 € al pezzo (sushi), cucina cinese a prezzo intero e si potra fare il take away degliavanzi.

4) gli alimenti ordinati non posso essere serviti agli animali domestici portati con sè o passare il magiare a un'altro tavolo non ayce.

Ristorante

Nel nostro ristorante potete cenare o pranzare, A pranzo trovarete tanti menu a prezzo fisso a partire da 5,50 € fino alla formula all you can eat. Il ristorante ha 2 sale: una moderna, e una tipica orientale (in arrivo un restyling) per una consumazione easy o intima.

Take Away

Potete passare al ristorante e fare un'asporto per deliziare il vostro palato comodamente a casa, potete ordinare anticipatamente online sul nostro sito: www.ristorantehongkong.eu oppure per telefono/whatsapp: 393 9888988 - 0371413497



Per chi vuole gustarsi il sushi con comodità a casa o sul luogo di lavoro, può optare per una consegna a domicilio, puoi ordinare direttamente sul nostro sito o chiamarci de nagara Consegnamo a Lodi e pronvincia, in lodi, ordine minimo 25 € +2,50 € di consegna, fuori Lodi, ordine minimo 40 € +3,50 € di cosenga

Dall'arrivo del pesce fresco, all'abbattimento del pesce, rispettiamo rigorosamente il procedimento HCCP e le normative vigenti; Il controllo della catena del freddo viene eseguito in tutte le consegne con il termometro digitale al laser direttamente sul pesce. Il processo di sfilettamento del pesce viene sempre eseguito, mantenendo una temperatura della materia prima al di sotto dei 6 c° (testatocon il termometro). Alcuni fornitori ci fornisconoanche il documento del controllo dell'istamina del pesce consegnato.

> In assenza di pesce, crostacei o prodotti freschi, veranno utilizzati quelli surgelati, sarà cura del personale informare la clientela sull'origine del prodotto

Guida al menu:











Vegetariano

Piccante

Crudo Gluten free

Cotto

Regolamenti e avvisi:



E' vietato urlare, schiamazzare a voce alta arecando disturbo ad altri comensali.



Il ristorante non si ritiene resposabili per la custodia dei beni personali lasciati sul tavolo o altrove.



E' severamente vietato lasciar correre/giocare i bambini in mezzo alla sala, per evitare situazioni pericolose.



In caso di intolleranza alimentare, si prega la gentile clientela di avvisare il cameriere prima di ordinare.



I cani di piccole taglie, <u>tranquilli e puliti</u> sono accettati, possibilmente con prenotazione.



Nome rete: Hong Kong WiFi Clienti: Password: 11223344

> In funzione dalle: 11:30 ----> 15:30 18:30 ----> 00:30



Locale sottoposto a videosorveglianza per ragioni di sicurezza. (autorizzato dal DPL)

nel rispetto della legge sulla privacy 675/96 responsabile: Ye Dafang



Avvisiamo la gentile clientela, che nel menu non tutti gli ingredienti vengono scritti per motivi di spazio. Per avere più informazioni, chiedere al responsabili di sala: Alex Ye.



Prepariamo tutto al momento, per mantenere la freschezza e la qualità del cibo, per questo quando il ristorante e' affolatto, la tempistica delle attese potrebbero essere più lungo del normale.



Le fotografie delle pietanze presenti nel menu, sono solo a scopo illustrativo, il prodotto reale potrebbero essere differenti rispetto alla fotografia.

Chi si siede a mangiare: rispetta e accetta questi regolamenti.

NIGIRI

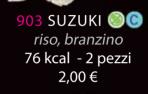




riso, tonno

78 kcal - 2 pezzi

2,50€





904 EBI 🚳 🔘 riso, gambero cotto 68 kcal - 2 pezzi 2,50€



905 IKA 🚳 🜀

riso, calamaro

74 kcal - 2 pezzi

2,50€

906 AMAEBI @ @ riso, gambero crudo 68 kcal - 2 pezzi



906A CAPESANTE
© riso, capesante 90 kcal - 2 pezzi 5,00€



907 ANAGO© riso, anguilla 110 kcal - 2 pezzi 3,50€



908 AVOCADO 🚳 🌑

riso, avocado

64 kcal - 2 pezzi

2,00€

909 POLIPO @ O riso, polipo 74 kcal - 2 pezzi 2,50€

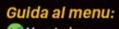
3,00€



910 HOKKIGAI @ @ riso, vongola artica 80 kcal - 2 pezzi 4,50€



973A ONIGIRI SALMON 📵 🔕 samone, avocado, sesamo, alga nori 1 pezzi 3,00€



Vegetariano

a richiesta

disponibile la salsa di soia senza glutine

Piccante

Crudo

Cotto

Gluten free



GUNKAN



912A GUNKAN NOCCIOLA (C) ricoperto di salmone, philadelphia granelle di nocciole tostate, teriaky 141 kcal - 2 pezzi 3,50 €



912 EBY FLY gambero fritto, salmone, teriaky 118 kcal - 2 pezzi 3,00 €



915 MAGURO SPECIAL tartar di tonno cotto condito con salse 122 kcal - 2 pezzi 3,50€



913 SAKE SPECIAL © salmone, tartar, kaitaifi, teriaky 130 kcal - 2 pezzi 3.50€



917A MAGURO 🔘 🕞 tonno tartar, salsa spicy 100 kcal - 2 pezzi 3,50 €



917B SAKE () salmone tartar 110 kcal - 2 pezzi 3,00 €



916 SAKE FIRE salmone scottato, salsa spicy, teriaky 119 kcal - 2 pezzi 3,50 €



Guida al menu: 917 IKURA PLUS © © Vegetariano **Piccante** Crudo

Cotto Gluten free Info





916A IKURA 🔘 caviale di salmone 115 kcal - 2 pezzi 4,00 € ayce 1 €



911A MALLOTTA 🔘 caviale di mallotta 4,00 € ayce 1 €

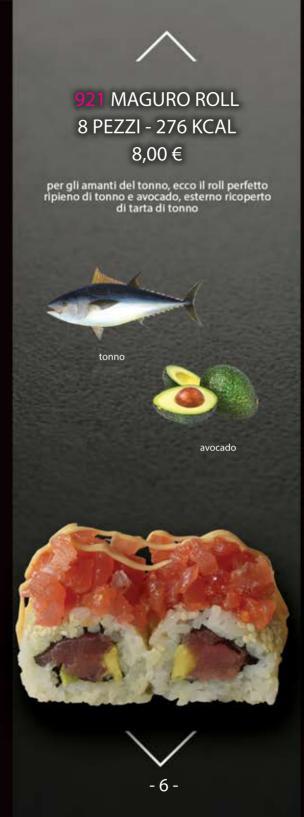


911 SUZUKI (C) branzino e gambero, teriaky crudo scottato, salsa spicy 4,00 € ayce 1 €



ripieno di mango e avocado, esterno ricoperto da tartar di salmone, e polvero di cocco dolce, salsa teriaky.







922 SUMMER ROLL 8 PEZZI - 342 KCAL 8,00 €

ripieno di mango e avocado, esterno ricoperto da tartar di salmone, e polvero di cocco dolce, salsa teriaky.





polvere di cocco



Pasta kataifi



salmone fresco dell'Alaska







999A VENEZIA ROLL 8 PEZZI - 312 KCAL 8,00 €

ripieno di tempura di gambero, esterno ricoperto di salsa spicy hong kong e cipolle fritte in tempura, erba cipollina.







URAMAKI



966 CHICKEN ROLL © pollo in tempura, insalata salsa teriaky, salsa spicy, salsa thay
313 kcal - 8 pezzi
7,50 €



928 EMILIA ROMAGNA © tartar salmone, erba cipollina, salsa spicy, onion, teriaky 317 kcal - 8 pezzi 7,50 €



922A ONION SALMON @ Ø tartar salmone, erba cipollina, salsa spicy, onion, teriaky 317 kcal - 8 pezzi 7,50 €



918 CALIFORNIA ((a) (a) avocado, gamberi, salsa hong kong 275 kcal - 8 pezzi 7,00 €



924 EBITEN (C) tempura gamberi, fili di patate, teriaky 314 kcal - 8 pezzi 7,00 €



925 TIGER ROLL ©
gambero fritto, maionese
salsa teriaky, salmone
312 kcal - 8 pezzi
7,50 €



919 KAORY <u>©</u> © philadelphia, avocado, salmone, 280 kcal - 8 pezzi 7,50 €



996 PHOENIX ©
philadelphia, avocado,
salmone cotto, teriaky
272 kcal - 8 pezzi
7,50 €



927 TIGER ROLL PLUS © gambero fritto, salsa spicy, teriaky, salmone scottato 322 kcal 8 pezzi 8,00 €



920 RAINBOW © branzino, granchio, maionese, avocado, tonno, salmone 293 kcal - 8 pezzi 8,00 €



997 SUPER VEGIE ©
avocado, asparagi
fili di patate, salsa fruit
296 kcal - 8 pezzi
7,50 €

Guida al menu:



Piccante

© Crudo

Cotto

(6) Gluten free

FUTOMAKI





931 FUTOSAKE © salmone scottato, insalata gambero cotto, salsa rosa 309 kcal - 5 pezzi 6,90 €



992A FUTO MANGO (2) @ mango, avocado, philadelphia, salmone 375 kcal - 5 pezzi 7,00 €



991 A SALMON LOVE

salmone avvolta da alga nori
e fritto in tempura,
servito con salsa spicry

286 kcal - 5 pezzi

10,90 € ayce 1 €





993 FUTO SPECIAL © cetriolo, surimi, gambero cotto, teriaky, fritto in tempura
374 kcal - 5 pezzi
7,00 €



932 FUTOEBI ©
cetriolo, surimi, tempura gambero
gambero cotto, salsa teriaky,
fritto in tempura
378 kcal - 5 pezzi
7,00 €



935 FUTOALMONDS © salmone grigliato, philadelphia mandorle, salsa teriaky, salsa spicy 398 kcal - 5 pezzi 7,00 €











TEMAKI



tempura gambero, fili di patate salsa spicy, teriaky 176 kcal - 1 pezzo 4,00 €





938 COCCO TEMAKI © ⊚ salmone, mango, polvere di cocco dolce 135 kcal - 1 pezzo 4,00 €



Guida al menu:

Vegetariano

Piccante

(Crudo

Cotto

@ Gluten free

1nfo

tartar di salmone, cubetti di mango mandorle, salsa hong kong green 165 kcal - 1 pezzo 6,50 €



- 11 -

TARTAR



945B HONG KONG ALMONDS @ 🏈

salmone, erba cipollina, sale

pepe, olio oliva, salsa spicy

mandorle teriaky, philadelphia

182 kcal - 1 pezzo

8,90 €

AYCE una tartar a scelta tra: 945B-94



945 SALMON TARTAR © salmone, erba cipollina, sale pepe, olio oliva, ponzu 147 kcal - 1 pezzo 7,00 €



947A EXOTIC TARTAR ©
salmone, pepe, sale,
erba cipollina, riso,
olio oliva, salsa hong kong green
189 kcal - 1 pezzo
7,00 €



946 TARTAR TONNO (C) tartar tonno con erba cipollina, sale, pepe, ponzu 158 kcal - 1 pezzo 8,90 €



946A TARTAR SUZUKI © tartar branzino, erba cipollina, sale, pepe, avocado, ponzu, limone

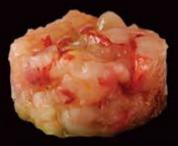
nu: 131 kcal - 1 pezzo

9,90 € ayce 4 €

945A TARTAR AL TARTUFO © funghi champignol, mayo, olio tartufo, ponzu salmone, erba cipollina
136 kcal - 1 pezzo
9,90 € ayce 2 €



947 SALMON AVOCADO © salmone, sale, erba cipollina, avocado, pepe, olio oliva, ponzu 139 kcal - 1 pezzo 7,90 € ayce 1 €



948A GAMBERI ROSSI © gamberi rossi, sale, pepe nero, ponzu 135 kcal - 1 pezzo 14,00 € ayce 8 €



La salsa ponzu e' una salsa giapponese fatto con: sola, yuzu, zucchero, olio sasemo e sake.

Guida al menu:

Vegetariano

Piccante

(Crudo

Cotto

@ Gluten free

M Info

- 12 -

HOSOMAKI



949 TEKKA MAKI **(a)** (b) tonno, Sesamo 158 kcal - 6 pezzi 4,00 €



950 EBI MAKI **©**© gambero cotto, Sesamo 162 kcal - 6 pezzi 4,00 €



951 AVOCADO MAKI

avocado, Sesamo

169 kcal - 6 pezzi

4,00 €



951A SAKE MAKI PLUS **©** salmone, Philadelphia, Teriaky 169 kcal - 6 pezzi 4,50 €



952 SAKE MAKI **(a) (c)**salmone, Sesamo
169 kcal - 6 pezzi
4,00 €



952A SAKE TEMPURA **©**salmone, Sesamo, Teriaky
179 kcal - 6 pezzi
4,90 €



953 SUPER SAKE © salmone, Teriaky
178 kcal - 6 pezzi
6,90 €



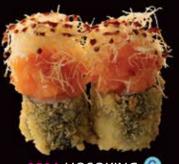
954 SUZUKI MAKI **() ()** sranzino, Sesamo
158 kcal - 6 pezzi
4,00 €



955 KAPPA MAKI **® ®** Cetriolo, sesamo 164 kcal - 6 pezzi enu: 4,00 €



955A MANGO MAKI (C) (Mango, Salsa teriaki philadelphia 6 pz. 4,90 €



950A HOSOKING © salmone, Sesamo, Teriaky tartar di salmone, pasta katayfi 6 pz. 7,00 € nuovo



953A HOSOPHILA salmone, Teriaky philadelphia, nocciola 6 pz. 4,90 € nuovo

Guida al menu:

- **Wegetariano**
- Piccante
- Crudo Cotto
- Gluten free
- 1nfo

CHIRASHI



963 CHIRASHI MONTAGNA ©
Misto di pesce crudo con avocado,
sesamo e riso, teriaky
15,50 €



967 CHIRASHI SAKE © riso, salmone, avocado 10,00 €



967A CHIRASHI SAKE SPICY © Ø riso, salmone, avocado salsa teriaky, salsa spicy 10,00 €





965 CHIRASHI ANAGO © 9 fette di anago in salsa kabayaki 18,00 € ayce 10€

Guida al menu:

Wegetariano



(Crudo

Cotto

Gluten free

SASHIMI



956 SASHISAKE @ 0 4 fette salmone crudo 3,50€



957 SASHIMAGURO (10) 4 fette di tonno crudo 4,00€



958 SASHISUZUKI (CO 4 fette di branzino 4,00€



959 CAPESANTE 🔘 💿 3 fette di capesante 6,00 € ayce + 2 €



962 SASHIMI AMAEBI 🚳 🔘 3 gambero rosso crudo 4,50 € ayce + 2 €



961 SASHIEBI 🔘 📵 3 gambero argentino 4,00 € ayce + 1 €



980 SASHIMIX (19) (10) 3 tonno, 4 salmone, 4 branzino, 1 gambero 11,90€

Guida al menu:





Crudo



Gluten free

Carpaccio - Ceviche



940 CARPACCIO DI SALMONE © carpaccio di salmone in salsa della casa, sesamo, erba cipollina 8,90 €



942 CARPACCIO MIX **©**carpaccio misto di salmone
tonno, branzino, salsa della casa,
sesamo, erba cipollina
9,90 €



941 CARPACCIO MIX FLAMBE © carpaccio misto di salmone tonno, branzino, flambato con salsa della casa, sesamo erba cipollina a richiesta anche piccante 9,90 €



942A CEVICHE HONG KONG © pesce misto nella salsa della casa, con erba cipollina e sesamo, leggermente piccante 7,00 €











(a) Gluten free

AGEMONO (FRITTURA IN TEMPURA)



88A IKA TEMPURA © calamari fritto in tempura 6,00 €



987 SALMON TATAKI SPECIAL © salmone in tempura salsa teriaky, salsa spicy 3 fette - 5,90 €



985 MAGURO TATAKI SPECIAL © tonno scottato in tempura, in salsa teriaky, salsa spicy 11,90 € ayce 1 €



5 TEMPURA YASAI

frittura di verdure fresche di giornata
4.50 €



5B TEMPURA YASAI EBI © frittura di verdure e 2 gamberi in tempura 5.90 €



989 TEMPURA EBI ©
5 pezzi di gamberoni
in tempura servito
con salsa tempura
8,90 € ayce 3 €
escluso nelle
serate affolato

Guida al menu:

Wegetariano (



(Crudo

Cotto

(a) Gluten free

TEPPANYAKI (PIASTRA)



958A SUZUKI TEPPANYAKI (C) Fettina di branzino grigliato alla piastra 8,00 €



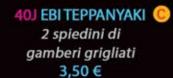
988A SALMON TEPPANYAKI (C) salmone ai ferri con sesamo e teriaky 8,00€



988 SALMON TATAKI salmone scottato con sesamo e teriaky 6,90€



986 MAGURO TATAKI tonno scottato con sesamo. in salsa teriaky 9,90 € ayce 1 €



78A CHIKIN CURRY TEPPANYAKI () (C) 2 spiedini di pollo in salsa curry 3.50 €



2 spiedini di maiale grigliati in salsa teriaky 3.50 €

41J EBI CURRY TEPPANYAKI 🧶 \right

2 spiedini di

gamberi piccanti grigliati

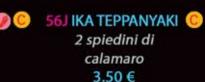
3,50 €

50J DAI EBI TEPPANYAKI (C) 2 spiedini di gamberoni grigliati 3.50 €

3.50 €

978A CHIKIN TEPPANYAKI 2 spiedini di pollo in salsa teriaky 3.50 €

7 BUTANIKU TEPPANYAKI (C) 97J BUTANIKU CURRY TEPPANYAKI 2 spiedini di maiale al curry grigliato



Guida al menu:

Wegetariano 🕜



Cotto



MIX BOX



971 BARCA 30 PEZZI **©**assaggio misto di sushi e sashimi
(AYCE MAX 1 BARCA A COPPIA)
32,00 €

972 BARCA 50 PEZZI **©**misto di sushi e sashimi
(AYCE MAX 1 BARCA A COPPIA)
53,00 €

973 BARCA 80 PEZZI © misto di sushi e sashimi 85,00 €



2 salmone, 2 tonno, 2 gambero 6,00 €



976 NIGIRI GRAN MIX (a) (b)
2 salmone, 2 gambero,
1 polipo, 1 avocado, 2 tonno,
1 vongola, 1 ika, 2 branzino
12,00 € ayce + 1 €



977 MAXI SAKE **⑥⑥**10 nigiri sake
9,00 €



2 nigiri avocado, 4 hosomaki cetriolo, 4 uramaki veggie, alghe wakame 8,90 €

Guida al menu:

Vegetariano

Piccante

Crudo

C Cotto

@ Gluten free

MIX BOX



978 FURAMBE SAKE () 6 nigiri salmone scottati, salsa spicy, salsa teriaky

> erba cipollina, spezie 7,90 €



982 START (@)

1 nigiri tonno, 1 nigiri branzino 2 nigiri salmone, 2 california, 2 kaory

8 pezzi 8,00€



929 SATISFACTION uramaki misti dello chef

12 pezzi 12,00€



984 NIGIMAKI 🔘 🍥

2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone, 2 gambero cotto, 2 branzino 4 uramaki, 2 hosomaki

> 14 pezzi 14,00€



983 TIGER BOX (6)

2 nigiri tonno, 2 nigiri salmone, 1 gambero cotto, 1 gambero crudo 2 uramaki, 4 hosomaki

> 14 pezzi 14,00€



981 SUSHI SASHIMI

3 sashimi tonno, 3 sashimi salmone 3 sashimi branzino. 4 hosomaki, 2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 4 uramaki ebiten 3 sashimi gambero rosso 24 pezzi 17,90 € ayce 3 €

994 GELATO AL THE'VERDE 2 palline di gelato al the' verde

3,50€ incluso nella formula all youcan eat fino al 31/05/2019

NUOVO

Guida al menu:

W Vegetariano

Piccante

Crudo

Cotto

Gluten free

ANTIPASTI CALDI



1 SPRING ROLL ripieno di crauti, carote, cipolle, carne di maiale, servito con salsa thay 2 pezzi - € 1.80



2 SHRIMP ROLL ripieno di gamberi, patate, piselli, con salsa thay 2 pezzi - € 2.90



3 NUVOLETTE DI GAMBERI **(())**patatine orientali al gusto
di gamberi con salsa thay
€ 1.60



6 PANE CINESE cotto al vapore, e leggermente fritto tempo attesa 10 minuti 2 pezzi - € 1.80



943 EDAMAME (§) fagioli di soia bolliti e salati € 3.00



11 SAYAIGEN
sfiziosi fagiolini scottati e
speziati con spezie giapponesi:
a richiesta anche non piccanti
3.50 €



24 MAKUNAGETTO sfiziosi petti di pollo fritto da mangiare con le salse 6 pezzi - 4.00 €



6A BAOZI

pane cinese, ripieno di carne
di maiale e verdure, cotto al vapore
15 minuti di attesa
1 pezzo - € 2.00



21 BANDORU fagottino ripieno di carne e verdure il nostro di alga e' commestibile 6 pezzo - € 4.00



5 TEMPURA MISTA DI VERDURE verdura del giorno € 4.50



7 ANTIPASTI MISTI CALDI 1 spring roll, 1 shrimp roll, nuvolette, 1 ebi flower, asparago fritto fiori di zucca fritto, bandoru € 5.90



22 EBI FLOWER fior di zucca in tempura, teriaky ripieno di gamberi, surimi, e zucchine 3.90 €



20 ZUPPA DI MISO **(**)

zuppa di miso
2,50 €

Guida al menu:





Crudo

RAVIDLI



8 RAVIOLI AL VAPORE DI CARNE la pastella puo essere colorata o bianca, carne di maiale e verdure 10 minuti attesa 5 pezzi - 3.20 €



10 RAVIOLI OUATTROSTAGIONI pasta di farina 00, ripieno di gamberi, verdure e carne 4 pezzi - € 3.60



9 RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA la pastella puo essere colorata o bianca, carne di maiale e verdure 15 minuti di attesa 5 pezzi - € 3.60



10A RAVIOLI VEGETARIANA 🝿 pasta fatto con spinaci, ripieno di: mais, zucchine, carote, cavolo cinese ayce 1.50 €



9A RAVIOLI DI PESCE farina di mais e patate, ripieno di gamberi e pesce bianco 4 pezzi - € 4.80 ayce 1.50 €

NOVITÀ STAGIONALE

매운스파게티







SFIDA!

I coreani sfidano i Lodigiani!

Avete coraggio di provare questi spaghetti coreani super piccanti?

Raga! ce la facciamo o dobbiamo farci aiutare dai calabresi?

Guida al menu:





Crudo

Gluten free



442 MAEUN SEUPAGETI ON ON

famosissimi spaghetti coreani condito con la famosissima super salsa piccante coreana, sesamo e alga. attenzione: questa specialità e'estremamente piccante, consigliato solo per intenditori

€ 5.50

44 MAEUN SEUPAGETI LIVELLO ESTREMO famosissimi spaghetti coreani condito con la famosissima super salsa piccante coreana, sesamo e alga. attenzione: questa specialità e' estremamente piccante,

consigliato solo per intenditori € 5.50



- 22 -

ANTIPASTI FREDDI



12 ANTIPASTI DI MARE

polipo, gamberi, cozze

calamari, surimi, in olio d'oliva

sale, pepe, limone prezzemolo

€ 6.90



433A JAGAIMO

fili di patate, aceto, porri,
piccante, aglio, pepe

4,50 €



14 INSALATA CON GAMBERI
insalata iceberg condita
con salsa della casa (dolce)
guarnita con gamberetti
e noccioline tritate
€ 3.90



78 INSALATA CON POLLO FRITTO

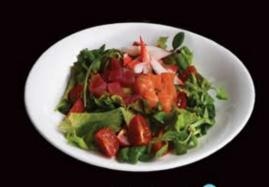
insalata iceberg condita

con salsa della casa (dolce)

guarnita con petto di pollo fritto

€ 4.90





970 SASHISALAD © insalata mista, cetrioli,s almone, salsa sesamo 7,90 €

Guida al menu:



Piccante



@ Gluten free

primi di pasta



31 TAGLIATELLE ALL'HONG KONG tagliatelle, funghi cinesi, uova, gamberi, zucchine, carote, pollo € 4.50



32 SPAGHETTI NODLE ALLA PIASTRA frutti di mare, sughettino di pesce € 4.90



443 SPAGHETTI YAKIUDON spaghetti con frutti di mare e porro 8.00 €



33 SPAGHETTI BARILLA CON GAMBERI E VERDURE € 4.50



33A SPAGHETTI BARILLA CON FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA € 4.90



33B SPAGHETTI ALL'ASTICE

1 porzione e' consigliata
per 2 persone

€ 17.90 ayce +5€



34 SPAGHETTI DI RISO gamberi, uova zucchine, carote 3.90 €



35 NEW YORK UDON spaghetti giapponesi con gamberi pancetta affumicata, e asparagi. € 4.90



36 SPAGHETTI DI SOIA gamberi, carote, zucchine 3.90 €



37 SPAGHETTI DI SOIA CON FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA € 4.90



38 GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI E VERDURE € 4.50



39 GNOCCHI DI RISO **●●**ALLA THAY CON CARNE
€ 4.90

Guida al menu:











PRIMI DI RISO



25T RISO THAI ALLA PIASTRA gamberi, salsa thai (piccante), zucchine, porri, uova € 4.90



28 RISO AL CURRY pollo, cipolle, curry, uova 3.80€



26 RISO ALLA CANTONESE prosciutto, piselli, uova 3.80€



30 RISO BIANCO consigliato da accompagnare ad un secondo di carne o pesce € 1.90



26A RISO ALLO SICHUANG 🧶 sedano, gamberi, polipo, uova, salsa piccante, spezie e aromi € 4.90



30A CURRY GOHAN 🧶 riso bianco condito con petti di pollo e verdure al curry giapponese € 6.90 ayce 1 €



27 YASARICE 🕡 ananas, zucchine, uova, mais carote, salsa soia, peperoni € 4.50

Guida al menu:





Crudo



SPAGHETTI ITALIANI



131 SPAGHETTI AL POMODORO € 4.90



132 SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO € 4.90





135 SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 6.50



134 SPAGHETTI AL TONNO € 6.50



136 SPAGHETTI AL RAGÙ € 6.50



138 SPAGHETTI DI MARE € 10.00



139 SPAGHETTI AL PESTO ROSSO € 6.50









pesce crostacei

40 GAMBERI AL GAN GUO

gamberi in salsa di funghi champignon e porri, serviti sulla piastra wok € 5.90

41A POLIPO ALLA PIASTRA CON PATATE

Fettine di polipo in salsa di soia, guarnito con fettine di patate servito sulla piastra. € 8.00

46 GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE

gamberi fritti, in salsa agrodolce, peperoni, ananas, carote € 5.90

49 GAMBERI AL LIMONE

gamberi in salsa al limone con ananas € 5.50

56 GAMBERI ALLA COREANA 🌑

gamberi con verdure miste fatto con salse coreana, e verdure miste piccante.

€ 5.50

Guida al menu:

Wegetariano
Piccante

Crudo

Gluten free

40A SPIEDINI DI GAMBERI AI FERRI

2 pezzi di spiedini di gamberi speziati, e grigliati ai ferri € 3.50

42 GAMBERI IN SALSA PICCANTE

gamberi con peperoni e cipolle in salsa piccante € 5.50

47 GAMBERI FRITTI

gamberi speziati e fritti, conosciuti anche con il nome: budda seduto € 5.50

50 GAMBERONI AI FERRI 🔞 🍘

2 spiedini di gamberoni speziati e grigliati € 8.50

57 FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

gamberi e calamari fritti in pastella cinese € 5.50

42T GAMBERI THAI

gamberi con peperoni e cipolle in salsa thailandese, piccante medio € 7.90

43 GAMBERI AL CURRY

gamberi, cipolle, piselli verdi in salsa curry e latte di cocco € 5.50

47A GAMBERI AL CARTOCCIO (🔘 🀠

gamberi speziati e cucinati al cartoccio € 5.90

52 GAMBERONI PICCANTI

gamberoni in salsa piccante e verdure fresche di giornata € 8.50

60A GRIGLIATA MISTA DI PESCE 🏽 🍘 🌽

6 spiedini di: gamberi, calmari, e gamberoni grigliati e speziati € 8.90 ayce 1 €

41 GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI

gamberi conditi con la salsa di bambu e funghi, a richiesta e' possibile usare i funghi cinesi € 5.50



48 GAMBERI E CALAMARI BLACK

gamberi calamari al nero di seppia con verdure miste € 5.50

53 GAMBERONI SALE PEPE 🔞 🕖

gamberoni in salsa piccante e verdure fresche di giornata € 8.50 avce 1 €



40-41-42-43-52-41A Possono essere preparati senza soia o cucinati con la soia gluten free per i celiaci.

pollo & rane



69 POLLO CON MANDORLE bocconcini di pollo in salsa di soia e mandorle € 4.50



67 COSCE DI RANE FRITTE

coscette di rane, fritte in

in pastella cinese

€ 6.00

70 POLLO ALLA PIASTRA CON PATATE fettine di pollo saltate alla piastra in salsa di soia e spezie € 4.90



71 POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI fettine di pollo in salsa di soia con bambu e funghi € 4.50



77 POLLO FRITTO
bocconcini di pollo fritti
in pastella
€ 4.50

73 POLLO AL CURRY fettine di pollo in salsa curry, con cipolle e piselli e latte di cocco € 4.50



72 POLLO ALLA THAILANDESE fettine di pollo in salsa thailandese con peperoni e cipolle, piccante medio € 6.90



76 POLLO FRITTO IN SALSA AGRODOLCE bocconcini di pollo fritti, conditi in salsa agrodolce, con peperoni ananas, carote

€ 4.90



70A POLLO FRITTO AL LIMONE bocconcini di pollo fritto in salsa limone € 4.90

68 COSCE DI RANE ALLA PIASTRA coscette di rane saltate alla piastra con fughi e porri
€ 6.00



69-70-71-72-73 Possono essere preparati senza sola o cucinati con la sola gluten free per i celiaci.

Guida al menu:

Wegetariano

Piccante

Crudo

@ Gluten free

1nfo

VITELLO

80 VITELLO ALLA PIASTRA fettine di vitello alla piastra con funghi e porri 6.50 € 82 VITELLO AL GAN GUO
fettine di vitello
in salsa piccante con aceto
balsamico, servito sul Gan Guo
5.80 €

83 VITELLO AL CURRY fettine di vitello in salsa curry con cipolle e piselli, latte di cocco 5.80 €



81 VITELLO CON BAMBÙ E FUNGHI fettine di vitello in salsa di soia con bambù e funghi 3.50 €

Guida al menu:

Vegetariano

Piccante

(Crudo

Gluten free

1nfo

MAIALE

91 MAIALE CON BAMBÙ E FUNGHI fettine di maiale in salsa di soia con funghi e bambù 4.90 €



93 MAIALE AL CURRY fettine di maiale al curry con cipolle e piselli, latte di cocco 4.90 €



97 SPIEDINI DI MAIALE AI FERRI 2 spiedini di maiale, grigliati e speziati al pepe nero 2 spiedini - 5.50 € 92 MAIALE IN SALSA PICCANTE fettine di maiale in salsa piccante con peperoni e cipolle 4.90 €



96 MAIALE IN SALSA AGRODOLCE Maiale impanato, in salsa agrodolce con verdure e ananas, sesamo 5.50 €



98 MAIALE ALLA COREANA specialita' coreana, fettine di maiale in salsa coreana, piccante 2 spiedini - 5.50 €



80-81-82-83-91-92-93 Possono essere preparati senza sola o cucinati con la sola gluten free per i cellaci.

ANATRA

CONTORNI

100 ANATRA ALLA PIASTRA

fettine di anatra servite sulla piastra, con cipolle e salsa della casa 5.50 €

102 ANATRA IN SALSA PICCANTE

fettine di anatra in salsa piccante, con cipolle e peperoni 5.50 €



107 ANATRA ARROSTO fettine di anatra con salsa pechinese 5.90 €



104 ANATRA CON ANANAS fettine di anatra con fettine di ananas 5.50 €



117 VERDURE MISTE SALTATE
insalata, zucchine,
carote, bambù saltati
3.50 €



119 PATATE ALLA PIASTRA fettine di patate, aromatizzate, speziate, in salsa di soia
3.90 €



118 PATATINE FRITTE

patatine classiche

fritte

3.50 €

Guida al menu:

Wegetariano (

Piccante

(Crudo

Gluten free

1nfo



vini bianchi

Bianchi frizzanti



501) Muller Thurgau Astoria Trentino alto adige igt - 11,50% - 75cl Bottiglia - € 13.00



502) Ortrugo Il Poggiarello Emilia romagna doc - 12% - 75 cl Bottiglia - € 14.00



503) Astoria galie Astoria Veneto doc - 75cl - 11% Bottiglia - € 16.00 *Calice* - € 4.00

Prosecco



504) Valdobbiadene Terra Serena Veneto docg - 75cl - 11% Bottiglia - € 19.00 NUOVO

Spumanti



505) Ferrari spumante brut Ferrari Trentino Alto Adige 75cl - 12,50% Bottiglia - € 30.00



506) Bellavista Alma brut Bellavista Lombardia DOCG -75cl - 12.50% € 49.00

Bianchi fermi



507) Pinot grigio Borgo Magredo Friuli Venezia Giulia doc - 75cl - 12,00% Bottiglio € 10.90 Calice - € 3.00



511) Passerina colle cavalieri Abruzzo doc - 13,00% - 75 cl Bottiglia - € 11.50



512) Roero Arneis Cascina Pellerino Piemonte doc - 12,50% - 75 cl Bottiglia - € 12.50



508) Lugana Cento Filari Veneto doc - 75cl - 11,50% Bottiglia - € 13.50 *Calice - € 3.50*



509) Greco di tufo Samnis Campania docq - 75cl - 13,00% Bottiglia - 14.00 €

- 31 -



520) Sauvignon del collio corte di castello Friuli docg - 75cl - 13,00% Bottiglia - 14.50 €



513) Mùller thurgau Colli mori zugna **Trentino** docq - 12,50% - 75 cl Bottiglia - € 15.50



510) Gewürztraminer Bozen Trentino Alto adige doc - 15,00% - 75 cl Bottiglia-€ 16.90 Calice - € 4.00

vini rossi frizzanti



514) Gutturnio Valtidone Emilia Romagna doc - 75cl - 12% bottiglia - € 9.00



515) Bonarda Canneto Lombardia doc - 75cl - 12% bottiglia - € 12.00



516) Sangue di giuda Giorgi - vino dolce Lombardia doc -75cl - 7% bottiglia - € 10.00

rossi fermi



517) Chianti Rocca grimalda Toscana doc - 75cl - 12,50% bottiglia - € 10.00 Calice - € 2.50



518) Barbera d'asti - altefrange Piemonte docg - 75 cl - 13% bottiglia - € 14.00

rosè spumante



519) Fashion victim rosè

Astoria

Veneto

75cl - 10,50% - 11,50%

bottiglia - € 12.90

super alcolici

Grappa, limoncino 1/2 bottiglia	€ 6.00
Grappe cinesi	€ 2.50
Liquore al ginseng	€ 2.80
Amaro cinese	€ 2.50
Grappe, amari e liquori italiani	€ 2.80
Sake 1 teiera	€ 5.50
Vino prugna 1 teiera	€ 5.50
Wihisky & cognac invecchiato	€ 3.80 - 7.00
Grappa cinese wu liang ye	€ 7.00
Chupito	€ 1.50
Chupito rum pera	€ 2.00
Tequila (limone & sale)	€ 3.00
Coperto	€ 150

vino della casa frizzante



pavesello 1 litro bianco o rosso	€ 8,50
	C 0,50
pavesello 1/2 litro bianco o rosso	€ 4,60
pavesello 1/4 bianco o rosso	€ 2,60
pavesello 1 calice bianco o rosso	€ 1,50

sake



Sake Takara cold sake takara sierra 300 ml - 12% - fredda bottiglia - € 9.90



Sake sho chiku bai Sho chiku bai 180 ml - 15% - fredda bottiglia - € 5.50

thè



The verde 4,00 €

The cinese 4,00 €

BIRRE

BIBITE



HEINEKEN Holanda 33cl - Bionda 5% alc 3.00 €



FRANZISKAINER
Monaco
50cl - weiss
5% alc
3,60 €



TSINGTAO Cinese 66cl - Bionda 4,70% alc 3.60 €



Belgio
33cl - Bionda
Abbazia
6,60% alc
4,50 €



Belgio
33cl - Scura
Abbazia
6,50% alc
4.50 €



Gea Cola zero









MORETTI Italia 66cl - Bionda 5% alc 3,60



ASAHI Giappone 50 cl - Bionda 5% alc 4,90



SAPPORO Giappone 65cl - bionda 5% alc 6,50



LA ROSSA Italia 33cl - rossa 7,20% alc 3,50 €



TENNENT'S SUPER
Scozia
33cl - bionda
Strong Lager
9,00% alc
4,50 €



ACQUA VALVERDE

Residuo f. 180 c: 41,00 mg/l

naturale o frizzante

75 cl

2.50€

COCKTAIL & SUSH

Prova i nostri cocktail abbinato al sushi, oltre ai cocktail classici, potete degustare cocktail rivistati con ingredienti etnici.

> Moscow mule 5€ Americano 5€ Sbagliato 5€ Negorini 5€ 5€ Sakejito Capipirinha 5€ Mojito 5€ Capisake maracuja 5€ Capiroska maracuja 5€ Capiroska Fragola 5€ Hong kong mary 5€ Spriz 3€





chocolate templation

crema di cioccolato con cacao, crunch alla nocciola, crema nocciola, glassa al cioccolato

5.90 € NUOVO

croccante mandorle e cioccolato

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellizzate

5.90 €



ananas fresca

fetta di ananas fresca, a richiesta accompagnato con topping al cioccolato

4.00 €



tiramisu double

tiramisu con doppio strato di savoiardi inzuppati al caffè

5.90 €



frutti di bosco

pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco

5.90 €

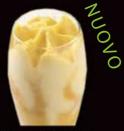


sorbetto al limone

sorbetto al gusto di limone e vodka (alcolico)

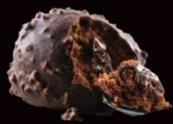
4.00 €

dolci



flute mango Gelato al mango con variegatura

al frutto della passione.
5.90 € //



croccante

pan di spagna con crema nocciola e cioccolato al latte e nocciola

5.90 €



strawberry cheescake

crema al formaggio farcito e decorato con salsa di fragola su base biscotto

5.90 €



fillo con pere e cioccolato

pasta fillo al cacao, con ripieno al cioccolato e pere sciroppat

5.90 €



cocco nociola

biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.

5.90 €



soufflè

cioccolato fondente, cacao, cuore di cioccolato bianco

5.90 €



gelato fritto

gelato al gusto di panna con pan di spagna al cioccolato, fritto nella pastella

4.00 €



doraiaky

famosissimo dolce giapponese, pan cake giapponese con crema ai fagioli giapponese

4.00 €



- 35 -

nutella fritta

nutella della ferrero

fritto nella pastella

4 pezzi

4.00 €



Carta vip



1) cash back di 3% su pranzi/cena/take away

2) accredito sulla carta vip su eccesso di ticket pagato

 puoi utilizzare il credito cash back per avere gadget e suvenir o avere una scontistica per una consumazione al ristorante o take away

4) presto convenzionato su altri nostri locali

per richiederla, basta registrarsi sul nostro sito: www.ristorantehongkong.eu e richiederlo al ristorante.

Take away



1 ordina online su www.ristorantehongkong.eu





2 deicidi se ritrarlo al ristorante o farti fare una consegna

PAGA ONLINE



3 paga online o paghi direttamente al ritiro o consegna.

Carta regalo



San valentino? Compleanno? Natale?

ecco un regalo moderno e originale!

carta regalo