



HONG KONG
CHINESE & JAPANESE RESTAURANT - TAKE AWAY

**MENU
PRANZO
2018**



PER ORDINARE IL TAKE AWAY
GUARDARE IL MENU CENA

VERSIONE 10.00
13 - 11 - 2017

DOLCI PASTICERIA



I dolci della pasticceria Nazionale sono esposti nella nostra vetrina; e' possibile chiedere il vassoio dei dolci da visionare direttamente in tavola.

5.50 € cadauno

DOLCI CLASSICI



Ananas fresca
3.50 €



Nutella fritta
4 palline
3.90 €



Gelato fritto
gusto panna
3.50 €



Sorbetto al limone
(Alcolico)
3.50 €

PROMO DOLCI



FINO AL 30 NOVEMBRE 2017, IN ABBINAMENTO CON QUALUNQUE MENU FISSO, AL COSTO DI 1 € più, puoi avere un dolce esposto nella vetrina dolci.



CHOCOLATE TEMPLATION

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

5.50 €



TORATA DI NOCI

*morbido impasto alle
noci, crema alle noci e noci*

5.50 €



TORTA DELLA NONNA

*pasta frolla, crema limone
con pinoli e mandorle*

5.50 €



FRUTTI AL MASCARPONE

*pasta frolla con mousse al mascarpone,
granelle di pistacchio,
frutti di bosco*

5.50 €



CHOCO NOCCIOLA

*pan di spagna, cacao, crema
nocciola e cioccolato, ricci
di cioccolato*

5.50 €



CROSTATA DI FRUTTA

*pasta frolla con crema pasticcera e
frutta di stagione e sciroppo*

5.50 €



FRUTTI DI BOSCO

*pasta frolla con crema pasticcera
e frutti di bosco*

5.50 €



RONDO' VANIGLIA

*gelato alla vaniglia e fragola
con lampone, mora e cioccolato*

5.50 €



SACHER

*pan di spagna, con albicocca
e cioccolato*

5.50 €



MERINGATA

*meringata farcita con
crema alla vaniglia*

5.50 €



SOUFFÈ

*cioccolato fondente, cacao,
cuore di cioccolato bianco*

5.50 €



CHEESECAKE

*ricotta, formaggio cremoso
con fragole e pistacchio*

5.50 €



CROCCANTE

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

5.50 €



CANNOLO

*crema ricotta, cioccolato
scorza d'arancia*

1 pezzo - 3.50 €



CUPOLA

*pan di spagna con crema pasticcera
al rum, cioccolato bianco nero*

5.50 €



i dolci non sono compreso nel menu all you can eat

- 3 -



i dolci sono in continuo cambiamento, il menu e' indicativo, potete vedere tutti i dolci in esposizione nella sala interna.

! Regolamenti e avvisi:



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



Il ristorante non si ritiene responsabili 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, tranquilli e puliti sono accettati, possibilmente con prenotazione.



Password:

Hong Kong WiFi Clienti:

11223344



Locale sottoposto a videosorveglianza per ragioni di sicurezza 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' affollato, la tempistica delle attese potrebbero essere più lungo del normale.

MENU all you can eat

cucina cinese giapponese

PREZZI

PRANZO:

Dal lunedì al venerdì: 14,90 €

Sabato domenica festivi: 21,90 €
(menu serale)

CENA:

Dal lunedì a domenica: 23,00 €

Super all you can eat: 28,90 €
(specialità in **blu** illimitato, e 2 **rossi** a scelta) **n w**

Escluso bevande e dolci,
Incluso coperto.

Bambini sotto i 140 cm:
8 € a pranzo
10 € a cena.

Per visionare il menu
ayce cena, chiedere
al personale.

GUIDA AL MENU



901 SAKE
riso, salmone
2 pz. 2,50 €

specialità
bianco:
illimitato



907 ANAGO
riso, anguilla
2 pz. 3,50 €

specialità
blu:
1 volta e non
ripetibile



906A CAPESANTE
riso, capesante
2 pz. 5,00 €

specialità
rosso:
escluso
all you can eat

Specialità in bianco: illimitato, **blu** 1 volta (non ripetibile), 1 € in più se ripetuto.
Le specialità in **rosso** c'è un sovrapprezzo diretto: la sigla **ayce** indica il sovrapprezzo da pagare.

REGOLAMENTO

1) all you can eat è valido solo se tutte le persone dello stesso tavolo aderiscono al menu 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) gli sprechi sono conteggiati 1 € al pezzo (sushi), cucina cinese a prezzo intero e si potrà fare il take away degli avanzi.

4) gli alimenti ordinati non possono essere serviti agli animali domestici portati con sé o passare il mangiare a un'altro tavolo non ayce.

Ristorante

Nel nostro ristorante potete cenare o pranzare, A pranzo troverete 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

Delivery



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.

Haccp

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 (testato con il termometro). Alcuni fornitori ci forniscono anche il documento del controllo dell'istamina del pesce consegnato.



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

MENU RAMEN

1 A SCELTA:

32C RAMEN CHIKYŪ

Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
carne e verdure.

€ 8.50

32D RAMEN UMI

Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
pesce e verdure

€ 8.50

32A YAKIUDON RAME STYLE

Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
pesce e verdure

€ 8.50

32B YAKIUDON RAME STYLE CHIKYŪ

Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
pollo e verdure

€ 8.50



1 CONTORNO A SCELTA:



433) alge wakame



433a) jagaimo



14) insalata



11) sayai

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
66cl birra
33cl bibita
1/2 vino
zuppa di miso

10,00 €

compreso il caffè'
compreso coperto

MENU LIGHT



1 PRIMO A SCELTA:

a pagina 25/26/27
non superiore a 8 €

1 BEVANDA A SCELTA:



birra 66 cl



bibita 33c l



acqua 1/2



vino 1/2

5,90 €

compreso il caffè'
compreso coperto

MENU SFIZIOSO



1 ANTIPASTO SCELTA:
a pagina 22/23/24
non superiore a 6€

1 PRIMO A SCELTA:
a pagina 25/26/27
non superiore a 8 €

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
66cl birra
33cl bibita
1/2 vino
zuppa di miso

8,00 €
compreso il caffè'
compreso coperto

MENU ROBUSTO



1 PRIMO A SCELTA:
a pagina 25/26/27
non superiore a 8€

1 SECONDO A SCELTA:
dopo la pagina 28
non superiore a 8 €

1 COTORNO A SCELTA:



433) algh
wakame

433a) jagaimo
(patate)

14) insalata

11) sayaijen
(fagiolini)

118) patatine

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
66cl birra
33cl bibita
1/2 vino
zuppa di miso

10,00 €
compreso il caffè'
compreso coperto

CHIKEN SALAD MENU



insalata misticanza, insalata iceberg
pomodorini, petti di pollo alla griglia.
wakame, uova, carote, mais, jagaimo

1 BEVANDA A SCELTA:



birra 66 cl



bibita 33cl



acqua 1/2



vino 1/2

7,90 €

compreso il caffè'
compreso coperto

TEPPAIKI SALAD MENU



insalata misticanza, insalata iceberg
pomodorini, salmone alla griglia.
wakame, uova, carote, mais, jagaimo

1 BEVANDA A SCELTA:



birra 66 cl



bibita 33cl



acqua 1/2



vino 1/2

7,90 €

compreso il caffè'
compreso coperto

MENU NIGIMAKI (984)



2 kaory, 2 california,
4 hosomaki salmone, 8 mix nigiri

1 CONTORNO A SCELTA:



433) alghe
wakame

433a) jagaimo
(patate)

14) insalata

11) sayaiagen
(fagiolini)

943) edamame

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
33cl birra
33cl bibita
1/4 vino
zuppa di miso

11,90 €
compreso il caffè'
compreso coperto
compreso frutta

MENU SUSHI SASHIMI (981)



4 uramaki, 4 hosomaki salmone , 2 nigiri sake,
2 nigiri tonno, 3 sashi salmone,
3 sashimi tonno, 3 sashimi branzino

1 CONTORNO A SCELTA:



433) alghe
wakame

433a) jagaimo
(patate)

14) insalata

11) sayaiagen
(fagiolini)

943) edamame

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
33cl birra
33cl bibita
1/4 vino
zuppa di miso

12,90 €
compreso il caffè'
compreso coperto
compreso frutta

MENU SATISFACTION (929)



12 pezzi di uramaki misti, 2 nigiri salmone

1 CONTORNO A SCELTA:



433) alghe wakame

433a) jagaimo (patate)

14) insalata

11) sayaiagen (fagiolini)

943) edamame

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
66 cl birra
33 cl bibita
1/2 vino
zuppa di miso

11,90 €
compreso il caffè'
compreso coperto
compreso frutta

MENU TIGER (983)



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

1 CONTORNO A SCELTA:



433) alghe wakame

433a) jagaimo (patate)

14) insalata

11) sayaiagen (fagiolini)

943) edamame

1 BEVANDA A SCELTA:

1/2 acqua
66 cl birra
33cl bibita
1/2 vino
zuppa di miso

11,90 €
compreso il caffè'
compreso coperto
compreso frutta

MENU DOLCI



a scelta 2 dolci dalla vetrina

1 BEVANDA A SCELTA:



birra 66 cl



bibita 33c l



acqua 1/2



vino 1/2

10,00 €

compreso il caffè'
compreso coperto

MENU BARCA (971)

FINO AL 15/12/17



barca di sushi da 24 pezzi:
8 pezzi di tiger roll garantiti

1 BEVANDA A SCELTA:



birra 66 cl



bibita 33c l



acqua 1/2



vino 1/2

12,00 €



compreso il caffè'
compreso coperto

NIGIRI





901 SAKE  
riso, salmone
82 kcal - 2 pezzi
2,00 €



902 MAGURO  
riso, tonno
78 kcal - 2 pezzi
2,50 €





903 SUZUKI  
riso, branzino
76 kcal - 2 pezzi
2,00 €





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
3,00 €




908 AVOCADO  
riso, avocado
64 kcal - 2 pezzi
2,00 €



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



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




disponibile la
salsa di soia
senza glutine

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free

GUNKAN



912A EBI FLY 
*salmone, tempura gambero
 teriaky, salsa spicy, onion*
 126 kcal - 2 pezzi
 3,50 €



912 ZUCCHINA 
*zucchina,
 salmone, teriaky*
 95 kcal - 2 pezzi
 3,00 €



915 CETRIOLO 
cetriolo, salmone, teriaky
 109 kcal - 2 pezzi
 3,00 €



913 SAKE SPECIAL 
salmone, tartar, kaitaifi, teriaky
 130 kcal - 2 pezzi
 3,50 €





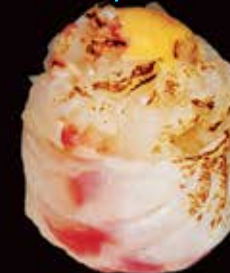
917A MAGURO   
*tonno tartar,
 salsa spicy*
 100 kcal - 2 pezzi
 3,50 €




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





916 SAKE FIRE  
*salmone scottato,
 salsa spicy, teriaky*
 119 kcal - 2 pezzi
 3,50 € ayce 0,50 €




911 SUZUKI 
*branzino e gambero, teriaky
 crudo scottato, salsa spicy*
 120 kcal - 2 pezzi
 4,00 € ayce 1 €



917 IKURA PLUS  
salmone, caviale di salmone
 115 kcal - 2 pezzi
 4,50 € ayce 1 €



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





Consigli abbinamenti:
*bevanda consigliata
 da abbinare ai uramaki:*

Capisake Maracuja
 (cocktail)

Calice di Pinot Grigio
 (vino bianco fermo)

Sake caldo

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free
-  Info

URAMAKI



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



919 KAORY  
 philadelphia, avocado, salmone,
 280 kcal - 8 pezzi
 7,50 €



928 EMILIA ROMAGNA  
 tartar di salmone, parmigiano reggiano
 consigliato da mangiare senza soia
 276 kcal - 8 pezzi
 7,50 €




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



921 OSAKA ROLL  
 melanzane e funghi speziati,
 leggermente piccante, tartar tonno,
 282 kcal - 8 pezzi
 7,50 €



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



922 MUSHROOMS ROLL  
 melanzane e funghi speziati,
 tartar salmone,
 leggermente piccanti
 298 kcal - 8 pezzi
 7,00 €



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

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free
-  Info





Consigli abbinamenti:
 bevanda consigliata
 da abbinare ai uramaki:

Sakejito
 (cocktail)

Calice lugana
 (vino bianco fermo)




Calice Prosecco Astoria
 (vino bianco frizzante)

URAMAKI SPECIAL





918A CHICKEN ROLL  
pollo in tempura, insalata salsa
teriaky, salsa spicy, salsa thay
313 kcal - 8 pezzi
7,50 €



921A ONION LOVE   
salsa spicy, erba cipollina
teriaky, surimi, onion, cetriolo
309 kcal - 8 pezzi
7,00 €



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



924 EBITEN 
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 € ayce + 1 €



926 EBITEN PLUS 
tempura gambero, avocado
salmone, teriaky, pasta kataifi
312 kcal - 8 pezzi
7,50 €



Guida al menu: **927 TIGER ROLL PLUS**  
gambero fritto, salsa spicy,
teriaky, salmone scottato
322 kcal 8 pezzi
8,00 € ayce + 1 €


-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free



924A COLOMBIA ROLL  
tartar di salmone, salsa spicy
granelle di mais soffiato
314 kcal - 8 pezzi
7,50 €

NUOVO



999A VENEZIA ROLL 
tempura di gambero, onion fritti
salsa spicy, teriaky, erba ciollina
298 kcal - 8 pezzi
8,00 €

FUTOMAKI



930 FUTOMIX  
*salmone, tonno, avocado
 cetriolo, philadelphia,*
 318 kcal - 5 pezzi
 5,90 €



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



NUOVO

992A FUTO MANGO  
*mango, avocado,
 philadelphia, salmone*
 375 kcal - 5 pezzi
 7,00 €




991A SALMON LOVE  
*salmone avvolta da alga nori
 e fritto in tempura,
 servito con salsa spicry*
 286 kcal - 5 pezzi
 10,90 € ayce 2 €



992 FUTOMIX TEMPURA 
*salmone, tonno, avocado
 avocado, philadelphia,
 fritto in tepura*
 368 kcal - 5 pezzi
 7,00 €



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 €

Guida al menu:


-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free

TEMAKI





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



937 SAKE TEMAKI  
tartar salmone, avocado
philadelphia, mandorle
133 kcal - 1 pezzo
4,00 €



938 EBI TEMAKI  
gamberi, avocado,
salsa goma
129 kcal - 1 pezzo
4,00 €



Consigli abbinamenti:

bevanda consigliata
da abbinare ai
temakinho:

Moscow mule
(cocktail)

Calice Traminer
(Vino bianco fermo)

Menabrea rossa
(birra rossa)

TEMAKINHO



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



963 CHIRASHI MONTAGNA
Misto di pesce crudo con avocado,
sesamo e riso, teriaky
15,50 € ayce + 1 €

Guida al menu:



-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free
-  Info

CRUDITÈ



956 SASHISAKE  
4 fette salmone crudo
3,00 €




957 SASHIMAGURO  
3 fette di tonno crudo
4,00 € ayce + 1 €





947A SALMON RICE  
salmone, pepe, sale,
erba cipollina, riso,
olio oliva, teriaki, salsa spicy
189 kcal - 1 pezzo
7,00 €





940 CARPACCIO SALMON SMALL 
assaggio di carpaccio di salmone
salsa ponzu, e sesamo
4,50 €




958 SASHISUZUKI  
3 fette di branzino
4,00 € ayce + 1 €





979 MAGUROSACE  
2 tonno, 5 salmone
7,00 € ayce + 1 €



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



945B HONG KONG ALMONDS  
salmone, erba cipollina, sale
pepe, olio oliva, salsa spicy
mandorle teriaky, philadelphia
182 kcal - 1 pezzo
8,90 € ayce + 1 €

Guida al menu:



-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free
-  Info





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

HOSOMAKI



949 TEKKA MAKI  
 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  
 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
 4,00 €



953A TEMPURA SPICY  
 Salmone, Sesamo, Teriaky
 salsa spicy
 6 pz. 4,90 €



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

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free
-  Info



Gli hosomaki a differenza dei uramki, hanno l'alga esterna che avvolge il riso e il condimento, rispetto gli uramaki, si sente molto di più l'alga quando la mangi.

MIX BOX



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 €



NUOVO

994A PUDINGU WHITE

budino giapponese, a scelta con
menta o salsa fragola
e' un dolce, consigliato a fine
pranzo o cena.
3,50 €



983 TIGER BOX 

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 €



NUOVO

994 PUDINGU BURAKKU

budino giapponese, a scelta con
menta o salsa fragola
e' un dolce, consigliato a fine
pranzo o cena.
3,50 €



995 NUTELLA BANANA   

alga di soia,
ripieno di riso, nutella
banana, fili di patate
ayce max 1 porzione a coppia
6 pezzi - 4,90 €

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Cotto
-  Gluten free



escluso nelle
serate affollate

ANTIPASTI CALDI



NUOVO

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



NUOVO

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 piccanti
3.50 €



NUOVO

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



NUOVO

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:

- Vegetariano
- Piccante
- Crudo
- Gluten free

RAVIOLI



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



10 RAVIOLI QUATTROSTAGIONI
*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
4 pezzi - € 3.60



10A RAVIOLI VEGETARIANA
*pasta fatto con spinaci,
ripieno di: mais, zucchine, carote,
cavolo cinese, funghi porcini*
4 pezzi - € 3.50 ayce 1.50 €



9A RAVIOLI DI GAMBER
*farina di mais e patate,
100% ripieno di gamberi*
4 pezzi - € 4.80 ayce 2.50 €



Feste di compleanno



Organizziamo feste di compleanno, laurea, battesimi con sale privé.

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



433 GOMAWAKAME

alga giapponese piccante
4,50 €



968 TEPPANYAKI SALAD

salmone grigliato, insalata mista
pomodori, con salsa o senza
7,90 € ayce 1 €



970 SASHISALAD

insalata mista, pomodori,
cetrioli, granchio, tonno,
sesamo, new salsa ponzu
7,90 €

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  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 SPAGHETTI DI RISO CON
FRUTTI DI MARE ALLA PIASTRA**
€ 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:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Gluten free



PRIMI DI RISO



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



26 RISO ALLA CANTONESE ●
prosciutto, piselli, uova
3.80 €



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



27 RISO WENZHOU
ananas, peperoni, zucchine,
carote, mais, prosciutto, soia
€ 4.50



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



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



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

RAMEN



32C RAMEN CHIKYŪ
Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
carne e verdure.
€ 8.50



32D RAMEN UMI
Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
pesce e verdure
€ 8.50



32A YAKIUDON RAME STYLE
Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
pesce e verdure
€ 8.50



32B YAKIUDON RAME STYLE CHIKYŪ
Spaghetti in brodo di miso
condito con uova,
pollo e verdure
€ 8.50

Guida al menu:

- Vegetariano
- Piccante
- Crudo
- Gluten free



SPAGHETTI ITALIANI




131 SPAGHETTI AL POMODORO
€ 4.90



132 SPAGHETTI AGLIO OLIO 
PEPERONCINO
€ 4.90



133 SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA 
€ 4.90



135 SPAGHETTI ALLA CARBONARA
€ 6.50



136 SPAGHETTI AL RAGÙ
€ 6.50



137 SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA
6.50 €



134 SPAGHETTI AL TONNO
€ 6.50



138 SPAGHETTI DI MARE
€ 10.00

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Gluten free

PESCE CROSTACEI

40 GAMBERI AL GAN GUO
*gamberi in salsa di funghi
 champignon e porri, serviti
 sulla piastra wok*
 € 5.90

41 GAMBERI CON BAMBÙ E FUNGHI
*gamberi conditi con la salsa
 di bambù e funghi, a richiesta
 e' possibile usare i funghi cinesi*
 € 5.50

43 GAMBERI AL CURRY
*gamberi, cipolle, piselli verdi
 in salsa curry e latte di cocco*
 € 5.50

49 GAMBERI AL LIMONE
*gamberi in salsa al limone
 con ananas*
 € 5.50

56 CALAMARI AL GAN GUO
*calamari fritti, saltati sul wok
 e speziati, con peperoni, cipolle
 porri, peperoncini piccanti*
 € 5.50

47A GAMBERI AL CARTOCCIO
*gamberi speziati e cucinati
 al cartoccio*
 € 5.90

46 GAMBERI IN SALSA AGRODOLCE
*gamberi fritti, in salsa agrodolce,
 peperoni, ananas, carote*
 € 5.90

48 GAMBERI E CALAMARI BLACK
*gamberi calamari al nero di seppia
 con verdure miste*
 € 5.50



45 GAMBERI AL PEPE NERO
*gamberi saltati alla
 piastra, speziati*
 € 5.90



47 GAMBERI FRITTI
*gamberi speziati e fritti,
 conosciuti anche con il nome:
 budda seduto*
 € 5.50



57 FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
*gamberi e calamari fritti
 in pastella cinese*
 € 5.50



42 GAMBERI IN SALSA PICCANTE
*gamberi con peperoni e cipolle
 in salsa piccante*
 € 5.50

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Gluten free



POLLO & RANE




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



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



72 POLLO IN SALSA PICCANTE 
*fettine di pollo in salsa piccante
 con peperoni e cipolle*
 € 4.50



76 POLLO FRITTO IN SALSA AGRODOLCE
*bocconcini di pollo fritti, conditi
 in salsa agrodolce, con peperoni
 ananas, carote*
 € 4.90



67 COSCE DI RANE FRITTE
*coscette di rane, fritte in
 in pastella cinese*
 € 6.00



77 POLLO FRITTO
*bocconcini di pollo fritti
 in pastella*
 € 4.50




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




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

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

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

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

79 POLLO AL GANGUO 
*peperoni, cipolle, spezie
 peperoncini piccanti*
 5.90 €

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Gluten free
-  Info



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



VITELLO

MAIALE

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 €



87 SPIEDINI DI VITELLO
4 spiedini di vitello grigliati e
speziati al pepe nero
6.50 €



81 VITELLO CON BAMBÙ E FUNGHI
fettine di vitello in salsa
di soia con bambù e funghi
5.80 €

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



92 MAIALE IN SALSA PICCANTE
fettine di maiale in salsa piccante
con peperoni e cipolle
4.90 €



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



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

97 SPIEDINI DI MAIALE AI FERRI
4 spiedini di maiale, grigliati
e speziati al pepe nero
5.50 € ayce 2

Guida al menu:

- Vegetariano
- Piccante
- Crudo
- Gluten free
- Info




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



ANATRA

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 €

CONTORNI

109 TOFU ALLA PIASTRA
tofu (formaggio di soia) in salsa
di soia e gamberetti
3.90 €



113 OMELETTE CON GAMBERI 
omelette con scaglie di
gamberi, e spezie
3.50 €



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



111 TOFU IN SALSA PICCANTE 
tofu (formaggio di soia) in salsa
piccante con carne di maiale,
peperoni, cipolle
3.90 €




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

118 PATATINE FRITTE 
patatine classiche
fritte
3.50 €

Guida al menu:

-  Vegetariano
-  Piccante
-  Crudo
-  Gluten free
-  Info



 109-111 Possono essere preparati senza soia
o cucinati con la soia gluten free per i celiaci.

VINI BIANCHI

Bianchi frizzanti



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



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

Prosecco



503) Astoria gale
astoria - Treviso
doc - 75cl - 11%
Bottiglia - € 16.00
Calice - € 4.00



504) Sushi Sparkling YU
Astoria
75cl - 11%
Bottiglia - € 16.00

Spumanti



505) Ferrari spumante brut
Ferrari - Trento
75cl - 12,50%
Bottiglia - € 26.00



506) Bellavista Alma brut
Bellavista - Franciacorta
docg - 75cl - 12,50%
€ 36.00

Bianchi fermi



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



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



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



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



509) Greco di tufo
Vinicola sel Sannio
docg - 75cl - 13,00%
Bottiglia - 14.00 €
NUOVO



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



513) Müller thurgau
Colli mori zugna
docg - 12,50% - 75 cl
Bottiglia - € 15.50
NUOVO



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

VINI ROSSI FRIZZANTI



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



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



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

ROSSI FERMI



517) Chianti
rocca grimalda
doc - 75cl - 12,50%
bottiglia - € 10.00



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

ROSÈ SPUMANTE



519) Fashion victim rosè
Astoria
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	€ 4,50
Vino prugna 1 teiera	€ 4,50
Wihisky & cognac invecchiato	€ 3,80
Grappa cinese wu liang ye	€ 7,00
Chupito	€ 1,50
Chupito rum pera	€ 2.00
Tequila (limone & sale)	€ 3.00
Coperto	1,50 €

VINO DELLA CASA FRIZZANTE

pavesello 1 litro	€ 8,50
pavesello 1/2 litro	€ 4,60
pavesello 1/4	€ 2,60
pavesello 1 bichiere	€ 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 3,50 €

BIRRE



HEINEKEN
Holanda
 33cl Bionda
 5% alc
 2,90 €



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



TSINGTAO
Cinese
 66cl Bionda
 4,70% alc
 3.50 €



CORONA EXTRA
messicana
 33cl Bionda
 4,60% alc
 9,50 €



MORETTI ZERO
italia
 33cl Bionda
 0,05% alc
 analcolica
 3.50 €



MORETTI
Italia
 66cl Bionda
 5% alc
 3,50



ASAHI
Giappone
 44cl Bionda
 5% alc
 4,90



SAPPORO
Giappone
 65cl bionda
 5% alc
 6,50



MENABREA
Italia
 75cl rossa
 7,50% alc
 9,50 €



MENABREA
Italia
 75cl rossa
 7,50% alc
 9,50 €

BIBITE



Bibite in bottigliette di vetro e lattine di estathe'
 33cl 2.80 €

ACQUA VALVERDE

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

naturale o frizzante

75cl

2.50€



COCKTAIL & SUSHI

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€
Sakejito	5€
Capipirinha	5€
Mojito	5€
Capisake maracuja	5€
Capiroska maracuja	5€
Pomodoro condito	5€
Hong kong mary	5€
Spriz	3€



CONSEGNA DOMICILIO



PRANZO:

Ordine minimo:
15 € in Lodi
30 € fuori Lodi

CENA:

Ordine minimo:
25 € in Lodi
40 € Fuori Lodi

Costo consegna:

Lodi 2.50 €
Fuori Lodi 3.50 €

Sabato consegnamo fino le 20:00
si consiglia di ordinare con 1 ora di preavviso

montanaso lombardo, san grato,
cornegliano laudense,
san martino in strada,
pieve fissiraga, massalengo,
motta vigano, cadilana,
vigadore, lodivecchio
olmo, tavazzano con villavesco,
muzzia piacentina,
borgo san giovanni ecc.....

Come ordinare?

ONLINE: www.ristorantehongkong.eu
TEL - CELL: 0371413497 - 393 9888 988
WHATSAPP: 393 9888 988

Compleanno

Promo

OFFERTA SPECIALE

*Compi gli anni?
ti regaliamo
un menu
all you can eat:
23,00 € + 1 bibita
o acqua



*numero minimo partecipanti 6,
prenotazione obbligatoria