

GUA BAO TRADIZIONALE 台式刈包

TRADITIONAL TAIWANESE GUA BAO

     € 6

Panino al vapore con pancetta e coppa di maiale stufata, granella di arachidi, coriandolo fresco, verdure in conserva e salsa speciale (*salsa di soia, sugo di pancetta stufata e salsa d'ostriche*)

Soft steamed open bun served with braised pork, peanut grains, fresh coriander, pickled mustard greens and special sauce

ingredienti: panino al latte, pancetta di maiale, coppa di maiale, arachidi tostate, coriandolo fresco, pianta della senape in conserva, salsa di soia, salsa d'ostriche

ingredients: steamed white bread, pork collar and bacon, peanuts, coriander, pickled mustard greens, soya sauce, hoisin sauce

GUA BAO VEGETARIANO 素刈包

VEGETARIAN GUA BAO

   € 6

Panino al vapore con verza cinese, carote, porri, germogli d'aglio, za-zai, funghi shiitake, orecchie di Giuda e zenzero

Soft steamed open bun served with mixed vegetables and peanut grains

ingredienti: panino al latte, verza cinese, carota, sedano, germogli d'aglio, pianta della senape sotto sale, porro, funghi shiitake, orecchie di giuda, zenzero, sale, pepe

ingredients: steamed white bread, cabbage, carrots, leek, celery, ginger, wood-ear fungus, shiitake mushroom, garlic sprout, preserved mustard plant, peanuts, salt, pepper

BAOZI MAIALE 豬肉包

PORK BUN

    € 5

Panino al vapore con ripieno di carne di maiale marinata e verza cinese

Soft steamed bun with minced pork and cabbage filling

ingredienti: pane di grano tenero, carne macinata di maiale, cipollotto, verza cinese, olio di sesamo, vino di riso, salsa di soia, pepe

ingredients: steamed white bread, minced pork meat, chinese cabbage, onions, sesame oil, rice wine, soya sauce, pepper

BAOZI VERDURE 素包

VEGGIE BUN

    € 5

Panino al vapore con ripieno di verdure

Soft steamed bun with mixed vegetables filling

ingredienti: panino cotto al vapore, cavolo cinese, funghi shiitake, orecchie di giuda, carote, tofu affumicato, olio di sesamo, salsa di soia, pepe

ingredients: steamed white bread, chinese cabbage, wood-ear fungus, shiitake mushrooms, carrots, smoked tofu, scallion, sesame oil, dense soya sauce, pepper

ingredienti base gua bao: farina 00, latte, acqua, zucchero, lievito disidratato, bicarbonato di sodio
gua bao ingredients: plain flour, milk, water, caster sugar, dehydrated yeast, baking soda



Puoi scegliere i nostri prodotti in base alla disponibilità del giorno

POLLO FRITTO TAIWANESE 鹹酥雞
TAIWANESE FRIED CHICKEN € 7

Bocconcini di sovracoscia di pollo marinati e impanati in fecola di patata americana
accompagnati da maionese fatta in casa (habanero e/o basilico)

Marinated chicken nuggets and potato starch coating served with homemade mayo (basil or habanero)

ingredienti: pollo, uova, fecola di patata americana, salsa di soia, zenzero, cipollotto, limone, latte di soia, olio di semi, basilico, habanero, sale, pepe

ingredients: chicken thigh, sweet potato starch, soya sauce, ginger, scallion, salt, pepper, cloves, star anise

TORTINO DI DAIKON 蘿蔔糕
TURNIP CAKE

€ 6

Tortino di daikon rosolato sulla piastra

Grilled turnip cake

ingredienti: daikon, scalogno, farina di riso, fecola di riso, olio di semi, sale, zucchero

ingredients: turnip, scallion, rice flour, rice starch, oil, salt, sugar

FOCACCINA TAIWANESE 蔥油餅
TAIWANESE SPRING ONION PANCAKE € 6

Focaccina di sfoglia alla piastra con cipollotto cinese

Crunchy but soft multilayered salty pancake

ingredienti: farina, acqua, cipollotto fresco, strutto, sale

ingredients: plain flour, water, fresh spring onion, lard, salt

BIRRA ARTIGIANALE
BIRRIFICIO WAR
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE

€ 6

€ 2

ALLERGENI ALLERGENS



CEREALI E DERIVATI
CEREALS AND DERIVATIVES



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOYBEANS



LATTE E DERIVATI
MILK AND DERIVATIVES



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



SESAMO
SESAME SEEDS