



BON WEI
CHINESE RESTAURANT

MENU

APERITIVO BON WEI

Calice di

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD € 13,00
BRUT PREMIÈRE CUVÉE

accompagnato da:

“Finger di pancia di maiale, castagna d’acqua ed erba cipollina in crosta di tofu affumicato”
Pork belly, water chestnut and chives finger, rolled up in smoked tofu

Oppure

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD € 15,00
ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE

accompagnato da:

“Finger di gambero grigio e pinoli in crosta di tofu affumicato”
Grey prawn and pine nut finger, rolled up in smoked tofu

LA GRANDE TRADIZIONE GASTRONOMICA DELLA CUCINA CINESE

A cena con i piatti tradizionali della “badacaixi”, le 8 regioni gastronomiche della Cina

Specchio della varietà culturale del paese, la gastronomia cinese non si riduce a poche singole specialità: superati gli stereotipi di un tempo, oggi eccelle per l’incredibile varietà di piatti che ciascuna sua regione può offrire.

“Sin dall’apertura del nostro ristorante, nel 2010, abbiamo cercato di proporre una cucina fatta di ingredienti freschi e materie prime di grande qualità, filologicamente corretta e il più possibile “alta”, spogliata di falsi luoghi comuni. Il nostro desiderio era far apprezzare agli italiani l’autentica cucina cinese e l’incontro con il professor Francesco Boggio Ferraris della Fondazione Italia Cina ha reso possibile la nascita di un progetto culturale e gastronomico durato due anni che ha portato oggi alla creazione di questa prima carta di specialità regionali”

Chef Zhang Guoqing

粤菜 **Yuecai**, Guangdong-Canton: la purezza dei sapori

川菜 **Chuancai**, Sichuan: la piccantezza di pepe e peperoncino

闽菜 **Mincai**, Fujian: le fresche prelibatezze del mare

鲁菜 **Lucai**, Shandong: la raffinatezza della cucina imperiale

湘菜 **Xiangcai**, Hunan: la terra del maiale di Mao

徽菜 **Huicai**, Anhui: la cucina di montagna e le sue lunghe cotture

苏菜 **Sucal**, Jiangsu: freschezza e armonia nel piatto

浙菜 **Zhecai**, Zhejiang: gusto vellutato e avvolgente

Canton _ Guangdong

Nel cuore del Guangdong nasce la scuola di Yue o Cantonese, la più esportata e conosciuta fra le tradizioni culinarie cinesi. I suoi piatti, sempre stagionali, si arricchiscono di ingredienti internazionali transitati per i porti di Canton, Macao e Hong Kong. Importante la cultura del tè: qui prendere il tè equivale a pasteggiare.

扇贝虾仁丸子 € 20,00
POLPETTE DI CAPESANTE E GAMBERI
Sea scallop and prawn balls

白斩鸡 € 16,00
POLLO STUFATO, SERVITO FREDDO IN SALSA DI ZENZERO E CIPOLLOTTI
Chicken stewed in broth, served cold with ginger and spring onion sauce

豆豉蒸排骨 € 12,00
COSTINE DI MAIALE AL VAPORE CON SOIA NERA E PEPERONCINO
Steamed pork ribs with black soy and chili

Sichuan

Quella di Chuan è una cucina dalla lunga storia e dai sapori decisi: aglio, peperoncino e pepe di Sichuan, oltre ad arachidi, pasta di sesamo e zenzero, si mescolano in plurime combinazioni per dare vita a più di 6000 piatti, attenti al colore, oltre che a profumo e gusto. La tipica piccantezza è il risultato di due spezie autoctone: il peperoncino ed il pepe del Sichuan, che insieme possono anche raggiungere l'effetto *mala*, "fastidiosamente piccante" e *mapo* "fastidioso come una suocera".

川味拌粿条 € 12,00
TAGLIATELLE FREDDI DI RISO IN INSALATA ALLA MANIERA DEL SICHUAN
Flat rice noodle salad Sichuan style

口水鸡 € 16,00
POLLO FREDDO PICCANTE "IL POLLO CHE FA AUMENTARE L'ACQUOLINA"
Cold chicken in hot sauce: "The chicken that makes your mouth water"

水煮牛肉 € 35,00
SHUI ZHU DI MANZO PICCANTE IN TERRACOTTA
Shui Zhu Beef hot pot

Fujian

Nota anche come scuola Min, antichissima e risalente ad oltre 5000 anni fa, è una cucina leggera tuttavia molto ricca di sapori, che esaltano le materie prime senza condirle eccessivamente, utilizzando sia prodotti della costa (pesce, crostacei, frutti di mare) sia dell'entroterra (funghi e germogli di bambù). Grande importanza viene data a brodi e zuppe, e alle pietanze "ubriache", marinate nel vino cinese e nella birra.

姜丝蛤蜊汤 € 12,00
ZUPPA DI VONGOLE E ZENZERO
Clam and ginger soup

板栗烧鸭 € 18,00
ANATRA ALLE CASTAGNE
Chestnut duck

百合瓣炒扁豆 € 14,00
FAGIOLINI PIATTONI SALTATI CON PETALI DI GIGLIO
Stir-fried flat green beans with lily petals

Shandong

Conosciuta come scuola di Lu, rappresenta la vera cucina imperiale cinese: le sue portate sono infatti il frutto delle elaborate invenzioni culinarie che si offrivano all'imperatore. Nasce nell'omonima penisola dello Shandong, terra natale di Confucio. E' caratterizzata da cotture veloci nel wok, che mantengono la fragranza degli ingredienti, ma anche da piatti stufati a fuoco basso.

煎小笼包 € 8,00
XIAOLONGBAO ALLA PIASTRA CON MAIALE E ZENZERO
Xiaolongbao with pork and ginger

山东拉面 € 12,00
LAMIAN, TAGLIOLINI "TIRATI A MANO" DELLO SHANDONG
Lamian, Shandong hand-made noodles

锅巴猪肉 € 14,00
GUOBA, MAIALE CROCCANTE "APPICCICATO AL WOK"
Guoba, crispy pork "stuck to the wok"

Hunan

Crocevia geografico e gastronomico, il territorio dello Hunan si trova all'incrocio del "gusto salato" a Nord, del "dolce" di Canton e Fujian a Sud, del "piccante" del Sichuan a Ovest. Chiamata cucina di Xiang, è caratterizzata da un mix di gusti su cui predomina, in modo delicato, il peperoncino. E' la terra natale di Mao Zedong, che nacque nella città di Shaoshan.

湘西土匪鸡 € 14,00
POLLO DEL GENERALE ZUO ZONGTANG
General Zuo Zongtang chicken

毛氏红烧肉 € 16,00
MAO SHI HONG SHAO ROU - MAIALE ROSSO DI MAO
Mao shi hong shao rou, Mao red pork

剁椒鱼 € 22,00
FILETTO DI BRANZINO CON FAGIOLINI E PEPERONCINI
Seabass fillet with green beans and chili

Anhui

Chiamata anche cucina Hui o Wan, è tra le meno conosciute: culla di una cucina di montagna, quella dei Monti Huangshan, le famose Montagne Gialle, nella Cina orientale. I suoi piatti sono caratterizzati da cotture a fuoco lento (stufati soprattutto) dove il gioco sulla fiamma ha un'importanza fondamentale per la riuscita della ricetta ed è una cucina salutare e profumata con largo utilizzo di germogli di bambù, funghi, bacche ed erbe fresche.

香辣汤 € 12,00
ZUPPA XIANGLA PICCANTE E PROFUMATA
Xiangla soup, hot and fragrant

三国曹操鸭 € 18,00
ANATRA DEI TRE REGNI DEL GRANDE STRATEGA CAO CAO
The three kingdom duck, by Cao Cao strategos

金牌椒香目鱼卷 € 16,00
BOCCONCINI DI CALAMARO FRITTO
Fried calamari morsels

Jiangsu

La cucina Su, in una regione costeggiata per oltre 1000 km dal Mar Giallo, dalla vegetazione rigogliosa e nota per i giardini lussureggianti di Suzhou, ha nella freschezza delle materie prime - lasciate il più possibile al naturale, con pochi condimenti, sale o zucchero - uno dei suoi punti chiave. Minuziosa l'attenzione all'armonia dei colori nel piatto e l'esecuzione di forme particolari, oltre lo sviluppo nelle tecniche di taglio.

香辣牛肉沙拉 € 20,00
INSALATA DI FILETTO DI MANZO CON DRESSING AGROPICCANTE
Beef fillet salad with hot and sour dressing

贵妃鸡 € 16,00
POLLO DELLA PREDILETTA
The favourite girl's chicken

红烧狮子头 € 14,00
POLPETTE "TESTE DI LEONE"
"Lion's head" meatballs

Zhejiang

Tipica regione costiera affacciata sul Mar Cinese Orientale prende il nome dall'antica dicitura del fiume Qiantang, che passa attraverso la città di Hangzhou. La sua cucina Zhe, presenta sapori vellutati ed avvolgenti, prediligendo pesce di mare, gamberi d'acqua dolce e carni delicate come il pollo, con presenza di germogli bambù quale ulteriore "elemento morbido". A rendere celebri gli chef di questa regione, tra cui lo chef di Bon Wei Zhang Guoqing, l'abilità nelle tecniche di cottura.

蟹肉釀炸豆腐 € 18,00
TOFU FRITTO CON POLPA DI GRANCHIO
Fried tofu with crab meat

蛤蜊水蒸蛋 € 12,00
CRÈME CARAMEL SALATO CON VONGOLE
Salted crème caramel with clams

叫花鸡 € 18,00
JIAOHUAJI - POLLO DEL MENDICANTE
Jiaohuaji - Beggar's chicken

CARTA DEI TÈ ARTE DEL RICEVERE _ *Tea Selection*

Tè Giallo		
HUANG SHAN “Yellow Sun”	€	9,50
<i>Regione di Anhui, Huangshan</i>		
Tè Verde Bio		
LONG JING “Puits du Dragon”	€	11,00
<i>Regione dello Zhejiang, Hangzhou</i>		
Tè Oolong		
TIE KUAN YIN “Iron Buddha”	€	8,00
<i>Regione del Fujian, Anxi</i>		
Tè Nero		
QI MEN HONG “Hao Ya”	€	10,00
<i>Regione di Anhui, Huangshan</i>		
Tè Pu-erh Bio		
PU-ERH “Royal Palace”	€	12,00
<i>Regione dello Yunnan</i>		
Tè Bianco Mélange al Gelsomino		
PERLES DE JADE “1er Grade”	€	12,00
<i>Foglie di tè bianco con fiori di gelsomino</i>		

ZUPPE _ *Soups*

汤类

鲍鱼汤	€	16,00
ZUPPA DI ABALONE		
<i>Abalone soup</i>		
鱼翅汤	€	15,00
ZUPPA DI PINNE DI PESCECANE		
<i>Shark fin soup</i>		
馄饨汤	€	10,00
ZUPPA DI WANTON		
<i>Wonton soup</i>		
云南虾汤	€	9,00
ZUPPA PICCANTE CON GAMBERI		
<i>Spicy shrimp soup</i>		
酸辣汤	€	9,50
ZUPPA AGROPICCANTE		
<i>Hot and sour soup</i>		
蟹肉汤	€	16,00
ZUPPA DI POLPA DI GRANCHIO		
<i>Crab meat soup</i>		

INSALATE_ *Salads*

蟹肉沙拉 INSALATA DI POLPA DI GRANCHIO <i>Crab meat salad</i>	€	25,00
虾仁沙拉 INSALATA CON GAMBERI <i>Shrimp salad</i>	€	14,00
鸡丝沙拉 INSALATA CON POLLO <i>Chicken salad</i>	€	12,00
芒果沙拉 INSALATA CON MANGO <i>Mango salad</i>	€	12,00
凉拌木耳 INSALATA DI FUNGHI <i>Mushroom salad</i>	€	11,00
凉拌海带 INSALATA DI ALGHE <i>Seaweed salad</i>	€	11,00

沙拉类

ANTIPASTI DIM SUM_ *Starters Dim Sum*

春卷花 FIOR DI INVOLTINI <i>Special shrimp flower</i>	€	8,00
海鲜卷 INVOLTINI CON FRUTTI DI MARE <i>Seafood rolls</i>	€	7,00
龙虾角 INVOLTINI CON GAMBERI <i>Shrimp rolls</i>	€	8,00
龙凤角 INVOLTINI DI POLLO <i>Chicken rolls</i>	€	6,00
咖喱卷 INVOLTINI CON POLLO IN SALSA CURRY <i>Curry chicken rolls</i>	€	6,00
越南卷 INVOLTINI VIETNAMITI <i>Vietnamese rolls</i>	€	7,00

点心类

ANTIPASTI DIM SUM_ *Starters Dim Sum*

素菜卷 INVOLTINI CON VERDURE E TOFU <i>Vegetable and tofu rolls</i>	€	5,00
生煎锅贴 RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA <i>Grilled meat dumplings</i>	€	8,00
小笼包 RAVIOLI DI CARNE AL VAPORE <i>Steamed meat dumplings</i>	€	7,00
虾饺 RAVIOLI DI GAMBERI <i>Shrimp dumplings</i>	€	9,00
素菜饺 RAVIOLI DI VERDURE <i>Vegetable dumplings</i>	€	7,00
烧卖 SHAO MAI DI GAMBERI <i>Shao Mai shrimp dumplings</i>	€	9,00

点心类

RISO E PASTA_ *Rice and Noodles*

海鲜炒饭 RISO SALTATO CON FRUTTI DI MARE <i>Seafood stir-fried rice</i>	€	11,00
云南炒饭 RISO SALTATO AGROPICCANTE <i>Hot and sour stir-fried rice</i>	€	10,00
酱油炒饭 RISO SALTATO ALLE VERDURE CON SALSA DI SOIA <i>Vegetable stir-fried rice with soy sauce</i>	€	9,00
咸鱼炒饭 RISO SALTATO CON POLLO E BACCALÀ <i>Chicken and baccalà stir-fried rice</i>	€	11,00
干贝黑米 RISO NERO CON CAPESANTE E PINOLI <i>Black rice with scallops and pine nuts</i>	€	16,00
海鲜炒面 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE <i>Seafood noodles</i>	€	11,00

面食类

RISO E PASTA _ *Rice and Noodles*

面食类

星洲米粉 € 11,00
SPAGHETTI DI RISO ALLA SINGAPORE
Singapore rice noodles

干炒牛河 € 12,00
TAGLIATELLE DI RISO SALTATE CON INSALATA E FILETTO DI MANZO
Stir-fried flat rice noodles with salad and beef fillet

肉末炒粉丝 € 10,00
SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE
Soy noodles with meat

姜葱龙虾年糕 € 45,00
GNOCCHI DI RISO CON ASTICE E ZENZERO
Rice dumplings with lobster and ginger

盖浇龙虾面 € 45,00
NOODLES DI RISO CON ASTICE E ZENZERO
Rice noodles with lobster and ginger

POLLO _ *Poultry*

鸡肉类

葱油童子鸡 € 12,50
GALLETTO FRITTO CON SALSA DELLO CHEF
Fried cockerel with Chef's sauce

云南鸡 € 11,00
POLLO AGROPICCANTE
Hot and sour chicken

官保鸡丁 € 11,00
POLLO PICCANTE ALLA "KUNG PAO"
"Kung Pao" spicy chicken

甜蜜核桃鸡 € 13,00
POLLO ALLE NOCI
Chicken with walnuts

杏仁炸鸡 € 12,50
POLLO FRITTO CON MANDORLE
Fried chicken with almonds

油淋鸡 € 11,00
POLLO FRITTO CON SALSA SPECIALE ALLA SOIA
Fried chicken with special soy sauce

新疆串鸡 € 12,00
SPIEDINI DI POLLO PICCANTE
Spicy chicken skewers

ANATRA _ *Duck*

北京鸭
ANATRA LACCATA ALLA PECHINESE (1/4)
Beijing duck (1/4)

芒果鸭
ANATRA CON MANGO
Duck with mango

金不换鸭
ANATRA SALTATA PICCANTE
Stir-fried spicy duck

鸭肉类

€ 18,00

€ 18,00

€ 15,00

MANZO _ *Beef*

葱爆牛肉
FILETTO DI MANZO CON PORRI
Beef fillet with leeks

金边牛肉
FILETTO DI MANZO ALLA VIETNAMITA
Vietnamese beef fillet

黑椒牛丁
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO
Black pepper beef fillet

金蹄牛肉
FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON SALSA DELLO CHEF
Hot plate beef fillet with Chef's sauce

生姜牛肉
FILETTO DI MANZO ALLO ZENZERO
Ginger beef fillet

清炒牛肉
FILETTO DI MANZO SALTATO CON VERDURE
Stir-fried beef fillet with vegetables

牛肉类

€ 18,50

€ 18,50

€ 20,00

€ 25,00

€ 20,00

€ 18,50

MAIALE _ *Pork*

京都排骨 € 12,50

COSTINE DI MAIALE ALL'IMPERIALE
Imperial pork ribs

糖醋排骨 € 12,50

COSTINE DI MAIALE IN AGRODOLCE
Sweet and sour pork ribs

椒盐排骨 € 12,50

COSTINE DI MAIALE SALE E PEPE
Salt and pepper pork ribs

叉烧排骨 € 13,50

COSTINE DI MAIALE "CHA SHAO"
"Cha Shao" pork ribs

回锅肉 € 13,00

PANCETTA STUFATA CON VERDURE
Stewed bacon with vegetables

脆皮五花肉 € 15,00

PANCETTA CROCCANTE PICCANTE
Crispy spicy bacon

猪肉类

RANE _ *Frogs*

田鸡煲 € 17,50

FONDUTA DI RANE CON VERDURE
Frog hot pot with vegetables

椒盐田鸡 € 16,00

RANE FRITTE SALE E PEPE
Salt and pepper fried frogs

AGNELLO _ *Lamb*

烤羊排 € 18,00

COSTINE DI AGNELLO AL FORNO
Roasted lamb ribs

新疆羊肉串 € 13,50

SPIEDINI DI AGNELLO
Lamb skewers

云南香辣羊肉 € 13,50

AGNELLO PICCANTE
Spicy lamb

田鸡类

羊肉类

GAMBERI _ *Shrimps and Prawns*

虾类

油爆虾	€	13,50
GAMBERI CROCANTI ALLA SOIA <i>Crispy soy sauce shrimps</i>		
官保虾	€	14,00
GAMBERI PICCANTI ALLA "KUNG PAO" <i>"Kung Pao" spicy shrimps</i>		
炒虾条	€	14,00
GAMBERI IN SIGARO CON VERDURE <i>Shrimp cigars with vegetables</i>		
芦笋虾	€	15,00
GAMBERI CON ASPARAGI <i>Shrimps with asparagus</i>		
好味虾	€	17,50
GAMBERONI "BON WEI" <i>"Bon Wei" fried prawns</i>		
金丝虾	€	18,00
GAMBERONI DORATI IN SALSA DI PRUGNE <i>Golden prawns in plum sauce</i>		
干烧大虾	€	17,50
GAMBERONI IN SALSA CHILI <i>Chili sauce prawns</i>		

GAMBERI _ *Shrimps and Prawns*

虾类

椒盐大虾	€	17,50
GAMBERONI SALE E PEPE <i>Salt and pepper prawns</i>		
豆豉大虾	€	18,00
GAMBERONI IN SALSA DI SOIA NERA <i>Black soy sauce prawns</i>		
扒虾禄	€	20,00
GAMBERONI AI TRE SAPORI <i>Three Flavour prawns</i>		

CALAMARI _ *Calamari*

鱿鱼类

豆豉鱿鱼	€	15,00
CALAMARI IN SALSA DI SOIA NERA <i>Black soy sauce calamari</i>		
云南鱿鱼	€	15,00
CALAMARI AGROPICCANTI <i>Hot and sour calamari</i>		

CROSTACEI _ *Shellfish*

椒盐螃蟹 € 32,00
GRANCHIO SALE E PEPE
Salt and pepper crab

椒盐螃蟹 € 32,00
GRANCHIO ALLO ZENZERO
Ginger crab

干烧龙虾 € 40,00
ASTICE SALE E PEPE
Salt and pepper lobster

姜葱龙虾 € 40,00
ASTICE SALTATO CON ZENZERO
Stir-fried lobster with ginger

干烧龙虾 € 40,00
ASTICE SALTATO PICCANTE
Stir-fried spicy lobster

海鲜贝壳类

MOLLUSCHI _ *Clams*

鱼类

清蒸鲜贝 € 19,00
CAPESANTE AL VAPORE
Steamed scallops

豉汁鲜贝 € 17,00
CAPESANTE IN SALSA DI SOIA NERA
Black soy sauce scallops

烤鲜贝 € 19,00
CAPESANTE AL FORNO
Baked scallops

百花鲜贝 € 20,00
CAPESANTE SALTATE CON GAMBERI
Stir-fried scallops with shrimps

姜葱蛤蜊 € 24,00
VONGOLE SALTATE CON ZENZERO
Stir-fried ginger clams

豆豉蛤蜊 € 24,00
VONGOLE SALTATE IN SALSA DI SOIA NERA
Stir-fried clams in black soy souce

PESCE _ Fish

清蒸鱼 BRANZINO AL VAPORE <i>Steamed sea bass</i>	€	18,00
干烧鱼 BRANZINO IN SALSA CHILI <i>Sea bass in chili sauce</i>	€	20,00
糖醋松子鱼 BRANZINO IN AGRODOLCE CON PINOLI <i>Sweet and sour sea bass with pine nuts</i>	€	20,00
骨香鱼 ROMBO IN CROSTA SALTATO CON VERDURE <i>Stir-fried turbot with vegetables</i>	€	40,00
椒盐骨香鱼 ROMBO SALE E PEPE <i>Salt and pepper turbot</i>	€	40,00

鱼类

VERDURE e TOFU _ Vegetables and Tofu 豆腐类·蔬菜类

干煸四季豆 FAGIOLINI SALTATI PICCANTI <i>Stir-fried spicy green beans</i>	€	10,00
蚝油生菜 INSALATA CON SALSA D'OSTRICA <i>Stir-fried salad with oyster sauce</i>	€	9,00
鱼香茄子 MELANZANE STUFATE PICCANTI <i>Stir-fried spicy eggplants</i>	€	10,00
时令菜 VERDURE DI STAGIONE SALTATE <i>Stir-fried seasonal vegetables</i>	€	9,00
红烧豆腐 TOFU STUFATO CON VERDURE <i>Stewed tofu with vegetables</i>	€	11,00
海鲜豆腐 TOFU CON FRUTTI DI MARE <i>Tofu with seafood</i>	€	16,00
麻婆豆腐 "MAPO" TOFU <i>"Mapo" Tofu</i>	€	13,00

DESSERT _ *Dessert*

甜点类

拔丝冰淇淋 € 7,00

GELATO CARAMELLATO CON MANDORLE
Caramelized ice cream with almonds

豆沙饼 € 6,50

FAGOTTINI CON CUORE MORBIDO DI SOIA ROSSA
Red soy dumplings

时令热带水果 € 8,00

FRUTTA ESOTICA DI STAGIONE
Fresh exotic fruit

椰子球 € 7,00

POLPETTE DI RISO AL VAPORE CON COCCO
Steamed riceballs with coconut

南瓜布丁 € 7,00

BUDINO DI ZUCCA CON PANNA
Pumpkin pudding with fresh cream

炸汤圆 € 6,00

POLPETTE DI RISO FRITTE CON SESAMO
Fried riceballs with sesame seeds

DESSERT _ *Dessert*

甜点类

坚果冰淇淋 € 7,50

"FRUTTINI" MISTI RIPIENI DI GELATO
Mixed "fruttini" filled with ice cream

柠檬冰沙 € 6,50

SORBETTO AL LIMONE
Lemon sorbet

意式手工甜品 € 9,00

MONOPORZIONI DI PASTICCERIA FRESCA
Individual fresh pastries

BEVANDE _ *Drinks*

ACQUA MINERALE	€	3,00
BIBITE	€	5,00
BIRRA CINESE TSINGTAO	€	6,00
BIRRA SINGHA	€	4,00
SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI	€	16,00
CAFFÈ	€	2,00
COPERTO	€	4,00

Ravioli, involtini ed alcuni dolci - preparati dai nostri chef - hanno subito il processo di abbattimento rapido della temperatura per garantirne la salubrità. In assenza di prodotto fresco si utilizza prodotto surgelato.

Dumplings, rolls and some desserts – prepared by our chefs – have undergone a rapid chilling production for health and hygiene reasons. Frozen products are used when fresh products are not available.

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette qui proposte, prima di ordinare si prega di contattare il Direttore di sala.

For information about the allergen ingredients included in the recipes, please get in touch with the Director before ordering.