

STUZZICANTI

- 1 Shuijing Chunjuan** 2 PZ 6 €
INVOLTINI DI CARTA DI RISO
con Cetrioli, Mango, Rughetta e Gamberi [2]
- 2 Zha Shu Cai** 6 €
FRITTURA DI VERDURE ALLA CINESE
con Zucchine, Carote, Patate, Patate cinesi e Taro [1]
- 4 Involtini** con Verza e Carote [1] 2 PZ 4 €
- 5 Pizza Cinese** con Verdure fermentate e Carne [1] 3 PZ 5 €
- 6 Toast di Gamberi** con Semi di Sesamo [1,2] 4 PZ 6 €
- 7 Nuvolette di Gamberi** [2] 3 €

Baozi 包子

€

- 8 Xin Rou Bao - BAO AL VAPORE** 1 PZ 5
ripieno di Maiale, Bambù e Funghi [1]
- 9 Cha Sha Bao - BAO AL VAPORE** 2 PZ 6
ripieni di Maiale e Salsa Smoked [1,6]
- 10 Sheng Jian Bao - BAO ALLA GRIGLIA** 2 PZ 7
ripieni di Maiale, Verza, Zenzero ed Erba cinese [1,6]
- 11 Ji Rou Shou Zhua Bing - CRISPY BAO** 1 PZ 8
ripieno di Pollo, Funghi cinesi, Cipolla e Salsa di Ostrica [1,6]
- 12 Lu Rou Jia Bao - BAO AL VAPORE** 1 PZ 6
ripieno di Maiale arrosto Speziato e Insalata [1,6]
- 13 Ya Rou Jiabao - BAO AL VAPORE** 1 PZ 7
ripieno di Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura e Insalata [1,6]

Jiaozi 餃子

€

- 14 Jian Jiao - RAVIOLI ALLA GRIGLIA** 4 PZ 6,5
ripieni di Maiale, Verza ed Erba Cipollina [1,6]
- 15 Xiao Long Bao - RAVIOLI AL VAPORE** 4 PZ 6
ripieni di Maiale, Verza ed Erba Cipollina [1,6]
- 16 Xie Feng Long Bao - RAVIOLI AL NERO** 4 PZ 8
DI SEPPIA COTTI AL VAPORE ripieni di Granchio,
Maiale, Verza ed Erba Cipollina [1,2,6]
- 17 Shao Mai - RAVIOLI ALLA CAROTA** 4 PZ 7
COTTI AL VAPORE ripieni di Maiale e Gamberi [1,2,6]
- 18 Ravioli di Pollo - RAVIOLI AL VAPORE** 4 PZ 7
ripieni di Pollo, Verza e Funghi Porcini [1]
- 19 Ravioli di Tofu - RAVIOLI AL VAPORE** 4 PZ 6
ripieni di Tofu, Verza, Carota, Spaghetti di
Soia e Muer *funghi cinesi* [1,6]
- 20 Ravioli di Manzo - RAVIOLI AL VAPORE** 4 PZ 7
ripieni di Manzo, Peperoni ed Erba Cipollina [1,6]
- 21 Ravioli di Maiale - RAVIOLI IN BRODO** 4 PZ 7
ripieni di Maiale [1,6]
- 22 Xia Jiao - RAVIOLI DI RISO** 4 PZ 7
ripieni di Gamberi, Cipolline e Bambù [2]
- 23 Hong You Chao Shou - RAVIOLI IN BRODO** 6 PZ 8
PICCANTI COTTI AL VAPORE ripieni di Maiale, Gamberi,
Pepe di Sichuan, Cipolline e Sesamo [1,2,6,11]

SUPER JIAOZI MIX

8 Ravioli 14 €

24 MISTO DI RAVIOLI

PRIMI E ZUPPE

Zuppe 湯	€
25 Zuppetta di Wonton	6
con Maiale, Gamberi ed Alghe di mare [1,2,6]	
26 Zuppa della Signora Song	7
con Branzino, Bambù, Prosciutto crudo, Funghi cinesi ed Erba Cipollina [3,4]	
27 Zuppa Agro Piccante	6
con Pollo, Uovo, Tofu, Bambù, Carota e Funghi cinesi [3,6]	

Pasta 面类

28 Spaghetti in Brodo di Carne di Manzo	9
con Verdure e Funghi cinesi, anche in versione piccante [1,3]	
29 Spaghetti in Brodo di Gamberi	9
con Verdure e Funghi cinesi, anche in versione piccante [1,2,3]	
30 Spaghetti di Riso Saltati	7
con Gamberi, Germogli di Soia, Zucchine e Carote [2,5]	
31 Spaghetti di Soia	7
con Maiale Macinato, Zucchine, Carote e Germogli di Soia [6]	
32 Spaghetti di Grano	7
con Manzo, Zucchine, Carote, Uova, Germogli di Soia [1,3,6]	
33 Da Lu Mian	8
Spaghetti con Funghi cinesi e Muer, Tofu, Verdure cinesi, Pancetta salata ed Erba Cipollina [1,6]	
34 Gnocchi Saltati	6
con Zucchine, Carote e Funghi cinesi [3]	

Riso 米饭类

35 Riso Bianco	2,5
36 Riso Saltato Verdure	6
con Salsa di Soia, Carote, Zucchine e Germogli di Soia [6]	
37 Riso Saltato Gamberi	7
con Gamberi, Carote, Zucchine e Germogli di Soia [2,6]	
38 Riso al Loto	8
RISO AL VAPORE COTTO NELLA FOGLIA DI LOTO con Pollo, Funghi cinesi, Bambù e Cipolla	
39 Gaifan di Maiale	10
RISO BIANCO CON MAIALE ARROSTO, Broccoli e Arachidi [5]	
40 Gaifan di Pollo	10
RISO BIANCO CON POLLO, Tempeh, Funghi cinesi, Bambù, Broccoli ed Erba Cipollina	
41 Gaifan di Manzo	12
RISO BIANCO CON MANZO e Verdure	

FORMULA PRANZO

Formula Pranzo	13 €
2 RAVIOLI	
1 RISO BIANCO	
½ PORZIONE DI POLLO O MAIALE IN AGRODOLCE	
1 VERDURA	

PORTATE PRINCIPALI

Pollo 雞	€
42 Pollo Piccante - Gong Bao	9
con Peperoni, Cipolle, Arachidi e Pepe Nero [5]	
43 Pollo Fritto alla DAO [1]	9
Manzo 肉	€
44 Manzo Saltato	12
con Salsa di Ostrica e Patate [14]	
45 Manzo - Mi Jiao	12
con Peperoni, Cipolle, Pepe Nero e Miele	
Maiale 豬	€
46 Pancia di Maiale Brasata alla Mao	10
con Patate stufate in Salsa di Soia [6]	
47 Maiale Croccante - Guo Bao Rou	10
in Salsa Agrodolce con Peperoni, Carote, Cipolla e Coriandolo	
Anatra 鴨子	€
48 Anatra Arrosto CBT	14
Cotta a Bassa Temperatura condita con Spezie cinesi e Verdure	

Tofu 豆腐

49 Tofu - Jian Liang	8
alla griglia ripieno di Maiale macinato ed Erba Cipollina	
50 Mapotofu Piccante	8
con Tofu, Gamberi, Maiale, Porri, Cipolle e Peperoncino di Sichuan [2]	

Pesce 魚

51 Gamberi Saltati al Curry	10
con Latte di Cocco, Patate, Cipolle e Carote [2,7]	
52 Gamberi Piccanti - Bi Feng Tang	10
Gamberi Saltati con Granella di Arachidi Speziati [2,5]	
53 Filetti di Branzino	10
in Agrodolce con Pinoli, Piselli e Ananas [4,8]	

VERDURE

54 Tofu Saltato	6 €
con Spinaci e Bacche di Goji	
55 Xiang Gu Cai - CAVOLO CINESE	6 €
con Salsa di Ostrica e Bacche di Goji [14]	
56 Verdure Cinesi Saltate	7 €
con Fagiolini, Anacardi, Mandorle, Noci macadamia e Pistacchi [8]	
57 Verdura Mista Saltata	6 €
Cavolo cinese, Zucchine, Carote, Funghi cinesi Muer e Germogli di Soia [6]	
58 Verdura Saltata	6 €
Patate, Melanzane e Fagiolini Saltati	

DESSERT

Dolci 甜點

€

Dolce di Riso

6

Riso al Vapore ripieno con Anacardi e Pistacchi [8]

Bon Bon di Riso

6

Dolci Palline di Riso al Sesamo [11]

Xingren Tofu

6

Dolce tradizionale soffice e gelatinoso a Base di Latte di Nocciolo di Albicocca, Agar e Zucchero [7,8]

Gelato al Moutai

7

Gelato Artigianale al gusto di Grappa di Sorgo molto profumata dalle antiche origini cinesi [7]



JIAOZI

I ravioli sono uno dei piatti più antichi legati al popolo cinese e alle sue tradizioni millenarie.

La loro nascita viene attribuita a Zhang Zhongjing, uno dei più grandi medici cinesi vissuto durante gli ultimi anni della dinastia Han. La storia racconta che a causa delle rigide temperature invernali, molte persone del suo paese soffrivano di geloni alle orecchie e che per aiutarli a curare il disturbo offrì loro una zuppa calda con dei ravioli al vapore. In pochi giorni il problema si risolse e, da quel momento, la popolazione decise di festeggiare il lieto evento dando ai ravioli la forma proprio di un orecchio.

da

TEA

Gunpowder Tè Verde 4 €

Dalla forma caratteristica in piccole palline che ricordano la polvere da sparo (cui deve il nome), ha un sapore fresco e pungente. Si adatta a involtini, salsa agrodolce, pollo e verdure.

Tè Gelsomino Tè Verde 4 €

Tè verde da pomeriggio o da brunch, arricchito con fiori di gelsomino asiatico, adatto in abbinamento a piatti piccanti, pesce e crostacei; perfetto anche ghiacciato.

Chun Mee Tè Verde 4 €

Ha un sentore di castagna con odore erbaceo ma con note tostate; si caratterizza per forti note vegetali e di affumicatura. Viene abbinato a menta, formaggi erborinati, fritti, acciughe, maiale o verdure crude.

Mini Tuo Cha Tè Pu'E 6 €

Tè Pu'Er pressato in stampi a forma di piccolo nido, ha un sapore forte e deciso dal gusto persistente di legno e muschio, perfetto per i fritti.

Pai Mu Dan Tè Bianco 6,5 €

Tè bianco primaverile dal sapore caratteristico di miele, tipico della provincia del Fujian. Da abbinare a formaggi freschi, insalate e frutta.

Keemun Tè Rosso 6 €

Ha un gusto fruttato con leggere note di malto e cacao, impreziosito dalla fragranza di orchidea. Ottimo in accompagnamento a piatti salati, carne alla griglia, anatra, formaggi ma anche a dolcetti e mousse al cioccolato.

Jin Xuan Tè Oolong 5 €

Dal tipico sentore burroso, è perfetto per dessert a base di latte e creme, ma anche per snack salati e piatti di pesce.

Ding Dong Tè Oolong 6 €

Tè oolong dal colore dorato e dall'intenso sapore di frutta secca, si abbina bene al cioccolato al latte, alla frutta secca, al caramello, al pesce affumicato e al formaggio dolce.

正山小種茶

Lapsang Souchong

Tè Nero Affumicato

Tè oolong dal colore dorato e dall'intenso sapore di frutta secca, si abbina bene al cioccolato al latte, alla frutta secca, al caramello, al pesce affumicato e al formaggio dolce.

7 €

西湖龙井茶

Xi Hu Long Jing

Tè Verde

Tè verde primaverile dalle foglie schiacciate coltivato sulle colline attorno al lago Xi Hu. Dal colore verde smeraldo, sapore fresco e sentore di castagna, si può abbinare a crostacei, formaggi dal sapore intenso, riso, zuppe di verdure e frutta.

8,5 €

VINI

Bolle 香檳酒 €**Champagne Brut** 68

POL ROGER - Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier

Franciacorta Brut 35

CORTE FUSIA - Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry 18

COL DE' SALICI - Galea

Michè Rosato Frizzante 20

MICHELE SATTA - Sangiovese Metodo Ancestrale

Bianchi 白酒 €**Roero Arneis 2021** 24

BATASIOLO - Arneis

Gavi 2021 22

BATASIOLO - Cortese

Derthona 2020 24

VALLI UNITE - Timorasso

Gewürztraminer 2021 22

GIRLAN

Le Schlouk 2018 30

GESCHICKT - Gewürztraminer e Riesling

Pecorino 2021 20

PASETTI

Pinot Grigio 2021 22

DRIUS

Riesling 2021 24

POJER & SANDRI

Sassaia 2021 22

LA BIANCARA - Garganega, senza aggiunta di solfiti

Rosati 桃紅葡萄酒 €**Vin dei Molini 2021** 20

POJER & SANDRI - Rotberger

Rosa 2021 24

LAMORESCA - Frappato, Nero d'Avola e Moscato

Rossi 紅葡萄酒 €**Barolo 2017** 50

BATASIOLO - Nebbiolo

Barbera d'Alba 2019 22

BATASIOLO

Bolgheri Rosso 2020 25

MICHELE SATTA - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Teroldego

Etna Rosso 2017 20

SCILIO - Nerello Mascarese e Nerello Cappuccio

Langhe Nebbiolo 2020 22

ETTORE GERMANO

Montepulciano d'Abruzzo 2019 20

PASETTI

Patricia Pinot Nero 2020 24

GIRLAN

Shiraz 2017 25

FLEUR DU CAP

Villa Donoratico 2020 45

TENUTA ARGENTIERA - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot

BIRRE

Tsingtao 64 ml 5 €**Menabrea** 66 ml 5 €**Birra alla Spina** Piccola Media**Artemide** 4,5 € 7 €

LUXNA - Weizen

BIRRA ALLA SPINA ARTIGIANALE ROMANA

Birra non filtrata ad alta fermentazione. Sapore lievemente aspro e leggero. L'intenso profumo è donato dal lievito esclusivo. Il colore pallido dato dalla generosa presenza di frumento.

Ecate 6 € 9 €

LUXNA - Ipa

BIRRA ALLA SPINA ARTIGIANALE ROMANA

Birra ambrata ad alta fermentazione e deciso contenuto alcolico. L'intenso aroma ricorda agrumi, frutta tropicale e fiori. Il gusto è deciso, fresco e bilanciato.

DISTILLATI E DIGESTIVI

Fernet Branca 4 €**Jägermeister** 4 €**Montenegro** 4 €**Amaro del Capo** 4 €**Limoncello** 4 €**Mirto** 4 €**Grappa Cinese** 4 - 10 €**Grappa Italiana** 5 €**Caffè** 2 €**ACQUA NATURALE "PANNA"** 75 CL 3 €**ACQUA FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO"** 75 CL 3 €**ACQUA "NEPI"** 75 CL 3 €**COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE** 33 CL 3 €**SUCCO DI ARANCIA BIO "PLOSE"** 20 CL 4 €**WONG LO KAT 王老吉** 31 CL 4 €

Infuso di Erba Immortale, Crisantemo, Caprifoglio, Prunella Vulgaris e Liquirizia. Ha effetto rinfrescante sul corpo e si sposa benissimo con i cibi piccanti.

[1] Cereali; contenenti glutine e prodotti derivati.

[2] Crostacei e prodotti derivati.

[3] Uova e prodotti derivati.

[4] Pesce e prodotti derivati.

[5] Arachidi e prodotti derivati.

[6] Soia e prodotti derivati.

[7] Latte; contenenti lattosio e prodotti derivati.

[8] Frutta a guscio e prodotti derivati.

[9] Sedano e prodotti derivati.

[10] Senape e prodotti derivati.

[11] Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo.

[12] Anidride solforosa e solfiti.

[13] Lupini e prodotti derivati.

[14] Molluschi e prodotti derivati.

*In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere somministrato previo trattamento termico. Il pesce somministrato crudo è stato trattato conformemente a quanto richiesto dalla Circolare Ministeriale del 17/02/2011.

Ai sensi del REG.CE 1169/11, si avvisano i nostri clienti che alcuni piatti possono contenere allergeni, per informazioni più dettagliate rivolgersi al nostro staff.

Tutti i prezzi sono espressi in euro.

da 

Chinese
TEA ROOM
DIM SUM Bistrot



歡迎

Da DAO BISTROT siamo orgogliosi di rappresentare la vera tradizione culinaria cinese fra le più antiche e ampie al mondo.

Qui utilizziamo solo ingredienti selezionati e di qualità lavorati nel rispetto della nostra cucina.

Da DAO BISTROT potete immergervi nella cultura gastronomica cinese, dove ogni pasto è un motivo di condivisione e arricchimento.

Il nostro consiglio è di ordinare tutto insieme e dividerlo con i vostri commensali, per vivere la vera cucina cinese.

Se avete amato il nostro Bistrot
venite a provare DAO RESTAURANT
in Viale Jonio, 328 - 330
Roma