

STUZZICANTI

- | | |
|---|-----------------|
| 1 Shuijing Chunjuan • | 2 PZ 6 € |
| INVOLTINI DI CARTA DI RISO
con Cetrioli, Mango, Rughetta e Gamberi [2] | |
| 2 Zha Shu Cai - FRITTURA DI VERDURE | 6 € |
| con Zucchine, Carote, Patate, Patate cinesi e Taro [1] | |
| 4 Involtni 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

€

- | | |
|--|---------------|
| 3 Man Tou - BAO AL VAPORE | 1 PZ 2 |
| Bao al vapore vuoto [1] | |
| 8 Xin Rou Bao - BAO AL VAPORE | 1 PZ 5 |
| ripieno di Maiale, Bambù e Muer <i>funghi cinesi</i> [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, Muer <i>funghi cinesi</i> , Cipolla e Salsa di Ostrica [1,6] | |
| 12 Lu Rou Jia Bao - BAO AL VAPORE | 1 PZ 6 |
| ripieno di Maiale arrosto Speziato, Insalata e Salsa di Ostrica [1,6] | |
| 12A Niu Rou Jia Bao - BAO AL VAPORE | 1 PZ 7 |
| ripieno di Manzo speziato, Insalata e Salsa di Ostrica [1,6] | |
| 13 Ya Rou Jiabao - BAO AL VAPORE | 1 PZ 7 |
| ripieno di Petto d'Anatra cBT, Insalata e Salsa di Ostrica [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 SEPIA 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 Vegetariani - RAVIOLI AL VAPORE | 4 PZ 6 |
| ripieni di Tofu, Verza, Carota, Spaghetti di Soia e Muer <i>funghi cinesi</i> [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] | |

24 **SUPER JIAOZI MIX**

MISTO DI 8 RAVIOLI

8 PZ **14 €**

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, Muer *funghi cinesi*, Erba Cipollina, Pepe bianco [3,4]
- 27 Zuppa Agro Piccante** 6
con Pollo, Uovo, Tofu, Bambù, Carota e Muer *funghi cinesi* [3,6]

Pasta 面类

- €
- 28 Spaghetti in Brodo di Carne di Manzo** 9
con Verdure e Muer *funghi cinesi*, anche in versione piccante [1,3]
- 29 Spaghetti in Brodo di Gamberi** 9
con Verdure e Muer *funghi cinesi*, anche in versione piccante [1,2,3]
- 30 Spaghetti di Riso Saltati** 7
con Gamberi, Germogli di Soia, Zucchine, Carote, Uova e granella di Arachidi [2,3,5,8]
- 31 Spaghetti di Soia** 7
con Pancetta affumicata, Zucchine, Carote e Germogli di Soia [6]
- 31A Spaghetti di Patata Dolce** 7
con Pancetta Affumicata, Zucchine, Carote, Germogli di soia e Muer *funghi cinesi* [6,8]
- 32 Spaghetti di Grano con Manzo** 7
con Manzo, Zucchine, Carote, Uova, Germogli di Soia [1,3,6]
- 32A Spaghetti di Grano con Gamberi** 7
con Gamberi, Zucchine, Carote, Uova, Germogli di Soia [1,2,3,6]
- 33 Da Lu Mian** 8
Spaghetti con Muer *funghi cinesi*, Tofu, Verdure cinesi, Pancetta salata ed Erba Cipollina [1,6]
- 34 Gnocchi Saltati** 6
con Zucchine, Carote, Muer *funghi cinesi* e Uova [3]

Riso 米饭类

- €
- 35 Riso Bianco** 2,5
- 36 Riso Saltato Verdure** 6
con Salsa di Soia, Carote, Zucchine, Uova e Germogli di Soia [3,6]
- 37 Riso Saltato Gamberi** 7
con Gamberi, Carote, Zucchine, Uova e Germogli di Soia [2,3,6]
- 38 Riso al Loto** 8
RISO AL VAPORE COTTO NELLA FOGLIA DI LOTO con Pollo, Muer *funghi cinesi*, Bambù e Cipolla
- 39 Gaifan di Maiale** 10
RISO BIANCO CON MAIALE ARROSTO, Broccoli, Zucchine, Carote, Cavolo Cinese, Muer *funghi cinesi*, Patate e granella di Arachidi [5]
- 40 Gaifan di Pollo** 10
RISO BIANCO CON POLLO, Tempeh, Muer *funghi cinesi*, Bambù, Broccoli, granella di Arachidi ed Erba Cipollina [5]
- 41 Gaifan di Manzo** 12
RISO BIANCO CON MANZO, Tempeh, Muer *funghi cinesi*, Bambu, Broccoli, granella di Arachidi, Erba cipollina e Verdure [5]

FORMULA PRANZO

15€

2 RAVIOLI + 1 RISO BIANCO + ½ PORZIONE DI POLLO
O MAIALE IN AGRODOLCE + ½ VERDURA + ½ ACQUA + CAFFÈ

La Formula non è valida il Sabato, la Domenica e nei giorni Festivi.

PORTATE PRINCIPALI

Pollo 雞

- €
- 42 Pollo Piccante - Gong Bao** 9
con Peperoni, Cipolle, Anacardi e Pepe Nero [5]
- 43 Pollo Fritto alla DAO** 9
fritto con pane Panko accompagnato da Salsa di Arachidi [1,5]

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 Carote e Cipolla

Piatti Speciali 特色菜品

- €
- 48 Anatra Arrosto CBT** 14
Cotta a Bassa Temperatura condita con Spezie cinesi Salsa all'a Prugna e Insalata Iceberg
- 49 Guoba** 15
RISO SOFFIATO con Polipo, Pollo, Gamberi, Muer *funghi cinesi*, Cipolla, Carote, Zucchine e Asparagi - *disponibilità limitata* [2,14]

Tofu 豆腐

- €
- 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 Fuzhu - ASPARAGI DI SOIA** 6 €
saltato 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, Bacche di Goji e Pistacchi [8]
- 57 Verdura Mista Saltata** 6 €
Cavolo cinese, Zucchine, Carote, Muer *funghi cinesi* e Germogli di Soia [6]
- 58 Verdura Saltata** 6 €
Patate, Melanzane, Fagiolini Saltati e Bacche di Goji

DESSERT

Dolci 甜點

Dolce di Riso •	6
Riso al Vapore ripieno con Anacardi e Pistacchi [8]	
Bon Bon di Riso	6
Fritto e ripieno di Crema di Sesamo [11]	
Gelato al Moutai •	7
Gelato Artigianale al gusto di Grappa di Sorgo molto profumata dalle antiche origini cinesi <i>Sono disponibili Gusti di Gelato a rotazione, chiedi al personale [7]</i>	
Mousse di Mango [7] •	7
Budino di Latte di Cocco [7] •	6
Litchi Sciropato •	6

BEVANDE

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.

• PIATTI SENZA GLUTINE.

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 €

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Bolle 香檳酒	€
Champagne Brut Réserve	60
<small>PHILIPPE GONET - Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier, vinificazione 36 mesi</small>	
Franciacorta Brut	42
<small>CORTE FUSIA - Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, vinificazione 18 mesi</small>	
Metodo Classico Pas Dosé	34
<small>VENCHIAREZZA - Chardonnay, Pinot Bianco e Ribolla, vinificazione 40 mesi</small>	
Riesling Brut 2019	30
<small>WEINGUT BRUEDER DR. BECKER - Metodo Classico, vinificazione 12 mesi</small>	
Prosecco cuvée Brut Nature	20
<small>BORTOLUZ - Glera, Metodo Charmat</small>	
Zero Infinito - Bianco Frizzante	32
<small>POJER & SANDRI - Soralis, Metodo Ancestrale</small>	
Michè - Rosato Frizzante	26
<small>MICHELE SATTA - Sangiovese Metodo Ancestrale</small>	
Ienide - Rosso Frizzante	24
<small>FRANCHINA E GIARONE - Lambrusco Gasparossa Rifermentazione in bottiglia</small>	

BIRRE

Tsingtao	64 ml	5 €
Menabrea	66 ml	5 €
Birra alla Spina	Piccola	Media
Artemide	4,5 €	7 €
<small>LUXNA - Weizen</small>		
<small>BIRRA ALLA SPINA ARTIGIANALE ROMANA</small>		
<small>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.</small>		
Ecate	6 €	9 €
<small>LUXNA - Ipa</small>		
<small>BIRRA ALLA SPINA ARTIGIANALE ROMANA</small>		
<small>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.</small>		

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 €

VINI

Vini Bianchi 白葡萄酒	€
Gavi 2021	28
<small>BATASIOLO - Cortese</small>	
Gewürztraminer 2021	28
<small>LE CLOCHER</small>	
Müller Thurgau 2021	22
<small>WEINGUT BRUEDER DR. BECKER</small>	
Derthona 2021	30
<small>VALLI UNITE - Timorasso</small>	
Sassaia 2021	26
<small>ANGIOLINO MAULE - Garganega, senza aggiunta di solfiti</small>	
Le Schlouk 2019	36
<small>GESCHICKT - Gewürztraminer e Riesling macerato senza solfiti aggiunti</small>	
Ribolla Gialla 2019	30
<small>NOÛE MARINIC</small>	
Riesling Pure no solfiti 2021	30
<small>WEINGUT BRUEDER DR. BECKER - Senza solfiti aggiunti</small>	
Sylvaner Orange 2020	38
<small>WEINGUT BRUEDER DR. BECKER - Macerato</small>	
Kypra 2022	24
<small>CA'LIPTRA - Verdicchio</small>	

Vini Rosati 桃紅葡萄酒	€
Piana dei Sassi 2022	24
<small>MORASINSI - Morasinsi</small>	
La Rosé de Janot 2022	25
<small>DOMAINE JEAN DAVID - Syrah, Tempranillo e Cinsault</small>	
Rosa 2021	28
<small>LAMORESCA - Frappato, Nero d'Avola e Moscato</small>	
Vin dei Molini 2022	22
<small>POJER & SANDRI - Rotberger</small>	

Vini Rossi 紅葡萄酒	€
Barolo 2017	50
<small>BATASIOLO - Nebbiolo</small>	
Bolgheri Rosso 2020	34
<small>MICHELE SATTA - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Teroldego</small>	
Nebbiolo 2018	26
<small>FILARI DEL ROSA</small>	
Pinot Nero Ikaros 2020	25
<small>COLLE DE BRICCO</small>	
Villa Donoratico 2020	50
<small>TENUTA ARGENTIERA - Merlot e Petit Verdot</small>	
Rosso IGT 2021	32
<small>BARBACAN - Chiavennasca e altre uve locali</small>	
Biagio Antico 2020	22
<small>ANCARANI - Sangiovese di Romagna</small>	
Versante Nord Rosso 2020	35
<small>EDUARDO TORRES ACOSTA - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante e Grenache</small>	
Amistà Montepulciano 2022	24
<small>CA'LIPTRA</small>	
Aglianico del Vulture 2018	42
<small>CAMERLENGO</small>	

da 

Chinese
TEA ROOM
DIM SUM Bistrot

ENGLISH MENU



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.