

JING DU

Si avvisa la gentile clientela che i piatti contrassegnati dal simbolo * sono stati preparati con ingredienti surgelati.

I piatti contrassegnati dal simbolo ** contengono uova di pesce volante, ovvero Tobiko orange, green e red, al cui interno sono presenti coloranti "E102, E110 e E 129" che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto all'abbattimento a -18°, conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3. **Lettera D.** punto 3.

In conformità al regolamento UE n. 1169/2011 Allegato II, il personale di JING DU è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni (di seguito elencati) presenti nei prodotti somministrati all'interno di questa attività.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) geatino di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excel-sa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macad. amiaternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

ANTIPASTI

1.	Involtini di primavera (2pz verza, carota e cipolla)	€ 2,50
501.	Involtini freschi (2pz germogli di soia, carote, pollo e funghi)	€ 3,50
502.	Wakame (insalata di alghe e sesamo)	€ 4,00
2.	Samosa (4pz)	€ 3,00
3.	Nuvolette di drago	€ 2,00
4.	Edamame (fagiolini di soia)	€ 3,50
5.	Gamberi croccanti in nido di patate	€ 5,00
6.	Takoyaki (polpette di polpo fritte)	€ 5,00
12.	Pane (fritto/vapore)	€ 1,00

RAVIOLI 4PZ

7.	Ravioli di carne al vapore (4pz)	€ 3,80
8.	Ravioli di carne alla griglia	€ 4,00
9.	Shao mai (vapore/griglia)	€ 4,50
10.	Ravioli di giada ai gamberi	€ 4,50
11.	Ravioli di verdure (vapore/griglia)	€ 4,00
13.	Ravioli al tartufo nero (funghi porcini e carne)	€ 6,00
14.	Ravioli con pollo al curry (pollo, verza e cipolla)	€ 4,50

ZUPPE

655.	Misoshiru	€ 3,50
15.	Zuppa agropiccante (tofu, pollo, uova, carote, bambù e funghi)	€ 4,00
16.	Zuppa di wanton	€ 6,00
17.	Zuppa di pollo e mais	€ 4,00

PASTA

510.	Fettuccine di riso con gamberi e verdure	€ 6,00
23.	Spaghetti alla piastra con frutti di mare (gamberi, polpa di granchio e calamari)	€ 5,00
24.	Spaghetti saltati con manzo e verdure	€ 4,30
658.	Ramen	€ 6,50
659.	Yakiudon (spaghetti giapponesi di grano tenero, vongole, gamberi e polpette di pesce)	€ 7,50
25.	Spaghetti di soia con carne piccante	€ 4,30
26.	Spaghetti di soia con verdure	€ 4,30
27.	Spaghetti di riso saltati con verdure	€ 4,30
28.	Spaghetti di riso alla piastra con frutti di mare	€ 5,00

RISO

29.	Gnocchi di riso con verdure	€ 4,30
512.	Gnocchi di riso con frutti di mare (vongole, gamberi e polpette di pesce)	€ 7,50
30.	Riso alla cantonese	€ 4,00
31.	Riso saltato con gamberi e verdure	€ 4,50
32.	Riso al curry	€ 4,00
33.	Riso saltato con manzo	€ 4,00
34.	Riso venere saltato con gamberi e verdure	€ 5,00
35.	Riso bianco con pollo stufato al curry rosso	€ 6,00
511.	Riso Thai	€ 4,80
505.	Riso speciale	€ 4,80
36.	Riso saltato con ananas e pinoli	€ 4,00
37.	Riso bianco al vapore	€ 2,00

CARNI BIANCHE

38.	pollo all'ananas	5,50
40.	Pollo al limone stufato	€ 5,50
42.	Pollo alle mandorle	€ 5,50
45.	Pollo kung bao piccante	€ 5,50
46.	Pollo con funghi e bambù	€ 5,50
48.	Pollo con porri alla piastra	€ 5,80
49.	Pollo fritto	€ 5,50
50.	Pollo in salsa agrodolce (fritto/stufato)	€ 5,50
51.	Pollo croccante in salsa di cipollina verde	€ 5,50
52.	Pollo al curry	€ 5,50
53.	Spiedini di pollo alla griglia	€ 6,00

CARNI ROSSE

64.	Manzo in salsa piccante	€ 6,50
65.	Manzo speziato alla piastra	€ 7,50
67.	Manzo con verdure	€ 6,50
68.	Manzo con porri alla piastra	€ 7,00
69.	Manzo con cipollina e zenzero	€ 6,50
72.	Manzo al curry	€ 6,50
104.	Anatra in salsa di soia	€ 6,00
105.	Anatra arrosto	€ 6,00
109.	Anatra all'arancia	€ 6,00

INSALATA

663.	Sashimi salad	€ 7,00
664.	Ebi salad	€ 6,00
665.	Yasai salad	€ 5,00

PESCE

74.	Gamberi sale e pepe	€ 7,00
508.	Spiedini di gamberi alla griglia	€ 7,00
76.	Gamberi con funghi e bambù	€ 7,00
78.	Gamberi con porri alla piastra	€ 7,50
79.	Gamberi fritti	€ 7,00
80.	Gamberi in salsa agrodolce (fritti/stufati)	€ 7,00
82.	Gamberi al curry	€ 7,00
83.	Gamberi in salsa piccante	€ 7,00
652.	Tempura moriwase	€ 12,00
653.	Ebi tempura (gamberoni 4pz)	€ 8,00
656.	Tempura di gamberoni con mandorle	€ 10,00
85.	Gamberoni alla griglia	€ 8,00
88.	Gamberoni con porri alla piastra	€ 8,00
93.	Calamari alla griglia	€ 6,50
96.	Frutti di mare con porri alla piastra	€ 7,00
101.	Filetto di pesce alla griglia	€ 9,00
102.	Filetto di pesce al vapore	€ 9,00
660.	Filetto di salmone alla griglia	€ 9,00

VERDURE

113.	Germogli di soia saltati	€ 4,00
114.	Verdure miste fritte	€ 4,00
654.	Yasai tempura (verdure miste)	€ 5,00
115.	Patatine fritte	€ 3,50
117.	Verdure miste saltate	€ 3,80
515.	Bacai/Bok Choy (bieta cinese)	€ 4,00
119.	Tofu in salsa piccante	€ 4,00
120.	Tofu stufato con verdure	€ 4,00
121.	Tofu fresco in salsa di soia	€ 4,00

SASHIMI

601. Sashimi moriwase	€ 15,00
602. Maguro (6pz tonno)	€ 8,00
603. Sake (6pz salmone)	€ 7,00
604. Maguro-sake sashimi (8pz tonno e salmone)	€ 10,00
701. Tonno tataki con salsa miso (sfoglie di tonno scottate)	€ 9,00
710. Salmone tataki con salsa miso (sfoglie di salmone scottate)	€ 8,00

TARTARE

711. Tartara di salmone o tonno classico	€ 9,00
712. Tartara di salmone new style con ponzu	€ 9,00
713. Tris tartare new style	€ 14,00
714. Tartare di salmone con riso venere e avocado	€ 9,00
717. Tartare di ricciola con riso venere e salsa yuzu	€ 10,00

POKE BOWL

614. Sake bowl (salmone)	€ 9,00
615. Maguro bowl (tonno)	€ 11,00
616. Unaghi bowl (anguilla)	€ 11,00
617. Flower bowl (salmone, tonno, orata)	€ 11,00
610. Venere bowl (salmone, avocado e mango)	€ 11,00

BOX MIX

674. Box salmone (3pz nigiri 6pz maki)	€ 6,50
677. Box nigiri (8pz nigiri assortiti)	€ 10,00
683. Box salmone large (8pz Philadelphia roll 6pz maki 4pz nigiri)	€ 15,00
611. Barca large 60pz (20pz sashimi 20pz nigiri 20pz maki)	€ 55,00
612. Barca medium 36 pz (10pz sashimi 12pz nigiri 14pz maki)	€ 33,00
613. Barca small 20pz (6pz sashimi 8pz nigiri 6pz maki)	€ 18,00

NIGIRI 2PZ

618. Tonno	€ 4,00
619. Salmone	€ 3,00
720. Ricciola	€ 4,00
721. Salmone e avocado	€ 3,50
722. Nigiri scottato (salmone)	€ 3,50
620. Spigola	€ 3,00
621. Polipo	€ 3,00
622. Gambero rosso	€ 5,00
623. Ebi (gambero cotto)	€ 3,00
625. Avocado	€ 2,50
626. Unaghi (anguilla)	€ 4,00

GUNKAN 2PZ

627. Ikura classico (uova di salmone e alghe nori)	€ 5,00
723. Flower (salmone crudo e tartara di salmone spicy)	€ 4,50
724. Gunkan scottato (salmone)	€ 5,00
725. Tuna (tonno)	€ 5,00
726. Tulip (foglia di avocado e tartara di salmone)	€ 4,50
727. Amaebi (gambero rosso)	€ 8,00
728. Phila (salmone crudo e philadelphia)	€ 4,50
729. Gunkan mix (6pz misti)	€ 15,00

HOSOMAKI 6PZ

636. Maguro maki (tonno)	€ 4,50
637. Suzuki maki (spigola)	€ 4,50
638. Sake maki (salmone)	€ 4,50
703. Ebi maki (gambero cotto)	€ 4,00
639. Kappa maki (cetrioli)	€ 3,50
715. Avocado maki	€ 3,50
640. Fragole philadelphia	€ 7,00
641. Kataifi croccante	€ 8,00
716. Salmon maki fry	€ 4,50
642. Futomaki (8pz maki grandi con salmone, granchio e avocado)	€ 9,00

TEMAKI

628. Temaki california (granchio, avocado, cetrioli e maionese)	€ 3,50
629. Temaki maguro (tonno, avocado e maionese)	€ 3,50
630. Temaki unaghi (anguilla e salsa teriyaki)	€ 3,50
631. Temaki yasai (cetrioli, avocado, insalata e maionese)	€ 2,50
632. Temaki sake (salmone, avocado e cetrioli)	€ 3,50
633. Temaki ikura (uova di salmone)	€ 3,50
634. Temaki ebi (gamberi cotti, avocado e maionese)	€ 3,50
702. Temaki ebi tempura (gamberoni fritti)	€ 3,50
635. Temaki mix (1pz salmone, 1pz tonno, 1pz gambero cotto)	€ 8,00

URAMAKI 8PZ

COTTI

643. California roll (polpa di granchio, avocado, cetrioli, maionese e tobiko)	€ 8,00
728. Alaska roll (polpa di granchio e avocado avvolto con salmone scottato)	€ 10,00
644. Ebiten roll (gamberoni in tempura, insalata, maionese, sesamo e salsa teriyaki)	€ 9,00
729. Ebiten crispy (gamberoni in tempura, croccantini di patate e salsa teriyaki)	€ 9,50
648. Philadelphia roll (salmone cotto e philadelphia)	€ 8,50
649. Suzuki roll (pesce bianco cotto, zenzero e avocado)	€ 8,50
650. Ricciola pistacchio (ricciola impanato nel panko, salsa teriyaki e mayo piccante)	€ 9,00
708. Avocado roll (croccanti di tempura e philadelphia avvolto con avocado)	€ 8,00
651. Onigiri (1pz salmone cotto/ebi tempura e maionese)	€ 3,50
734. Hot roll (tonno/salmone, philadelphia, impanato nel panko, salsa teriyaki e mayo piccante)	€ 9,00
735. Venere roll (asparago in tempura, avvolto con avocado)	€ 10,00

CRUDI

645. Spicy tuna (tartar di tonno piccante)	€ 12,00
646. Sake avocado (salmone crudo, avocado e tobiko)	€ 9,00
647. Spicy sake (salmone crudo, cetrioli, tabasco, tobiko e maionese)	€ 8,50
732. Almonds roll (salmone crudo, philadelphia e mandorle)	€ 9,50
705. Tiger roll (gamberoni in tempura avvolti con salmone crudo e ikura)	€ 10,50
733. Rainbow roll (gamberoni in tempura avvolto con pesce misto crudo)	€ 10,50
709. Mango roll (salmone cotto, mango, maionese avvolto con salmone crudo e mango)	€ 9,50
736. Venus (ricciola, avocado, tartar di salmone, avvolto con zuccina in tempura)	€ 11,00
737. Onion (spigola impanata, avocado, Philadelphia, cipolla fritta e salsa teriyaki)	€ 11,00

DESSERT

123. Frutta mista caramellata (banana, mela e ananas)	€ 3,50
124. Gelato fritto (crema/cioccolato)	€ 3,50
125. Dolce di nutella fritta	€ 3,50
126. Mango fresco	€ 4,00
127. Ananas fresco	€ 3,50
128. Coppa di gelato (crema/cioccolato/the verde/sesamo nero/zenzero/mango)	€ 3,50
129. Limone ripieno	€ 3,50
130. Cocco ripieno	€ 3,50
131. Soufflé al cioccolato	€ 5,00
132. Dolce di riso al vapore (guarnita con farina di cocco)	€ 3,50
133. Mochi gelato (the verde/sesamo nero/mango)	€ 6,00
134. Dorayaki	€ 4,00
135. Semifreddo al pistacchio	€ 4,50
136. Cheesecake allo yuzu	€ 6,00

BEVANDE

800. Acqua minerale naturale 75cl	€ 2,00
801. Acqua Nepi 75cl	€ 2,00
802. Coca cola/fanta/sprite 33cl	€ 2,00
803. Coca cola 1lt	€ 3,50
804. Tè al gelsomino	€ 3,00
805. Tè verde	€ 3,00

BIRRE

806. Birra Tsingtao cinese 66cl	€ 4,00
807. Birra Asahi giapponese 50cl	€ 4,50
808. Birra Sapporo giapponese 650cl	€ 6,00
809. Birra Kirin giapponese 50cl	€ 4,50
810. Birra Heineken 66cl	€ 4,00
811. Birra Tokyo blonde 33cl (birra artigianale di Tokyo)	€ 6,00
812. Birra Ipa 33cl (birra artigianale di Tokyo)	€ 6,00

LIQUORI

813. Amari/grappe/limoncello	€ 3,50
814. Whisky giapponese	€ 9,00
815. Caffè	€ 1,50

SAKERIA

816. Junmai taru (freddo) Lentamente in barili akita di cedro	€ 4,00
817. Zenmai ginjo (freddo) Leggermente fruttato	€ 4,00
818. Karatamba (caldo)	€ 4,00

VINI BIANCHI

819. Gewürztraminer Elena Walch (Trentino Alto Adige)	€ 24,00
Al calice	€ 7,00
820. Müller-Thurgau Elena Walch (Trentino Alto Adige)	€ 20,00
Al calice	€ 6,00
821. Chardonnay Elena Walch (Trentino Alto Adige)	€ 20,00
822. Ribolla Gialla Rocca Bernarda (Friuli Venezia Giulia)	€ 16,00
Al calice	€ 5,00
823. Pinot Grigio Rocca Bernarda (Friuli Venezia Giulia)	€ 15,00
824. Sauvignon Rocca Bernarda (Friuli Venezia Giulia)	€ 15,00
825. Pecorino Villa Medoro (Abruzzo)	€ 14,00
826. Satrico Casale del Giglio (Lazio)	€ 14,00
Al calice	€ 4,00
827. Charme bianco Firriato (Sicilia)	€ 18,00
828. Le Sabbie dell'Etna Firriato (Sicilia)	€ 20,00
829. Zibibbo secco Firriato (Sicilia)	€ 18,00
830. Rosé Cuvée Chateau la Gordonne (Francia)	€ 28,00

VINI ROSSI

831. Shiraz Casale del Giglio (Lazio)	€ 16,00
Al calice	€ 5,00
832. Merlot Rocca Bernarda (Friuli Venezia Giulia)	€ 14,00
Al calice	€ 4,00
833. Pinot Nero Elena Walch (Trentino Alto Adige)	€ 22,00
834. Schiava Elena Walch (Trentino Alto Adige)	€ 18,00
835. Chianti Classico Brolio Barone Ricasoli (Toscana)	€ 18,00

SPUMANTI

836. Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry Bisol (Veneto)	€ 16,00
Flute	€ 5,00
837. Cartizze valdobbiadene superiore dry Bisol (Veneto)	€ 28,00
838. Champagne Apanage Blanc de Blancs Pommery (Francia)	€ 70,00

JING DU



Sashimi



Nigiri



Hosomaki



Uramaki



Gunkan



Temaki



Poké **Bowl**