

# 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.

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

## **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

### **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) gelatina 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) lattiolio.

### **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 SO<sub>2</sub> 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)	€ 3,50
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
506.	Gua Bao	€ 5,00

## RAVIOLI 4PZ

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

## ZUPPE

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

## PASTA

510.	Pad Thai. Fettuccine di riso con gamberi* e verdure	€ 6,00
23.	Spaghetti alla piastra con frutti di mare (gamberi*, polpa di granchio e calamari)	€ 5,50
24.	Spaghetti saltati con Manzo* e verdure	€ 4,80
658.	Ramen	€ 7,50
659.	Yakiudon (spaghetti giapponesi di grano tenero, vongole, gamberi*)	€ 7,50
25.	Spaghetti di soia con carne piccante	€ 4,80
26.	Spaghetti di soia con verdure	€ 4,80
27.	Spaghetti di riso saltati con verdure	€ 4,80
28.	Spaghetti di riso alla piastra con frutti di mare	€ 5,50
657.	Yaki Ramen	€ 7,50

## RISO

29.	Gnocchi di riso con verdure	€ 5,00
512.	Gnocchi di riso con frutti di mare (vongole, gamberi*)	€ 7,50
30.	Riso alla cantonese	€ 4,50
31.	Riso saltato con gamberi*	€ 5,00
32.	Riso al curry	€ 4,50
33.	Riso saltato con Manzo*	€ 5,00
34.	Riso venere saltato con gamberi* e verdure	€ 5,50
35.	Riso con salmone (in salsa teriyaki e verdure)	€ 8,00
511.	Riso Thai	€ 5,00
505.	Riso speciale	€ 5,00
36.	Riso saltato con ananas e pinoli	€ 4,50
37.	Riso bianco al vapore	€ 2,00

## CARNI BIANCHE

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

## CARNI ROSSE

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

## INSALATA

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

## PESCE

74.	Gamberi* sale e pepe	€ 7,50
508.	Spiedini di gamberi* alla griglia	€ 7,50
76.	Gamberi* con funghi e bambù	€ 7,50
78.	Gamberi* con porri alla piastra	€ 7,50
79.	Gamberi* fritti	€ 7,50
80.	Gamberi* in salsa agrodolce (fritti/stufati)	€ 7,50
82.	Gamberi* al curry	€ 7,50
83.	Gamberi* in salsa piccante	€ 7,50
652.	Tempura moriwase	€ 12,00
653.	Ebi tempura (Gamberoni 4pz)	€ 8,00
656.	Tempura di Gamberoni con mandorle	€ 11,00
85.	Gamberoni alla griglia (5pz)	€ 10,00
88.	Gamberoni con porri alla piastra	€ 8,00
93.	Calamari alla griglia	€ 8,00
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
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 (no carne)	€ 4,50
120.	Tofu stufato con verdure	€ 4,50
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 con avocado	€ 9,00
712. Tartara di tonno con avocado	€ 12,00
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	€ 11,00
718. Salmon Nut (5pz. Fettine di salmone avvolte con sfoglie di avocado con salsa ponzu e granella di arachide)	€ 8,00

## POKE BOWL

614. Sake bowl (salmone)	€ 10,00
615. Maguro bowl (tonno)	€ 12,00
616. Tempura bowl	€ 12,50
617. Flower bowl (salmone, tonno, orata)	€ 11,00
610. Venere bowl (salmone, avocado e mango)	€ 11,00
719. Veggies bowl	€ 8,00

## BOX MIX

674. Box salmone (3pz nigiri 6pz maki)	€ 7,00
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
685. Uramaki misti (16pz)	€ 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
730. Phila (salmone crudo e philadelphia)	€ 4,50
731. 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. Crunchy	€ 7,00
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)	€ 3,00
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)	€ 10,00
648.	Philadelphia roll (salmone cotto e philadelphia)	€ 9,00
649.	Suzuki roll (pesce bianco cotto, zenzero e avocado)	€ 9,50
650.	Ricciola pistacchio (ricciola impanato nel panko, salsa teriyaki e mayo piccante)	€ 10,00
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)	€ 10,00
735.	Venere roll (asparago in tempura, avvolto con avocado)	€ 10,00
737.	Onion (spigola impanata, avocado, Philadelphia, cipolla fritta e salsa teriyaki)	€ 11,00
739.	Ebi Avocado Venere	€ 10,00



## CRUDI

738.	Tartufo Tuna (tartare di tonno, cetrioli, maionese e scaglie di tartufo)	€ 15,00
645.	Spicy tuna** (tartar di tonno piccante)	€ 12,00
646.	Sake avocado** (salmone crudo, avocado e tobiko)	€ 9,50
647.	Spicy sake** (salmone crudo, cetrioli, tabasco, tobiko e maionese)	€ 9,50
705.	Tiger roll (Gamberoni in tempura avvolti con salmone crudo e ikura)	€ 11,00
733.	Rainbow roll (Gamberoni in tempura avvolto con pesce misto crudo)	€ 11,00
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
732.	Crazy salmon (tartare di salmone, Philadelphia, avocado, scaglie di mandorle tostate e salsa teriyaki)	€ 10,00

## DESSERT

123.	Frutta mista caramellata (banana, mela e ananas)	€ 4,00
124.	Gelato fritto (crema/cioccolato)	€ 4,00
125.	Dolce di nutella fritta	€ 4,00
126.	Mango fresco	€ 4,00
127.	Croccante al pistacchio / all'amarena	€ 6,00
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)	€ 4,00
133.	Mochi gelato (the verde/sesamo nero/mango)	€ 6,00
134.	Dorayaki	€ 4,00
135.	Semifreddo al pistacchio	€ 5,00
136.	Semifreddo allo yuzu / lime e mango	€ 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

## LIQUORI

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

## SAKERIA

817. Zenmai ginjo (freddo) <b>Leggermente fruttato</b>	€ 4,00
818. Karatamba (caldo)	€ 4,00

## VINI BIANCHI

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

## VINI ROSSI

831.	Shiraz <b>Casale del Giglio</b> Al calice	(Lazio)	€ 16,00 € 5,00
833.	Pinot Nero <b>Elena Walch</b>	(Trentino Alto Adige)	€ 22,00
834.	Schiava <b>Elena Walch</b>	(Trentino Alto Adige)	€ 18,00

## SPUMANTI

836.	Jeio Valdobbiadene Prosecco Superiore extra dry <b>Bisol</b> (Veneto) Flute		€ 16,00 € 5,00
837.	Cartize Valdobbiadene Superiore dry <b>Bisol</b>	(Veneto)	€ 28,00
838.	Champagne Apanage Blanc de Blancs <b>Pommery</b>	(Francia)	€ 70,00
839.	Franciacorta Cuvée	(Lombardia)	€ 38,00

# JING DU



Sashimi



Nigiri



Hosomaki



Uramaki



Gunkan



Temaki



Poké **Bowl**