



*Mian*

**RAMEN HOUSE AND MORE...**



## Cosa vuol dire MIAN?

MIAN 麵 è un tipo di pasta cinese fatta a base di grano molto simile agli spaghetti italiani, comunemente più noto con il termine di NOODLES.

I noodles nascono in Cina più di 4000 anni fa e si sono poi diffusi anche nel resto dell'Asia e quindi in tutto il mondo.

Nella cucina orientale, in base alle diverse aree regionali, esistono differenti tipologie di noodles, i Ramen, gli Udon, i Fen, i Soba, gli Shirataki, i Somen, i Jap Chae..., ognuno con le proprie particolari caratteristiche a seconda del tipo di farina utilizzata, dello spessore della pasta e della presenza o meno delle uova.

In Cina i noodles sono un simbolo di buona fortuna, più precisamente un augurio di lunga vita.

Questa pietanza infatti, non a caso, viene spesso preparata e consumata per celebrare i giorni di festa come compleanni, nascite, matrimoni, anniversari...

Il RAMEN è sicuramente la tipologia più conosciuta dei noodles, maggiormente apprezzata e consumata dal popolo cinese.

Viene servito in brodo accompagnato da una grande varietà di ingredienti.



### Come si mangia il Ramen

- Usa solo bacchette e mestolo, se non sei capace chiedi aiuto!

Prima di buttarsi sui noodles assaggia il brodo e lasciati inebriare dal calore e dal profumo che sprigiona.

- Fai più rumore possibile quando risucchi; senza vergogna!

È un'usanza tipica cinese.

• Mangia i noodles velocemente! Più tempo aspetti e più i noodles si gonfiano e perdono "l'elasticità".

- Finisci i tuoi noodles prima del tuo brodo.
- Bevi il brodo rimasto impugnando la ciotola.
- Dillo ai tuoi amici ^~^
- Buon appetito!

# RAMEN



Il nostro brodo base, fatto esclusivamente con ossa di maiale, **TONGGU**, ha un sapore deciso ma allo stesso tempo leggero e delicato, risultato di una cottura su fuoco alto per almeno 8/10 ore.

**SHOYU** è la variante vegetale del nostro brodo, fatto a base di verdura e salsa di soia, per gli amanti del vegan food.

1. Paigu Mian  € 9,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, costine di maiale, verdure di stagione.
2. Chashao Mian  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di maiale arrosto laccato, verdure di stagione.
- 2A. Yuntun Mian  € 10,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, wonton fritti, verdure di stagione.
3. Hongshao Niurou Mian  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di manzo brasato, verdure di stagione.
4. Niurou Mian  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di manzo arrosto, verdure di stagione.
5. Jirou Mian  € 9,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di pollo, verdure di stagione.
- 5A. Jipai Mian  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di pollo fritto, verdure di stagione.
6. Xiaren Mian  € 10,00  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, gamberi\*, verdure di stagione.
7. Tianfuluo Mian  € 10,00  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, tempura di gamberi\*, verdure di stagione.
8. Xierou Mian  € 9,50  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, surimi di granchio\*, verdure di stagione.
9. Yuwan Mian  € 9,50  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, polpette di pesce\*, verdure di stagione.
- 9A. Yutoufu Mian  € 9,50  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, tofu di pesce\*, verdure di stagione.
10. Sanxian Mian  € 11,00  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, gamberone\* gamberi\*, calamari\*, polpette di pesce\*, surimi di granchio\*, verdure di stagione.
11. Shucaï Mian  € 8,50  
 Brodo di Shoyu, noodles freschi, verdure miste di stagione.
12. Tofu Mian  € 9,50  
 Brodo di Shoyu, noodles freschi, tofu arrosto, verdure di stagione.
13. Fanqiejidan Mian  € 9,50  
 Brodo di Shoyu, noodles freschi, uova, pomodoro, verdure di stagione.

Abbiamo a disposizione, su richiesta in aggiunta a € 2,50, i Shirataki noodles di konjac a basso contenuto calorico indicati per coloro che seguono delle diete.

Possono essere preparati sia in versione Ramen, quindi in brodo, oppure saltati nel wok.












#### Aggiunte Extra

Uovo	€ 0,50	Costine di maiale	€ 2,50
Gamberi	€ 3,00	Carne di maiale	€ 2,50
Toufu	€ 2,50	Carne di manzo	€ 3,00
Noodles	€ 1,50	Carne di pollo	€ 2,50
		Verdure di stagione	€ 1,50

# CHAOMIAN



**Noodles di grano duro, tipici cinesi, saltati nel wok.**

14. Niurou Chaomian  € 10,00  
Noodles freschi, carne di manzo, uova, verdure di stagione.
15. Xiangchang Chaomian  € 9,50  
Noodles freschi, salsiccia cantonese, uova, verdure di stagione.
- 15A. Chashao Chaomian  € 9,50  
Noodles freschi, carne di maiale arrosto laccato, uova, verdure di stagione.
16. Jirou Chaomian  € 9,50  
Noodles freschi, carne di pollo, uova, verdure di stagione.
- 16A. Jipai Chaomian  € 10,50  
Noodles freschi, carne di pollo fritto, uova, verdure di stagione.
17. Xiaren Chaomian  € 10,00  
Noodles freschi, gamberi\*, uova, verdure di stagione.
- 17A. Tianfuluo Chaomian  € 11,00  
Noodles freschi, tempura di gamberi\*, uova, verdure di stagione.
18. Xierou Chaomian  € 9,50  
Noodles freschi, surimi di granchio\*, uova, verdure di stagione.
19. Haixian Chaomian  € 10,00  
Noodles freschi, gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*, uova, verdure di stagione.
20. Shucaï Chaomian  € 8,50  
Noodles freschi, uova, verdure di stagione.
- 20A. Toufu Chaomian  € 9,50  
Noodles freschi, tofu arrosto, uova, verdure di stagione.
21. Dandan Mian  € 10,00  
Noodles freschi, carne di maiale macinato, peperoncino, sesamo, arachidi, uova, verdure di stagione.

# PAD THAI



**Noodles di riso, tipici thailandesi, saltati nel wok.**

- 21A. Niurou Pad Thai  € 10,00  
Noodles freschi, carne di manzo, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21B. Jirou Pad Thai  € 10,00  
Noodles freschi, carne di pollo, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21C. Xiaren Pad Thai  € 10,00  
Noodles freschi, gamberi\*, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21D. Haixian Pad Thai  € 10,50  
Noodles freschi, gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21E. Shucaï Pad Thai  € 8,50  
Noodles freschi, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21F. Toufu Pad Thai  € 9,50  
Noodles freschi, tofu arrosto, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21G. Tianfuluo Pad Thai  € 11,50  
Noodles freschi, tempura di gamberi\*, arachidi, uova, verdure di stagione.
- 21H. Jipai Pad Thai  € 11,00  
Noodles freschi, carne di pollo fritto, arachidi, uova, verdure di stagione.

# FEN



## Noodles di riso, tipici cinesi, in brodo.

22. Paigu Fen  € 9,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, costine di maiale, verdure di stagione.
23. Chashao Fen  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di maiale arrosto laccato, verdure di stagione.
- 23A. Yuntun Fen  € 10,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, wonton fritti, verdure di stagione.
24. Hongshao Nirou Fen  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di manzo brasato, verdure di stagione.
25. Nirou Fen  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di manzo arrosto, verdure di stagione.
26. Jirou Fen  € 9,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di pollo, verdure di stagione.
- 26A. Jipai Fen  € 10,00  
Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di pollo fritto, verdure di stagione.
27. Xiaren Fen  € 10,00  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, gamberi\*, verdure di stagione.
28. Tianfuluo Fen  € 10,00  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, tempura di gamberi\*, verdure di stagione.
29. Xierou Fen  € 9,50  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, surimi di granchio\*, verdure di stagione.
30. Yuwan Fen  € 9,50  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, polpette di pesce\*, verdure di stagione.
- 30A. Yutoufu Fen  € 9,50  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, tofu di pesce\*, verdure di stagione.
31. Sanxian Fen  € 11,00  
Brodo di Shoyu, noodles freschi, gamberone\* gamberi\*, calamari\*, polpette di pesce\*, surimi di granchio\*, verdure di stagione.
32. Shucaifan  € 8,50  
 Brodo di Shoyu, noodles freschi, verdure miste di stagione.
33. Toufu Fen  € 9,50  
 Brodo di Shoyu, noodles freschi, tofu arrosto, verdure di stagione.
34. Fanqiejidan Fen  € 9,50  
 Brodo di Shoyu, noodles freschi, uova, pomodoro, verdure di stagione.


### Aggiunte Extra

Uovo	€ 0,50	Costine di maiale	€ 2,50
Gamberi	€ 3,00	Carne di maiale	€ 2,50
Toufu	€ 2,50	Carne di manzo	€ 3,00
Noodles	€ 1,50	Carne di pollo	€ 2,50
		Verdure di stagione	€ 1,50

*N.B.: Nei piatti a base di riso è presente il simbolo del glutine perchè la salsa di soia contiene frumento.*

*Per i celiaci, su richiesta, usiamo la salsa di soia "gluten free".*


*\*Tutti i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati.*


*Tutte le pietanze precedute da questo simbolo  sono vegetariane.*


# CHAOFEN




**Noodles di riso, tipici cinesi, saltati nel wok.**


35. Niurou Chaofen  € 10,00  
Noodles freschi,  
carne di manzo, uova, verdure di stagione.

36. Xiangchang Chaofen  € 9,50  
Noodles freschi,  
salsiccia cantonese, uova, verdure di stagione.

37. Jirou Chaofen  € 9,50  
Noodles freschi,  
carne di pollo, uova, verdure di stagione.



37A. Jipai Chaofen  € 10,50  
Noodles freschi,  
carne di pollo fritto, verdure di stagione.


38. Xiaren Chaofen  € 9,50  
Noodles freschi,  
gamberi\*, uova, verdure di stagione.

38A. Tianfuluo Chaofen  € 11,00  
Noodles freschi,  
tempura di gamberi\*, uova, verdure di stagione.

39. Xierou Chaofen  € 9,50  
Noodles freschi,  
surimi di granchio\*, uova, verdure di stagione.

40. Haixian Chaofen  € 10,00  
Noodles freschi,  
gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*,  
uova, verdure di stagione.


41. Shucaï Chaofen  € 8,50  
 Noodles freschi, uova, verdure di stagione.


42. Curry Chaofen  € 9,50  
Noodles freschi, carne di pollo,  
uova, salsa curry, verdure di stagione.


# SOBA SALTATI NEL WOK




**Noodles di grano saraceno, tipici giapponesi.**

42A. Niurou YAKI SOBA  € 10,00  
Noodles freschi,  
carne di manzo, uova, verdure di stagione.


42B. Xiangchang YAKI SOBA  € 10,00  
Noodles freschi,  
salsiccia cantonese, uova, verdure di stagione.

42C. Chashao YAKI SOBA  € 10,00  
Noodles freschi, carne  
di maiale arrosto laccato, verdure di stagione.



42D. Jirou YAKI SOBA  € 10,00  
Noodles freschi,  
carne di pollo, uova, verdure di stagione.

42E. Xiaren YAKI SOBA  € 10,00  
Noodles freschi,  
gamberi\*, uova, verdure di stagione.

42F. Xierou YAKI SOBA  € 10,00  
Noodles freschi,  
surimi di granchio\*, uova, verdure di stagione.

42G. Haixian YAKI SOBA  € 10,50  
Noodles freschi,  
gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*,  
uova, verdure di stagione.

42H. Shucaï YAKI SOBA  € 8,50  
 Noodles freschi,  
uova, verdure di stagione.

42I. Toufu YAKI SOBA  € 10,00  
 Noodles freschi,  
toufu arrosto, uova, verdure di stagione.

# SOBA IN BRODO



**Noodles di grano saraceno, tipici giapponesi.**

**42L. Paigu Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi,  
 costine di maiale, verdure di stagione.



**42R. Xiaren Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi,  
 gamberi\*, verdure di stagione.



**42M. Chashao Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi, carne di maiale arrosto laccato,  
 verdure di stagione.



**42s. Tianfuluo Soba Tang** € 10,50  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi,  
 tempura di gamberi\*, verdure di stagione.



**42N. Hongshao Niurou Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi,  
 carne di manzo brasato, verdure di stagione.



**42T. Xierou Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi,  
 surimi di granchio\*, verdure di stagione.



**42O. Niurou Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi,  
 carne di manzo arrosto, verdure di stagione.



**42U. Sanxian Soba Tang** € 11,00  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi,  
 gamberone\*, gamberi\*,  
 calamari\*, polpette di pesce\*,  
 surimi di granchio\*, verdure di stagione.



**42P. Jirou Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi,  
 carne di pollo, verdure di stagione.



**42V. Shucaì Soba Tang** € 8,50  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi, verdure di stagione.



**42Q. Jipai Soba Tang** € 10,50  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi,  
 carne di pollo fritto, uova, verdure di stagione.



**42Z. Toufu Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi,  
 tofu arrosto, verdure di stagione.



**42W. Yuntun Soba Tang** € 11,00  
 Brodo di Tonggu,  
 noodles freschi,  
 wonton fritti, verdure di stagione.



**42X. Fanqiejidan Soba Tang** € 10,00  
 Brodo di Shoyu,  
 noodles freschi,  
 uova, pomodoro, verdure di stagione.




## Aggiunte Extra

Uovo	€ 0,50	Costine di maiale	€ 2,50
Gamberi	€ 3,00	Carne di maiale	€ 2,50
Toufu	€ 2,50	Carne di manzo	€ 3,00
Noodles	€ 1,50	Carne di pollo	€ 2,50
		Verdure di stagione	€ 1,50

*N.B.: Nei piatti a base di riso è presente il simbolo del glutine perchè la salsa di soia contiene frumento.*

*Per i celiaci, su richiesta, usiamo la salsa di soia "gluten free".*

*\*Tutti i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati.*



*Tutte le pietanze precedute da questo simbolo  sono vegetariane.*



# FENSI







## Noodles di soia, tipici cinesi, saltati nel wok o in brodo.

### SALTATI

43. Roumo Fensi   € 8,50  
Noodles freschi,  
carne di maiale macinata, peperoncino,  
verdure di stagione.



43A. Jirou Fensi   € 9,00  
Noodles freschi,  
carne di pollo, verdure di stagione.

43B. Chashao Fensi   € 9,00  
Noodles freschi, carne  
di maiale arrosto laccato, verdure di stagione.

43C. Niurou Fensi   € 9,00  
Noodles freschi,  
carne di manzo arrosto, verdure di stagione.



44. Xiaren Fensi    € 9,00  
Noodles freschi,  
gamberi\*, verdure di stagione.

44A. Haixian Fensi      € 9,50  
Noodles freschi,  
gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*,  
verdure di stagione.

45. Shucaï Fensi   € 8,00  
Noodles freschi, verdure stagione.

45A. Tofu Fensi   € 9,00  
Noodles freschi,  
tofu arrosto, verdure di stagione.

### IN BRODO




46. Paigu Soba Tang   € 9,50  
Brodo di Tonggu, noodles freschi,  
costine di maiale, verdure di stagione.




47. Sanxian Fensi Tang      € 11,00  
Brodo di Shoyu,  
noodles freschi, gamberone\*,  
gamberi\*, calamari\*, polpette di pesce\*,  
surimi di granchio\*, verdure di stagione.




# UDON SALTATI NEL WOK










## Noodles di grano tenero, tipici giapponesi.





47A. Niurou Chao Udon    € 10,00  
Noodles freschi,  
carne di manzo, uova, verdure di stagione.






47B. Xiangchang Chao Udon    € 10,00  
Noodles freschi,  
salsiccia cantonese, uova, verdure di stagione.




47C. Chashao Chao Udon    € 10,00  
Noodles freschi, carne di maiale arrosto  
laccato, uova, verdure di stagione.



47D. Jirou Chao Udon    € 10,00  
Noodles freschi,  
carne di pollo, uova, verdure di stagione.

47E. Xiaren Chao Udon     € 10,00  
Noodles freschi,  
gamberi\*, uova, verdure di stagione.

47F. Xierou Chao Udon     € 10,00  
Noodles freschi,  
surimi di granchio\*, uova, verdure di stagione.

47G. Haixian Chao Udon      € 10,50  
Noodles freschi,  
gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*,  
verdure di stagione.

47H. Shucaï Chao Udon    € 8,50  
Noodles freschi,  
uova, verdure di stagione.

47I. Tofu Chao Udon   € 10,00  
Noodles freschi,  
tofu arrosto, uova, verdure di stagione.



# UDON IN BRODO



**Noodles di grano tenero, tipici giapponesi.**

**47L. Paigu Udon Tang** € 10,00

Brodo di Tonggu, noodles freschi, costine di maiale, verdure di stagione.



**47R. Xiaren Udon Tang** € 10,00

Brodo di Shoyu, noodles freschi, gamberi\*, verdure di stagione.



**47M. Chashao Udon Tang** € 10,00

Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di maiale arrosto laccato, verdure di stagione.



**47S. Tianfuluo Udon Tang** € 10,50

Brodo di Shoyu, noodles freschi, tempura di gamberi\*, verdure di stagione.



**47N. Hongshao Niurou Udon Tang** € 10,00

Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di manzo brasato, verdure di stagione.



**47T. Xierou Udon Tang** € 10,00

Brodo di Shoyu, noodles freschi, surimi di granchio\*, verdure di stagione.



**47O. Niurou Udon Tang** € 10,00

Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di manzo arrosto, verdure di stagione.



**47U. Sanxian Udon Tang** € 11,00

Brodo di Shoyu, noodles freschi, gamberone\*, gamberi\*, calamari\*, polpette di pesce\*, surimi di granchio\*, verdure di stagione.



**47P. Jirou Udon Tang** € 10,00

Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di pollo, verdure di stagione.



**47V. Shucaï Udon Tang** € 8,50

Brodo di Shoyu, noodles freschi, verdure miste di stagione.



**47Q. Jipai Udon Tang** € 10,50

Brodo di Tonggu, noodles freschi, carne di pollo fritto, uova, verdure di stagione.



**47Z. Tofu Udon Tang** € 10,00

Brodo di Shoyu, noodles freschi, tofu arrosto, verdure di stagione.



**47W. Yuntun Udon Tang** € 11,00

Brodo di Tonggu, noodles freschi, wonton fritti, verdure di stagione.



**47X. Fanqiejidan Udon Tang** € 10,00

Brodo di Shoyu, noodles freschi, uova, pomodoro, verdure di stagione.




## Aggiunte Extra

Uovo	€ 0,50	Costine di maiale	€ 2,50
Gamberi	€ 3,00	Carne di maiale	€ 2,50
Tofu	€ 2,50	Carne di manzo	€ 3,00
Noodles	€ 1,50	Carne di pollo	€ 2,50
		Verdure di stagione	€ 1,50

*N.B.: Nei piatti a base di riso è presente il simbolo del glutine perchè la salsa di soia contiene frumento.*

*Per i celiaci, su richiesta, usiamo la salsa di soia "gluten free".*

*\*Tutti i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati.*

*Tutte le pietanze precedute da questo simbolo  sono vegetariane.*

# SHAGUOFAN




**Riso bianco profumato, in umido, in terracotta.**

48. Baozai Fan  € 9,50  
Riso, salsiccia cantonese, uova, sesamo, verdure di stagione.
49. Lurou Fan  € 9,50  
Riso, carne di maiale macinata, uova, sesamo, peperoncino, verdure di stagione.
- 49A. Chashao Fan  € 10,00  
Riso, carne di maiale arrosto laccato, uova, sesamo, verdure di stagione.
50. Paigu Fan  € 9,50  
Riso, costine di maiale, uova, sesamo, verdure di stagione.
51. Niurou Fan  € 10,00  
Riso, carne di manzo, uova, sesamo, verdure di stagione.
52. Xiaren Fan  € 10,00  
Riso, gamberi\*, uova, sesamo, verdure di stagione.
53. Kiliniurou Fan  € 10,00  
Riso, carne di manzo, salsa curry, uova, sesamo, verdure di stagione.
- 53A. Kalinjirou Fan  € 9,50  
Riso, carne di pollo, salsa curry, uova, sesamo, verdure di stagione.
54. Shucaifan  € 8,50  
Riso, uova, sesamo, verdure di stagione.
- 54T. Toufu Fan  € 9,50  
Riso, tofu arrosto, uova, sesamo, verdure di stagione.

# CHAO FAN



**Riso bianco profumato, saltato nel wok.**

- 54A. Chashao Chaofan  € 9,00  
Riso, carne di maiale arrosto laccato, uova, verdure di stagione.
- 54B. Jirou Chaofan  € 9,00  
Riso, carne di pollo, uova, verdure di stagione.
- 54C. Niurou Chaofan  € 9,00  
Riso, carne di manzo arrosto, uova, verdure di stagione.
- 54D. Xiaren Chaofan  € 9,00  
Riso, gamberi\*, uova, verdure di stagione.
- 54E. Haixian Chaofan  € 9,50  
Riso, gamberi\*, calamari\*, surimi di granchio\*, uova, verdure di stagione.
- 54F. Shucaifan  € 8,00  
Riso, uova, verdure di stagione.

# DONBURI



**Riso bianco profumato e vari ingredienti,  
piatto tipico giapponese:  
"DON" tradotto letteralmente vuol dire "SCODELLA"**

51A. Gyudon € 12,50



Riso,  
straccetti di manzo,  
uova, sesamo, verdure di stagione.

51D. Tendon € 12,00



Riso,  
tempura di gamberi\*,  
uova, sesamo, verdure di stagione.

51B. Oyakodon € 11,50



Riso,  
carne di pollo, uova, sesamo,  
verdure di stagione.

51E. Yakitoridon € 12,00



Riso,  
pollo in salsa yakitori, sesamo, erba cipollina.


51C. Chicken Katsudon € 11,50



Riso,  
pollo fritto, uova, sesamo, verdure di stagione.

51F. Toufudon € 11,50



 Riso,  
toufu, uova, sesamo, verdure di stagione.

# JIAOZI



**Ravioli cinesi freschi fatti a mano con differenti ripieni**

55. Roujiao 6PZ € 7,00



Ravioli:  
di carne di maiale e verdure al vapore.

55E. Dumplings Cake € 8,50



Torta di ravioli:  
ravioli di carne e verdure stesi sull'omelette.

55A. Shijinjiao 6PZ € 8,50



Mix di ravioli:  
di carne, di gamberi\*, di verdure,  
al vapore.

55F. Raviolata grilled 16PZ € 20,50



8 tipi diversi di ravioli:  
di carne, di gamberi\*, di verdure, alla griglia.

55B. Shijing Jianjiao 6PZ € 8,50



Mix di ravioli:  
di carne, di gamberi\*, di verdure,  
alla griglia.

55G. Raviolata MINI grilled 12PZ € 16,50



6 tipi diversi di ravioli:  
di carne, di gamberi\*, di verdure, alla griglia.

55C. Raviolata MAXI 18PZ € 22,50



9 tipi diversi di ravioli:  
di carne, di gamberi\*, di verdure,  
al vapore.

55H. Raviolata gourmet 8PZ € 18,50



4 tipi diversi di ravioli gourmet:  
di carne, di calamari\*, di verdure, al vapore.

55D. Raviolata MINI 10PZ € 13,00



5 tipi diversi di ravioli:  
di carne, di gamberi\*, di verdure,  
al vapore.

56. Guotie 6PZ € 7,00




Ravioli:  
di carne di maiale e verdure alla griglia.


# JIAOZI




## Ravioli cinesi freschi fatti a mano con differenti ripieni

56E. Jiucaijiao 6PZ  € 7,00


Ravioli:  
di carne di maiale ed erba cipollina alla griglia.

57. Caijiao 6PZ  € 7,00


Ravioli: di funghi cinesi e pak-choi al vapore.

57A. Maodou Sujiao 6PZ  € 7,50


Ravioli:  
di edamame e verdure miste alla griglia.

58. Jian Caijiao 6PZ  € 7,00


Ravioli di verdure miste, alla griglia.

58A. Tofu Sujiao 6PZ  € 7,50


Ravioli: di tofu e verdure miste, alla griglia.

59. Jiroujiao 6PZ  € 7,00


Ravioli:  
di carne di pollo e verdure alla griglia.

59A. Yaroujiao 6PZ  € 8,00


Ravioli:  
di carne di anatra e verdure, alla griglia.

59C. Nirou Jiao 6PZ  € 8,00


Ravioli:  
di carne di manzo e verdure alla griglia.

60. Xiajiao 6PZ  € 8,00


Ravioli:  
di gamberi\* e verdure alla griglia.

60A. Zha Xiajiao 6PZ  € 8,00


Ravioli:  
di gamberi\* e verdure, fritti.

61. Shuijingjiao 6PZ  € 8,00


Ravioli cristallini  
di gamberi\* al vapore.

61A. Hemuyujiao 4PZ  € 9,50


Ravioli al nero di seppia\*,  
di calamari\* e carne di pollo, al vapore,

61B. Shuijing caijiao 4PZ  € 8,00


Ravioli cristallini  
di verdure miste al vapore.

61C. Chashao Jiao 4PZ  € 9,50


Ravioli allo zafferano al vapore,  
di carne di maiale arrosto laccato.

61D. Songlujiao 4PZ  € 9,50


Ravioli viola al vapore,  
di carne di manzo e crema al tartufo.

62. Shaomai 6PZ  € 8,00


Ravioli aperti di gamberi\* al vapore.

62A. Huang Shaomai 6PZ  € 8,50


Ravioli  
aperti di pasta allo zafferano, di gamberi\* e  
carne di maiale e verdure al vapore.

63. Xiaolongbao 6PZ  € 7,50


Ravioli:  
di carne di maiale e castagna d'acqua al vapore.

63A. Shengjianbao 6PZ  € 8,00


Ravioli  
di carne di maiale e castagna d'acqua alla griglia.

63B. Guantang Xiaolongbao 6PZ  € 9,00


Ravioli al vapore  
di Shanghai:  
di carne di maiale, brodo e verdure.

64. Zhurouhuijiao 6PZ  € 7,00


Ravioli:  
di carne di maiale e verdure in brodo.

64A. Wonton Soup 6PZ  € 9,50

Ravioli di pasta sfoglia:  
di carne di maiale e verdure in brodo.

65. Xiarenshuijiao 6PZ  € 8,00

Ravioli:  
di gamberi\* e verdure in brodo.

66. Jirouhuijiao 6PZ  € 7,00

Ravioli:  
di carne di pollo e verdure in brodo.


# GUABAO




**Panino soffice al vapore tipico di Taiwan con diversi ripieni.**  
*Guabao tradotto letteralmente vuol dire "panino tagliato".*

**67. Zhurou Guabao**  € 7,50

Panino  
 con carne di maiale arrosto laccato, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.

**67A. Xiangchang Guabao**  € 7,50

Panino  
 con salsiccia cantonese, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.

**67B. Roumo Guabao**  € 7,50

Panino  
 con carne di maiale macinata, peperoncino, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.

**68. Jirou Guabao**  € 7,50


Panino  
 con carne di pollo fritto, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa agrodolce-piccante, salsa di fagioli gialli.

**68A. Luwei Guabao**  € 7,50

Panino  
 con carne di pollo marinato, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.

**69. Niurou Guabao**  € 7,50

Panino  
 con carne di manzo arrosto, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.

**70. Tianfuluo Guabao**  € 7,50

Panino  
 con tempura di gamberi\*, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa agrodolce-piccante, salsa di fagioli gialli.

**70A. Xiaren Guabao**  € 7,50

Panino  
 con gamberi\*, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.


**71. Shucaì Guabao**  € 5,50

Panino  
 con insalata verde, arachidi tostate, maionese, salsa agrodolce-piccante, salsa di fagioli gialli.

**71A. Toufu Guabao**  € 7,50




Panino  
 con toufu arrosto, arachidi tostate, insalata verde, maionese, salsa di fagioli gialli.

**71B. Baozi**  € 6,00

Panino  
 con carne di maiale e verdure miste.

**71c. Golden Black Bao**  € 6,00

Panino nero  
 con carne di maiale arrosto laccato.

**71D. Veggy Bao**  € 5,00



Panino verde con verdure miste.


## Aggiunte Extra

Uovo	€ 0,50	Costine di maiale	€ 2,50
Gamberi	€ 3,00	Carne di maiale	€ 2,50
Toufu	€ 2,50	Carne di manzo	€ 3,00
Noodles	€ 1,50	Carne di pollo	€ 2,50
		Verdure di stagione	€ 1,50

*N.B.: Nei piatti a base di riso è presente il simbolo del glutine perchè la salsa di soia contiene frumento.*

*Per i celiaci, su richiesta, usiamo la salsa di soia "gluten free".*

*\*Tutti i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati.*

*Tutte le pietanze precedute da questo simbolo  sono vegetariane.*

# JIANBING GOUZI

*Crepe salata cinese, tipica della città di "Tianjin".*



72. Yuanwei Jianbing € 7,50



Crepe  
fritella salata, uova, insalata verde,  
maionese, salsa di fagioli gialli.



74. Hongshaorou Jianbing € 8,50



Crepe  
carne di maiale arrosto laccato, fritella salata,  
uova, insalata verde, maionese,  
salsa di fagioli gialli.

73. Luwei Jianbing € 8,50

Crepe  
carne di manzo arrosto,  
fritella salata, uova, insalata verde,  
maionese, salsa di fagioli gialli.



75. Tofu Jianbing € 8,50



Crepe  
tofu arrosto,  
fritella salata, uova, insalata verde,  
maionese, salsa di fagioli gialli.



73A. Jirou Jianbing € 8,50

Crepe  
carne di pollo arrosto,  
fritella salata, uova, insalata verde,  
maionese, salsa di fagioli gialli.



75A. Xiaren Jianbing € 9,00

Crepe  
gamberi\*, fritella salata,  
uova, insalata verde, maionese,  
salsa di fagioli salati.



# SANDO



*"Sando" dall'inglese sandwich,  
è il tramezzino giapponese capace di soddisfare la voglia di un calore  
e un piacere tali da riempire il cuore ad ogni singolo boccone.  
Un semplice tramezzino che in Giappone ha raggiunto lo status di culto.*

75c. Katsu Sando € 12,50

Tramezzino  
con cotoletta di maiale impanata,  
insalata verde, salsa tonkatsu.



75E. Ebi Sando € 12,50

Tramezzino  
con tempura di gamberi\*,  
insalata verde, salsa tonkatsu.



75D. Chicken Katsu Sando € 12,50

Tramezzino  
con cotoletta di pollo impanata,  
insalata verde, salsa tonkatsu.



75I. Tofu Sando € 12,50



Tramezzino  
con tempura di tofu,  
insalata verde, salsa tonkatsu.



# SFIZIOSITÀ



**Piccoli snack asiatici che deliziano il palato.**

76. Spring rolls € 3,50

 Involentini di verdure.



76A. Nuvole di drago € 3,00

Chips di gamberi\*.



76B. Fried Wonton € 6,00

Ravioli fritti di pasta sfoglia con maiale e verdure miste.



76C. Vietnamse rolls € 6,50

Involentini vietnamiti con maiale e verdure.



76D. Shrimp Vietnamse rolls € 8,00

Involentini vietnamiti freddi con gamberi\* e verdure.



76E. Beef Vietnamse rolls € 8,00

Involentini vietnamiti freddi con manzo e verdure.



76F. Fried Mix per 2 persone € 9,50

Mix di ebi Spring rolls, Samosa di verdure e Fried Wonton.



77. Ebi Spring rolls € 6,00

Involentini di gamberi\*.




78. Samurai Sticks € 6,50

Sticks di gamberi\*.



79. Samosa di verdure € 6,00

 Saccottini di verdure.



81. Takoyaki € 7,00

Polpette giapponesi di patate e polpo\*.



81A. Zha Rouwan € 8,50

Polpette fritte giapponesi di maiale e tofu.



81B. Shizitou € 8,50

Polpette brasate cinesi di maiale e tofu.



82A. Ebi Flower € 9,00

Tempura di gamberi\*.



82B. Tangcuxia € 9,50

Gamberi\* fritti in salsa agrodolce.



82C. Ningmengxia € 9,50

Gamberi\* fritti al limone.



83. Karaage € 7,50

Pollo fritto alla giapponese con salsa teriyaki e maionese.



83A. Yakitori € 7,50

Spiedini di pollo in salsa giapponese.



83B. Tangcuji € 8,00

Pollo fritto in salsa agrodolce.



83D. Ningmengji € 8,00

Pollo fritto al limone.




83E. Tangcu Paigu € 10,00

Costine di maiale laccate in salsa agrodolce.




84. Edamame € 6,00

 Bacelli di soia giapponesi.




84A. Yasai Tenpura € 7,00

 Tempura di verdure miste.




84B. Youmensun € 6,00

 Germogli di bambù marinato nella salsa di soia.




84C. Fried Sweet Potato € 6,50

 Patate dolci fritte.




84D. Toufu Tenpura € 8,00

 Tempura di tofu.



84E. Chao Shijin € 8,50

 Verdure miste di stagione saltate: pak-choi, alghe, germogli di soia, carote, zucchine...





*Non importa quanto avete mangiato,  
ci sarà sempre spazio per il dessert.*

*Il dessert non va nello stomaco.  
Il dessert va dritto al cuore!*

*Mian*

*Quando siete stressati mangiate dolci.  
Sapete perchè?  
Perchè “stressed” scritto al contrario è “desserts” !*





# DESSERTS



## Dolci asiatici a fine pasto.

86. Dorayaki € 6,00



Dolcetto di Doraemon

Pancake con la marmellata di fagioli rossi, topping cioccolato.

87A. Chocolate Dorayaki € 6,00



Pancake

con la crema al cioccolato.

87C. Lemon Dorayaki € 6,00



Pancake con la crema al limone, topping cioccolato.

88. Cotton Cake € 6,00



Tortina giapponese sofficissima, topping cioccolato.

89. Yuzu Cheesecake € 6,00



Cheesecake giapponese al limone.

90. Matcha Cheesecake € 6,00



Cheesecake giapponese

al tè verde, topping cioccolato.

90A. Black Sesame Cheesecake € 6,00



Cheesecake giapponese

al sesamo nero, topping cioccolato.

91A. Soufflè al cioccolato € 6,00



Tortino al cioccolato dal cuore morbido.

92. Sakura Daifuku € 6,50



Dolce di riso glutinoso

al profumo di fiori di ciliegio

con ripieno di marmellata di fagioli rossi.

92A. Chocolate Daifuku € 6,00



Dolce di riso glutinoso

con ripieno di crema al cioccolato.

93. Icecream Mochi € 6,00



Deliziosa pallina di gelato ricoperta da una sfoglia di riso glutinoso.

(disponibili in diversi gusti in base alla stagione)

93A. Mochi Cream € 6,00



Dolcetto di riso glutinoso.

(disponibili in diversi gusti in base alla stagione)

93B. Sesame Fried Mochi € 6,00



Dolcetto di riso glutinoso,

ricoperto di sesamo con ripieno di crema al sesamo nero, topping cioccolato.

94. Apple Gyoza € 6,00



Ravioli dolci fritti giapponesi alle mele, topping cioccolato.

95. Banana Tenpura € 6,00



Banana frita, topping cioccolato.

96. Zhu Zhu Bao € 6,00



Panino dolce al vapore a forma di maialino con ripieno di crema pasticcera.

97. Cartoon Bao € 6,00



Panino dolce al vapore a forma di animaletto con ripieno di marmellata di fagioli rossi.

97A. Dongwu Bao € 8,00



Mix di panini al vapore

con ripieno di crema pasticcera e di marmellata di fagioli rossi.

98. Qiaokeli Bao € 6,00



Panino dolce al vapore con crema al cioccolato.

98A. Fried Bao € 6,00



Panino dolce fritto con crema al cioccolato.

# DRINKS



Le bevande disponibili sono tutte selezionate con cura dallo staff di Mian.

Noi consigliamo di norma una "buona" birra per accompagnare il Ramen.

## BIRRE

**Tsingtao beer** 64 cl € 5,00

Birra lager cinese.

**Tsingtao IPA beer** 33 cl € 5,00

Birra IPA cinese.

**Asahi beer** 50 cl € 5,00

Birra dry giapponese.

**Sapporo beer** 65 cl € 6,50

Birra premium lager giapponese.

**Kirin beer** 33 cl € 4,00

Birra premium lager giapponese.

**Kirin beer** 50 cl € 5,00

Birra premium lager giapponese

**Iki green tea  
and yuzu beer** 33 cl € 5,50

Birra giapponese al tè verde e limone.

**Iki green tea  
and ginger beer** 33 cl € 5,50

Birra giapponese al tè verde e zenzero.

**Hikari beer** 33 cl € 5,50

Birra artigianale non filtrata giapponese.

**Coedo Marihara beer** 33 cl € 6,00

Birra artigianale giapponese session IPA.

**Coedo Shiro beer** 33 cl € 6,00

Birra artigianale giapponese bianca non filtrata.

**Coedo Kyara beer** 33 cl € 6,00

Birra artigianale giapponese lager.

**Coedo Beniaka beer** 33 cl € 6,00

Birra artigianale giapponese rossa.

**Ichnusa** 66 cl € 3,50

Birra lager sarda.

**Ichnusa non filtrata** 50 cl € 3,50

Birra lager non filtrata sarda.

## VINI BIANCHI



**Bottiglia Calice**

**S'Elegas Argiolas DOC**

€ 12,50 € 4,50

**Costamolino Argiolas DOC**

€ 13,50 € 4,50

**Karmis Contini IGT**

€ 17,00 € 5,00

**Iselis Argiolas DOC**

€ 19,00 € 5,00

**Jeio Valdobbiadene prosecco**

€ 15,00 /

## VINI ROSSI



**Bottiglia Calice**

**Perdera Argiolas DOC**

€ 13,50 € 4,50

**Grotta rossa Santadi DOC**

€ 14,50 € 5,00

**Buio Mesa IGT**

€ 16,50 € 5,00

## BIBITE

<b>Coca Cola - Fanta - Sprite</b>	
<b>The Limone - The Pesca</b>	€ 2,50
<b>Ramune limonata giapponese</b>	€ 4,00
<b>Limonata Mian</b>	€ 5,00
<b>Mogu Mogu</b>	€ 3,50
Bibita thailandese con vero succo di frutta e nata di cocco.	
<b>The verde giapponese freddo</b>	€ 3,00
<b>The al gelsomino freddo</b>	€ 3,00
<b>Arizona the verde e miele</b>	€ 3,50
<b>The al gelsomino caldo per 2 persone</b>	€ 5,00
<b>Acqua minerale naturale piccola</b>	€ 1,50
<b>Acqua minerale naturale grande</b>	€ 2,50
<b>Caffè Illy</b>	€ 1,00
<b>Caffè Illy decaffeinato</b>	€ 1,50
<b>Sorbetto</b>	€ 3,00

## BIBITE















<b>Liquore alla prugna</b>	€ 3,50
<b>Liquore alla liquirizia</b>	€ 3,50
<b>Sake Mini</b>	€ 5,00
<b>Sake Maxi</b>	€ 7,50
<b>Grappa alle rose</b>	€ 3,50
<b>Grappa al bambù</b>	€ 3,50
<b>Grappa al ginseng</b>	€ 4,00
<b>Montenegro</b>	€ 3,50
<b>Averna</b>	€ 3,50
<b>Fernet Branca</b>	€ 3,50
<b>Jägermeister</b>	€ 3,50
<b>Limoncello</b>	€ 3,50
<b>Akashi Whisky Giapponese</b>	€ 5,00
<b>Coperto cad.</b>	€ 2,00



ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011


Elenco Allergeni

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) 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) latticello.
-  < 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 excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noc macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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.
-  < Lupini e prodotti a base di lupini.
-  < Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

\*Tutti i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere congelati.

Tutte le pietanze precedute da questo simbolo  sono vegetariane.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.



*Mian*  
RAMEN HOUSE AND MORE...

VIA NUORO, 56 • CAGLIARI

SEGUICI SU:

