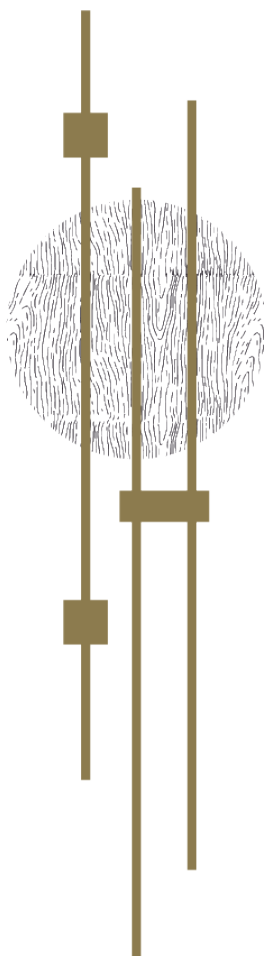


MU dimsum

taste oriental



“Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,
ma solo in pochi sono in grado di capire
che cosa abbia sapore.”

Confucio

POSSIBILI ALLERGENI • ALLERGEN INFORMATION

Gentili Ospiti, segnaliamo che gli alimenti che compongono i nostri piatti possono contenere:

Dear Guests, please note that our dishes may contain:

 cereali con glutine / *gluten-based grains*

 crostacei / *shellfish*

 uova / *eggs*

 pesce / *fish*

 arachidi / *peanuts*

 soia / *soybean*

 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *milk and lactose*

 Frutta a guscio / *nuts*

 sedano / *celery*

 senape / *mustard*

 semi di sesamo / *sesame seeds*

 funghi / *mushrooms*

 anidride **solforosa** e **solfiti** se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/litro / *phosphorus pentoxide and sulphites if above certain concentrations*

 lupini / *lupin beans*

 molluschi / *clams*

Vi invitiamo pertanto a informare il nostro staff in caso di allergie e/o intolleranze. Grazie
per la collaborazione.

In case of allergies and/or intolerances please inform our staff. Thank you for the cooperation.

In assenza del prodotto fresco, per la sicurezza dei nostri clienti alcuni prodotti, in
particolare il pesce, potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite
abbattitore e indicati in menu con un *.

*In absence of fresh products, for the safety of our customers certain products (mostly fish) may
be frozen or undergo blast chilling during processing and marked with an *.*

Coperto € 3

Cover charge and service € 3

Acqua Panna / S.Pellegrino € 4

Per Iniziare *To Start*

餐前酒

Prosecco

Le Vigne di Alice – Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. *“Doro Nature”*
(Glera) 6

Metodo Classico

Camossi – Franciacorta Extra Brut S.A. 9

Marcaberto – Metodo Classico Rosè 9
(Chardonnay, Pinot Nero)

Champagne

Roger Barnier R.M. – Brut Selection S.A. 12
(58% Chardonnay, 32% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir)

Cocktail

MUnkey Punch – Brandy, Rhum, Liquore alla pesca, the nero 8
alla pesca, Jasmine Tea.
*Brandy, rhum, Peach liquor, peach flavored
Black tea, Jasmine Tea.*

Capodanno Cinese



招財進寶 Ostrica - *Possa tu attirare ricchezza e tesori*

Ostrica Suan Rong

Suan Rong oyster



萬事如意 Dimsum Combo - *Possano tutti i tuoi desideri essere esauditi*

Mix di 5 dimsum al vapore

5 mixed steamed dimsum



鴻運當頭 Noodles all'astice - *La buona fortuna si avvicina*

Noodles al ragout d'astice

Noodles with lobster ragout



連年有餘 Rombo - *Che tu abbia prosperità ogni anno*

Rombo saltato, verdure, zenzero, cipollotto

Stir fried turbot, vegetables, ginger and spring onion.



大吉大利 Pollo in bianco - *Buona fortuna e grande prosperità*

Pollo bollito in brodo di zenzero e zafferano, condito all'agro e spezie

Boiled chicken in ginger and saffron broth, hot and sour garnish

金銀滿屋 Millefoglie - *Spero che la tua casa sia piena d'oro e d'argento*

Millefoglie, crema alla vaniglia, yuzu e gelato al sesamo

Mille-feuille, vanilla cream, yuzu and sesame ice cream



€80

A persona, bevande e servizio esclusi / *per person, service and beverages not included*

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo / *The menu is intended for the whole table*

Antipasti

酥炸小牛胸線 Animelle

Animelle fritte, pioppini, emulsione di crostacei, pepe di Sezchuan

Fried sweetbread, mushrooms, emulsion of crustacean, Sezchuan pepper



16

红烧猪耳朵浇饭 Orecchie di maiale

Orecchie di maiale brasate e riso

Braised pig ears with rice



12

炸雞伴鮮芒汁 Pollo Fritto

Bocconcini di pollo fritto, crema agro al bergamotto

Fried chicken nuggets, bergamotto sour cream



12

紅蝦之花 Gambero Rosso

Gamberi rossi di Mazara, rape bianche, clementina al peperoncino

Mazara's red shrimps, white turnips, spicy tangerine



18

酥炸扇貝 Capesante fritte

Capesante fritte in crosta di fiocchi d'avena, mayo al coriandolo

Cornflakes tempura scallops, coriander mayo



16

微烤琥珀魚 Ricciola tataki

Ricciola scottata, kumquat, cavolo rapa e rafano

Seared amberjack, kumquat, kohlrabi & horseradish



15

主食(飯和麵) • Riso e Pasta • Rice & Noodles

黯然消魂飯 Hong Kong Bowl

Riso al vapore con maiale char siu e uovo all'occhio di bue.

Steamed rice with char siu pork and bull's-eye egg.



18

混合蔬菜菌菇飯 Veg Bowl

Riso al vapore con verdure miste e funghi.

Steamed rice with mixed vegetables and mushrooms.



12

黃金炒飯 Riso d'oro

Riso cotto in acqua di zafferano e saltato con capesante e salsa XO

Rice cooked in saffron water and sautéed with scallops and XO sauce



14

蜜汁叉燒炒飯 Riso saltato con char siu

Riso saltato con verdure e uova e coppa di maiale caramellata

Stir fried rice with vegetables, egg and caramelized pork



12

蔬菜炒飯 Riso saltato con verdure

Riso saltato con verdure e uova.

Stir fried rice with vegetables.



10

年糕 Gnocchi di riso

Gnocchi di riso saltati, crema di ostrica, cannolicchi, pak choi.

Rice dumplings with oyster cream, razor clams, pak choi.



18

蟹肉炒面 Noodles saltati con granchio

Noodle saltati con polpa di granchio, carciofi, uovo

Stir fried noodles with crab, artichokes, egg



18

蘑菇麵 Noodles in brodo di funghi

Noodles in brodo di funghi e uova di quaglia

Noodles in mushrooms broth and quail egg



18

蔬菜 • Piatti vegetariani • Vegetarian dishes

陈麻婆豆腐 Chen Mapo Tofu

Tofu, peperoncino, pepe di Sezchuan

Tofu, chili pepper, Sezchuan pepper



10

什锦炒菜 Verdure Miste

Mix di verdure e funghi saltate.

Stir fried mixed vegetables and mushrooms.



10

蒜蓉小白菜 Pak choi

Cavolo cinese.

Chinese cabbage.

9

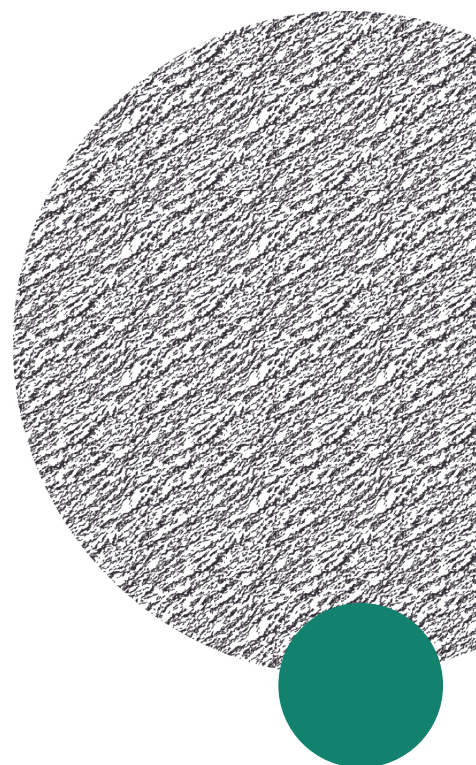
干煸四季豆 Fagiolini saltati e douchi

Fagiolini saltati, con douchi, leggermente piccanti

Stir fried peas, with douchi, slightly hot



10



海鮮類 • Pesce • Seafood

炭烤龍蝦 Astice BBQ

Astice intero, topinambur, arancia e fondo di vitello
Whole lobster, jerusalem artichokes, orange and veal jus



30

清燉鱈魚 Merluzzo Atlantico

Merluzzo atlantico al miso, Pil-Pil di cocotxas e dashi
Miso Atlantic cod, cocotxas and dashi



25

蔥油魚 Branzino chong yu intero (per 2 persone)

branzino al vapore in salsa chong yu.
Steamed sea bass with chong yu sauce. (Ideal for 2 people)



36

魷魚炒時蔬 Calamari saltato piccante

Calamari saltati con verdure e peperoncino.
Stir fried squid with vegetables and hot pepper.



18



肉類 • Carne • Meat

北京烤鴨 Pecking Duck

Anatra alla pechinese, servita con crespelle sottili, salsa e verdure croccanti.

Peking duck served with thin crepes, sauce and crispy vegetables.



22

Esclusivamente su ordinazione

Peking Duck intera, porzionata al tavolo e servita in 3 tempi. Ideale per 2/3 persone. (Preparazione 50 min.)

Reservation required

The Peking Duck can be served whole, with a cooking show by our chefs at the table in 3 ways. Ideal for 2 or 3 guests. (cooking time 50 min.)

100

低溫叉燒肉 Char Siu

Coppa di maiale biologico caramellata, cotta a bassa temperatura e finita al BBQ

Chinese barbecued organic pork, low-temperature cooked, BBQ finished



20

炭烤乳鴿 Piccione

Piccione e porro al carbone, riso e frattaglie, misticanza aromatica

BBQ pigeon and leek, rice & entrails, mixed salad



30

紅燒牛肉佐香菇湯 Manzo in brodo

Manzo arrosto in brodo, noodles al ragù di funghi

Roasted beef in broth, noodles in mushroom ragout



30

紅油鮮味 Agnello

Carrè di agnello arrosto, seppie in salsa rossa Sezchuan

Roasted lamb rack, cuttlefish in red Sezchuan sauce



28

脆皮燒肉 Maiale Croccante

Pancia di maiale croccante, salsa agra di senape, datteri e kale

Crispy pork belly, mustard sour sauce, dates and kale



22

點心 • Dim Sum

點心拼盤 Dim Sum Combo * – 5 / 7pz

Combinazione mista di 5 o 7 dimsum

A special combination of 5 or 7 dimsum.



16/22

點心拼盤 (海鮮) Dimsum Combo Pesce * - 4pz

Combinazione di dimsum di pesce: Astice Matcha, Capasanta e gamberi, Verde Branzino, Hargau

A combination of four seafood dimsum



14

點心拼盤 (肉類) Dimsum Combo Carne – 4pz

Combinazione di dimsum di carne: Anatra piccante, Guotie, Raviolo Sezchuan, Xiao Long Bao.

A combination of four meat dimsum.



14

蝦餃皇 Har Gau * – 3pz

Ravioli al vapore in pasta cristallo, ripieni di gamberi. Origine: provincia di Guangdong.

Steamed shrimp dumplings, wrapped in a thin and translucent paste. Origin: Guangdong area.



9

燒賣 Shāo Mai * – 3pz

Ravioli di pasta all'uovo, al vapore, con ripieno di pollo, funghi e gamberi.

Steamed egg-dumplings stuffed with chicken, mushrooms and prawns.



10

菠菜蝦伴鱸魚餃 Raviolo verde al branzino – 3pz

Ravioli al vapore di spinaci e gamberetti, con filetto di branzino.

Steamed spinach dumplings, filled with shrimps and sea bass on top.



10

黑松露野菌菇餃 Mezzaluna nel bosco – 3pz

Ravioli al vapore in pasta cristallo, con ripieno di funghi e tartufo.

Steamed mushrooms and truffle dumplings, wrapped in a thin and translucent paste.



12

烤鴨餃 Raviolo al ragout d'anatra piccante – 3pz

Steamed spicy duck ragout dumpling



9

小籠包 Xiao Long Bao – 3pz		
Ravioli al vapore con ripieno di carne di maiale biologico e brodo, gelatina di aceto di soia e zenzero Steamed dumplings, filled with broth and organic pork meat, soy vinegar jelly and ginger	 	9
扇貝餃 Raviolo Capasanta * – 3pz		
Ravioli al vapore ripieni di capasanta e gamberi <i>Steamed dumpling filled with scallops and shrimps.</i>	  	14
素餃 Raviolo di verdure – 3pz		
Ravioli al vapore in pasta cristallo, con ripieno di verdure. <i>Steamed vegetable dumplings, wrapped in a thin and translucent paste.</i>		7
紅油抄手 Raviolo Szechuan – 8pz		
Ravioli bolliti di carne di maiale bio, con salsa Szechuan (piccante). <i>Boiled dumplings filled with organic pork, with a chili oil sauce (hot and spicy).</i>		12
鍋貼 Guo-Tie – 4 pz		
Ravioli brasati con ripieno di maiale bio, cipollotti e zenzero. Braised dumplings stuffed with organic pork, spring onions and ginger.		8
生煎叉燒包 Char Siu Bao – 1pz		
Panino alla griglia con ripieno di maiale bio caramellato. Origine: provincia di Guangdong. <i>Grilled bbq organic pork buns. Origin: Guangdong area.</i>	  	5
黑金叉燒包 Black Char Siu Bao – 1pz		
Panino nero al vapore con tocchi d'oro e ripieno di maiale bio caramellato. <i>Grilled bbq organic pork black buns, with a gold touch.</i>	  	5



蝦仁腸粉 Cheung Fun ai gamberi *

Cannelloni di riso al vapore, con ripieno di gamberi.
Origine: area di Hong Kong.

Steamed rice rolls, filled with shrimps. Origin: Hong Kong area.



12

蜜汁叉燒腸粉 Cheung Fun al maiale

Cannelloni di riso al vapore, con ripieno di carne di maiale bio.

Steamed rice rolls, filled with organic pork meat.



10

牛肉滑腸粉 Cheung Fun al manzo

Cannelloni di riso al vapore, con ripieno di carne di manzo bio.

Steamed rice rolls, filled with organic beef.



10

豉汁蒸排骨 Puntine di maiale alla soia

Puntine di maiale bio con soia nera fermentata. Origine: provincia del Szechuan.

Organic pork cutlets with black soybean sauce. Origin: Szechuan area.



6

牛百葉 Trippa di manzo

Trippa di manzo biologico al vapore, servita con cipolla e zenzero.

Steamed organic beef tripe, served with onion and ginger.



6

鳳爪 Feng Zhuǎ

Zampe di gallina al vapore con soia nera fermentata.

Stewed chicken feet with black soybean sauce.



6

Desserts

洛神花红枣冰淇淋 Dattero, Ibisco, Meringa

Gelato di dattero cinese, biscotto al burro nocciolato, the ibisco, meringa con polvere di rapa rossa.

Chinese date ice cream, butter biscuit, hibiscus tea, meringue with beetroot powder



10

芒果大福 Mochi al mango

Torta di riso glutinoso al mango con scaglie di cocco.

Mango rice cake with coconuts

8

薰小种巧克力蛋糕 Opéra

Torta Opéra al Lapsang Souchong, gelato al the pepe verde di Sezchuan

Lapsang Souchong Opéra cake, tea ice cream, Sezchuan green pepper



12

蘋果撻 Tarte Tatin

Tarte tatin di mela e sedano rapa, gelato alla liquirizia e verbena

Apple and celeriac, liquorice and vervain ice cream



10

奶皇包 Bao alla crema – 1pz

Panino al vapore ripieno di crema all'uovo d'anatra.

Duck egg cream steamed buns.



6

馬拉糕 Ma La Gao

Pan di spagna lievitato al vapore

Steamed sponge cake



6