

C C
U I
C N
I E
N S
A E

中
餐
美
食



NIUDA
RAMEN A MANO

兰州 牛 肉 面



Benvenuti a Niuda! Siamo un ristorante cinese specializzato in noodles.
I nostri tipici noodles provengono da Lanzhou, nel nord-ovest della Cina,
è famosa per la sua zuppa di noodle al manzo. La chiave per un'ottima
zuppa sono i noodles tirati a mano, il Lamian è un tipo di noodle cinese.
Produciamo a mano, i nostri noodles utilizzando farina naturale di alta
qualità, ad alto contenuto di glutine.

Il Lamian è realizzato torcendo, allungando e piegando l'impasto in fili utilizzando il peso dell'impasto. La lunghezza e lo spessore dei fili dipendono dal numero di volte l'impasto è piegato. Questo metodo di preparazione dei noodles, unico al mondo, è diffuso in tutta la Cina. Se sei un fanatico dei noodles come noi, non perderti la zuppa di noodle di manzo di Lanzhou (兰州牛肉面). Super aromatica, piccante e confortante, è uno dei piatti di noodle più popolari in Cina.

ALLERGENI

Regolamento UE 1169/2011 D.LGS. n 109 del 27 gennaio 1992 sezione III - D.LGS. n. 114/2006. I nostri piatti possono contenere allergeni

ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che contengono glutine



Crostacei



Anidride solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Noci



Pesci



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova



Piccante



Surgelati

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie, intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo un dieta vegetariana o vegana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

* Indica l'utilizzo di alcuni ingredienti surgelati.

** Il pesce fresco che viene servito crudo ha subito un trattamento termico di risanamento. Si tiene a precisare che la materia prima è fresca e non surgelata (circolare del Ministero della Sanità numero 10 del 11/03/92 e CE 853/2004).

C
O
N
T
O
R
N
I

S
I
D
E

D
I
S
H
E
S
-
小
菜



凉拌海带丝

Insalata di alghe, carote e

coriandoli

Seaweed, carrot and

coriander salad

4.00€

酸爽白萝卜

Rapa bianca acetata

Pickled turnip

3.50€



毛豆

Edamame

Edamame

3.50€

Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.



拍黃瓜



Insalata di cetrioli e coriandoli
con salsa di soia aceto e arachidi
*Cucumber and coriander salad with
soy sauce, vinegar and peanuts*

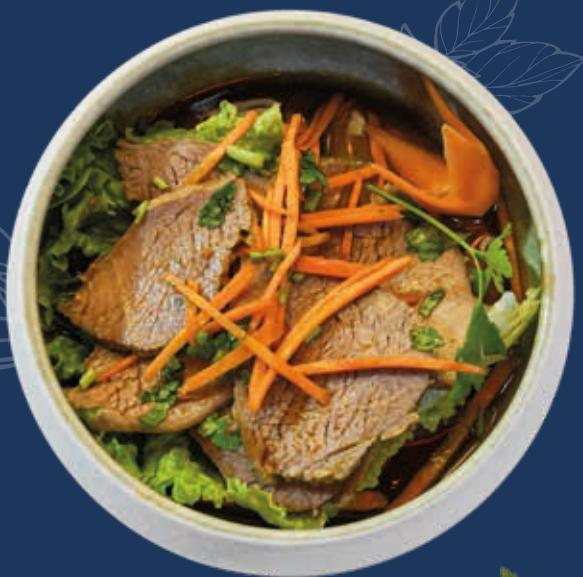
4.00€



涼拌牛肉片

Fettine di manzo marinato
servito freddo
*Marinated beef slices served
cold*

6.00€



涼拌藕片

Insalata di radice di loto
e carote
Lotus root and carrot salad

4.50€



● 茶叶蛋 🍳tea egg

Uovo sodo cinese
"Speziato al te"

Chinese tea egg

1.50€/1pz



● 章鱼小丸子 🍳tea egg

Polpette fritte di polpo
Fried octopus meatballs

5.50€



● 春卷 🍳tea egg

Involtino di primavera
Vegetariano

Vegetable spring rolls

3.50€/3pz



Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.

酥炸平菇

Funghi fritti

pepper and salt mushrooms

7.00€



香酥鸡肉茄盒

Scatola di melanzane con pollo fritto

Eggplant box with fried chicken

7.00€



金丝土豆炸虾球

Gamberetti fritti con patate

Fried shrimp in potatoes

6.50€



自制炸鸡

Pollo fritto

Fried chicken

8.50€



R
A
V
I
O
L
I
D
U
M
P
L
I
N
G
S
-
饺
子



▶ 猪肉饺子 3pz 🍚

Ravioli alla piastra con maiale e verdure 3pz

Grilled dumplings with pork and vegetables

4.00€



4.00€



▶ 牛肉饺子 3pz 🍚

Ravioli di manzo

Beef dumplings

4.50€



▶ 蔬菜饺子 3pz 🍚

Ravioli di verdure

Vegetables dumplings

4.50€

Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.



松提露蘑菇蒸饺

Ravioli al vapore con funghi e tartufo/3pz
Steamed dumplings with mushrooms and
truffle/3pcs

6.50€



虾肉蒸饺

Ravioli al vapore con gamberi/3pz
Steamed dumplings with prawns/3pcs

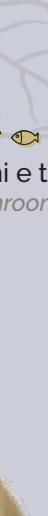
4.50€



鸭肉蒸饺

Ravioli al vapore con anatra pechinese/3pz
Steamed dumplings with Beijing duck/3pcs

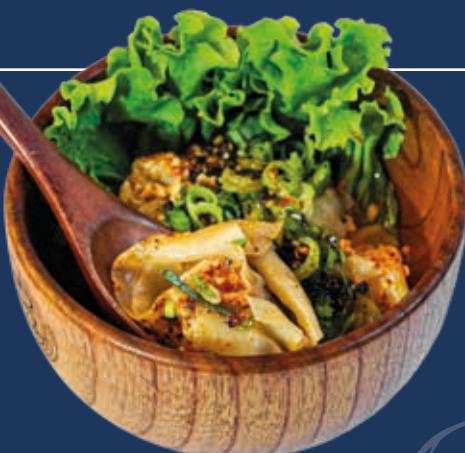
6.00€



红油抄手

Wonton con carne di maiale,
gamberi e coriandoli con olio
rosso piccante e arachidi
Wonton with pork, prawns and
coriander with spicy red oil and
peanuts

7.00€





牛肉包 🥩

Beef Bao - Panino ripieno di manzo bio, castagne d'acqua, cipollotti, salsa piccante sichuanese

Bao stuffed with organic beef, water chestnuts, spring onions, sichuanese hot sauce

3.00€



叉烧包 🥩

Charsiu Bao - Panino al vapore ripieno di maiale bio caramellato

Steamed bao stuffed with organic caramelized pork

3.50€



蔬菜包 🥩

Bao Vegetariano - Panino al vapore ripieno di verdure, funghi e spezie
Steamed bao stuffed with vegetables, mushrooms and spices

3.00€



B
A
O
-
包

黑金芋头包 🍲 🌽 🥔
Black Taro Bao - Bao al carbone vegetale, ripieno di crema di taro (un tubero simile alla patata dolce)
Bao filled with taro cream (a tuber similar to sweet potato)

3.00€



黄油流沙包 🍲 🥐
Bao alla crema - Panino al vapore ripieno di crema pasticcera e tuorlo d'uova d'anatra
Steamed bao filled with custard and duck egg yolk

3.50€

Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.

N
O
O
D
L
E
-

R
A
M
E
N

兰州经典清汤牛肉面 🍜🌾🌶️

Ramen di lanzhou con brodo tradizionale di manzo

Lanzhou traditional beef noodles soup

12.00€

Brodo di manzo, spaghetti freschi fatti a mano, manzo a fette, rapa bianca, cipollotti, coriandoli, olio rosso fatto in casa

Beef broth, fresh handmade noodles, sliced beef, white turnip, spring onions, coriander, homemade red oil



兰州经典红烧牛肉面 🍜🌾🌶️

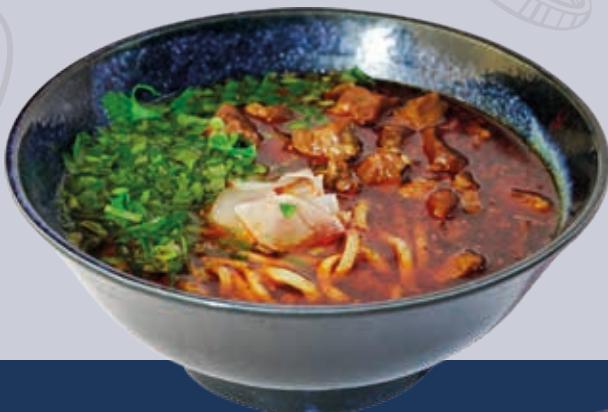
Ramen di lanzhou con brodo di manzo brasato

Lanzhou braised beef noodles soup

13.80€

Brodo di manzo, spaghetti freschi fatti a mano, spezzatini di manzo, rapa bianca, cipollotti, coriandoli, olio piccante di sesamo fatto in casa

Beef broth, fresh handmade noodles, beef stew, white turnip, spring onions, coriander, spicy homemade



蔬菜手工汤面 🍜🌾

Ramen vegetariano con brodo

Vegetable noodles soup

11.00€

Brodo vegetariano, spaghetti fatti a mano verdure miste (cavolo cinese, carote, germogli di soia, funghi), tofu
Vegetarian broth, handmade noodles, mixed vegetables (Chinese cabbage, carrots, soybean sprouts, mushrooms), tofu



I TIPI DI SPAGHETTI



A



B



C



D



E

I CLASSICI TONDI

A spaghetti a 7 tirate

三细

B spaghetti a 6 tirate

二细

C spaghetti a 5 tirate

二柱子

LE TAGLIATELLE

D tagliatelle 6 tirate

韭叶

E tagliatelle 5 tirate

薄宽

Tutti i tipi di spaghetti vengono realizzati a mano con il metodo del tiraggio e della tarsione, la dimensione e lo spessore variano a seconda del numero delle tirate, si possono scegliere tra diverse tipologie.

All types of spaghetti are made by hand using the pull and tarsion method, the size and thickness vary depending on the number of pulls, you can choose from different types.



加蛋

EXTRA UOVO
SODO 1.5€



加牛肉片

EXTRA FETTE
DI MANZO 4.0€



加红烧牛肉粒

EXTRA CUBETTI DI
MANZO BRASATO 5.5€



加蔬菜

EXTRA VERDURE (germogli di
fagiolo, cavolo cinese, carote) 3.5€



加面

EXTRA SPAGHETTI
3.5€



Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.

Spaghetti solo a 6 tirate (Classico B)
Spaghetti only-6pulls (Classic B)



牛肉蔬菜炒面
Ramen saltato di manzo
con uova e verdure
Stir-fried noodles with beef,
eggs and vegetables



11.50€



虾肉蔬菜炒面
Ramen saltato di gamberi
con uova e verdure
Stir-fried noodles with prawns,
eggs and vegetables



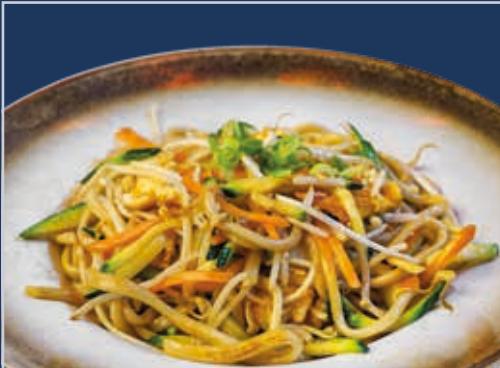
11.50€



鸡肉蔬菜炒面
Ramen saltato di pollo con
uova e verdure
Stir-fried noodles with chicken,
eggs and vegetables



11.50€



蔬菜炒面
Ramen saltato di verdure
e uova
Stir-fried noodles with
vegetables and eggs



11.00€



■ 番茄鸡蛋凉面

Ramen con uovo e pomodoro
Noodles with egg and tomato

Spaghetti freschi fatti a mano, uovo, pomodoro, cipollotti, olio piccante di sesamo fatto in casa

Fresh handmade noodles, egg, tomato, spring onions, spicy homemade sesame oil

11.00€

■ 鸡丝凉面

Ramen con pollo stracciato e salsa piccante
Noodles with spicy shredded chicken

Spaghetti freschi fatti a mano, pollo stracciato, coriandoli, carote, cetrioli, arachidi, olio rosso fatto in casa (gli ingredienti sono freddi, ma i noodles sono caldi.)

Fresh handmade noodles, shredded chicken, coriander, carrots, cucumber, peanuts, homemade red oil (The ingredients are cold, but the noodles are hot.)

12.00€

■ 牛肉蔬菜凉面

Ramen con manzo e verdure
Noodles with beef and vegetables

Spaghetti freschi fatti a mano, manzo a fette, coriandoli, carote, germogli di soia, cetrioli, arachidi, olio piccante di sesamo fatto in casa (gli ingredienti sono freddi, ma i noodles sono caldi.)

Fresh handmade noodles, sliced beef, coriander, carrots, soybean sprouts, cucumber, spicy homemade sesame oil and peanuts (The ingredients are cold, but the noodles are hot.)

11.50€

Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.

R
I
C
E
-
R
I
S
O



鸡排滑蛋盖饭 🍗🍳

Riso con filetto di pollo
fritto, verdure e uova
Rice with fried chicken fillet,
vegetables and eggs

10.00€



卤肉饭 🍗🍳

Riso con maiale
brasato e verdure
Braised pork rice with
vegetables

11.00€



白米饭

Riso bianco
Rice

2.00€

大盤雞 (去骨) ¶¶¶¶

Pollo (disossato) dello xinjiang
xinjiang style chicken

Pollo disossato con le patate,
peperoncino e spezie
*Boneless chicken with potatoes,
chili pepper and spices*

16.00€



炒牛肉 ¶¶¶

Manzo saltato con
le verdure
*Stir-fried beef with
vegetables*

12.00€



手撕鸡 ¶¶¶¶

Pollo stracciato
piccante con coriandolo
servito freddo
*Spicy shredded chicken
with coriander served cold*

8.00€



Tutti gli ingredienti sono facoltativi. Per favore, consulta il nostro personale per maggiori dettagli.
All ingredients are optional. Please consult our staff for further details.

S E C O N D C O U R S E S - 菜



¶ 咕咾肉
Maiale in salsa agrodolce
Sweet and sour pork

8.50€



¶ 椒盐虾
Gamberoni sale e pepe
Prawns salt and pepper

8.50€



¶ 肉沫烧豆腐
Tofu brasato con carne di maiale macinata
Tofu with minced pork

7.50€

肉沫烧茄子

melanzane con
maiale brasato
braised eggplant with pork

8.50€



炒白菜

Cavolo cinese saltato
Stir-fried Chinese Cabbage

6.50€



酸辣土豆丝

Patate agropicante
Sour-spicy potatoes

6.00€



Acqua naturale/frizzante	500ml	2.00€	D	B
Coca cola/coca zero	330ml	3.00€	R	E
Sprite	330ml	3.00€	I	V
Fanta	330ml	3.00€	N	A
Tè limone/pesca	330ml	3.00€	K	N
Lurisia GAZZOSA	275ml	3.50€	S	D
Lurisia CHINOTTO	275ml	3.50€	-	E
Lurisia ARANCIATA	275ml	3.50€	酒水	-

TÈ CALDO 4.50€

三泡台 Tè alle erbe e alla frutta di Lanzhou: *Zucchero di canna, longan, datteri rossi, tè verde, crisantemo, fette di kumquat, bacche di goji*

龙井茶 Lung-ching-green tea: *Gusto leggermente affumicato. La nota di nocciole e castagna, assieme ad vegetale sfumato*

碧螺春 Pi lo chun-green tea: *Aromi fruttati, sapore dolce e retrogusto tonificante.*

铁观音 Tie guanyin-green tea: *Sapore di riso soffiato, orchidea, e nocciole.*

大红袍 Da hong pao-oolong tea: *Il sapore è morbido, ricco, dolce e delicato, con un retrogusto dolce.*

红茶 Black tea: *I sapori vanno dal salato al dolce.*

茉莉花茶 Jasmine tea: *Gelsomino.*

Lanzhou herbal fruit tea: *Brown sugar, longan, red dates, green tea, chrysanthemum, kumquat slices, goji berries*

BIRRE

Heineken	330ml	3.50€
Ichnusa	330ml	3.50€
Asahi	330ml	4.00€
Birra Tsingtao	640ml	5.50€

W C
I A
N R
E T
L A
I S
T -
酒 V
I N I

ROSSI

Chianti geografico

18€
25€

Valpolicella classico allegrin

BIANCHI

Gewurztraminer nals magreid

28€

Greco di tufo ducato sannita

25€

Falamghina sannio ducato sannita

20€

Ribolla gialla dorigo

28€

Lugana le morette

25€

BIANCHI FRIZZANTE

Pinot nero germogli bianchi frizzante monsupello

20€

Chardonnay frizzante ca' balalani

20€



SPUMANTI

Montina Brut

32€

Prosecco Argento Extra Day Val D'oca

20€

Prosecco Rive Di Cobeltardo Val D'oca

25€

VINO AL CALICE

5.00€

DOLCI

C
A
R
T
A
D
O
L
C
I

DOLCI

FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

6.00€

Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.

Mango ice cream with passion fruit sauce.

FLUTE LIMONCELLO

6.00€

Gelato limone con variegatura al limoncello, utilizziamo solo limoni italiani.

Lemon ice cream with limoncello sauce. Only with Italian lemons.

SPAGNOLA

6.00€

Coppa gelato alla panna variegato all'amarena e decorata con ciliegie amarenate.

Dairy ice cream cup with sour cherry sauce and sour cherries.

CREMA E PISTACCHIO

6.00€

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

Custard ice cream cup swined with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios.

CROCCANTE ALLE MANDORLE

6.00€

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellizzate

Hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond

CREMA CATALANA IN COCCIO

6.00€

Crema catalana con zucchero caramellato.

Catalan cream with caramelized sugar.

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

5.00€

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

- Affogato caffè 6.00€
- Affogato liquore 7.00€

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

TARTUFO BIANCO

5.00€

Gelato semifreddo allo zabaione con core di gelato al caffé decorato con granella di meringa.

- Affogato caffè 6.00€
- Affogato liquore 7.00€

A coffee semifreddo core in a Sabayon icecream, with sprinkled with crashed meringue.

D
E
S
E
R
T
-

S
D
C
I
-
甜
点



DOLCI

TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato,
decorato con granella di nocciole e cacao.

Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.

5.00€

• Affogato caffè 6.00€

• Affogato liquore 7.00€

TARTUFO COCCO NOCCIOLA

Gelato al cocco con una golosa salsa alla nocciola e cioccolato,
decorato con scaglie di cocco, granella di meringa e granella di
nocciola pralinata

*Coconut ice cream with a mouth-watering hazelnut chocolate sauce,
decorated with coconut flakes, meringue crumbs, and praline hazelnut
crumbs.*

5.00€

TARTUFO PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio,
decorato con nocciole pralinate e granella di pistacchio.

*Pistachio ice cream with a liquid pistachio core, coated with caramelized
hazelnuts and crushed pistachio.*

5.00€

COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Coconut shell filled with Coconut ice cream.

6.00€

MOCHI ICE CREAM

(cioccolato, tè verde, pistacchio, cocco, vaniglia, mango,
tropical, caramel)

*(chocolate, green tea, pistachio, coconut, vanilla, mango, tropical,
caramel)*

5.50€/2pz

CAFFÈ

Caffè Espresso

1.20€

Caffè Decaffeinato

1.50€

Caffè Ginseng

1.60€

AMARI E LIQUORI

da 3.50€

