

C C 中
U I 餐
C N 美
I E 食
N S
A E



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 una 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.



拍黄瓜



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

4.00€



凉拌牛肉片



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

6.00€



凉拌藕片



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

4.50€





🇨🇳 茶叶蛋 🍴 🌿 🌿 🌿

Uovo sodo cinese
"Speziato al te"

Chinese tea egg

1.50€/1pz



🇨🇳 章鱼小丸子 🍴 🌿 🌿 🌿

Polpette fritte di polpo

Fried octopus meatballs

5.50€



🇨🇳 春卷 🍴 🌿 🌿 🌿

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

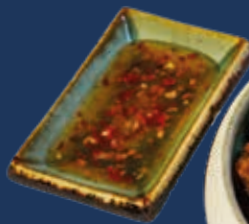
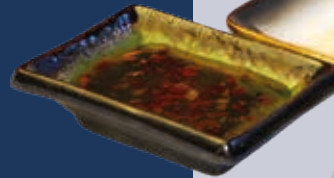
Eggplant box with fried chicken

7.00€



金丝土豆炸虾球 🍷 🍷 🍷
Gamberetti fritti con patate
Fried shrimp in potatoes

6.50€

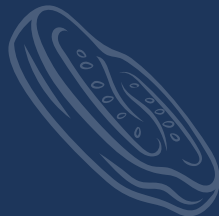


自制炸鸡 🍷 🍷 🍷

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€

鸡肉饺子 3pz 🌾🥬
Ravioli alla piastra con
pollo e verdure 3pz
*Grilled dumplings with
chicken and vegetables*

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€



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€



B
A
O
-
包

B
A
O



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.

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*

N
O
O
D
L
E
-
面

R
A
M
E
N

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*



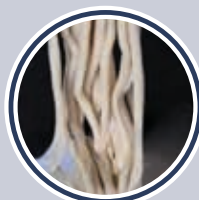
I TIPI DI SPAGHETTI



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 S O
- 盖饭



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€



 大盘鸡 (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.



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€

S
E
C
O
N
D
I
C
O
U
R
S
E
S
-
菜

 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 agropiccante
Sour-spicy potatoes

6.00€



Acqua naturale/frizzante	500ml	2.00€
Coca cola/coca zero	330ml	3.00€
Sprite	330ml	3.00€
Fanta	330ml	3.00€
Tè limone/pesca	330ml	3.00€
Lurisia GAZZOSA	275ml	3.50€
Lurisia CHINOTTO	275ml	3.50€
Lurisia ARANCIATA	275ml	3.50€

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 nocciola 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 nocciola.*

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€

D
R
I
N
K
S
-
酒
水

B
E
V
A
N
D
E
-

ROSSI

Chianti geografico

Valpolicella classico allegrin

18€

25€

BIANCHI

Gewurztraminer nals magreid

Greco di tufo ducato sannita

Falamghina sannio ducato sannita

Ribolla gialla dorigo

Lugana le morette

28€

25€

20€

28€

25€

BIANCHI FRIZZANTE

Pinot nero germogli bianchi frizzante monsupello

Chardonnay frizzante ca' balalani

20€

20€

SPUMANTI

Montina Brut

Prosecco Argento Extra Day Val D'oca

Prosecco Rive Di Cobeltardo Val D'oca

32€

20€

25€

VINO AL CALICE

5.00€

W
I
N
E

L
I
S
T
-
酒

C
A
R
T
A

V
I
N
I



DOLCI

FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.

Mango ice cream with passion fruit sauce.

6.00€

FLUTE LIMONCELLO

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

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

6.00€

SPAGNOLA

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

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

6.00€

CREMA E PISTACCHIO

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.

6.00€

CROCCANTE ALLE MANDORLE

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

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

6.00€

CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.

Catalan cream with caramelized sugar.

6.00€

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

5.00€

• Affogato caffè 6.00€

• Affogato liquore 7.00€

TARTUFO BIANCO

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

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

5.00€

• Affogato caffè 6.00€

• Affogato liquore 7.00€

D
E
S
S
E
R
T
S
-
甜
点

C
A
R
T
A
D
O
L
C
I



DOLCI

TARTUFO CLASSICO 5.00€
Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato,
decorato con granella di nocciole e cacao. • Affogato caffè 6.00€
• Affogato liquore 7.00€
Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.

TARTUFO COCCO NOCCIOLA 5.00€
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.*

TARTUFO PISTACCHIO 5.00€
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.*

COCCO RIPIENO 6.00€
Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Coconut shell filled with Coconut ice cream.

MOCHI ICE CREAM 5.50€/2pz
(cioccolato, tè verde, pistacchio, cocco, vaniglia, mango,
tropical, caramel)
*(chocolate, green tea, pistachio, coconut, vanilla, mango, tropical,
caramel)*

CAFFÈ

Caffè Espresso 1.20€
Caffè Decaffeinato 1.50€
Caffè Ginseng 1.60€

AMARI E LIQUORI da 3.50€

D
E
S
S
E
R
T
S
-
甜
点



