

Antipasto

- 1) Involtino di primavera
- 2) Wanton fritti
- 3) Nuvolette di gamberi
- 4) Verdura agro dolce
- 5) Toast di gamberi con sesamo
- 6) Pollo freddo in vino cinese
- 7) Antipasto di medusa
- 8) Vitello in salsa cinese
- 9) Antipasti assortito freddo
- 10) Maiale arrosto alla cantonese
- 11) Anitra in salsa cinese
- 12) Xiao Mai di gamberi
- 13) Ravioli al vapore
- 13v) Ravioli di verdure al vapore
- 13m) Ravioli misti al vapore
- 14) Ravioli grigliati
- 14v) Ravioli vegetariana grigliati
- 14g) Xiao Mai di gameri grigliati

Zuppe

- 15) Zuppa di wanton
- 16) Zuppa di mais con pollo
- 17) Zuppa di pinne di pesceccane
- 18) Zuppa di verdura con carne
- 19) Zuppa di granchio con asparagi
- 20) Zuppa al lago d'ovest
- 21) Zuppa pechinese agro piccante

Omelette

- 22) Omelette con gamberetti
- 23) Omelette con Zha-Xiao
- 24) Omelette con manzo

Pollo

- 25) Pollo in salsa chili
- 26) Pollo con anacardi
- 27) Pollo con funghi e bambù
- 28) Pollo in salsa curry
- 29) Pollo in salsa agro dolce
- 30) Pollo con peperoni
- 31) Pollo con gamberetti e bambù
- 32) Pollo fritto cinese

- 33) Pollo in salsa di limone
- 34) Pollo con verdura mista

Anitra

- 35) Anitra arrosto con aromi
- 36) Anitra in salsa agro dolce
- 37) Anitra stufato
- 38) Anitra con funghi e bambù
- 39) Anitra con sedano
- 40) Anitra arrosto alla cantonese

Maiale

- 42) Maiale in salsa agro dolce
- 44) Puntine di maiale arrosto con aromi
- 45) Maiale con porri
- 46) Maiale con funghi e bambù
- 47) Maiale con verdure miste
- 48) Maiale con ZA -ZAI (piccante)
- 50) Maiale con germogli di soia
- 51) Maiale all'aroma di pesce

Manzo e Vitello

- 52) Manzo in salsa d'ostrica
- 53) Manzo con funghi e bambù
- 54) Manzo con verdura mista
- 55) Manzo con peperoni
- 56) Fesa di vitello con germogli di soia
- 57) Manzo in salsa curry
- 58) Manzo con sedano
- 59) Fesa di vitello con cipolle
- 60) Fesa di vitello con porri alla piastra

Pesce e Crostacei

- 61) Gamberetti in salsa chili
- 62) Gamberetti in salsa agro dolce
- 63) Gamberetti in salsa curry
- 65) Gamberetti fritti
- 66) Gamberetti con verdure miste
- 68) Gamberoni fritti all'imperiale
- 69) Gamberoni in salsa chili
- 70) Gamberoni con spezie
- 71) Gamberoni con verdure alla piastra
- 73) Calamaro in salsa chili

- 74) Calamaro con peperoni
- 75) Fettine di pesce in salsa agro dolce
- 77) Pesce stufato in salsa chili (intero)
- 78) Pesce stufato con aromi misti (intero)
- 79) Pesce in salsa agro dolce (intero)
- 80) Pesce al vapore (intero)

Verdure

- 83) Verdure miste saltate
- 84) Funghi cinese e bambù
- 85) Verdura di stagione saltata
- 86) Germogli di soia saltati
- 87) Verdura cinese saltata

Tau - Fu

- 88) Tau -fu in salsa chili
- 89) Tau -fu con gamberetti
- 90) Tau -fu stufato in salsa di soia
- 91) Tau -fu in salsa d'ostrica
- 92) Tau -fu crudo

Pasta e Riso

- 93) Riso saltato alla cantonese
- 94) Riso bianco al vapore
- 95) Riso saltato con gamberetti
- 96) Spaghetti di soia con carne
- 97) Spaghetti di soia con verdure miste
- 98) Spaghetti di riso con verdure
- 99) Spaghetti di riso con curry
- 100) Capellini con aromi misti
- 101) Capellini in brodo con carni miste

Le Specialità della Casa

- 102) Pollo alla griglia
- 103) Pollo fritto piccante
- 104) Spiedini di pollo
- 105) Manzo croccante piccante
- 106) Tre delizie alla pentola
- 107) Anitra alla pechinese
- 108) Gamberetti alla piastra
- 110) Gamberetti alla griglia
- 111) Spiedini di gamberetti
- 114) Misto mare alla piastra

- 117) Riso con frutti di mare
- 118) Verdure miste fritte
- 120) Spaghetti con frutti mare alla piastra
- 122) Gnocchi di riso con gamberetti
- 123) Pane Cinese al vapore (2 pz)
- 124) Pane Cinese fritti (2pz)
- 125) Risto con ananas e pinoli
- 126) Riso con verdure miste
- 127) Riso con pollo al curry
- 130) Broccoletti saltati
- 131) Melanzane agro-dolce e piccante
- 151) Manzo agro-dolce e piccante
- 152) Manzo alla Kung Pao (salsa chili)
- 160) Puntine di maiale in agro-dolce
- 161) Maiale alla Kung Paol (salsa chili)

MENU FISSO PER MEZZOGIORNO

Piatto Unico
 + 1/2 Acqua
 + Caffè

TUTTO A EURO 9,50 pers.

Piatto Unico formato da:

- a) Involtino Primavera
- b) Riso alla Cantonese o Bianco
- c) Secondo a Scelta tra:

- 1. Pollo con le mandorle
- 2. Pollo con funghi e bambù
- 3. Pollo fritto cinese
- 4. Maiale in salsa agrodolce
- 5. Maiale in salsa chili
- 6. Maiale con verdure miste
- 7. Gamberetti in salsa agrodolce
- 8. Gamberetti in salsa chili
- 9. Gamberetti in sale e pepe
- 10. Anatra in salsa agrodolce
- 11. Calamaro con peperoni
- 12. Manzo con funghi e bambù

- a) **Si accettano tickets solo al pranzo.**
- b) E' possibile richiedere il piatto unico d'asporto

Orario Cucina : 12:00 – 14:30
 19:00 – 22:30

- * Riposo settimanale: Lunedì Mattino.
- * I prodotti possono essere freschi o surgelati
- * Il prezzo listino stampato in data 18/09/2011



北京飯店
Pechino

Ristorante Cinese dal 1982

TAKE AWAY

Viale Giulio Cesare 5 Como (Italia)
 Tel. 031/27.03.92 Cell. 338 / 87.34.887
 www.pechinosas.com pechino@gmail.com