

Benvenuti da Fei Yun Ge!

I piatti contrassegnati con il simbolo 🍴
sono alcuni dei vostri preferiti.

Coperto a pranzo 1,50€ cad | cena e festivi 2,00€ cad

Antipasti

- Gamberetti con olio d'oliva e limone 9€
- Antipasto misto caldo di gamberi, polpo e salmone affumicato 13€
- Tris di carpaccio di pesce crudo: salmone, tonno e branzino 16€
 - Involtini di carne fritti (2 pezzi) 3€
- 🍴 Involtino primavera (1 pezzo a porzione) 2€
 - Toast di gamberi fritto (contiene grasso animale) 6€
- Insalata con gamberi in salsa della casa 5€
 - Nuvolette di drago 2€
 - Fagottini ripieni di verdura fritti (3 pezzi a porzione) 4€
 - Insalata di alghe wakame 4€
 - Edamame bolliti 4€
 - 🍴 Ravioli di carne al vapore (4 pezzi a porzione) 5€
 - 🍴 Ravioli di carne in padella (4 pezzi a porzione) 5€
- 🍴 Ravioli shao-mai al vapore (classici ravioli di gamberi con piselli, contengono grasso animale) (4 pezzi a porzione) 5,50€
 - Ravioli di verdura al vapore (4 pezzi a porzione) 4€
- 🍴 Ravioli di gamberi e zenzero in pasta di fecola di patate (4 pezzi a porzione) 5,50€
 - 🍴 Brioches di pollo fritte (2 pezzi a porzione) 4,50€
- Raviolo di tonno fritto (1 pezzo a porzione) 3€
 - Pane cinese (al vapore o fritto) (1 pezzo a porzione) 1,30€

Giapponese

- Tartara di tonno 15€
- Tartara di salmone 12€
- Hosu-Maki (rotolini di riso con alghe intorno e pesce crudo) (6 pezzi)
Con salmone 5,50€ / tonno 7€
- Ura-Maki California (rotolini di riso con sesamo, alghe, avocado e salmone crudo) (8 pezzi) 10€
 - Sushi-Nighiri misto (6 pezzi nighiri misti + 6 pezzi hosu-maki salmone) 15€
 - Sashimi misto 22€

Primi

- 92 Tagliolini all'uovo saltati con verdure 4,50€
- 93 Tagliolini all'uovo saltati con gamberi e verdure miste 5,50€
- 94 Tagliolini all'uovo saltati con manzo e germogli di soia 5€
- 🍴 94a Tagliolini sottili alla Fei Yun Ge: saltati con gamberetti, pancetta e verdure 5,50€
- 95 Spaghetti di soia con verdure 4,50€

96 Spaghetti di soia con gamberi e verdure miste 5,50€

97 Spaghetti di soia con manzo piccante e germogli di soia 5€

98 Spaghetti di riso con verdure 4,50€

99 Spaghetti di riso con gamberi e verdure miste 5,50€

99a Spaghetti di riso con manzo e germogli di soia 5€

🍴 100. Spaghetti di riso al curry con carne, gamberi e verdure 5,50€

101 Riso alla cantonese con uova, prosciutto e piselli 3,50€

102 Riso bianco 2€

🍴 106 Gamberetti in salsa chilli con topping di riso soffiato 8€

S12 Gnocchi di riso con verdure 4,50€

Secondi

- 🍴 29 Pollo con le mandorle e bambù 6€
 - 🍴 31 Pollo piccante 5,50€
 - 32 Pollo con verdure 5,50€
 - 33 Pollo al curry 5,50€
- 34 Bocconcini di pollo fritti in pastella 5,50€
 - 35 Pollo al limone 6€
- 38 Bocconcini di pollo fritti in salsa agrodolce 5,50€
- 39 Petto di pollo fritto in salsa agro-piccante dello chef, con peperoni e cipolla tritati 6€
 - A19 Pollo con zenzero giapponese in salsa agrodolce 6,50€
 - Pollo con carciofi freschi 8,00€
- 🍴 40a Anatra frita con salsa piccante 7,00€
- 42 Anatra frita con salsa agrodolce al mandarino 7,00€
 - Anatra saltata con porro e poco peperoncino 7,00€
- 44 Bocconcini di maiale in salsa agrodolce 5,50€
- 45 Maiale con bambù e funghi 5,50€
 - 🍴 Maiale piccante con peperoni e peperoncini marinati in grappa 6,00€
- 🍴 Straccetti di maiale in salsa agropiccante, con zenzero, cipollotti, aglio e germogli di soia 6,50€
- Pancetta di maiale morbidissima stufata in salsa di soia dolce 8,00€
 - 54 Manzo con cipolle 7€
 - 56 Manzo piccante 7€
 - 59 Manzo alla piastra 8€
- Manzo alla piastra con funghi porcini 13€
 - 🍴 S9 Manzo in salsa agrodolce alla Fei Yun Ge 8€
- 🍴 S17 Manzo piccante saltato con soia nera, aglio e verdure 7,50€
 - Manzo con zenzero e cipollotti 8€
 - 61 Gamberetti in salsa chili 7€
 - 69 Gamberetti alla piastra 8,50€
 - 65 Gamberetti fritti in pastella in salsa agrodolce 7€
- Gamberetti sale e pepe con cipolle, peperoni e arachidi 7€
- Calamari con zenzero, cipollotti e poco peperoncino 9,50€
- 🍴 Branzino al vapore con zenzero e cipollotti, bagnato in salsa di soia 13-15€

- Branzino con carciofi 15-16€
- Calamari fritti 10€
- Alici fritte 9€
- ☛ Alici fritte in salsa agropiccante 9,50€
- Misto pesce fritto di mare 13€
- ☛ Melanzane fritte in salsa agropiccante con manzo tritato, cipollotti e zenzero 6,00€
- Tofu fritto con bambù, verdure e funghi cinesi 5,00€
- ☛ Ma Pou Tofu: tofu stufato piccante con trita di manzo e cipollotti 6,00€
- 89 Misto di verdure saltate 4,50€
- Cavolo cinese saltato 5,50€
- (aggiunta facoltativa di aglio e/o peperoncino)
- 91 Zucchine fritte 4,50€
- Carciofi freschi fritti 5,50€
- Fiori di zucca fritti 5,50€

Dolci e Bevande

- Mango fresco 6,00€ (importato via aereo)
- Ananas fresco 4,50€
- Gelato cinese 4,00€ (3 gusti a scelta tra riso, rosa, lychees e tè verde)
- Crepes cinese fritta (ripiena di marmellata di fagioli rossi) 5€
- Mochi gelato 5,50€ + extra 2€ cad
- (3 pezzi a porzione, a scelta tra mango, vaniglia, cioccolato, cocco, passion fruit e caramello salato)
- Gelato fritto 4,50€
- Lychees sciropati 4€
- Torta della nonna 5€
- Torta al cioccolato 5€
- Tiramisù 5€
- Tartufo al pistacchio con granella di pistacchi 5€
- Tartufo nero, tartufo bianco, torroncino 4€
- Cocco ripieno, limone ripieno 4,50€

Nuova sezione "Cose dolci" del Ristorante Fei Yun Ge (6,50€ cad)

- Coso dolce al cioccolato:** tris di cioccolati su biscuit al cacao.
- Coso dolce alla frutta esotica:** mousse al mango e frutto della passione, dadolata di frutta fresca su biscotto sablè al cacao.
- Coso dolce al tè:** mousse al gelsomino e tè matcha, pan di spagna, ripiena di fagioli Atzuki, perle di succo di mango e guava su un biscotto di frolla al cacao.
- Coso dolce al pistacchio & nocciola:** bavarese al pistacchio ripiena di mousse alla nocciola, con cuore di salsa alla nocciola e granella croccante, su biscuit al cacao.

- Amaro 3€
- Grappa cinese 2,50€
- Acqua minerale (litro 3,50€, mezzo litro 2€)
- Birra grande 5€ (Heinekein, Moretti e TsingTao 66cl)
- (Asahi 50 cl)
- Birra piccola 3€ (Heinekein, Moretti)
- Bibite analcoliche (coca cola, sprite, fanta, tè pesca, tè limone) 33 cl 2,50€
- Vino della casa (bianco fermo e rosso)
- (quartino 3,50€, mezzo litro 5,50€ e litro 8,50€)
- Calice di vino in bottiglia 4,50€

Carta dei vini

- Falanghina, Feudi di San Gregorio 22€
- Greco di Tufo, Claudio Quarta 22€
- ½ Greco di Tufo, Livia Antica 10€
- Pinot Grigio delle Venezie, Italo Cescon 20€
- ½ Pinot Grigio delle Venezie, Italo Cescon 10€
- Vermentino di Toscana, Campo alle Comete 20€
- Vermentino di Gallura, Grogantinu 20€
- Madre Manzoni, Italo Cescon (bio) 30€
- Muller Thurgau, Cavit 15€

- Chardonnay frizzante Il Coppo, Giorgi 14€
- Pinot Nero vinificato bianco, Giorgi 18€
- Prosecco Valdobbiadene Superiore, Foss Marai Cardinal 22€
- ½ Prosecco Valdobbiadene, Corner 12€
- Muller Thurgau frizzante, Cavit 15€

- Chianti Colli Senesi, Geografico 18€
- ½ Chianti, Torre delle Grazie 10€
- Aska Bolgheri, Banfi 22€
- Montepulciano D'Abruzzo, Illuminati 18€
- ½ Montepulciano D'Abruzzo, Cantina Tollo 10€
- Merlot (Veneto), Italo Cescon 19€
- Otrè primitivo, Cantina Teanum 20€
- Moros, Claudio Quarta 35€
- Nebbiolo d'Alba, Fratelli Giacosa 16€