

Fei Yun Ge

restaurant since 1987



www.ristorantefeiyinge.it
Via Melchiorre Gioia 141, Milano
Instagram: ristorante_feiyinge

ALCUNE INFORMAZIONI PRIMA DI ORDINARE.

Di seguito gli allergeni presenti nei nostri prodotti. Si invita la gentile clientela ad informare sempre e comunque lo staff di eventuali allergie in fase di ordinazione. Non siamo in grado di garantire zero contaminazione.

Below are the allergens present in our products. Kind customers are invited to always inform the staff of any allergies during the ordering phase. We cannot guarantee zero contamination.

1. Glutine / *gluten*
2. Crostacei / *crustaceans*
3. Uova / *eggs*
4. Pesce / *fish*
5. Arachidi / *peanuts*
6. Soia / *soy*
7. Latte o derivati / *milk or milk products*
8. Frutta a guscio / *nuts*
9. Sedano / *celery*
10. Senape / *mustard*
11. Semi di sesamo / *sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti / *sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini / *lupines*
14. Molluschi / *molluscs*

I prodotti quali: pollo, anatra, gamberi e calamari sono congelati all'origine.

Tutti i prodotti serviti crudi sono stati abbattuti e trattati secondo regole HACCP.

Products such as chicken, duck, shrimp and squid are frozen at source.

All products served raw were cut down and treated according to HACCP rules.

SERVIZIO E COPERTO / SERVICE AND COVERED:

1,50€ - pranzo feriale / *weekday lunch*

2,00€ - sera e festivi / *evenings and holidays*

ANTIPASTI

1. Carpaccio crudo misto di branzino, salmone e tonno, condito con sale, pepe, limone e olio d'olive 20€ (soggetto a disponibilità) ⁽⁴⁾

Raw carpaccio mixed with sea bass, salmon and tuna, seasoned with salt, pepper, lemon and olive oil

2A. Tartara di tonno (con olio, limone, pasta di avocado e salsa di soia) 16€ (soggetto a disponibilità) ^(1,4,6)

Tuna tartare (with oil, lemon, avocado paste and soy sauce)

2B. Tartara di salmone (con olio, limone, pasta di avocado e salsa di soia) 14€ (soggetto a disponibilità) ^(1,4,6)

Salmon tartare (with oil, lemon, avocado paste and soy sauce)

2C. Gamberetti cotti con olio d'oliva e limone 11€ ⁽²⁾

Shrimp cooked with olive oil and lemon

3. Involtini fritti di carne (2 pz) 3€ ^(1,6,9,11,14)

Fried meat rolls

4. Involtino primavera (1 pz) 2€ ⁽¹⁾ (consigliato 1 pezzo a persona)

Spring roll

6. Toast di gamberi fritto (4 pz) (contiene grasso animale) 6€ ^(1,2,6,11,14)

Fried shrimp toast

8. Insalata con gamberi in salsa della casa agrodolce 6€ ^(2,10)

Salad with prawns in sweet and sour house sauce

13. Nuvolette di drago 2,50€ ⁽²⁾

Shrimp chips

13A. Fagottini ripieni di verdura fritti (3 pz a porzione) 4€ ^(1,6)

Fried Vegetable Stuffed Bundles

13B. Insalata di alghe wakame 4€ ⁽¹¹⁾

Wakame seaweed salad

13C. Edamame 4€

Edamame

17A. Brioches di pollo fritte (2 pz a porzione) 4,50€ ^(1,6,14)

Fried chicken brioches

17B. Raviolo di tonno al curry fritto (1 pz a porzione) 3€ ^(1,2,4,6,14)

Fried curry tuna ravioli

I RAVIOLI DEL FEI YUN GE, FATTI IN CASA

14. Ravioli di carne al vapore (4 pz) 5,50€ ^(1,6,11,14)

Steamed pork dumplings

15. Ravioli di carne in padella (4 pz) 6€ ^(1,6,11,14)

Pan fried pork dumplings

16. Ravioli di gamberi shao-mai al vapore (classici ravioli di gamberi con piselli - contengono grasso animale) (4 pz) 6€ ^(1,2,11,14)

Steamed shrimps shao-mai dumplings (contains pork meat)

17. Ravioli di verdura al vapore (4 pz) 5€ ^(1,6,9,11)

Steamed vegetable dumplings

18. Ravioli di gamberi e zenzero in pasta d'orzo e fecola di patate (4 pz) 6€ ^(1,2,11,14)

Steamed ginger and shrimps dumplings

PRIMI

92. Tagliolini all'uovo saltati con verdure 5,50€ ^(1,3,6,12,14)

Fried egg noodles with vegetables

93. Tagliolini all'uovo saltati con gamberi e verdure 6,50€ ^(1,2,3,6,12,14)

Fried egg noodles with shrimps and bean sprouts

94. Tagliolini all'uovo saltati con manzo e germogli di soia 6€ ^(1,3,6,12,14)

Fried egg noodles with beef and bean sprouts

94A. Tagliolini sottili al modo Fei Yun Ge, con pancetta, gamberetti e verdure 7€ ^(1,3,6,12)

Fei Yun Ge's fried noodles with ham, shrimps and lettuce

95. Spaghetti di soia con verdure 5,50€ ^(1,6,12)

Soy noodles with vegetables

96. Spaghetti di soia con gamberi e verdure 6,50€ ^(1,2,3,6,12)

Soy noodles with shrimps and vegetables

97. Spaghetti di soia con manzo piccante e germogli di soia 6€ ^(1,3,6,12)

Soy noodles with hot beef and bean sprouts

97A. Spaghetti di soia piccanti con maiale tritato e germogli di soia 6€ ^(1,6,12,14)

Spicy soy noodles with pork and bean sprouts

98. Spaghetti di riso con verdure 5,50€ ^(1,6,12)

Rice noodles with vegetables

99. Spaghetti di riso con gamberi e verdure 6,50€ ^(1,2,3,6,12)

Rice noodles with shrimps and vegetables

99A. Spaghetti di riso con manzo e germogli di soia 6€ ^(1,6,12)

Rice noodles with beef and bean sprouts

100. Spaghetti di riso al curry con gamberi, carne, uova e verdure 7€ ^(1,3,6,12)

Curry rice noodles with meat, shrimps, eggs and vegetables

106. Gamberetti in salsa chilli con topping di riso soffiato 10€ ^(1,2,3,6,7,12)

Shrimps in chili sauce with a topping of crispy rice

S12. Gnocchi di riso con verdure 6€ ^(1,6,12)

Rice gnocchi with vegetables

CARNE

29. Pollo con le mandorle e bambù 7€ ^(1,3,6,8,12,14)

Chicken with almonds and bamboo shoots

31. Pollo piccante con verdure 6,50€ ^(1,3,6,12,14)

Spicy chicken with vegetables

32. Pollo con verdure 6,50€ ^(1,3,6,12,14)

Chicken with vegetables

33. Pollo al curry 6,50€ ^(1,3,6,12,14)

Curry chicken

34. Bocconcini di pollo fritti in pastella 6€ ^(1,3,6,12,14)

Fried chicken nuggets

35. Petto di pollo fritto in salsa agrodolce al limone 7,50€ ^(1,3,6,12,14)

Fried chicken breast in sweet and sour lemon sauce

38. Bocconcini di pollo fritti in salsa agrodolce, con ananas e piselli 6,50€ ^(1,3,6,12,14)

Chicken bites fried in sweet and sour sauce, with pineapple and peas

39. Petto di pollo fritto in salsa agro-piccante dello chef,
con peperoni e cipolla 7,50€ ^(1,3,6,12,14)

Chicken breast fried in the chef's sour-spicy sauce, with chopped peppers and onion

A19. Pollo con zenzero giapponese in salsa agrodolce 7,50€ ^(1,3,6,12,14)

Chicken with Japanese ginger in sweet and sour sauce

40. Anatra fritta 8€ ^(1,6)

Fried duck

40A. Anatra fritta con salsa piccante 8€ ^(1,3,6,12,14)

Fried duck with spicy sauce

42. Anatra fritta con salsa agrodolce al mandarino 8€ ^(1,3,6,12,14)

Fried duck with sweet and sour mandarin sauce

41A. Anatra saltata con porro e poco peperoncino 8€ ^(1,3,6,12,14)

Duck with big onions and chili

44. Bocconcini di maiale in salsa agrodolce, con ananas e piselli 6,50€ ^(1,3,6,12,14)

Sweet and sour pork

45. Maiale con bambù e funghi 7€ ^(1,3,6,12,14)

Pork with bamboo shoots and chinese mushrooms

46. Maiale piccante con peperoni e peperoncini marinati in grappa 7€ ^(1,3,6,12,14)

Spicy pork with green peperoni and peppers marinated in grappa

47. Straccetti di maiale agropiccante, con zenzero, cipollotti,
germogli di soia e aglio 7,50€ ^(1,3,6,12,14)

Scraps of stinging pork, with ginger, onions, sprouts of soybeans and garlic

48. Pancetta di maiale morbidissima stufata in salsa di soia

(servita con cotenna e grasso) 8,50€ ^(1,3,6,12,14)

Shanghai pork belly

56. Manzo piccante, con cipolla e peperoncini friggirelli tritati 8€ ^(1,3,6,12,14)

Spicy beef, with onion and chopped fried chilli peppers

59. Manzo alla piastra cinese con salsa di soia, funghi e verdure miste 9€ ^(1,3,6,12,14)

Sauteed beef with vegetables served on hot board

59A. Manzo alla piastra cinese con salsa di soia e funghi porcini 14€ ^(1,3,6,12,14)

Sauteed beef with italian mushrooms served on hot board

S9. Manzo servito su piastra in salsa agrodolce alla Fei Yun Ge 9€ ^(1,3,6,12,14)

Sauteed beef with Fei Yun Ge's special sweet and sour sauce

S17. Manzo piccante saltato con soia nera, aglio e verdure 9€ ^(1,3,6,12,14)

Spicy beef with black soy beans and vegetables

S22. Manzo stufato alla Fei Yun Ge, con cipolle, semi di sesame e sakè 9€ ^(1,3,6,11,12,14)

Sauteed beef the Fei Yun Ge mode, with onions, sesame seeds and sakè

PESCE

61. Gamberetti in salsa chili 8€ ^(1,2,3,6,12)

Shrimps with chili sauce

64. Gamberetti fritti in pastella 8€ ^(1,2,3,6)

Batter fried shrimps

65. Gamberetti fritti in pastella in salsa agrodolce 8€ ^(1,2,3,6,12)

Batter fried shrimps in sweet and sour sauce

67. Gamberetti sale e pepe con cipolle, arachidi e peperoni 8€ ^(1,2,3,6,8,12)

Crispy shrimps with salt and peper, onions, green peperoni and peanuts

69. Gamberetti alla piastra con salsa di soia, verdure e funghi 9€ ^(1,2,3,6,12,14)

Sauteed shrimps with vegetables served on hot board

71. Calamari alla griglia 11€ ^(2,3,6)

Grilled squid

72. Calamari con zenzero, cipollotti e poco peperoncino 11€ ^(1,2,3,6,12)

Squid with ginger, big onions and chili

73. Calamari fritti 11€ ^(1,2,3,6)

Fried squid

74. Misto di pesce fritto 15€ ^(1,2,3,6)

Fried mix seafood

76. Branzino al vapore con zenzero e cipollotti, bagnato

in salsa di soia speciale 15-20€ ^(1,6)

Steamed sea bass with ginger and onions, wet in special soy sauce

77. Filetto di branzino in umido con carciofi 17-22€ ^(1,2,6,12)

Stewed sea bass fillet with artichokes

78. Alici diliscate fritte in salsa agropiccante 11€ ^(1,6,12)

Diluted anchovies fried in spicy sauce

79. Alici diliscate fritte 10€ ⁽¹⁾

Diluted anchovies fried

S80. Orata stufata alla Shanghai (su ordinazione) 100€/kg ^(1,2,6,12)

Baked sea bream Shanghai style (on order)

S81. Astice (intero) sale e pepe (su ordinazione) 100€/kg ^(1,2,12)

Lobster (whole) salt and pepper (to order)

S82. Cozze piccanti con zenzero e cipollotti 13€ (soggetto a disponibilità) ^(6,13,14)

Spicy mussels with ginger and onions

VERDURE

84. Ma Pou Tofu: tofu stufato piccante con trita di manzo, cipollotti, zenzero e pepe di sichuan 6,50€ (possibile variante senza carne) ^(1,6)

Spicy stewed tofu with chopped beef, onions, ginger and sichuan pepper

84A. Melanzane fritte in salsa agropiccante con manzo tritato, cipollotti e zenzero 6,50€ (possibile variante senza carne) ^(1,6)

Fried aubergines in spicy sauce with chopped beef, onions and ginger (possible variant without meat)

84B. Cavolo cinese saltato 6€ (con aggiunta di aglio e peperoncino) ⁽⁶⁾

Pakchoi (available with additional garlic and chilli)

85. Tofu fritto con bambù, funghi cinesi e verdure 5,50€ ^(1,6)

Fried tofu with bamboo, Chinese mushrooms and vegetables

CONTORNI.

89. Misto di verdure saltate 5€ ⁽⁶⁾

Mixed sautéed vegetables

91. Zucchine fritte 5€ ^(1,3)

Fried courgettes

91A. Fiori di zucca fritti 5,50€ ⁽¹⁾

Fried pumpkin blossoms

101. Riso alla cantonese, con uova, prosciutto e piselli 4,50€ ⁽³⁾

Cantonese rice, with eggs, ham and peas

102. Riso bianco 2€

White rice

I VINI

Il vino è sempre stata una mia personale passione. E per questo, ho sempre desiderato servire prodotti selezionati con attenzione alla qualità e alla varietà di gusto.

Ed eccoci qua, con una piccola selezione a voi dedicata.

Alessandro

BIANCHI

Pinot Bianco DOC, Tramin 22€ *Trentino-Alto Adige*

Pinot Grigio DOC, Tramin 22€ *Trentino-Alto Adige*

½ Pinot Grigio DOC, Tramin 14€ *Trentino-Alto Adige*

Pinot Grigio DOC, Italo Cescon 21€ *Veneto*

Falanghina, Feudi di San Gregorio 22€ *Campania*

Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio 25€ *Campania*

Pecorino Terre di Chieti, Spinelli 18€ *Abruzzo*

Lugana Imperiale, Monte Cicogna 24€ *Lombardia*

FRIZZANTI

Franciacorta Saten, Lantieri 40€ *Lombardia*

Prosecco Extra Dry Prosecco Superiore, Fratelli Bortolin 24€ *Veneto*

Otello Malvasia 1813 frizzante, Ceci 18€ *Emilia-Romagna*

Pinot Nero vinificato bianco, Giorgi 18€ *Lombardia*

Otello Nero di Lambrusco 1813, Ceci 18€ *Emilia-Romagna*

ROSSI

Pinot Nero DOC, Donati Marco 23€ *Trento*

Teroldego Sangue Di Drago, Donati Marco 40€ *Trento*

Merlot veneto, Italo Cescon 20€ *Veneto*

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Marramiero 20€ *Abruzzo*

Montepulciano d'Abruzzo Riserva, Marramiero 40€ *Abruzzo*

Primitivo di Manduria DOP, Monte dei Cocci 20€ *Puglia*

Chianti Colli Senesi, Geografico 16€

Lucente, Tenuta Luce 45€ *Toscana*

Perpiero - Tenuta Moraia 90€ *Toscana*

Maurizio Zanella - Ca del Bosco 90€ *Lombardia*

BEVANDE

Acqua minerale (grande 3,50€, piccola 2€)

Birra grande 5,50€

(TsingTao e Heineken 66cl)

(Asahi e Ichnusa Non filtrata 50cl)

Birra piccola 3€ (Heineken)

Bibite analcoliche 2,50€ (coca cola, coca cola zero, sprite, fanta, tè pesca, tè limone)

Tè caldo 2€ cad (gelsomino, tè verde)

Calice di vino 7€

Vino della casa (bianco, rosso) (quartino 5€, mezzo litro 8€ e litro 14€)

I NOSTRI DOLCI

Mango fresco 6/8€ (*soggetto a disponibilità*)

Ananas fresco 5€

Gelato cinese 5€ (3 gusti a scelta tra rosa, riso, lychees e tè verde)

Crepes cinese fritta ripiena di marmellata di fagioli rossi 5,50€

Gelato alla crema fritto 5€

Mochi gelato 5,50€ (3 pz) + extra mochi 2€ cad

Lychees sciropati 4,50€

Torta della nonna 5€

Torta al cioccolato fondente 5,50€

Tiramisù 5€

Tartufo nero, tartufo bianco, torroncino 5€

Cocco ripieno, limone ripieno 5€

LE NUOVE "COSE DOLCI" DEL FEI YUN GE

Le nuove "cose dolci" è una selezione di monoporzioni da pasticceria.

"Coso dolce" al cioccolato: tris di cioccolati su biscuit al cacao 6,50€

"Coso dolce" alla frutta esotica: mousse al mango e frutto della passione, dadolata di frutta fresca su biscotto sablè al cacao 6,50€

"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 6,50€

CAFFETERIA

Caffè 1,50€

Amaro 3/5€

Grappa cinese 2,50€

Whisky 4/7€

Sakè caldo

- Teiera piccola 4,5€

- Teiera grande 8€

TI RINGRAZIAMO PER LA VISITA!

Visita il nostro sito web www.ristorantefeiyinge.it
per condividere con noi la tua esperienza:
per noi è molto importante!

Seguici su Instagram:
[@ristorante_feiyinge](https://www.instagram.com/ristorante_feiyinge)