


# JIAOZI

## RAVIOLERIA CINESE





VIA SAN FELICE 86/B - BOLOGNA

 MARTEDI' - SABATO, 12-14.30 / 18.30-22.00

 **351 7615761** (anche Whatsapp)

 **餃子 JIAOZI - RAVIOLI FATTI A MANO \***

**ZHU 猪 - I CLASSICI (5 pz)**   € 5,50

Ripieni di pancetta di maiale, cavolo cappuccio e cipollotto  
(filled with pork belly, cabbage and spring onions)

**NIU 牛 (5 pz)**   € 6,00

Ripieni di manzo, porro e funghi Shitake  
(filled with beef, leek and Shitake mushrooms)

**XIA 虾 (5 pz)**   € 6,00

Ripieni di gamberi  
(filled with shrimps)

**SHU 蔬 (5 pz)**    € 5,50

Ripieni di cavolo cappuccio, carote, funghi Mu Ehr, funghi Shitake, cipollotto  
(filled with cabbage, carrots, Mu Ehr mushrooms, Shitake mushrooms, spring onions)

**MIX JIAOZI (4 pz)** € 5,00

1 raviolo per ogni tipo (Zhu + Niu + Xia + Shu)



Utilizziamo solo carni e verdure fresche lavorate da noi. Tutti i nostri piatti sono fatti a mano, senza glutammato (MSG) nè conservanti.

### EXTRA - NON SOLO RAVIOLI

**BAN MIAN 拌面 \*** € 7,00

Noodles all'uovo fatti in casa con ragù di maiale e funghi Shitake, spinaci e cipollotto  
(homemade egg noodles with pork and Shitake meat sauce, spinach and spring onion)



**BAN MIAN VEGETARIANI 素拌面\*** € 7,00

(ANCHE IN VERSIONE VEGANA SU RICHIESTA)

Noodles all'uovo fatti in casa con crema di arachidi e sesamo, spinaci, carote, cipollotto e arachidi tostate  
(homemade egg noodles with peanut and sesame cream, spinach, carrot, spring onions and roasted peanuts)



**HUANG GUA 黄瓜**     € 3,00

Insalata di cetrioli con vinaigrette agrodolce profumata all'olio di sesamo  
(cucumber salad with sweet and sour vinaigrette and sesame oil)



**SALSE RAVIOLI**   
fatte in casa da noi

● SOIA E OLIO DI SESAMO    ● AGRODOLCE

● SOIA E AGLIO   ● AGROPICCANTE

\* Prodotto lavorato fresco e abbattuto a -18°C.







## RAVIOLI CONGELATI


da cucinare a casa




Tutta la bontà dei nostri ravioli,  
comodamente a casa tua!

Bastano pochi minuti, in padella o in vaporiera.

**ZHU** 猪 – I CLASSICI (8 pz)   € 7,00

**NIU** 牛 – MANZO (8 pz)   € 7,50

**XIA** 虾 – GAMBERI (8 pz)   € 7,50

**SHU** 蔬 – VERDURE (8 pz)    € 7,00

**MIX JIAOZI** (8 pz - due per tipo) € 7,50

**Conservazione:** Prodotto artigianale lavorato fresco e abbattuto crudo a -18°C, conservare in freezer a -18°C.

**Cottura a vapore:** posizionare i ravioli (direttamente da surgelati) nella vaporiera, leggermente distanziati tra loro, e cuocere per 12 min.

**Cottura in padella:** scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio di semi, posizionare i ravioli da surgelati leggermente distanziati e aggiungere 50 ml di acqua ogni 4-5 ravioli, mettere il coperchio e cuocere a fuoco medio-basso per 12 min. Togliere il coperchio e lasciare evaporare l'acqua in eccesso finché si forma una crosticina croccante.

## DOLCI

**TANG YUAN** 干吃汤圆 (2 pz) € 3,50

Palline di riso glutinoso ripiene di (*glutinous rice balls filled with*):

- Nutella e ricoperti di cocco rapé    
(*Nutella and grated coconut*)

**OPPURE / OR**

- sesamo nero dolce e ricoperti di sesamo bianco (*sweet black sesame and white sesame*)  

## BEVANDE - DRINKS

**ACQUA Nat. / Frizz. WAMI** lattina 0,44 l € 1,50

WAMI canned Still / Sparkling water - 0,44 lt

**BIBITE 0,33 l** € 2,50

Soft drinks 0.33 lt

**THE' CALDO / INFUSI OrTea?™** € 3,00

Hot tea

**BIRRA CINESE TSINGTAO 0,33 l** € 3,00

Tsingtao Chinese beer - 0,33 lt

**BIRRA CINESE TSINGTAO 0,64 l** € 5,00

**BIRRA ARTIGIANALE LZO™ 0,33 l** € 5,00

## LEGENDA ALLERGENI

 ARACHIDI

 SEDANO

 FRUTTA A GUSCIO

 LATTICINI

 SOIA

 CROSTACEI

 SENAPE

 UOVA

 LUPINI

 MOLLUSCHI

 GLUTINE

 SOLFITI

 PESCE

 SESAMO

 VEGETARIANO