

# RAW BAR

## **TUNA TARTARE** TARTARE DI TONNO

Cucumber, green onion, yuzu cream, crispy paper. FR. 24,50  
Cetriolo, cipolle verdi, salsa yuzu, pasta sfoglia croccante.

---

## **YELLOWTAIL TARTARE** TARTARE DI HAMACHI

Mango, avocado, ginger, green onion. FR. 23,50  
Mango, avocado, zenzero, cipolle verdi.

---

## **SALMON TARTARE** TARTARE DI SALMONE

Cucumber, sour cream, dill, red caviar. FR. 23,50  
Cetriolo, panna acida, aneto, caviale rosso.

---

## **YUKHOE (RAW KOREAN BEEF)** MANZO COREANO CRUERO 25

Korean bbq sauce, pear, pinenuts, walnuts.  
Salsa barbeque coreana, pera, arachidi, noci.

---

## **GUACAMOLE FOR TWO (PRICE PER PERSON)**

GUACAMOLE PER DUE (PREZZO A PERSONA) FR. 14,50  
Served with nachos and dried onion.  
Servita con nachos e cipolle croccanti.

---

## **PARQ SALAD** INSALATA PARQ

Burned avocado and tomato, mango and mescal ice. FR. 11  
Avocado e pomodoro scottato, mango, granita di mescal.





## RAW BAR

### TATAKI

- Orata: apple chutney, yuzu-ponzu dressing. FR. 22,50  
Orata: chutney di mele, condimento con salsa yuzu-ponzu.  
Red Mullet: yellow pepper, ponzu dressing. FR. 22,50  
Triglia: peperoni rossi e gialli, condimento con salsa ponzu.

### USUZUKURI

- Seabass: Fennel and asparagus "sofrito". FR. 21,50  
Branzino: finocchio e soffritto di asparagi.  
Sea bream: chillie "sofrito", red pepper dressing. FR. 21,50  
Orata: soffritto di chili, salsa di peperone rosso al forno.  
Tuna: Tomato sofrito, corn and nori. FR. 24,50  
Tonno: soffritto di pomodoro, mais e alga nori.

### CEVICHE

- Corvina: yellow pepper, kafir lime, corn. FR. 24,50  
Ombrina: peperone giallo, mais, kafir lime.  
Tuna: jalapeno tiger milk, cucumber, shallo. FR. 25,50  
Tonno: tiger milk, cetriolo, scalagno.  
Salmon: Rocoto tiger milk, celery, wasabi. FR. 22,50  
Salmone: Rocoto tiger milk. sedano, wasabi.

# TOKYO TO LIMA

**LAMB TACO TACO DI AGNELLO** FR. 16  
Annatto lamb, pico de gallo, guacamole and spicy sauce.  
Taco di agnello piccante, guacamole e pico de gallo.

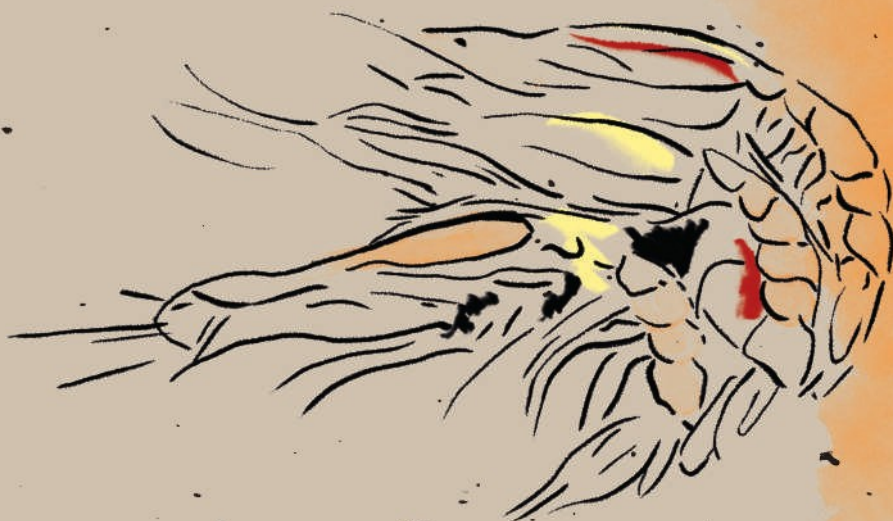
---

**SPRING ROLLS INVOLTINO PRIMAVERA**  
500 Pork with vegetables. FR. 9,50  
500 Maiale e verdura.  
501 Chicken with vegetables. FR. 9,50  
501 Pollo e verdura.  
502 Vegetables. FR. 9,50  
502 Verdura.

---

**FRESH ROLLS INVOLTINO FRESCO**  
Shrimp: Cucumber, avocado, mint, rice noodles. FR. 13,50  
Gamberi: Cetriolo, avocado, menta, spaghetti di riso.  
California: Snow crab, cucumber, avocado, rice noodles FR. 13,50  
California: Granchio, cetriolo, avocado, spaghetti di riso.  
Veggie: Cucumber, avocado, tomato, bell pepper, mint FR. 13,50  
Vegetariano: Cetriolo, avocado, pomodori, peperoni, menta.





# STONE & FIRE

**FIRE PRAWNS GAMBÈRI** FR. 25,50  
Grilled prawns, romanesco sauce.  
Gamberoni grigliati, salsa di peperoni.

**RED MULLET TRIGLIA** FR. 25,50  
Grilled red mullet, charred leeks, curry sauce.  
Triglia grigliata, porri carbonizzati, salsa curry.

**SALT AND PEPPER SQUID CALAMARI SALE E PEPE** FR. 23  
Deep fried squid, lime, green onion, chillies.  
Calamari, lime, cipolle verdi, chilli.

**GINGER MISO MUSSELS COZZE ALLO ZENZERO E MISO** FR. 23  
Mussels, ginger miso sauce, green onion, grilled bread.  
Cozze, salsa di zenzero, cipolle verdi, pane grigliato.

**LOCAL BEEF FILETTO DI MANZO** FR. 34  
Beef on lava stone, sweet potato fries, lime mayo.  
Filetto di manzo su pietra ollare, patate fritte dolci, lime mayo

**CRISPY DUCK FOR TWO (PRICE PER PERSON)** FR. 17,50  
**ANATRA CROCCANTE PER DUE (PREZZO A PERSONA)**  
Pancakes, homemade hoisin sauce, cucumber and leek.  
Pancakes, hoisin sauce, cetriolo e porro.

**LAMBURGER** FR. 19  
Lamb with black buns, sweet potato fries, lime mayo.  
Agnello, pane nero, patate fritte dolci, lime mayo.

**FAJITAS**  
Served with tortillas, pico de gallo, guacamole and sour cream.  
Servita con tortillas, pico de gallo, guacamole e panna acida.

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| With chicken.<br>Con pollo.    | FR. 19 |
| With beef.<br>Con manzo.       | FR. 22 |
| With prawns.<br>Con gamberoni. | FR. 24 |
| With salmon.<br>Con salmone.   | FR. 23 |



# BOWLS

## RAMEN

FR. 16,50

Japanese broth, grilled pancetta, noodles, miso egg, shiitake mushrooms.  
Brodo giapponese, pancetta grigliata, noodles, uovo, funghi shiitake.

## BEEF PHO BRODO DI MANZO

FR. 20

Vietnamese beef broth, grilled beef, noodles, aromatic leaves.  
Manzo grigliato in brodo, noodles, erbe aromatiche.

## WILD RICE BOWL RISO SELVATICO

FR. 18,50

Wild rice with vegetables, prawns and teriyaki sauce.  
Riso selvatico con verdure, gamberi e salsa teriyaki.

## SPICY BEEF BOWL MANZO PICCANTE

FR. 24,50

Panfried vegetables, local beef, soba noodles.  
Verdure saltate, straccetti di manzo, noodles di soba.

## PAD THAI

Raw Pad Thai bowl: Raw vegetables in thai peanut sauce. FR. 16  
Pad Thai Ciotola cruda: Verdure crude con salsa di arachidi.

With Prawns.

FR. 19

Con gamberoni.

With salmon.

FR. 20

Con salmone.

With chicken.

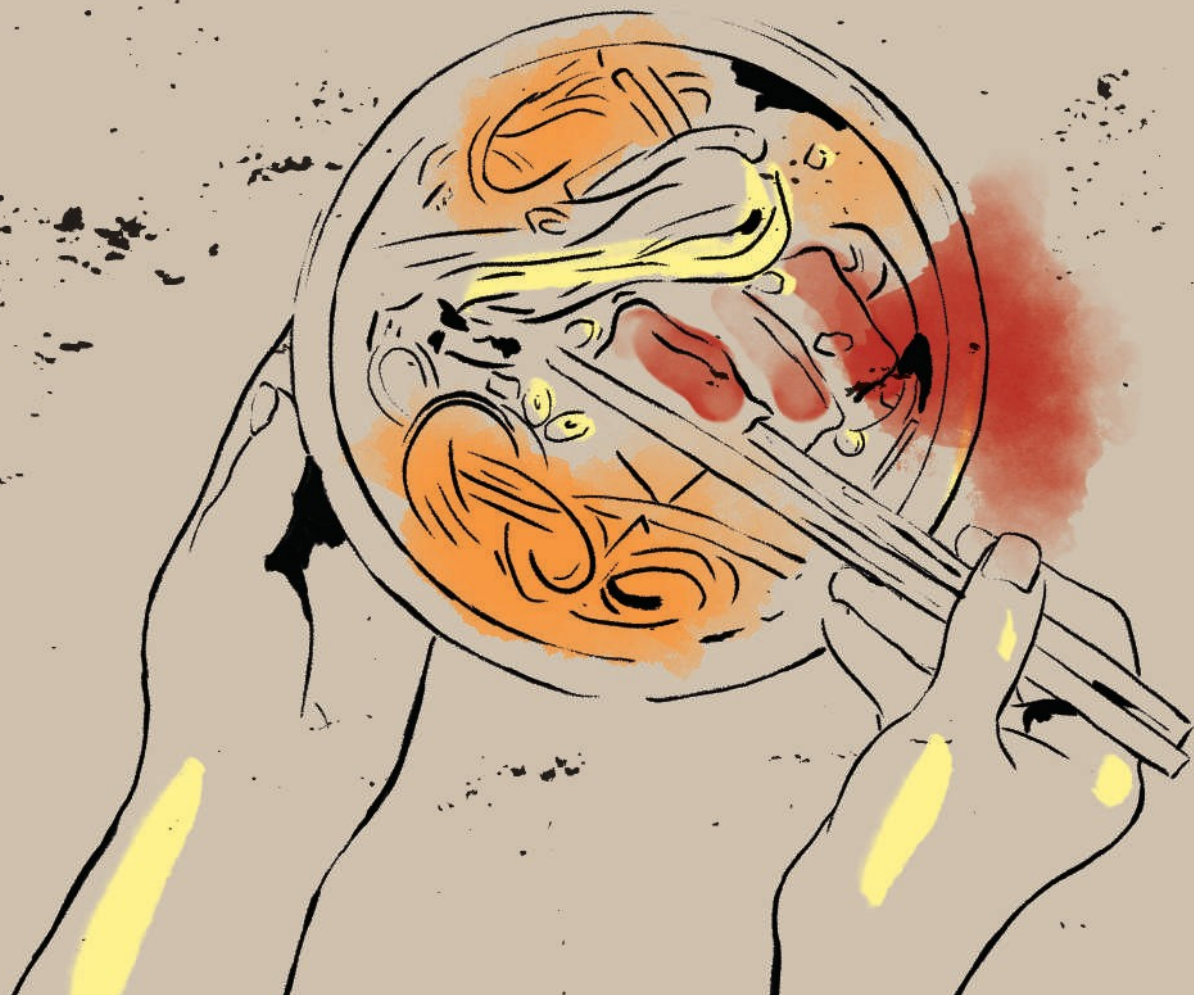
FR. 18

Con pollo.

## GREEN SALAD INSALATA MISTA

FR. 15

Leafy greens, cucumber, carrot, mix of sprouts.  
Insalată verde, cetriolo, carote, misto di germogli.





# M A R S H M A L L O W

FR. 12

Homemade marshmallow with yuzu, berries and black sesame sponge, served over the burning charcoal to give it the final touch.

Marshmallow fatto in casa con yuzu, bacche e spugna al sesamo nero, servito su carbone ardente, per conferirgli un tocco finale fumè.









# O P E N G Y O Z A

FR. 9,50

Our representation of everyones favourite gyoza is crispy gyoza dough which we serve with apple, toffee, mascarpone cream and banana-yogurt ice cream.

La nostra rappresentazione del gyoza giapponese croccante, servito con mele, caramello, crema al mascarpone e gelato yogurt-banana.





70%

FR. 14

Highest quality chocolate turned into a mousse that is served with peanut butter, caramelised chocolate biscuit, raspberry crystals and homemade banana-yogurt ice cream.

Cioccolato di altissima qualità trasformato in una mousse che viene servita con burro di arachidi, biscotto al cioccolato caramellato, cristalli di lampone e gelato artigianale alla banana e yogurt.







# C R E M E B R Û L É E

FR. 12

Classical creme brûlée which is celebrating its 8th birthday in Parq restaurant.

Classica creme brûlée che celebra il suo ottavo compleanno nel ristorante Parq.







# C O T T O N   C A N D Y

FR. 8

Homemade cotton candy, served with fresh mango,  
exotic fruit puree and raspberry crystals.

Zucchero filato fatto in casa, servito con mango  
fresco, purea di frutta esotica e cristalli di lampone.





# M A T C H A T I R A M I S U

FR. 7,50

Classical Italian dessert made into our own by using organic matcha powder instead of coffee.

Classico dolce italiano fatto in casa, polvere di matcha biologica al posto del caffè







B A O    B U N S  
3 P C

FR. 6,50

Traditional Chinese sweet buns filled with cream or  
chocolate - your choice.

Tradizionali panini dolci cinesi farciti con panna o cioc-  
colato - a vostra scelta.







M O C H I  
2 P C

FR. 9,50

Flavour of your choice, blueberries, passion fruit  
mango, lychee, chocolate-coconut, chocolate-coffee,  
pistachio.

Sapore a scelta, mirtilli, mango, frutto della passione,  
litchi, cioccolato-cocco, cioccolato-caffè, pistacchio.





H O M E M A D E  
I C E C R E A M  
A N D S O R B E T  
G E L A T I E  
S O R B E T T I  
F A T T I I N  
C A S A

FR. 5,50

Flavour of your choice.

Sapore a vostra scelta.



## BOLLICINE / BUBBLES

10 cl / 75 cl

---

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Prosecco Bernardi DOC Extra-dry                    | FR. 8 / 42  |
| Ombra Rosa spumante Rosè extra-dry                 | FR. 10 / 48 |
| Franciacorta Bellavista Alma Cuvèe Brut            | FR. 12 / 82 |
| Franciacorta Rosé Contadi Castaldi                 | FR. 12 / 78 |
| Champagne Laurent Perrier brut AOC                 | FR. 129     |
| Franciacorta Bellavista G.C. Rosè Brut             | FR. 129     |
| Champagne Laurent Perrier Rosè Brut                | FR. 179     |
| Franciacorta Bellavista Riserva Moretti extra-brut | FR. 199     |

---

## COCKTAILS

Aperol Spritz / Spritz Campari / Negroni / Americano / Negroni sbagliato FR. 12

**Moscow Mule** Vodka , lime juice, ginger beer FR. 15

**Swiss Mule** Gin Bisbino, lime juice, ginger beer

**Japan Mule** Sake, lime juice, ginger beer

**Raspberry Martini** Vodka , lime juice, raspberry puree, vanilla syrup

**Daiquiri Dark** Dark Rum, lime juice, Falernum homemade

**Goji Gin Fizz** Gin infused with goji and ginger, lime juice, cinnamon syrup, soda

**BlueBerry** Vodka , lime juice, grapefruit juice, blueberry puree

**Pisco Collins** Pisco, Falernum homemade, lime juice, soda

**Le Parq** Gin Jinzu, lime juice, white tea, ginger and orange syrup

**Wasabi Bloody Mary** Vodka , tomato juice, wasabi, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice

---

## NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

**Three Fruits** Orange juice, pineapple juice, passion fruit

**Florida** Orange juice, lime juice, liquid sugar, soda water

**Free Parq** Pineapple juice, lime juice, berries.

**Gingerito** Grapefruit juice, orange juice, lime juice, ginger

For allergies, food entollrances, information regarding the origin of the product, contact the waiters.



## **S A K E**

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Sakè Sho Chiku Bai 16 cl                         | FR. 7  |
| Sakè Sho Chiku Bai "Kimoto Junmai" 18 cl         | FR. 25 |
| Sakè Sho Chiku Bai "Daiginjo Muroka Gensu" 64 cl | FR. 69 |
| Sakè Rihaku Rosè "Caro" 72 cl                    | FR. 79 |
| Sakè Mio Sparkling Sho Chiku Bai 25 cl           | FR. 25 |

---

## **B E E R / B I R R E**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Clausthaler alcohol free | FR. 5    |
| Asahi Japan              | FR. 6    |
| Kirin Japan              | FR. 6,50 |
| Sapporo Japan            | FR. 7    |
| Menabrea Bionda          | FR. 6    |
| Menabrea Ambrata         | FR. 6    |

---

## **B E V A N D E A N A L C O L I C H E / N O N A L C O H O L I C**

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Acqua Panna Naturale 50 cl          | FR. 5,5 |
| Acqua Sanpellegrino Frizzante 50 cl | FR. 5,5 |
| Crodino / San bitter                | FR. 5   |
| Aranciata S.Pellegrino              | FR. 4,2 |
| Cola / Cola Zero 33 cl              | FR. 4,2 |

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Espresso        | FR. 3   |
| Decaffeinato    | FR. 3   |
| Doppio Espresso | FR. 3,5 |
| Cappuccino      | FR. 3,5 |
| Latte Macchiato | FR. 3,5 |

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Passion De Fleurs White Tea      | FR. 4,5 |
| Jasmin Green Tea                 | FR. 4,5 |
| Gunpowder Green Tea              | FR. 4,5 |
| Breakfast Black Tea              | FR. 4,5 |
| Fruits Rouges Flavored Black Tea | FR. 4,5 |
| Menthe Tisane                    | FR. 4,5 |
| Verveine Tisane                  | FR. 4,5 |

er  
e products,

Per allergie, intolleranze alimentari, informazioni riguardo la provenienza dei prodotti, rivolgersi al personale.

## BIANCHI / WHITE

10 cl / 75 cl

---

### SVIZZERA

Bianco di Merlot, Ticino DOC FR. 8,5 / 48  
Petit Arvine Valais AOC FR. 58

---

### ITALIA

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC FR. 7,5 / 39  
Custoza DOC Val dei Molini Veneto FR. 8 / 41  
Vermentino IGT Fonte delle Donne Toscana FR. 41  
Lugana Imperiale DOC Lombardia FR. 48  
Sauvignon Friuli DOC FR. 48  
Passerina Cavaceppo DOCG Marche FR. 52  
Vintage Tunina Jermann IGP Venezia-Giulia FR. 98  
Where Dreams IGT Friuli Barrique FR. 109

---

### FRANCIA

Chablis ACC Louis Latour 375 cl FR. 33  
Pouilly-Fuisse AC Louis Latour FR. 59  
Chablis Louis Latour AC FR. 66  
Sancerre AC Loire de Ladoucette FR. 76  
Pouilly Fumè AC de Ladoucette FR. 89

---

### SPAGNA

Verdejo José Pariente DO Rueda FR. 48

---

## ROSÉ

RosesRoses Otella Rosato Alto Mincio IGT FR. 8 / 48

# ROSSI

10 cl / 75 cl

---

## SVIZZERA

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| Merlot Mezzana, Viti DOC Ticino          | FR. 8 / 48 |
| Pinot Noir Dubuis & Rudaz AOC Valais     | FR. 49     |
| Merlot 354 Reto dell'Ambrogio DOC Ticino | FR. 68     |

---

## ITALIA

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| Corvina del Garda DOC Val dei Molini Veneto | 7,5 / 38     |
| Chianti DOCG Toscana                        | FR. 41       |
| Vermentino Nero toscano Terenzuola          | FR. 8,5 / 49 |
| Moreccio Bolgheri DOC Toscana               | FR. 59       |
| Zipolo IGP Il Conte Villa Prandone Marche   | FR. 59       |
| Le Cupole Trinoro IGT Toscana               | FR. 97       |
| Turriga Argiolas IGT Argiolas               | FR. 109      |
| Amarone Figaretto DOCG Veneto               | FR. 119      |

---

## FRANCIA

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Santenay AC Louis Latour Borgogne       | FR. 79  |
| Pommerol AC La Fleur de Bovard Bordeaux | FR. 111 |

---

## SPAGNA

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| Rioja Gota de Mundo DO Crianza                | FR. 8.5 / 52 |
| Tinto Pesquera Crianza DO Alejandro Fernandez | FR. 69       |
| Mauro Tinto DO Cosecha Castilla y Leon        | FR. 98       |

# N I G I R I



**TONNO / TUNA**

FR. 4,50



**SALMONE / SALMON**

FR. 4,50



**HAMACHI / YELLOWTAIL**

FR. 4,50



**GAMBERO / PRAWN**

FR. 4,50



**N I G I R I**  
**N I K K E I**



**TONNO SCOTTATO**  
**FLAMED TUNA**

Sofritto di pomodoro / Fried tomato  
FR. 9,50 (2PCS)



**SALMONE SCOTTATO**  
**FLAMED SALMON**

Aglio, wasabi / Garlic, wasabi  
FR. 9,50 (2PCS)



**BRANZINO / SEA BASS**

Finocchio e asparago  
Fennel and asparagus  
FR. 9,50 (2PCS)



**ORATA / SEA BREAM**

Soffritto di chilli

Chilli soffrito

FR. 9,50 (2PCS)



**TRIGLIA ROSSA / RED MULLET**

Capesante, aglio / Scallops, garlic

FR. 9,50 (2PCS)



**CAPESANTE SCOTTATE**

**FLAMED SCALLOP**

Mais, aji amarillo

Aji amarillo, tobiko

FR. 4,50 (2PCS)



**ANGUILLA / EEL**

Cioccolato piccante, cracker di riso

Spicy chocolate, rice cracker

FR. 5,50



**FOIE GRAS**

Mango chutney e miele piccante

Mango, chilli honey

FR. 6,50



**MANZO / BEEF**

Chimichurri, patate viola

Chimichurri, purple potato

FR. 5,50



**AVOCADO SCOTTATO  
BURNED AVOCADO**

FR. 2,70



**GUNKAN PICCANTE  
SPICY GUNKAN**

Pesce a scelta / Fish of your choice  
FR. 9,50 (2PCS)



**GUNKAN AL FORNO  
BAKED GUNKAN**

Pesce a scelta / Fish of your choice  
FR. 9,50 (2PCS)



**GUNKAN CAVIALE ROSSO  
IKURA GUNKAN**

FR. 6,50



# H O S O M A K I



**TONNO / TUNA**

FR. 12,50



**SALMONE / SALMON**

FR. 12,50



**CETRIOLO / CUCUMBER**

FR. 7



**AVOCADO**

FR. 8

# U R A M A K I



## **CALIFORNIA**

Surimi, avocado, cetriolo

Surimi, avocado, cucumber

FR. 16



## **GRANCHIO E GAMBERI**

**CRAB AND PRAWN**

FR. 17,50



### **ALASKA**

Masago, cetriolo, philadelphia,  
salmone, avocado / Masago,  
cucumber, philadelphia, salmon,  
avocado

FR. 17,50



### **PHILADELPHIA**

Salmone, philadelphia, erba cipollina,  
avocado / Salmon, philadelphia,  
chives, avocado

FR. 18



### **SALMONE / SALMON**

Salmone, cetriolo, avocado, furikake  
Salmon, cucumber, avocado, furikake

FR. 17



**MAKI PICCANTE  
SPICY MAKI**

Pesce a scelta / Fish of your choice  
FR. 18



**TEMPURA MAKI**

Pesce a scelta / Fish of your choice  
FR. 18



# LUXURY ROLLS



## RAINBOW

Surimi, cetriolo, avocado, pesce misto  
Surimi, cucumber, avocado, mix of fish  
FR. 26,50



## FUJIYAMA

Surimi piccante, salmone, cetriolo  
Spicy surimi, salmon, cucumber  
FR. 24,50



## LUGANO

Salmone, anguilla, cetriolo, avocado  
Salmon, eel, cucumber, avocado  
FR. 27,50



### **LAS VEGAS**

Salmone, branzino, tonno, avocado, tobiko

Salmon, seabass, tuna, avocado, tobiko

FR. 34,50



### **NO RICE LAS VEGAS**

Salmone, branzino, tonno, avocado, tobiko

Salmon, seabass, tuna, avocado, tobiko

FR. 34,50



### **CATERPILLAR**

Avocado, anguilla, cetriolo, masago,  
cipolla verde, gamberetti in tempura /  
Avocado, eel, cucumber, masago, green  
onion, unagi, shrimp tempura

FR. 32,50



### **TEMPURA AL FORNO SALMONE BAKED SALMON TEMPURA**

Salmone, Philadelphia, snow crab,  
erba cipollina, salsa piccante

Salmon, Philadelphia, snow crab,  
chives, spicy sauce

FR. 18

# NIKKEI ROLLS

## SALMONE SCOTTATO FLAMED SALMON

Maionese piccante / Rocoto mayo

FR. 23,50





**URAMAKI TARTARE DI TONNO ALLA  
NIKKEI / TUNA TARTAR ROLL  
NIKKEI STYLE**

**FR. 23,50**



## FUTOMAKI

Anguilla, formaggio, avocado, sciroppo  
d'acero, aglio nero / Eel, cheese,  
avocado, maple syrup, black garlic

FR. 28



**MANZO SCOTTATO / FLAMED BEEF**

Involtino primavera

Spring roll, chimichurri

FR. 35,50





## O M A K A S E

Omakase è una tradizione giapponese di lasciar scegliere allo chef la tua ordinazione.

Omakase is the Japanese tradition of letting the chef choose your order.

FR. 60

FR. 90

FR. 120



**A N D A L S O**



**EDAMAME**

FR. 8



**INSALATA WAKAME**

**SEAWEED SALAD**

FR. 9



**INSALATA DI ALGHE CALAMARI**

**CALAMARI SALAD**

FR. 10



**ZUPPA DI MISO**  
**MISO SOUP**  
FR. 7



**ZUPPA DI MISO PICCANTE CON**  
**FRUTTI DI MARE**  
**SPICY SEAFOOD MISO SOUP**  
FR. 12



**RAMEN**

Japanese broth, grilled pancetta, noodles,  
miso egg, shiitake mushrooms.

Brodo giapponese, pancetta grigliata,  
noodles, uovo, funghi shiitake.

FR. 16,50

# **B O W L S**



**RISO SELVATICO  
AL WOK CON GAMBERI  
WOK WITH WILD RICE AND PRAWN  
FR. 18,50**



**MANZO SALTATO  
CON SALSA PICCANTE  
STIR FRY BEEF  
FR. 24,50**





# D I M S U M

Con il nome di "dim sum", che in Cina significa: "toccare il cuore", uno dei piatti più popolari d'oriente, ci sta facendo innamorare poco a poco.

Dolci, salati, agrodolci o piccanti, i dim sum si cucinano fritti o al vapore e si servono in porzioni da tre pezzi.

Il modo tradizionale di gustarli in Cina é dividere tra i commensali porzioni diverse a centro tavola, così da poter gustare, tutta la varietà di questi "piccoli cuori".

---

The name DIM SUM, which means "Touch the heart" in China, is used to describe popular Eastern dishes that have gradually won over our hearts.

Sweet, savoury, sweet and sour or hot, Dim Sum maybe fried or steamed, and are always served in small portions of three pieces, on a plate or on a bamboo basket.

The traditional way to eat them in China is by sharing different dishes on the table, thus allowing people to relate to each other and permit each one ti try a great variety of these "small hearts".



**506 - XINHA TONSUN**

Gamberetti e punte di bambú

Prawns and bamboo tips

FR. 7,80



**534 - PAK CHUNG**

**LU KAI MAI**

Pollo al tartufo

Chicken with truffle

FR. 9,80



**509 - XINHA HAYO**

Granchio e gamberetti

Prawns and giant king crab meat

FR. 8,50



**514 - LONGHA UTSI**

Aragosta con zenzero e uova di pesce  
volante / Stuffed with lobster with

ginger and flying fish roe

FR. 15,50



**511 - TAITSI KEITSI TONKU**

Capesante, asparagi e bacche di goji

Scallops, asparagus and goji berries

FR. 12,50



**512 - KAUTSOI XINHA**

Gamberi con erba cipollina

King prawns with chives

FR. 7,50



**510 - HAKAO**

Gamberi con punte di bambú  
King prawns with bamboo tips

FR. 8,20



**533 - SAM MAN YU ZI KAO**

Salmone con caviale  
Salmon with roe

FR. 12,50





**521 - XU LONG BAO**

Carne di maiale con zenzero

Pork with ginger

FR. 6,50



**525 - AP YO YEKU KAO**

Anatra con funghi / Stuffed with  
duck and boletus mushrooms

FR. 9,50



**527- WAISAN KEITSI TONGKU KAO**

Vegetariani / Vegetarian

FR. 6,50



**516 - TSÚ YÓ PATSOI**

Carne di maiale, verdure patsoi e  
funghi / Pork, patsoi vegetables  
and mushrooms

FR. 6,80



**517- KAUTSOI  
XINHA TANSI**

Gamberetti, uova ed erba cipollina  
Stuffed with prawns, chives and egg  
FR. 8,90



**519 - POTSOI KAIYO KEITSI**

Pollo spinaci e bacche di goji  
Chicken, spinach and goji berries  
FR. 7



**536 - HUNG KALEE  
YEUNG YO BAO**

Carne d'agnello e curry

Lamb and curry

FR. 8,90



**A N A T R A  
C R O C C A N T E  
P E R 2**

**C R I S P Y  
D U C K F O R  
T W O**

Fritta e servita con 6 pancakes,  
cetrioli, porri e salsa hoisin  
Fried, chopped and served with 6  
pancakes, cucumber, leek and  
hoisin sauce.

FR. 17,50  
A persona / Price p.p.





## **S A S H I M I**

**MIX 12 PEZZI**

**MIX 12 PCS**

Salmone, tonno, capesante, branzino

Salmon, tuna, scallop, seabass

FR. 23,50

**MIX 6 PEZZI**

**MIX 6 PCS**

Salmone, tonno / Salmon, tuna

FR. 15,50

**SALMON 6 PEZZI**

**SALMON 6PCS**

FR. 14,50

**SALMON 6 PEZZI**

**SALMON 6PCS**

FR. 15,50