

BENVENUTI DA

Fei Yun Ge

restaurant since 1987



**DAL 1987, VI OFFRIAMO ALCUNI DEI MIGLIORI PIATTI
DELLA TRADIZIONE CULINARIA CINESE,
IN UN CONTINUO DIALOGO L'ITALIA ED I SUOI
MERAVIGLIOSI PRODOTTI.**

**VISITA LA NOSTRA PAGINA INSTAGRAM
"RISTORANTEFEIYUGE"
PER VEDERE LE FOTO DI ALCUNI
DEI NOSTRI MIGLIORI PIATTI.**



= I VOSTRI PIATTI PREFERITI!

**PER EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE, SI PREGA
GENTILMENTE DI INFORMARE LO STAFF.**

**ATTENZIONE: LA MAGGIOR PARTE DEI NOSTRI PRODOTTI
CONTIENE GLUTINE.**

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO STATI **ABBATTUTI** IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE
853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 1.



DAL 1987

RISTORANTE FEI YUN GE

QUALCOSA PER INCOMINCIARE

Antipasto di mare misto caldo: salmone affumicato,
gamberetti e polpo 13€

Carpaccio di pesce crudo: salmone, tonno e branzino 16€

Gamberetti con olio d'oliva e limone 9€

Involtini ripieni di carne (3 pezzi a porzione) 3€

 Involtino primavera (1 pezzo a porzione) 2€

Toast di gamberi fritto (contiene grasso animale) 5€

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€

Brioche 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€

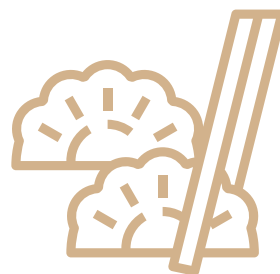
Servizio e coperto:

1,50€ pranzo feriale

2,00€ sera e festivi

I NOSTRI RAVIOLI INTERAMENTE FATTI IN CASA

-  Ravioli di carne al vapore (4 pezzi a porzione) 4,50€
-  Ravioli di carne in padella (4 pezzi a porzione) 4,50€
-  Ravioli shao-mai al vapore (classici ravioli di gamberi con piselli, contengono grasso animale) (4 pezzi a porzione) 5€
Ravioli di verdura al vapore (4 pezzi a porzione) 4€
-  Ravioli di gamberi e zenzero in pastella d'orzo e fecola di patate (4 pezzi a porzione) 5€



UN PO' DI SUSHI?



- Tartara di tonno 15€
- Tartara di salmone 12€
- Hosotate Maki (rotolini di riso con alghe intorno e pesce crudo) (6 pezzi)
- Hosotate maki con il salmone 5,50€
- Hosotate maki con il tonno 7€
- Hosotate maki misti 6,50€
- Ura-Maki California (rotolini di riso con sesamo, alghe, avocado e pesce crudo) (8 pezzi) 10€
- Sushi-Nigiri misto (6 pezzi nigiri misti + 6 pezzi hosotate-maki salmone) 15€

SPAGHETTI E TANTO ALTRO!

 92 Tagliolini all'uovo saltati con verdure 4,50€

93 Tagliolini all'uovo saltati con gamberi e germogli di soia 5€

94 Tagliolini all'uovo saltati con manzo e germogli di soia 5€

 94a Tagliolini sottili al modo Fei Yun Ge, con pancetta, gamberetti e verdure 5,50€

95 Spaghetti di soia con verdure 4,50€

96 Spaghetti di soia con gamberi e germogli di soia 5€

 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 germogli di soia 5€

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

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

102 Riso bianco 2€

 106 Riso croccante con gamberetti in salsa chilli 7,50€

 S12 Gnocchi di riso con verdure 4,50€



PER GLI AMANTI DELLA CARNE

 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 5,50€

 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 5,50€

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€

54 Manzo con cipolle 7€

59 Manzo alla piastra 8€

Manzo alla piastra con funghi porcini 13€

 S9 Manzo servito su piastra in salsa agrodolce alla Fei Yun Ge 8€

S17 Manzo piccante saltato con soia nera e verdure 7,50€

 Straccetti di maiale agropiccante, con zenzero, cipollotti,
germogli di soia ed aglio 6,50€

Pancetta di maiale morbidissima stufata in salsa di soia 8,00€

IL MARE ED I SUOI TESORI

61 Gamberetti in salsa chili 6,50€

69 Gamberetti alla piastra 8€

65 Gamberetti fritti in pastella in salsa agrodolce 6,50€

 Gamberetti sale e pepe con cipolle e peperoni 6,50€

Calamari con zenzero, cipollotti e poco peperoncino 9,50€

 Branzino al vapore con zenzero e cipollotti,

bagnato in salsa di soia 13€

Branzino con carciofi freschi 15€

Alici fritte 9€

 Alici fritte in salsa agropiccante 9,50€

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Tofu fritto con bambù e funghi cinesi 5,00€

 Ma Pou Tofu: tofu stufato piccante con trita di manzo
e cipollotti 6,00€ (variante senza carne)

 Melanzane fritte in salsa agropiccante con manzo tritato,
cipollotti e zenzero 6,00€ (variante senza carne)

89 Misto di verdure saltate 4,50€

91 Zucchine fritte 4,50€

Carciofi freschi fritti in pastella 5,50€

LA CARTA DEI VINI

Bianchi Fermi

Pinot Grigio delle Venezie – Italo Cescon 17€

1/2 Pinot Grigio delle Venezie – Italo Cescon 9€

Gavi Biologico – Ghio 16€

Falanghina – Feudi di San Gregorio 20€

Salina, Malvasia – Cantina Colosi 20€

Muller Thurgau – Rocca Savina 15€

Vermentino di Gallura – Giogantinu 18€

1/2 Vermentino di Gallura – Giogantinu 10€

Grillo – Firriato Altavilla della Corte 20€

Bianchi Frizzanti

Muller Thurgau (frizzante) – Cavit 15€

Chardonnay frizzante Il Coppo - Giorgi 14€

Pinot Nero vinificato bianco – Giorgi 18€

Chardonnay frizzante – Giorgi 12€

Prosecco Valdobbiadene - Borgoluce 20€

1/2 Prosecco Valdobbiadene – Corner 10€

Spumante Muller Thurgau – Cavit 15€

Spumantino (0,25L) 5€

Rossi Fermi

Chianti Classico - Le Ginestre 12€

1/2 Chianti - Torre delle Grazie 8€

Chianti – Tenuta Banfi 16€

Barbera D'Alba – Alte Rocche Bianche 14€

Barbaresco – Gaja 200€

Montepulciano d'Abruzzo Riparosso - Illuminati 18€

Brunello di Montalcino – Podere Brizio 55€

Maestro di Cava Bolgheri - Tenuta Meraviglie 65€

Amarone della Valpolicella Ripasso - Iginio Accordini 55€

CONCLUDIAMO IN BELLEZZA!

Mango fresco 6€

Ananas fresco 4,50€

Tris di gelato cinese 4€

(3 gusti a scelta tra rosa, riso, lychees e tè verde)

Crepes cinese fritta 4,50€

Gelato fritto 4€

Mochi gelato 5€

(3 pezzi a porzione, a scelta tra mango, cocco, vaniglia, cheesecake alla fragola, tè verde, cioccolato, frutto della passione, pistacchio e miele) + extra 1,50€ cad

Lychees sciroppati 3,50€

Tartufo nero, tartufo bianco, torroncino 4€

Cocco ripieno, limone ripieno 4,50€

LE NUOVE "COSE DOLCI" DEL FEI YUN GE

"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 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 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€



BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua minerale Levissima

(litro 3€, mezzo litro 2€)

Birra 66 cl 4,50€

(Heinekein, Moretti e TsingTao)

Birra 33 cl 2,50€

(Heinekein, Moretti)

Bibite analcoliche 2€

(coca cola, sprite, fanta, tè pesca, tè limone)

Tè caldo 2€ cad

(gelsomino e tè verde)

Vino della casa (bianco e rosso)

(quartino 3,50€, mezzo litro 5,50€ e litro 8,50€)

Calice del vino del giorno 4,50€

Caffè espresso 1,10€

Caffè decaffeinato / orzo / ginseng / cappuccino 1,50€

Amaro 3€

Grappa cinese 2€

F I N E .

Lo staff del Ristorante Fei Yun Ge ci tiene a **ringraziarvi** per averci preferito e si augura che i propri prodotti ed il servizio siano stati di vostro gradimento.

Saremmo felici di leggere le vostre esperienze con una recensione su **TripAdvisor** e su **Google**.

Vi aspettiamo sui nostri social
Instagram e Facebook
"RISTORANTEFEIYUNGE".

ARRIVEDERCI E GRAZIE!