













Sfizi**

 Involtini piccanti di pollo con patate e curry [1, 3, 11]	4,00
Involtini con sfoglia di riso, gamberi, fagiolini e menta [2]	4,00
Involtini primavera con verza, carote e funghi neri [1, 6, 11]	3,00
Jiaozi di maiale con porro e zenzero [1, 3, 6, 11]	4,00
Jiaozi di maiale con erba cipollina [1, 3, 6, 11]	4,00
Jiaozi di gamberi con castagna d'acqua e zenzero [1, 2, 3, 11]	4,00
Jiaozi di spinaci con vermicelli di soia e semi di sesamo [1, 11]	4,00
 Polpette di persico con curry e aglio rosso di Sulmona [1, 4, 11]	4,50
Nuvolette di gamberi [3]	2,00


Antipasti

  Trippa in olio piccante alla pechinese con coriandolo fresco [1, 6, 11]	8,00
   Straccetti di pollo con salsa malà e porro fresco [1, 6, 11]	8,00
 Pollo <i>quanwei</i> con sesamo, porro fresco e cetriolo [1, 5, 6, 11]	7,50
Mango a fiammifero in salsa dolce di soia con ananas, cetriolo e arachidi [1, 5, 6]	7,00
   Filetti di vitellone piccanti con salsa malà e coriandolo fresco [1, 6, 11]	10,00
Funghi neri <i>muer</i> con aceto di riso, coriandolo fresco e aglio rosso di Sulmona [1]	7,00
Insalata in salsa Junsoli con granuli di arachidi [1, 6, 11]	6,50
















Primi

Fettuccine di riso con pollo, gamberi, vitellone e granuli di arachidi [1, 2, 3, 4, 6]	8,50
 Tagliatelle di riso con curry, menta, uova, doufu fritto e germogli di soia [3, 6]	7,50
Pasta di riso con gamberi, germogli di soia e sfoglia di tonnetto affumicato [1, 2, 3, 4, 6]	8,00
Crema di riso al latte di cocco con pollo, zafferano di Navelli, zucchine e zeste di agrumi	9,00
Crema di riso al latte di cocco con gamberi, zucchine, capperi e origano di Pantelleria di Francesco Ferreri [2]	10,00
Chaofan con uova, prosciutto cotto, carote e piselli [3]	7,00
Chaofan con uova, vitellone e carote [1, 3, 6, 9, 11]	8,00
Chaofan con uova, gamberi, ananas, uvetta e pinoli [2, 3, 8]	8,00
Riso basmati al vapore	2,00


Zuppe

 Zuppa agropiccante di doufu con funghi neri, maiale e pepe di Sichuan [1, 2, 6]	7,00
Zuppa di huntun con cavolo cinese e alghe nori [1, 6]	7,50
Zuppa di pasta con vitellone, funghi xianggu e cavolo cinese [1, 6, 9]	10,00




Carne

  Filetti di pollo al latte di cocco con curry verde, melanzane e basilico [3]	8,50
  Cubetti di pollo piccanti <i>gongbao</i> con arachidi e friggirelli [1, 3, 5, 6, 11]	8,50
Cubetti di pollo in salsa <i>jingjiang</i> con anacardi e cetriolo [1, 3, 5, 6, 11]	8,50
  Bocconcini di pollo con pepe di Sichuan e peperoncini secchi [1, 3, 5, 6, 11]	9,50
Petto di anatra croccante con pepe nero [1, 6]	9,00
Petto di anatra in salsa soia con zenzero e cipolla [1, 6]	9,50
Petto di anatra con cavolo cinese, zucchine e carote [1, 6]	9,50
 Filetti di vitellone con zenzero e semi di cumino [1, 6]	9,50
  Filetti di vitellone con peperoncini secchi e pepe di Sichuan [1, 6]	9,50
   Filetti di vitellone in olio piccante con peperoncini secchi, pepe di Sichuan e coriandolo fresco [1, 6]	20,00
   Straccetti di maiale agropiccanti <i>yuxiang</i> con carote, zucchine e funghi neri [1, 6, 11]	9,00
Filetti di maiale croccanti in salsa agrodolce di soia con coriandolo [1, 6, 11]	9,50
Filetti di maiale croccanti con semi di cumino e friggirelli [1, 6, 11]	9,50
Polpette di maiale con funghi <i>xianggu</i> in fondo nostrano [1, 6, 11]	9,50
Costolette di maiale in salsa agrodolce di soia e semi di sesamo [1, 6, 11]	10,00

Pesce*

Gamberoni con zenzero e porro [2]	11,00
 Gamberoni al latte di cocco con curry rosso e ananas [2, 5]	11,00
Gamberi con sedano, anacardi e bacche di goji [2, 8, 9, 11]	9,50
Totani allo <i>Shandong</i> con zenzero, bambù e friggirelli [4, 11, 14]	10,00
Totani in salsa d'ostrica con zucchine, carote e aglio rosso di Sulmona [2, 4, 11, 14]	10,00
Filetti di baccalà in salsa agrodolce con ananas e friggirelli [1, 3, 4, 11]	15,00

Verdure

Cavolo cinese con funghi neri	7,50
Cavolo cinese con zucchine, carote, germogli di soia e vermicelli di soia [6]	8,00
  Filetti di melanzane agropiccanti <i>yuxiang</i> con aglio rosso di Sulmona [1, 6, 11]	7,50
Tris di ortaggi (melanzane, friggirelli e patate di Avezzano) [1, 6, 11]	7,50
 Fagiolini ganbian con peperoncini secchi [1, 11]	7,50

Dessert





Gelato fritto** al cioccolato [1, 3, 6, 7]	5,00
Gelato fritto** alla crema [1, 3, 6, 7]	5,00
Sorbetto di frutta di stagione	4,00
Palline di riso glutinoso** al vapore ripiene di sesamo [11]	4,50
Palline di riso glutinoso** al vapore ripiene di arachidi [5]	5,00
Raviolo al cocco** con mosto cotto di <i>Preaesidium</i> [1, 7, 11]	4,50
Dischetti di zucca** con <i>hong dousha</i> [7, 11]	4,50
Raviolone** al vapore con <i>hong dousha</i> [1, 6, 7]	4,00
Frutta caramellata (banana/ananas)	5,00
Frutta (secondo disponibilità)	4,00

Bevande

Acqua Naturale / Mossa 75cl [Trentino]	3,50
Acqua del rubinetto' 75cl [Lazio]	2,00
Aranciata 25cl [Sicilia]	3,50
Limonata 25cl [Sicilia]	3,50
Té freddo alle Centerbe 33cl [Guangzhou, CINA]	3,00

Carta dei vini

Carta dei té e caffè

 Viale G. Marconi 586, 00146, Roma
 +39 0692592048
 info@sinosteria.it
 www.sinosteria.it

Aperto tutti i giorni
 11.30-14.30 / 18.30-22.30
 Martedì chiuso



ALLERGENI

[1] Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
 [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei
 [3] Uova e prodotti a base di uova
 [4] Pesce e prodotti a base di pesce

[5] Arachidi e prodotti a base di arachidi
 [6] Soia e prodotti a base di soia
 [7] Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 [8] Frutta a guscio
 [9] Sedano e prodotti a base di sedano

[10] Senape e prodotti a base di senape
 [11] Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
 [12] Anidride solforosa e solfiti
 [13] Lupini e prodotti a base di lupini
 [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il nostro personale si attiene ad una specifica scaletta di produzione separata per tipologia di prodotto al fine di abbattere al minimo il rischio di contaminazione, ma purtroppo non possiamo azzerare tale rischio.

Tutti gli ingredienti che utilizziamo per i nostri piatti sono freschi e naturali, ad eccezione di quei segnati con ** che sono surgelati. I piatti indicati con * sono invece preparati nella nostra cucina e successivamente abbattuti termicamente secondo Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di sicurezza ed igiene alimentare.

* L'acqua del rubinetto viene filtrata per osmosi inversa da un dispositivo controllato e garantito costantemente dalla società Sorgiva Farma. Il costo applicato è volto a rendervi un servizio migliore.