

IL GUSTO DI  
**XINGE**  
DIM SUM

# IL GUSTO DI XINGE

I nostri piatti sono pensati per essere condivisi, le portate sono spesso composte da tre o quattro pezzi.

Per noi il cibo è scoperta ed esplorazione,  
è un rito che prende ancora più sapore  
quando si è in compagnia.

**ANTIPASTI**

**DIM SUM**

**SHENG JIAN BAO**

**DREAM OF THE DREAM**

**DESSERT**

**BOLLICINE**

**VINI**

**SAKE**

**TÈ FREDDI**

**TÈ CINESI**

**BEVANDE**

**CAFFETTERIA**

## ANTIPASTI

## 开胃菜

### 红楼梦荔枝小龙虾球

9 PZ 28€

### Dream of red chambers

#### Polpettine fritte di gamberoni e mozzarella

Ispirato all'omonimo libro cinese, è un piatto pensato per esser condiviso, come si fa con i momenti felici. Queste polpettine a forma di litchi sono fatte per essere raccolte fra una composizione di foglie e rami secchi, in un gioco che celebra l'amicizia e la famiglia.

[1·2·7]

### 特级黑鱼籽酱

35€

### Cave calvisius

#### Monoporzione di caviale calvisius con nuvole di drago.

Il sapore intenso del caviale italiano da fondere con la leggerezza delle nuvole di drago.

[2·4]

### 指间的春天

3 PZ 5€

### Primavera tra le dita

Involtini fritti con ripieno di zucchine, uova, funghi e spaghetti di soia.

[1·3·4·6]

上海桂花熏鱼

18€

## Pesce affumicato di Shanghai

Bocconcini di branzino glassato con le cinque spezie di Shanghai e affumicato con legno di ciliegio.

[1·4·6·14]

四喜烤麸

7€

## Insalata quattro felicità

Funghi shiitake, fiori di giglio, funghi orecchie di Buddha, carote e bocconcini di seitan imbevuti di salsa di soia.

Un piatto freddo tra i più famosi della città di Shanghai, cucinato tradizionalmente nel periodo di capodanno.

[1·6]

凉拌海带丝

7€

## Alghe marinate

Il sapore del mare con la delicatezza delle onde.

[1·6·11]

最新鲜

8€

## Freshness

Pak Choi scottati in acqua e serviti con salsa al sesamo e chips di loto.

[1·5·6·11]

# DIM SUM

点心

Piccoli piatti a vapore originari della tradizione culinaria cantonese, i Dim Sum non sono solo una pietanza, ma un modo di concepire il cibo e la condivisione tra commensali.

Quelli della Chef Xin Ge sono pensati come tappe di un viaggio nel gusto, nelle emozioni e nei desideri.  
Ne consigliamo almeno due o tre porzioni a persona.

Buon viaggio!

情绪

## Emotion

3 PZ 15€

Gnocchi di taro ripieni di purea di edamame, coperti dal fungo delle piante di bambù e serviti con salsa al peperoncino aji amarillo, lime e coriandolo.

Trovare ordine nel caos, è così che nasce questo piatto. Dove l'io è nascosto, come un tesoro da custodire e svelare.

[6 · 9 · 11 · 14]

金鱼烧麦

## Shumai goldfish

3 PZ 18€

Shumai ripieni di tacchino, funghi shiitake, gamberi, prezzemolo e uova di salmone.

Abbiamo seguito la ricetta tradizionale del maestro Lou – dim sum chef di Hong Kong – aggiungendo il prezzemolo per rendere il piatto più fresco e profumato.

[1 · 2 · 4 · 11]

吉祥虾饺

## Har gow

3 PZ 16€

Ravioli al vapore ripieni di bambù e gamberi.

Siamo partiti dalla ricetta del tradizionale Har Gow di Guangzhou con gamberi, germogli di bambù. Per dare un tocco deciso e sapido abbiamo aggiunto uova di lompo.

[2 · 4 · 11]

## 多菌菇黑松露饺 Petit voyage

5 PZ 16€

Ravioli al vapore ripieni di funghi orecchie di Buddha, shiitake, champignon e tartufo.

L'ispirazione per il Petit Voyage viene dal cielo viola di una giornata di pioggia, con il profumo umido della terra e dei funghi. Per la salsa abbiamo ripreso una classica salsa francese alla senape, ma usando il latte di soia al posto della panna e una senape dolce al miele.

[1 · 4 · 6 · 10]

## 青柠芋饺 Taro lime

3 PZ 16€

Gnocchi di taro al vapore ripieni di pesce e gamberi.

Abbiamo usato l'impasto tradizionale degli gnocchi di Taro originari del sud della Cina. La consistenza è setosa e morbida, il gusto leggermente dolciastro.

[2 · 4 · 6 · 9 · 11]

## 蟹肉朝鲜蓟包 Zen bao

3 PZ 16€

Xiao long bao al vapore di maiale, granchio e carciofi.

L'ispirazione per questo piatto è il libro "L'eroe dei mille volti" di Joseph Campbell, che individua tre fasi nel viaggio dell'eroe: la partenza, l'iniziazione e il ritorno. Allo stesso modo il carciofo viene prima scomposto, poi trasformato ed infine ricomposto nella sua forma originale.

[1 · 2 · 6 · 11 · 14]



咕嚕咕嚕包

**Glu glu bao**

12€

Soffice panino cinese con curcuma, maiale e foglie di senape, cotto al vapore.

Ricordo d'infanzia. Una fredda sera di autunno, le foglie sotto i piedi. Odore di fumo nell'aria, mentre ti affretti verso casa. Un cibo che scalda corpo e anima.

[1 · 3 · 6 · 10]

牛肉胡萝卜小笼包

**Xiao long bao maiale e tartufo nero**

4 PZ 10€

Pasta soffice ripiena di maiale e tartufo al vapore nel cesto di bambù.

[1 · 3 · 6 · 11 · 14]

黑松露小笼包

**Xiao long bao manzo e carote**

4 PZ 12€

Pasta soffice ripiena di manzo e carote cotta al vapore nel cesto di bambù.

Consigliato anche per i bambini.

[1 · 6 · 11 · 14]

盛开

2 PZ 12€

## Blooming

Raviolo al nero di seppia ripieno di mascarpone, pesce spada, sedano e cavolo viola marinato servito con una schiuma di gin analcolico, lime e zenzero.

Sboccia l'idea, nutrita da lacrime e ricordi. Quando sboccia, affiorano sorrisi creduti persi. Uno scrigno di sapore che si apre e svela intensità e delicatezza.

[1 · 4 · 7 · 9 · 14]

儿时的石榴

3 PZ 15€

## Melograno

Fagottini di pasta di tofu con funghi shiitake, funghi orecchie di Buddha, finocchio, carote e tofu.

[1]

# SHENG JIAN BAO

生煎包

Piccoli bao succosi e farciti,  
cotti in padella con olio e acqua,  
croccanti fuori e teneri all'interno.

Uno scrigno da aprire, un viaggio che inizia.  
Una meta da scoprire, un passo dopo l'altro.

## COME GUSTARE AL MEGLIO I BAO

- 01 Fate un piccolo foro al vostro bao dando un pizzicotto con i denti. Attenzione, è bollente!
- 02 Bevete il brodo succhiandolo direttamente dal bao.
- 03 Se lo desiderate, versate all'interno del bao l'aceto di riso, solo per quelli a base di maiale.
- 04 Adesso gustate a pieno il vostro bao!

法式鵝肝生煎

3 PZ 16€

## Maiale e foie gras

Panino ripieno con maiale e autentico foie gras francese arricchito con perlage di aceto balsamico di Modena.

A ogni morso si scioglie in bocca

[1 · 6 · 11]

海胆生煎

3 PZ 16€

## Maiale e riccio di mare

Maiale fresco e polpa di riccio di mare di Sardegna, guarnito con katsuobushi – fiocchi di tonno essiccato.

E guardate il tonno ballare!

[1 · 5 · 6 · 11 · 14]

咖喱鸡肉生煎

3 PZ 12€

## Pollo al curry

Uno speciale curry di pollo, patate, funghi champignon e carote. Una specialità giapponese avvolta dalla pasta del bao.

Cre moso e saporito. Consigliato per bambini.

[1 · 6 · 9]

御膳三宝生煎

3 PZ 16€

## Tre tesori

Un bao ripieno di capesante, spaghetti di vetro, aglio cotto e gamberi interi.

[1 · 2 · 4 · 6 · 14]

素馅生煎

3 PZ 12€

## Verdure e funghi

Un bao con zucchine, uova, funghi orecchie di Buddha e spaghetti di vetro.

Dedicato ai vegetariani.

[1 · 3 · 6]

Piatti speciali

龙吟

Dragon twist

38€

Coda di astice al vapore con pasta kataifi fritta, salsa di miele allo yuzu e aglio con scorza di lime.

[1·2]

东坡肉

Dong po pork

19€

Pancetta di maiale selezionata cotta a bassa temperatura con vino Shaoxing, zucchero e salsa di soia. Servito con panini cotti a vapore.

[1·6]

菠菜肠粉

Canton cheung fun

16€

Cannelloni cotti a vapore di riso rosso fermentato con ripieno di gamberi fritti in pasta kataifi accompagnato da anacardi e da salsa Pan Yu.

[1·2·6·8]

菠菜芦笋肠粉

16€

## Guangzhou cheung fun

Cannelloni di spinaci al vapore con ripieno di asparagi e anacardi, servito con salsa Pan Yu.

[1·6·8]

黑椒牛柳配羊肝菌

33€

## That black pepper filetto

Filetto di manzo marinato con salsa alle cinque spezie di Shanghai, cotto a vapore con pepe nero, funghi cardoncelli e asparagi in stile cantonese.

[1·5·6·14]

四川芝麻鸡

16€

## Pollo al sesamo

Pollo saltato con salsa al sesamo, coriandolo, olio rosso del Sichuan e chips di loto.

[5·6·11]

茶曾

15€

## Chazen

Una zuppa di brodo leggero e profumatissimo al tè bianco Bai Mu Dan che accoglie delicati saccottini di gamberi e aglio cinese.

[1·2·6·11]

怀旧.一碗龙虾面

## Noodles nostalgia

28€

Versione orientale delle tagliatelle fritte con astice e capesante.

Un piatto che unisce due mondi e scalda il cuore.

[1 · 2 · 9 · 14]

一碗阳春面

## Zuppa di noodles vegetariana

13€

Una ciotola di noodles semplici racchiude tutto il sapore di casa e porta con sé il ricordo della nonna. Un brodo limpido, qualche goccia di salsa di soia, un po' di cipollotto tritato e tofu. Noodles fatti a mano... una ciotola così semplice, eppure scalda il cuore attraverso il tempo, trasmettendo un profondo affetto nella sua semplicità.

[1 · 6]

偷心贼

## Black heart-stealer

13€

Bocconcini di tofu fritti con salsa alla barbabietola rossa e wasabi.

[6]

茉莉花茶米饭

## Riso jasmine a vapore

4€



## 一轮明月在口中 Moon

13€

Sfera fritta di pasta di riso glutinoso e sesamo con ripieno di fagioli rossi azuki adagiata su una nuvola di zucchero filato. Servito con gelato fior di latte artigianale, e miele al tartufo.

[1·6·7·11]

## 葡式蛋挞 Pasteis de nata

3 PZ 12€

Cestini di sfoglia con ripieno cremoso.

I pasteis de nata o pasteis de belem sono dolci portoghesi a base di pasta sfoglia e crema, famosi in tutto il mondo e diffusi in tutti i paesi di lingua portoghese, tra i quali anche Macao. È da lì che sono arrivati in Cina, diventando un dolce molto amato.

[1·3·6·7]

酸奶柚子酪

12€

Take me to

Semifreddo con tofu, formaggio cremoso e miele  
allo yuzu.

Abbandonarsi alla dolcezza e alla lunga quiete dell'autunno, mentre lo yuzu, frutto di questa stagione, diffonde nell'aria la sua fragranza. È così semplice restare con te, in silenzio.

[6 · 7]

黑芝麻金桔兰巴达

15€

Lambada

Mousse di panna, sesamo e uovo con cuore di mandarino e kumquat. Fuori una glassa a specchio di cioccolato bianco.

[3 · 7 · 11]

## BOLLICINE

### Champagne Grand Cru Millésimé Brut Lallier

Chardonnay, Pinot nero – Francia

bottiglia 75cl **120€**

### Champagne Brut Moët Imperial Moët & Chandon

Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier – Francia

bottiglia 75cl **120€**

### Champagne Brut Alfred Gratien

Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay – Francia

bottiglia 75cl **90€**

calice **20€**

### Brut 0 Domaine Graobot-Barbara

Gamay – Loira, Francia

bottiglia 75cl **35€**

### Riva Rinetti Pas Dose Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

#### Calatroni Vini

Pinot nero – Lombardia, Italia

bottiglia 75cl **55€**

calice **12€**

### Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut Bele Casel

Glera – Veneto, Italia

bottiglia 75cl **30€**

calice **8€**

# VINI BIANCHI

## Vini bianchi italiani

**Puntacroce Bianco DOP**

**Costa d'Amalfi 2015**

**Raffaele Palma**

Falangina, Biancolella, Ginestra – Campania, Italia

bottiglia 75cl **65€**

calice **15€**

**Blanc de Morgex et de La Salle**

**Valle D'Aosta DOP 2022**

**Ermes Pavese**

Prié blanc – Valle d'Aosta, Italia

bottiglia 75cl **35€**

calice **9€**

**Podere Sassaie 2019**

**Fattoria di Petreto**

Sauvignon, Semillon, Chenin blanc – Toscana, Italia

bottiglia 75cl **35€**

calice **9€**

**Gewürztraminer Trentino DOC**

**Conti D'Arco**

Gewürztraminer – Trentino, Italia

bottiglia 75cl **30€**

calice **8€**

**Senzaniente Pecorino 2023**

**Colline pescaresi IGT**

**Marina Palusci**

Pecorino – Abruzzo, Italia

bottiglia 75cl **30€**

calice **8€**

# VINI BIANCHI

## Vini bianchi francesi

**Chardonnay Ouillé 2021**  
**Domaine Overnoy-Crinquand**  
Chardonnay – Jura, Francia

bottiglia 75cl **50€**

**Chablis**  
**Jaffelin**  
Chardonnay – Bourgogne, Francia

bottiglia 75cl **45€**

**Calcinares 2022 Côtes Catalanes IGP**  
**Domaine Gauby**  
Grenache blanc, Bourboulenc, Vermentino – Roussillon, Francia

bottiglia 75cl **35€**

calice **9€**

## VINI ROSATI

### Etna Rosato DOC Contrada Volpare Maugeri

Nerello mascalese – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl **45€**

calice **10€**

### Bouquet 2023 Terre Siciliane IGT Rosato Tenuta Rapitalà

Uve autoctone – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl **28€**

calice **7€**

### Apérichy Rosé de Litchi Takamaka Boutique Winery

Litchi – Mauritius

bottiglia 75cl **60€**

calice **15€**

## VINI MACERATI

Vino III 2021

L'Ancestrale

Malvasia, Catarratto – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl **40€**

Bombino Macerato IGP Puglia Bio 2020

Tenuta Demaio

Bombino – Puglia, Italia

bottiglia 75cl **30€**

calice **8€**

## VINI ROSSI

### Merlot 2016 IGT Venezia Giulia - Paraschos

Merlot – Friuli-Venezia Giulia, Italia

bottiglia 75cl **45€**

calice **10€**

### Pinot Nero Fioravanti Calatroni Vini

Pinot nero – Lombardia, Italia

bottiglia 75cl **36€**

calice **9€**

### Balze Verdi IGT Toscana I Balzini

Sangiovese, Mammolo – Toscana, Italia

bottiglia 75cl **30€**

calice **8€**

### Grand Vin de Bordeaux 2019 Château le Truch

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon – Bordeaux, Francia

bottiglia 75cl **55€**



## VINI DOLCI

### Spess vino da uve passite Cascina Gentile

Cortese – Piemonte, Italia

bottiglia 37,5cl **45€**

calice **15€**

### Coteaux du Layon Rochefort 2022 Château Pierre Bise

Chenin – Coteaux du Layon, Francia

bottiglia 75cl **40€**

calice **10€**

# SAKE

Selezione a cura della Scuola Italiana Sake

## Hakushika Tokubetsu Yamadanishiki

Pulito – Rinfrescante – Cristallino

bottiglia 72cl **60€**

calice **15€**

Tipologia – Honjozo / Prefettura – Hyogo

Riso – Yamada Nishiki

70% raffinatezza / 15% vol

## Sawanoizumi

Ricco – Terroso – Umami

bottiglia 72cl **55€**

Tipologia – Junmai / Prefettura – Miyagi

Riso – non dichiarato

60% raffinatezza / 15% vol

## Konishi Kokuagari

Cre moso – Saporito – Speziato – Erbaceo

bottiglia 72cl **50€**

Tipologia – Junmai / Prefettura – Hyogo

Riso – non dichiarato

70% raffinatezza / 17% vol

## Sasaki Housen Nanimooto

bottiglia 72cl 60€

Morbido – Equilibrato – Dolce

Tipologia – Honjozo / Prefettura – Miyagi

Riso – non dichiarato

65% raffinatezza / 15% vol

## Otokoyama Sotenden

bottiglia 72cl 80€

Secco – Delicato – Floreale

Tipologia – Junmai / Prefettura – Miyagi

Riso – non dichiarato

60% raffinatezza / 16% vol

## Sasaky Housen Leiro

bottiglia 72cl 80€

Acido – Elegante – Fruttato

Tipologia – Junmai Ginjo / Prefettura – Miyagi

Riso – non dichiarato

55% raffinatezza / 14% vol

## Tatenokawa Seiryu

bottiglia 72cl 80€

Fresco – Croccante – Delicato

Tipologia – Junmai Daiginjo / Prefettura – Yamagata

Riso – Dewa Sanzan

50% raffinatezza / 14% vol

## TÈ FREDDI

### Tè nero al litchi

12€

Tè nero al litchi, succo di mirtillo rosso, zucchero,  
soda al gelsomino

### Tè verde tie guan yin

12€

Tè verde tie guan yin, succo di guava, zucchero,  
soda al pompelmo

### Tè all'ibisco

12€

Tè all'ibisco, zenzero, sciroppo di fiori osmanto,  
soda alla citronella

# TÈ CINESI

<b>Pu erh</b> Provenienza - Yunnan / Sapore di legno - Erbaceo	16€
<b>Crisantemo reale</b> Provenienza - Xinjiang / Erbaceo - Floreale	12€
<b>Fiore di loto</b> Provenienza - Taiwan / Erbaceo - Profumato	15€
<b>Tè verde longjing</b> Provenienza - Zhejiang / Note di castagna - Vegetale	10€
<b>Tè nero jin jun mei</b> Provenienza - Fujian / Sentori di malto - Miele	16€
<b>Tè verde jasmine dragon pearls</b> Provenienza - Fujian / Dolce - Gelsomino - Miele	10€
<b>Tè nero dian hong</b> Provenienza - Yunnan / Morbido - Dolce - Miele	10€
<b>Tè degli otto tesori</b> Provenienza - Hebei / Dolce - Frutta secca - Agrumato	10€
<b>Tè verde tie guan yin</b> Provenienza - Fujian / Floreale - Fresco - Fruttato	10€
<b>Tè nero al litchi</b> Provenienza - Guangxi / Fresco - Fruttato	10€
<b>Tè bianco bai mu dan</b> Provenienza - Fujian / Floreale - Fresco - Delicato	12€
<b>Tè oolong</b> Provenienza - Fujian / Floreale - Aromatico	15€

## BIRRA

Il gusto di Xinge golden ale

33cl 7€

## BEVANDE

Coca-Cola

33cl 4,5€

Coca-Cola zero

33cl 4,5€

## ACQUA

Acqua naturale Acqua Panna

75cl 4€

Acqua frizzante San Pellegrino

75cl 4€

## CAFFETTERIA

Espresso 2,5€

Americano 3€

Cappuccino 3,5€

Orzo 3€

Ginseng 3€

Coperto 3,5€

**ANTIPASTI**

**DIM SUM**

**SHENG JIAN BAO**

**DREAM OF THE DREAM**

**DESSERT**

**BOLLICINE**

**VINI**

**SAKE**

**TÈ FREDDI**

**TÈ CINESI**

**BEVANDE**

**CAFFETTERIA**



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 01 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati tranne:
  - a sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio;
  - b maltodestrine a base di grano;
  - c sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 02 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 03 Uova e prodotti a base di uova.
- 04 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a gelatina di pesce utilizzata per supporto di vitamine o carotenoidi;
  - b gelatina o colla di pesce utilizzata per chiarificante nella birra e nel vino.
- 05 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 06 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a olio e grasso di soia raffinato;
  - b tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.

- 07 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio, tranne:
- a siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola;
  - b lattio.
- 08 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Caria illinoensis* (Wangenh.) K. Koch.], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadam o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 09 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di serio di sesamo.
- 12 Anidridi solforosa e solfiti in concentrazioni superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostruiti conformemente a le istruzione dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti i piatti e i cocktail del nostro menu possono contenere tracce di altri allergeni. La lista di tutti gli allergeni è riportata nell'allegato numero II del Reg UE1169/2011.