

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€

Gnocco 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 · 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

5 PZ 16€

Petit voyage

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

3 PZ 16€

Taro lime

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

3 PZ 16€

Zen bao

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

Blooming

2 PZ 12€

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]

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]

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

22€

Versione orientale delle tagliatelle 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]

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

Dolce al cucchiaino con latte di soia, yogurt 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€**

Timorasso Piccolo Derthona

Boveri Giacomo

Timorasso – Piemonte, Italia

bottiglia 75cl **30€**

calice **8€**

Giato Grillo Catarratto DOC

Sicilia 2022

Centopassi

Grillo, Catarratto – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl **28€**

calice **7€**

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€**

Calcinaires 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€

Valforcina 2022 IGT Toscana Bianco

Podere la Botta

Trebbiano, Vermentino, Grillo, Malvasia – Toscana, Italia

bottiglia 75cl 30€

calice 8€

VINI ROSSI

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€**

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

Tatenokawa Seiryu

Fresco – Croccante – Delicato

bottiglia 72cl **80€**

Tipologia – Junmai Daiginjo / Prefettura – Yamagata

Riso – Dewa Sanzan

50% raffinatezza / 14% vol

Hakushika Tokubetsu Yamadanishiki

Pulito – Rinfrescante – Cristallino

bottiglia 72cl **60€**

calice **15€**

Tipologia – Honjozo / Prefettura – Hyogo

Riso – Yamada Nishiki

70% raffinatezza / 15% vol

Konishi Kokuagari

Cre moso – Saporito – Speziato – Erbaceo

bottiglia 72cl **50€**

Tipologia – Junmai / Prefettura – Hyogo

Riso – non dichiarato

70% raffinatezza / 17% 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

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

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 SO₂ 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.