

MENU

IL GUSTO DI
XINGE
DIM SUM

— *Italiano*

I nostri piatti sono pensati per essere condivisi, le portate sono spesso composte da 3 o 4 pezzi.

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

Per questo vi consigliamo di scegliere piatti diversi, di assaggiare, di chiedere e di osare.

I DIM SUM e i BAO vengono preparati al momento dell'ordine, per questo vi chiediamo un po' di pazienza. Nel frattempo, con una zuppa o un'insalata l'attesa sarà ancora più gustosa.

DIM

SUM

Toccare il cuore. Questo è il significato di Dim Sum. Piatti da condividere, in un rito fatto di complicità e scoperta. La convivialità fatta di gesti e di complicità, un rito antico eppure sempre nuovo, da interpretare ed esplorare. I nostri Dim Sum sono pensati come tappe di un viaggio nel gusto, nelle emozioni e nei desideri. Quelli della chef Xin Ge e quelli di chi sceglie di scoprire qual è il suo percorso. Buon viaggio!

Semplici e ricchissimi. Soffici e croccanti. Delicati e saporiti, fusione di universi solo apparentemente lontani. Gli Sheng Jian Bao, noti anche come Sheng Jian Mantou, sono un piatto popolare tipico di Shanghai. Nascono come un semplice panino farcito con carne di maiale, cotto in padella con olio e acqua invece che al vapore. Ma definirli panini è riduttivo, i bao pensati e creati dalla chef Xin Ge sono più simili a ravioli rotondi dall'impasto classico, con all'interno sapori che arrivano da Oriente e da Occidente. Curry alla giapponese, foie gras, aceto balsamico di Modena e tartufo toscano: mondi che a un primo sguardo possono sembrare distanti, che si fondono in un abbraccio caldo e saporito.

COME GUSTARE

- 01 / Fate un piccolo foro al vostro BAO dando un pizzicotto con i denti alla pasta nella parte superiore (*fate attenzione a mordere solo la pasta*).
- 02 / Aspettate che si freddi. Attenzione è bollente!
- 03 / Bevete tutto il brodo succhiandolo direttamente dal bao.
- 04 / Se lo desiderate, versate all'interno del bao l'aceto di riso.
- 05 / Adesso gustate a pieno il vostro bao in sicurezza.

SHENG

BAO

JIAN

Ravioli rotondi fatti con
una pasta di farina e lievito,
cotti in padella, insieme
croccanti e soffici

Uno scrigno da aprire, un viaggio che inizia.

Una meta da scoprire, un passo dopo l'altro.

Maiale e foie gras

/ 3 PZ 13€

Panino ripieno con maiale e autentico foie gras francese – da anatre non ingozzate – arricchito con perlage di aceto balsamico di Modena. A ogni morso si scioglie in bocca! [1] [6] [11] [14]

Maiale e aglio cinese

/ 3 PZ 10€

L'aglio cinese è una pianta usata fin dall'antichità per le sue proprietà curative. Dal sapore intenso, è molto consumato e apprezzato in Cina. Questi Bao sono impreziositi da un profumatissimo “caviale di olio di sesamo”. [1] [6] [11] [14]

Maiale e gamberi

/ 3 PZ 10€

Pancetta di maiale fresco con il 70% di carne magra, saporita e gustosa. Un gambero intero, morbido e dolce. Uno tra i Bao più popolari, imperdibile. [1] [2] [6] [11] [14]

Maiale e riccio di mare

/ 3 PZ 13€

Maiale fresco e polpa di riccio di mare di Sardegna, guarnito con katsuobushi – flocchi di tonno essiccato. E guardate il tonno ballare! [1] [5] [6] [11] [14]

Maiale e tartufo

/ 3 PZ 12€

Un ripieno appetitoso, fatto di maiale fresco e tartufo nero toscano. Ingredienti che si mescolano dando vita ad un incontro fra due culture e due sapori. [1] [6] [11] [14]

Pollo al curry

/ 3 PZ 10€

Uno speciale curry di pollo, patate e carote. Una specialità giapponese avvolta dalla pasta del Bao. Cremoso e saporito! [1] [6] [9]

Verdure e funghi

/ 3 PZ 10€

Un Bao dedicato ai vegetariani, con al suo interno zucchine, uova, funghi orecchie di Buddha e spaghetti di vetro. [1] [3] [5] [6]

3 Tesori

/ 3 PZ 16€

Un Bao ripieno di capesante, spaghetti di soia, aglio cotto e due gamberi interi. [1] [2] [4] [6] [14]

Meng Ding manzo e cipolle

/ 2 PZ 9€

Un piatto antichissimo, con il nome che richiama i chiodi sulle porte della città proibita di Pechino, fatto con manzo fresco di Charolaise e cipolla dolce di Tropea. [1] [3] [5] [6] [11] [14]

Emotion

PASTA DI TARO RIPIENA DI PUREA DI EDAMAME,
COPERTA DAL FUNGO DELLE PIANTE DI BAMBÙ

/ 3 PZ 13€

*Un passo. Indietro, per scorgere l'insieme. Un altro ancora.
Per riuscire a trovare la voce e imparare ad ascoltarla, nel silenzio.*

Molte volte cerchiamo la pace e il silenzio nella nostra testa, per alienarci e prendere le distanze dalle nostre emozioni e trovare ordine nel Caos. È così che nasce questo piatto, dove l'Io è nascosto, come un tesoro prezioso, da custodire e svelare. [1] [4] [5] [6] [11]

Shumai Goldfish

RIPIENI DI TACCHINO, SHIITAKE, GAMBERI E PREZZEMOLO,
COTTI AL VAPORE

/ 3 PZ 18€

*Vorrei essere un pesce, nuotare a pelo dell'acqua
lontano dal caos e dal rumore della città.*

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. Alla fine, aggiungiamo uova di salmone e di lompo per esaltare il sapore dei gamberi. [1] [2] [4] [11]

Har Gow

RIPIENI CON BAMBÙ E GAMBERI, COTTI AL VAPORE

/ 3 PZ 16€

*Rosso come l'acero e il fuoco che accende la passione.
Leggero come foglia d'oro che danza nel vento.*

Siamo partiti dalla ricetta del tradizionale Har Gow di Guangzhou con gamberi, germogli di bambù e grasso di maiale. Per dare un tocco deciso e sapido abbiamo aggiunto uova di lompo. Un bocciolo pronto a schiudersi, un allure contemporaneo e très chic. [2] [4] [11]

Petit Voyage

RAVIOLI VEGANI RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFO, COTTI AL VAPORE

/ 5 PZ 16€

*Sale tra le nuvole cariche l'odore della terra.
Attesa di gocce, luce che irrompe, silenzio spezzato.*

L'ispirazione per il Petit Voyage viene dal cielo plumbeo quasi viola di una giornata di pioggia, con il profumo umido della terra e dei funghi. Abbiamo usato champignon, shiitake e tartufo. Per la salsa invece abbiamo preso ispirazione da 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] [8] [10] [13]

Taro Lime

GNOCCHI RIPIENI DI ROMBO E GAMBERETTI,
COTTI AL VAPORE

/ 3 PZ 16€

*Nel mare le lacrime si perdono, fuse tra le onde.
E il sale diventa dolce, come un ricordo.*

Abbiamo usato l'impasto tradizionale degli gnocchi di Taro originari del sud della Cina. La consistenza è setosa, morbida e il gusto leggermente dolciastro. Il ripieno che abbiamo studiato è a base di rombo del Mediterraneo, tofu di pesce e gamberetti. [1] [4] [5] [6] [11]

Perle di riso allo zafferano con gamberi

POLPETTE DI CARNE DI MAIALE CON FUNGHI E GAMBERI

/ 3 PZ 13€

*In un granello di sabbia, una storia antica. Nel futuro,
bagliori di madreperla che si mostrano a chi ha saputo aspettare.*

Il sapore della terra si fonde col profumo del mare in queste polpette di carne di maiale con funghi, castagne d'acqua e un gambero intero all'interno. Per la copertura, riso glutinoso allo zafferano. [1] [2] [3] [6] [11] [14]

Testa di Leone

POLPETTA DI MAIALE IN SALSA SCURA, COTTA AL VAPORE

/ 13€

*Il futuro è lucido di promesse e verde di propositi.
Ruggisce, non si lascia addomesticare.*

Lo shizitou – letteralmente “testa di leone” – è un piatto tradizionale molto famoso e preparato specialmente a Capodanno, visto anche il suo significato benaugurante. È una grande polpetta di carne brasata condita con una salsa scura e il suo colore brunito lucido si contrappone alle verdure color smeraldo. La nostra versione è di carne di maiale come da tradizione e ripiena con un uovo marinato nel tè nero. Lo accompagniamo con il Pak Choi. [1] [2] [3] [6] [11] [14]

Zen Bao

XIAO LONG BAO DI MAIALE, GRANCHIO E CARCIOFI,
COTTO AL VAPORE

/ 3 PZ 16€

*Il viaggio dell'eroe, tra distruzione del sé e ritorno
a una forma nuova, complessa, sorprendente.*

L'ispirazione per questo piatto è il libro "L'eroe dai mille volti" di Joseph Campbell, che individua tre fasi nel viaggio dell'eroe. La prima è la partenza, con l'eroe che si avventura nella ricerca. La seconda è l'iniziazione, con l'eroe che deve superare alcune prove nel suo cammino. La terza è il ritorno, il viaggio verso casa dell'eroe che torna finalmente alla sua vita. Allo stesso modo, il carciofo viene prima scomposto, poi trasformato e unito ad altri elementi ed infine ricomposto nella sua forma originale in questo Xiao Long Bao guarnito con tartufo e ripieno di carne di maiale, granchio e carciofi freschi, con all'interno una zuppa saporita.

[1] [2] [3] [4] [6] [11] [14]

Glu Glu Bao

SOFFICE PANINO CINESE CON CURCUMA,
PANCETTA E FOGLIE DI CAVOLO ESSICCATO,
COTTO AL VAPORE

/ 11€

*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 e ti riporta a casa, un soffice panino al vapore con curcuma ripieno di pancetta brasata, cavolo nero e foglie di senape. Guarnito con foglie di Shiso viola e affumicato con legno di ciliegio per evocare il ricordo di Xin Ge. [1] [3] [6] [10] [14]

Xiao Long Bao manzo e carote

PASTA SOFFICE RIPIENA DI MANZO E CAROTE
COTTA AL VAPORE NEL CESTO DI BAMBÙ

/ 4 PZ 10€

*Labbra dischiuse, un soffio di vento caldo.
La dolcezza si svela solo a chi osa.*

Manzo fresco con la sua carne saporita, e la dolcezza croccante delle carote biologiche. Una coppia perfetta! [1] [3] [6] [11] [14]

Dream of Red Chambers

POLPETTE FRITTE DI SCAMPI E MOZZARELLA

/ 7 PZ 23€

*Tramonto tra le dita. Frutto raro e perla dell'imperatore,
dono da condividere con chi si ama.*

Ispirato all'omonimo libro cinese, Dream of Red Chambers è un piatto da condividere, come si fa con i momenti felici. Queste polpette a forma di litchi, con scampi e formaggio filante all'interno, sono fatte per essere raccolte da una composizione di foglie e rami secchi, in un gioco che celebra l'amicizia e la famiglia. [1] [2] [7]

Primavera tra le dita

INVOLTINI FRITTI CON RIPIENO DI VERDURE

/ 3 PZ 5€

*Accolgo, mi lascio fondere. Mi tuffo in un'onda calda
e mi lascio bruciare, pronta a stupire.*

Non il classico involtino, con tutti i sapori della primavera. Una ricetta dal respiro internazionale con un gusto e una croccantezza inconfondibili. [1] [6]

Cave Calvisius

MONOPORZIONE DI CAVIALE CALVISIUS CON NUVOLE DI DRAGO

/ 20€

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

Perle come gocce, fuochi d'artificio.

Riuscirò mai a cavalcare il drago.³

Il sapore intenso del caviale italiano da fondere con la leggerezza delle nuvole di drago. Un connubio di sapore e texture che sorprende e conquista. [2] [4]

Sexy bones

COSTINE DI MAIALE CON AGLIO E FAGIOLI NERI

/ 16€

Quando i corpi si abbracciano, le anime si fondono.

Sotto la cenere, il fuoco brucia silenzioso.

Costine di maiale con aglio e fagioli neri fermentati, cotte a vapore in una preziosa foglia di loto. Una ricetta tradizionale di Hong Kong, un caldo abbraccio che ti coccola e ti sostiene. [1] [6] [11]

ZUPPE

ChaZen

SACCOTTINI DI GAMBERI E AGLIO CINESE
IN UN BRODO AL TÈ E OSMANTO

/ 4PZ 15€

*Di tutto, ricordo il tuo odore. Lo porto dentro di me,
custodito come un fiore tra le pagine di un libro che continuo a sfogliare.*

Un brodo leggero e profumatissimo accoglie delicati saccottini dal sapore intenso e dolce. Il gambero e l'aglio cinese in un equilibrio perfetto. [1] [2] [6] [11]

VERDURE

E CONTORNI

Da solo, per esplorare nuove strade.

Al tuo fianco, per un viaggio che non finisce.

Insalata 4 felicità

GUSTOSA, FESTOSA E SAPORITA

/ 7€

Un piatto freddo tra i più famosi della città di Shanghai, usato per accompagnare i Bao. Cucinato tradizionalmente nel periodo di Capodanno, è con funghi shiitake, aghi dorati, funghi orecchie di Buddha, carote, arachidi e una speciale pasta lievitata imbevuta con salsa di soia e zucchero. [V] [G] [O] [A]

Alghe marinate

SALINE, CROCCANTI E SAPIDE

/ 6€

Il sapore del mare con la delicatezza delle onde. [V] [G]

Freshness

VIVA, COLORATA, ENERGICA

/ 8€

Un piatto composto da Pak Choi, cavolo riccio e bietola colorata, scottati in acqua e serviti su ghiaccio con salsa al sesamo. [V] [G] [A]

BEVANDE

Acqua frizzante San Pellegrino 75cl / 4€
Acqua naturale Panna 75cl / 4€
Coca Cola/CocaCola ZERO 33cl / 4,50€

Le Birre

Il Gusto di Xinge Scotch Ale 33cl / 7€
Il Gusto di Xinge Strong Honey Ale 33cl / 7€
Il Gusto di Xinge Golden Ale 33cl / 7€

La Caffetteria

Espresso / 2,50€
Americano / 3€
Cappuccino / 3,50€
Orzo / 3€
Ginseng / 3€

TÈ CINESE

Crisantemo reale / 10€

Xinjiang — Cina
Erbaceo, floreale

Fiore di loto / 15€

Taiwan — Cina
Erbaceo, profumato

Tè Longjiing

VERDE / 8€

Zhejiang — Cina
Note di castagna, vegetale

Tè nero jinjunmei / 16€

Fujian — Cina
Sentori di malto e miele

Tè verde jasmine dragon pearls / 9€

Fujian — Cina
Dolce, gelsomino, miele

Tè Daihong dello Yunnan

NERO / 8€

Yunnan — Cina
Morbido, dolce

Tè degli otto tesori / 8€

Hebei — Cina
Dolce, frutta secca, agrumato

Tè Tieguanyin

VERDE / 9€

Fujian — Cina
Floreale, fresco, fruttato

Tè nero al litchi / 8€

Guangxi — Cina
Fresco, fruttato

Tè bianco Baimudan

POENIA BIANCA / 9€

Fujian — Cina
Floreale, fresco

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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

[1] 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

[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei

[3] Uova e prodotti a base di uova

[4] 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

[5] Arachidi e prodotti a base di arachidi

[6] 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.

[7] 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. Lattitolo

[8] 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.

[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 siero di sesamo

[12] Anidride 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 alle istruzioni dei fabbricanti

[13] Lupini e prodotti a base di lupini

[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi