

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

AMARI E POI...

GIN

WHISKY

RHUM

VODKA

TÈ CINESI

BEVANDE

CAFFETTERIA

ANTIPASTI

开胃菜

红楼梦荔枝小龙虾球 Dream of red chambers

9 PZ 28€

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 Cave calvisius

35€

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]

上海桂花熏鱼 Pesce affumicato di Shanghai

18€

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]

新鲜感

Freshness

12€

Insalata di cavolo viola , finocchio e pompelmo.

甜咸泪香槟生蚝

Martini lacrime dolci e salate

10€

Ostrica con granita di cipolla e mela, accompagnata da una spuma di champagne e litchi

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.

[1 · 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]

蟹肉朝鲜蓊包

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

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 · 6]

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.

[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.

[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.

[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 zucchini, uova, funghi orecchie di Buddha e spaghetti di vetro.

[1 · 3 · 6]

DREAM OF THE
DREAM

特色菜

Piatti speciali

龙吟

Dragon twist

38€

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

[1 · 2 · 14]

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 · 14]

菠菜肠粉

Canton cheung fun

16€

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

[1 · 2 · 6 · 8]

黑椒牛柳配羊肝菌

33€

That black pepper filetto

Streccetti di filetto di manzo marinato con salsa pepe nero e saltato in padella con funghi cardoncelli, taro, cipolle e asparagi

[1 · 5 · 6 · 7 · 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.

[1 · 5 · 6 · 11]

茶會

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]

茉莉花茶米饭

4€

Riso jasmine a vapore

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]

偷心贼
Black heart-stealer

13€

Bocconcini di tofu fritti con panna acida, crema di mapo tofu, salsa alla barbabietola e wasabi.

[1 · 7 · 6]

黑胡椒炒时蔬
That black pepper seitan

25€

Seitan saltato con pepe nero, funghi cardoncelli e asparagi in stile cantonese.

[1 · 5 · 6 · 7 · 14]

一轮明月在口中
Moon

13€

Sfera frita 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]

给我打一针
Give me a shot!

14€

Bao dal cuore caldo, farcito con una crema pasticcera realizzata con tuorlo d'anatra salato e carota, servito con uno shot di rum speziato.

[1 · 3 · 7 · 12]

祝我生日快乐 黑芝麻巴斯克
Happy Birthday to me and myself

17€

Basque cheesecake di sesamo nero ricoperta da una glassa al cioccolato bianco e meringa all'italiana, servita con gelato al lampone.

[1 · 3 · 7 · 11]

BOLLICINE

Champagne Grand Cru Millésimé Brut Lallier

Chardonnay, Pinot nero – Francia

bottiglia 75cl 120€

Prosecco Bio Tenute Ruffino

Glera, Chardonnay, Pinot grigio – Veneto, Italia

ottiglia 75cl 30€
calice 8€

Puro Bianco frizzante Toscana IGT 2022 Fattoria Lavacchio

Trebbiano – Toscana, Italia

bottiglia 75cl 35€

Riva Rinetti Pas Dose Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Calatroni Vini

Pinot nero – Lombardia, Italia

bottiglia 75cl 60€
calice 12€

VINI BIANCHI

Puntacroce Bianco DOP

Costa d'Amalfi 2015

Raffaele Palma

Falangina, Biancolella, Ginestra – Campania, Italia

bottiglia 75cl 65€

calice 15€

Aryah IGT Bianco Toscana

Tenuta La Macchia

Sauvignon blanc – Toscana, 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€

Côte-du-rhône blanc AOC Bécassine

Domaine André Brunel

Roussane, Grenache blanc, Clairette – Valle del Rodano, Francia

bottiglia 75cl 40€

calice 10€

Mosel Ürzinger Würzgarten Riesling Trocken
Qualitätswein

Jho.Jos Christoffel Erben

Riesling – Mosel, Germania

bottiglia 75cl 40€

calice 10€

Chardonnay Ouillé 2021
Domaine Overnoy-Crinquand

Chardonnay – Jura, Francia

bottiglia 75cl 50€

Chablis
Jaffelin

Chardonnay – Bourgogne, Francia

bottiglia 75cl 55€

Animalucente Etna Bianco DOC 2022
Animaetna

Carricante, Minnella – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl 45€

Galesa Bianco Valli di Porto Pino IGT
Mesa

Vermentino – Sardegna, Italia

bottiglia 75cl 65€

VINI ROSATI

Etna Rosato DOC Contrada Volpare Maugeri

Nerello mascalese – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl 45€
calice 10€

Aqua di Venus Toscana Rosato IGT Tenute Ruffino

Syrah, Pino grigio, Vermentino, Sangiovese – Toscana, Italia

bottiglia 75cl 35€
calice 9€

Materia Toscana Rosato IGT Tenuta La Macchia

Merlot, Petit Verdot – Toscana, Italia

bottiglia 75cl 55€
calice 12€

VINI MACERATI

Bombino Macerato IGP Puglia Bio 2020
Tenuta Demaio

Bombino – Puglia, Italia

bottiglia 75cl 30€
calice 8€

VINI ROSSI

Animavulcano Etna Rosso DOC 2022

Animaetna

Nerello mascaleset – Sicilia, Italia

bottiglia 75cl 40€
calice 10€

Pinot Nero Fioravanti

Calatroni Vini

Pinot nero – Lombardia, Italia

bottiglia 75cl 36€
calice 9€

Chianti Classico DOCG Riserva Oro Ducale

Gran selezione 2020

Tenute Ruffino

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – Toscana, Italia

bottiglia 75cl 60€
calice 15€

Grand Vin de Bordeaux 2019

Château le Truch

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon – Bordeaux, Francia

bottiglia 75cl 60€

SAKE

Hakushika Tokubetsu Yamadanishiki

Pulito – Rinfrescante – Cristallino

bottiglia 72cl 60€

calice 15€

Tipologia – Honjozo / Prefettura – Hyogo

Riso – Yamada Nishiki

70% raffinatezza / 15% vol

Dewanoyuki Onikoroshi

Secco – Rinfrescante – Tradizionale

bottiglia 72cl 45€

calice 10€

Tipologia – Junmai / Prefettura – Yamagata

Riso – Dewa Nosato, Dewa Kirari

60-65% raffinatezza / 16% vol

Kiyoizumi Shiro Koji

Fresco – Fruttato – Umami

bottiglia 72cl 60€

calice 15€

Tipologia – Junmai Ginjo / Prefettura – Yamagata

Riso – Sakamai

55% raffinatezza / 13% vol

Kuromatso Kenbishi

bottiglia 18cl 15€

Ricco – Umami – Intenso

Tipologia – Fushutsu / Prefettura – Hyogo

Riso – Yamada Nishiki

16% vol

Kodakara Yuzu

50 ml 10€

Ideale a fine pasto

Tipologia – Sake fruttati / Prefettura – Yamagata

8% vol

Sugiisami Umeshu

50ml 10€

Ideale a fine pasto

Tipologia – Sake fruttati / Prefettura – Yamagata

13,5% vol

Shirayuki Edo Gensho

50ml 10€

Ideale a fine pasto

Tipologia – Sake invecchiati / Prefettura – Hyogo

Riso – Dewa Sanzan

88% raffinatezza / 17,8% vol

AMARI
E POI...

Amaro di arancia rossa di Sicilia IGP
Sicilia-Italia

30% vol

50ml 8€

Yuntaku amaro di Goya
Marche-Italia

25% vol

50ml 10€

Amaro Santoni
Toscana-Italia

16% vol

50ml 12€

Nuwa baijiu
Cina

42% vol

50ml 14€

VODKA

Yurt Premium Vodka
Kazakhstan

50ml 12€

40% vol

Vodka Altamura Premium
Italia

50ml 15€

43% vol

Tito's Vodka
USA

50ml 10€

40% vol

WHISKY

Nikka Coffey Grain Whisky
Giappone

50ml 14€

45% vol

Nikka Coffey Single Malt Whisky
Giappone

50ml 14€

45% vol

Kensei Blended Whisky
Giappone

50ml 12€

40% vol

Kavalan Ex Bourbon Oak Single Malt Whisky
Taiwan

50ml 14€

45% vol

GIN

Kozue Gin
Giappone

47% vol

50ml 12€

Nikka Coffey Gin
Giappone

47% vol

50ml 14€

Saigon Baigur
Vietnam

43% vol

50ml 12€

Gin Jiji
India

43% vol

50ml 12€

Shanghai Porcelain Dry Gin
Cina

43% vol

50ml 13€

RHUM

Chalong Bay Wild Fermentation
Thailandia

50ml 14€

49% vol

Don Papa Masskara
Filippine

50ml 12€

40% vol

TÈ CINESI

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

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

AMARI E POI...

GIN

WHISKY

RHUM

VODKA

TÈ CINESI

BEVANDE

CAFFETTERIA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 01 Cereali contenuti 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 lattiolo.
- 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 UE1169/201.