

RISTORANTE

Dim Sum, la cucina cinese con una coppa di champagne

Claudio Burdi

Nell'elegante regno dei dim sum di Yike Weng e Chiara Wang Pei, i piccoli piatti della gastronomia cinese meridionale si consumano accompagnati da una coppa di champagne. Un tocco di classe e di raffinatezza che ha portato il Dim Sum ad essere scelto e raccomandato da Perrier-Jouët come primo locale di cucina asiatica contemporanea in Italia, dove i palati gourmet possono deliziarsi dei suoi Grand Brut e cuvée, abbinati alle favolose creazioni dello chef Wu Jing.

Una chicca per appassionati che si esprime in questa stagione anche con menu pensati ad hoc (a 85 e 140 euro, champagne compreso) in occasione dell'iniziativa "Azione contro la Fame"

(5 vengono devoluti a favore dei bambini malnutriti). "Il Goloso" prevede alcuni dim sum al vapore (shao mai con calamaro e sedano, jaozi con gambero, con cernia e zenzero, con pollo e latte di cocco), rombo fritto in salsa agro piccante, anatra in salsa di prugna, pancake con salsa di mango e passion fruit con gelato alla crema o sfere morbide di riso con gelato all'ananas.

Nel menu "L'Epicureo" spiccano gli jiaozi con verdure, con baccalà e taro, con edamame e tartufo, shao long bao con maiale e zenzero, riso gamberi e salsa Xo oltre agli spettacolari crispy duck e branzino fritto in salsa agrodolce con ananas fresco.

DIM SUM

Via Nino Bixio
29, angolo
via Pisacane
Telefono
02/29522821
Chiuso lunedì
Prezzo medio
50 euro
www.dim-sum.it
Nella foto
chef Wu Jing

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

