



Chef J

Cucina Cinese
Specialità Manciuriana

MENU VEGE

ottobre 2020



Cucina Manciuriana

La terra manciuriana in Cina è nota come "terra nera" per la sua fertilità. Il nome Manciuuria deriva dal popolo nomade "Man" che fondò l'ultima dinastia dell'impero cinese, la cui storia è stata raccontata nel film di Bertolucci "ultimo imperatore".

La cucina manciuriana rappresenta un ramo forse poco conosciuto della cucina cinese ma con una grande storia che attinge dalla cucina mongola di Gengis Khan. Nel tempo è stata influenzata dall'alta cucina mandarina e dai colonizzatori russi. Si caratterizza per i sapori decisi e intriganti ma al tempo stesso raffinati e ricercati.

Quello che ci rende unici è il nostro approccio al modo di mangiare. Vogliamo che tutti assaggino tutto, e che provino cose diverse ogni volta, perciò nel nostro menu potete trovare un'ampia selezione dei piatti manciuriani nonché quelli tradizionali di altre regioni cinesi. Ogni piatto è una delizia per il palato, che ti porta alla Manciuuria, al Pechino, a Taiwan, al Sichuan e oltre.

Vi auguro " Cī hǎo hē hǎo " - Mangiare bene e bere bene (in cinese)

Chef J



Chef J

Sono un manciuriano cinquantenne, da quando avevo 16 anni con mio padre ho iniziato a lavorare in cucina, dove ho trascorso gran parte della mia vita.

Nel 2011 , dopo 8 anni di lavoro in un ristorante italiano ho fondato il mio piccolo locale a Milano, dove propongo le ricette della cucina cinese manciuriana.

Trovo tantissime somiglianze tra la cucina italiana e quella cinese: oltre la preparazione, gli ingredienti e i sapori, per me, il valore che accomuna le due cucine è l'importanza per la qualità e per il buon gusto.

La passione che ho per questo lavoro, assieme all'amore per la mia terra madre, cerco di trasmetterla nei miei piatti, con la speranza di far vivere ai miei ospiti un pò di storia e di vita del mio lontano, sereno oriente.



involtino primavera / 春卷
2.00 euro / pz

“Arancino dello chef” - Polpette fritte di cetrioli e arachidi
翡翠黄瓜球
10.00 euro / 4pz

Ravioli di verdure, vermicelli di soia e tofu affumicato
煎素饺
6.50 euro / 4pz

Insalata di spinaci, arachidi e carote al aceto balsamico cinese / 陈醋菠菜花生米
8.50 euro

insalata argopiccante alla coreana / 拌花菜
*straccetti di patate lessate, carote, tofu secco, arachidi e peperoncino
in salsa agro-piccante*
8.50 euro

Funghi misti croccanti dello Chef
cardoncello, champignon, buna shimeji bianchi e gialli, funghi orecchioni
椒麻什锦蘑菇
12.00 euro



Primi

spaghetti cinesi saltati con verdure alla piastra / 素炒油面
pasta all'uovo, zucchine, carote, germogli di soia e uova
10.00 euro

spaghetti di riso saltati con verdure / 素粉干
spaghetti di riso, zucchine, carote, germogli di soia
7.00 euro

spaghetti di soia saltati con verdure / 素粉丝
spaghetti di soia, zucchine, carote, germogli di soia
7.00 euro

riso saltato con verdure / 蔬菜炒饭
7.00 euro

tagliatelle di soia saltate piccante con verdure miste / 辣炒粉皮
9.50 euro



in foto

Spaghettoni cinesi freschi
ai spinaci

Verdure

verdure miste della manciuria / 炒合菜

straccetti di patate lessate, germogli di soia e erbecipolline cinesi saltati serviti con crespelle di farina al vapore

8.50 euro

caponata alla manciuriana / 地三鲜

patate, melanzane e peperoncini saltati in salsa di soia

8.50 euro

melanzane dadolate croccante in salsa piccante Gong Bao / 宫保茄丁

8.50 euro

melanzane saltate in salsa Yu Xiang / 鱼香茄条

melanzane saltate con carote e peperoni in salsa agro-dolce piccante

8.50 euro

erbette cinesi saltati con funghi shitake / 香菇油菜

7.00 euro

cavoli saltati piccante con zenzero / 炆莲白

7.00 euro

okre in salsa di soia aromatizzata con porro / 葱油秋葵

10.00 euro



in foto

okre in salsa di soia aromatizzata con porro