

# **A Milano si festeggia l'Anno del Topo! Ecco i migliori menù del Capodanno Cinese**

*È in arrivo il Capodanno cinese, o Festa di Primavera o Capodanno Lunare, tra le festività più sentite dalla numerosa comunità cinese di Milano: menù e decorazioni speciali nei ristoranti*

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

# Da 168 Chinese Township specialità cinesi da condividere al centro del tavolo

Uno dei ristoranti fusion più grandi d'Italia, 168 Chinese Township, offre agli avventori un'esperienza gastronomica nel più puro **stile cantonese**.



Un ambiente raffinato e moderno, che ricorda le grandi metropoli asiatiche, dalla caratteristica **forma di pagoda** che, col calar della sera, si illumina creando una suggestiva scenografia, un grande salone con la cucina a vista, sontuosi tavoli imperiali, riservate nicchie laterali.



Per il Capodanno 168 Chinese Township propone un **ricco menù per dieci persone con piatti da condividere al centro del tavolo**, magari in una delle sue tante sale private. Il menù si compone di otto tipi di antipasti misti, un'insalata di aragosta con la frutta, un mix frutti di mare, un primo piatto a scelta, zuppa di pesce, astice al vapore, cetrioli di mare, biancostato, capesante fritte con maionese, rombo saltato con pepe e sale granchio piccante, arrosto misto, manioca cinese saltata, verdura fresca saltata, dolci cinesi e frutta fresca mista.



**INFO:** 168 Chinese Township, Viale Jenner 29,  
[www.ristorantel168.com](http://www.ristorantel168.com)

## **Bao viola da Bokok**

Il nuovissimo **Bokok** in piena **Chinatown** ha deciso di inserire nel suo menu due **Bao** (tipici paninetti cinesi) speciali che resteranno poi in carta per tutto l'anno del Topo a partire dal 25 gennaio.



Lo **Zi Shu Bao** é un bao con patate viola e polvere dorata. **Shu** è in cinese il nome topo. Il **viola è un colore che porta fortuna ed è sinonimo di nobiltà**, dato che era il colore della città proibita ovvero la residenza dell'imperatore (il viola in cinese fa parte del nome della città proibita) e leggenda vuole che se sopra il palazzo reale si vedeva una nuvola viola questa significava l'avvento o la nascita di un grande e potente imperatore. Per cui **mangiare il Bao viola porta fortuna** e l'oro della polvere dorata porta soldi.



Lo **Siu Bao** é un bao con all'interno pezzettini della golosa spalla di maiale marinata con soia, miele e zenzero e cotta al forno, piatto tra i must eat dello **chef Yang**. Mangiare carne di maiale vuol dire prendersi ricchezza, non solo denaro ma ogni cosa positiva.



E i Bao si degusteranno in questo ristorante originalissimo che é un po' tea room cantonese, un po' caffè Hong Kong style, un po' biblioteca, con tanti libri in italiano e in cinese

disposti sugli scaffali, a disposizione di tutti.

**INFO:** Bokok, via Paolo Sarpi 25, Tel 02 4942 7825

## **Piatti beneauguranti da MU dimsum**

**MU dimsum**, insieme ai cinesi di tutto il mondo, è pronto a festeggiare il Capodanno cinese, che apre l'Anno del Topo, una festa che si chiuderà **l'8 febbraio con la festa delle Lanterne**. E allora ecco il menù speciale per questa settimana di gennaio.



Il menù si compone di **otto piatti**, il numero fortunato per eccellenza, più un dolce: portate ricche di tradizione e di simbolismi, che dalle tavole delle famiglie cinesi arrivano al ristorante per augurare un buon anno a tutti coloro che avranno il piacere di immergersi nell'atmosfera di Hong Kong.



Ogni portata è stata scelta per ciò che simboleggia, per il suo nome o per i suoi ingredienti, e crea un percorso gustativo di buon auspicio. Dagli **Xiao Long Bao Mapo**, un **piatto rosso**, il colore porta fortuna, alla Pancia di maiale croccante, simbolo di abbondanza e prosperità; dalle Capesante stufate al Riso saltato con gamberi e foie gras.



**INFO:** MU Dimsum, Via Aminto Caretto 3 (angolo via Fabio Filzi), [www.mudimsun.it](http://www.mudimsun.it)

# Bon Wei: un menu che guarda la Cina contemporanea in abbinamento a grandi vini

Ben 10 portate in abbinamento ad una selezione di champagne e vini di Cuzziol GrandiVini: è questo il Menu degustazione creato dallo chef **Zhang Guoqing** del raffinato **Bon Wei**.



Per la prima volta dopo diversi anni lo chef, reduce da un viaggio di aggiornamento nel proprio paese, ha voluto un Menu lontano dalla tradizione più classica (quella dei Niángāo, gli gnocchi di riso di Capodanno o delle Tāngyuán, le Polpette dolci di riso), spostando lo sguardo sulla Cina contemporanea.



“In Cina oggi – **spiega chef Zhang** – al ristorante si mangia diversamente. I piatti della tradizione restano, ma solo tra le mura casalinghe o in trattoria; quando si esce ad un certo livello le ricette spaziano tra gli ingredienti, prediligendo materie prime pregiate anche di altri paesi, come tartufo e foie gras, qui ulteriormente impreziosite dall’abbinamento con grandi vini”.



Ed ecco dunque un menu davvero eccezionale, ricchissimo di

varietà e di sapori: dalla **Zuppa di Sabbia Dorata**, alla **Cernia Gialla**, al **Granchio Reale** “giallo piccante”, ai Lamian, noodle di farina “tirati a mano” conditi con veli di merluzzo carbonaro, un riso sontuoso, arricchito con carne di maiale glassata a miele, crunch di carne di maiale essiccata e dadini di foie gras.



E dopo altre specialità al termine una golosa monoporzione di cioccolato fondente e gianduia con un gelée di ciliegia e amarena battezzata Hong Lao Shu: **“IL Topo Rosso”**, studiata dalla nuova pasticciera di Bon Wei, Sonia Latorre Ruiz.



**INFO:** Bon Wei, via Castelvetro 16/18, [www.bon-wei.it](http://www.bon-wei.it)