

Gānbēi 干杯 (“gān bēi”), è il termine che indica il tradizionale brindisi cinese, e si traduce letteralmente come “asciugare il bicchiere”. È dunque un invito a bere da una coppa tutto d'un fiato. L'augurio è dunque che possiate immergervi “tutto d'un fiato” nei sapori tradizionali dell'antica Cina, da noi remixati in chiave moderna utilizzando il meglio delle materie prime italiane, lasciandovi trasportare in un delizioso viaggio, da Pechino a Chengdu - da Shanghai a Chongqing brindando Gānbēi!!!

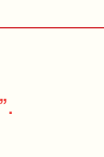
Sharing Is Caring!

Nella tradizione asiatica, **la maggior parte dei piatti viene posta al centro della tavola per essere condivisi tra tutti i commensali**, favorendo la convivialità e il piacere di stare insieme. Vi invitiamo a seguire questa usanza, abbandonando la struttura classica delle portate singole all'Italiana, per esplorare e gustare insieme le nostre creazioni in un viaggio di sapori condiviso.



GānBēi Menù

Il nostro menù degustazione,
un mix di sapori pensato per stupire e deliziare.



雷劈黄瓜 - LÉI PĪ HUÁNGGUĀ 1, 3, 4

Cetrioli marinati con salsa di soia dolce, aceto dello Zhenjiang, arachidi e salsa “Málà”.

担担面 - DÀN DÀN MIÀN 1, 3, 4

Noodles di grano tipici di Chengdu con trito di suino arrosto, arachidi tostate, salsa di sesamo, erba cipollina e salsa “Málà”.

鸭包子 - YĀ BĀOZI 1, 3, 4

Panino cotto al vapore con ripieno di anatra bio al curry.

时令蔬菜 - SHÍLÍNG SHŪCÀI

Piatto a base di verdure. Chiedere in sala la disponibilità del giorno e gli allergeni.

烤牛肉 - KǎO NIÚRÒU 1, 3, 4

Manzo arrosto (Macelleria Cazzamali), marinato alle 5 spezie cinesi, condito con sesamo nero e polvere al pepe rosso del Sichuān.

冰淇淋 - BĪNG QÍLÍN 1, 3, 4

Ebbene si, sembrerebbe che il gelato primitivo sia nato in Cina nel 2000 a.c.! Gelato artigianale in collaborazione con la gelateria Unika (CR).

Menù Completo € 38
con aggiunta opzionale Dim Sum Special € 44

Dim Sum

Piccoli scrigni di gusto dalla cucina di Guangzhou: un viaggio tra i sapori autentici del Dim Sum Cantonese.

3, 4, 10, 11	Degustazione di 6 ravioli in pasta cristallo. Gamberi e Spinaci, Seppia, Capasanta, Manzo, Anatra, Funghi. (Disponibile solo la Domenica a Pranzo e Cena)	€ 16
3, 4, 11	Raviolo simbolo della tradizione cantonese, ripieno di gambero intero marinato e avvolto in sfoglia semi-trasparente, la celebre “pasta cristallo” di Guangzhou.	3 pz € 8 5 pz € 12
1, 3, 4	Mini baozi cotti al vapore, con ripieno di pancia di maiale, cipollotto e zenzero. Conditi con salsa “Málà”, sesamo nero ed erba cipollina.	3 pz € 7 5 pz € 11

Miàn

Noodles di grano, le cui origini risalgono a oltre 2000 anni fa, durante la leggendaria dinastia Hàn, non sono solo pasta ma simbolo di prosperità e lunga vita.

3, 4, 6	Noodles di grano tipici di Chengdu con trito di suino arrosto, arachidi tostate, salsa di sesamo, erba cipollina e salsa “Málà”.	€ 12 € 16 (big!)
1, 3, 4, 6	Noodles di grano tipici di Chongqing con ragù di suino, piselli gialli, funghi enoki, erba cipollina e salsa “Hóngyóu” (Olio Rosso Piccante!)	€ 14 € 18 (big!)
1, 2, 3, 4, 6	Noodles di grano con verdure fermentate, salsa di sesamo, erba cipollina e salsa “Málà”.	€ 12 € 16 (big!)
1, 3, 4, 6	L'origine del Ramen. Noodles di grano in brodo di manzo, con stufato di “ossobuco” (Macelleria Cazzamali).	€ 16

Jiǎozi

Ravioli preparati interamente a mano dalla rinomata Ravioleria Sarpi (Guida Gambero Rosso) con le farine di grano tenero biologico del Mulino Sobrino (CN) e carni della Macelleria Sirtori (MI).

1, 3, 4, 7, 8	Mix di ravioli: Manzo - Suino - Verdure Conditi con salsa jiǎozi della casa.	€ 8
1, 3, 4, 7, 8	Ravioli di Verdure. Conditi con salsa jiǎozi della casa.	3 pz € 7 5 pz € 11
1, 3, 4	Ravioli di Suino. Conditi con salsa jiǎozi della casa.	3 pz € 7 5 pz € 11
1, 3, 4	Ravioli di Manzo. Conditi con salsa jiǎozi della casa.	3 pz € 8 5 pz € 12
1, 3, 4, 6	Ravioli di suino tipici del Sichuan serviti in salsa “Hóngyóu” (olio rosso piccante) con sesamo bianco ed erba cipollina.	€ 14

Bāozi & Bao Bun

Soffici panini, cotti a vapore e originari della dinastia Song, preparati seguendo l'antica tecnica del Tang Zhong.

1, 3, 4	Panino cotto al vapore, farcito con anima di reale di manzo (Macelleria Cazzamali) con cetrioli in salamoia e maionese alla paprika.	€ 9
1, 3, 4, 8, 10	Panino cotto al vapore ripieno di suino bio caramellato “Chā Shāo” tipico della cucina Cantonese.	€ 6
1, 3, 4, 8, 10	Panino cotto al vapore ripieno di verdure.	€ 6
1, 3, 4, 6	Panino cotto al vapore con ripieno di anatra bio al curry.	€ 6
	Panino cotto al vapore	€ 1

Ròu

Piatti a base di carni selezionate italiane, esaltate da spezie e preparazioni tradizionali cinesi, per un incontro armonioso tra due antiche culture culinarie.

3, 4	Battuta di manzo (Macelleria Cazzamali), condita con salsa di soia, zenzero, pepe rosso del Sichuān e sesamo nero.	€ 14
2	Tagliata di manzo (Macelleria Cazzamali) in crosta agli 8 pepi neri d'Asia e sale nero Molokai.	€ 19
1, 3, 4	Iconico piatto a base di Pollo (Macelleria Cazzamali) della regione del Sichuān, con “Hóngyóu” (Olio Rosso Piccante!) sesamo bianco ed erba cipollina.	€ 15 (+Bao)
1, 2	Manzo arrosto (Macelleria Cazzamali), marinato alle 5 spezie cinesi, condito con sesamo nero e polvere al pepe rosso del Sichuān.	€ 18

Shūcài

Crude, saltate o marinate, le verdure sono il cuore della cucina cinese quotidiana: un gioco di consistenze e sapori che parte dalla terra e arriva dritto al piatto.

3, 4, 6	Cetrioli marinati con salsa di soia dolce, aceto dello Zhenjiang, arachidi e salsa “Málà”.	€ 6
3, 4	Shanghai Bok Choy leggermente scottati a vapore conditi con salsa GānBēi e sesamo bianco.	€ 6
1, 3, 4	Fagiolini marinati in salsa di soia scura con peperoncino e pepe rosso del Sichuān.	€ 6

Tián Diǎn

Dolci della tradizione asiatica che simboleggiano fortuna e prosperità, celebrando la dolcezza della vita in ogni boccone.

1, 3, 5	Tartellette di frolla con Hokkaido cheese-cream e marmellata. I gusti variano in base all'umore della nostra pastry chef Ludovica :).	€ 7
	Dolce In collaborazione con la pasticceria Soom (Cr) Chiedere gusti e disponibilità in sala.	€ 7
	Ebbene si, sembrerebbe che il gelato primitivo sia nato in Cina nel 2000 a.c.! Gelato artigianale in collaborazione con la gelateria Unika (CR).	€ 6

Bevande

Ci sarà pure un motivo se la nostra osteria l'abbiamo chiamata GānBēi: Fermentati, infusi, distillati, analcolici, pozioni e molto altro!

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA - HOULANG 后浪 POSTWAVE BREWING	¹	€ 6
BIRRA ARTIGIANALE DI RISO - HOULANG 后浪 POSTWAVE BREWING (gluten free)		€ 6
SAKÉ DELLA CASA (SPARKLING SAKÉ)		€ 7
SAKÉ ARTIGIANALI		€ 9
VINO ALLA MESCITA (chiedere in sala il costo e disponibilità delle bottiglie)		€ 6
BÁIJǚ / SHŌCHŪ / WHISKY		€ 9
KOMBUCHA PAO PAO		€ 6
COCA COLA / COCA COLA ZERO		€ 3,5
YESHU (tipica bevanda analcolica cinese al gusto di cocco)		€ 3,5
TÈ CALDO (chiedere in sala le tipologie disponibili)		€ 5
ACQUA SAN BERNARDO		€ 2,5
CAFFÈ ILLY		€ 2

COPERTO € 2.00

ALLERGENI	1-Glutine 2-Senape 3-Sesamo 4-Soia 5-Latticini 6-Arachidi 7-Tofu 8-Sedano 9-Frutta a guscio 10-Molluschi 11-Crostacei
-----------	---

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura (Reg. CE 853/2004).

In alcuni periodi dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o successivamente per preservarne le qualità organolettiche. Si invita inoltre, la gentile clientela a dichiarare eventuali allergie o intolleranze, al fine di poterla servire prestando la massima attenzione nell'evitare cross-contaminazioni da allergeni. Non essendoci divisioni di spazi nella zona di preparazione informiamo che non possiamo garantire, in ogni caso, la completa assenza di contaminazioni da allergeni. Quaderno degli ingredienti è disponibile presso la cassa ai sensi del Reg. Eu 1169/11

5 PRO TIPS GĀNBĒI

Ricordando la rilevanza storica e culturale del brindisi cinese, ecco qualche consiglio pratico per sembrare veri uomini d'affari cinesi:

1. Quando fai il brindisi, unisci subito un augurio piacevole dopo aver esclamato “GĀNBĒI!”.
2. Non dire mai agli altri quando riesci a bere. Che rimanga il tuo segreto!
3. Ricordati di brindare “in ordine”: prima con i più anziani (e i superiori).
4. Quando alzi i bicchieri, prova ad abbassare la parte superiore del tuo bicchiere sotto quella della persona con cui stai bevendo. Questo è un segno di riverenza.
5. Non discutere subito di affari, non importa quanto lo desideri.