

Da Ghe Sem prodotti cinesi reinterpretati in chiave italiana

Dopo i dumpling dai sapori italiani, Ghe Sem, il primo dim sum bar di Milano, introduce anche i bao (panini cotti al vapore) dai ripieni tutti italiani.

Ghe Sem apre nel 2016 con l'idea di unire gli antichi rituali dei pastifici cinesi e le tecniche di preparazione orientali alla bellezza

della cucina mediterranea. Nascono così dumpling dai ripieni tutti italiani, drink d'autore con il cocktail bar che miscela prodotti italiani e orientali, e ora come fuori menu: i bao, sia dolci che salati.

I dim sum rimangono i protagonisti del menù di Ghe Sem. Ravioli dalla tipica forma e consistenza dei dumpling cinesi, ripieni di cacio e pepe, sugo all'amatriciana, cotechino con lenticchie, carbonara, norma, polpo alla luciana. Con oltre 25 tipi diversi di ravioli, anche dolci, ogni piatto stupisce con sapori che variano da boccone a boccone.

Anche i Bao da Ghe Sem rispettano la logica di mantenere un prodotto concettualmente cinese reinterpretato in chiave italiana. E infatti tra i bao salati non manca un omaggio a Milano con la farcitura con ossobuco alla milanese, mentre le alternative stagionali includono proposte come il bao trevigiano con gorgonzola, radicchio e noci. Tra i Bao dolci sono protagoniste la crema e la granella di pistacchio oltre alla Nutella e alla granella di nocciola.