



Gambero Rosso 2015

Milano

1406 indirizzi per mangiare
bere, comprare e dormire

180 novità

premi speciali:
i grandi classici
le formule innovative
il miglior servizio in sala
le botteghe dell'anno
gusto&salute

euro 10,00



PERIODICITÀ ANNUALE



Dim Sum

Venezia

via N. Bixio, 29

☎ 0229522821

www.dim-sum.it

Chiuso: lunedì

Ferie: 10-20/8; 24-26/12; 1/1

Coperti: 60

€ 45 vini escl.

☑ AE, CSi, MCard, Visa, POS



Cinese. Non paghi di aver riportato, con Bon Wei, la cucina cinese di classe a Milano, Yike Wang e Chiara Wang Pei hanno raddoppiato l'impegno, trasformando il loro giapponese in un "tempio" intitolato ai dim sum, ossia i piatti leggeri che nella terra del Drago vengono gustati, soprattutto a pranzo, con il tè. Involtini, ravioli, polpette e fagottini (in piccole porzioni) che se consumati in numero elevato diventano il pranzo vero e proprio oppure rappresentano un antipasto in vista della portata principale. Ci sono ben trentuno proposte, curatissime e mai banali, in una carta di ottantuno piatti: in particolare conquistano i ravioli dove una pasta leggerissima racchiude carne, verdure, gamberetti, alghe, capesante. Il resto del menu è all'altezza: zuppe e riso in varie ricette; polpette di pollo fritto e (ottimi) straccetti di manzo croccante; calamari fritti sale e pepe e gamberi in salsa xo. Sui tavoli dell'elegante e arioso locale, in stile cinese moderno, il tè viene sostituito quasi sempre da buoni vini italiani, una serie di Champagne e persino qualche birra artigianale. Da notare che la brigata di cucina lavora in uno spazio a vista: aver sfatato i luoghi comuni sulle insegne asiatiche merita un applauso supplementare.