



China Revolution

di Marta Topis

SUPERATI SUSHI e fusion asiatica, torna in voga la più antica e ricca cucina del mondo: quella cinese. A Milano, un recente locale progettato da Carlo Samarati riflette il gusto della Cina contemporanea, come potreste trovarlo nella Pechino di oggi, a Londra o New York. Tra materiali naturali, specchi serigrafati e lacche rosse, si viene accolti dai proprietari Wang Pei e Ike Wang, cinesi dello Zhejiang. E si gustano le ricette d'alta cucina dello chef Guoqing Zhang, impiattate su ceramiche Villeroy & Boch (con fiori e dragoni scolpiti) e abbinata a un buon calice di vino.

Il tavolo migliore: in due, nei divanetti sotto il Buddha; con gli amici, nel tavolo rotondo della prima sala.

L'angolo zen: nel retro, dietro alle vetrate, un delizioso micro-giardino.

Livello di mondanità: alto, la Rai è a due passi e in molti hanno già imparato a frequentarlo.

I grandi classici del menu: anatra laccata alla pechinese, ravioli al vapore, Shao Mai di gamberi e pollo alla Kon Pao.

Cerimonia del tè: tea-cocktail Arte del Ricevere "China Rose Garden" come aperitivo e mini-cerimonia cinese del Gong Fu Cha a fine cena.

Dress Code: via libera a sete e shantung, ma anche il jeans - purché griffato - non stona.

Per incipriarsi il naso: attenzione, la powder-room è a vista su strada...

Il dettaglio décor: palline da golf come pomelli di mobili e cassetti.

Dubbi: certo che davanti a ben centouno piatti, un menu degustazione faciliterà la scelta! ●



Bon Wei

via Castelvetro 16/18
Milano, tel. 02.341308
bon-wei.it

Prezzo medio della cena:
45-50 euro (vini esclusi)

Tutti i locali su iodonna.it (segnalateci i vostri: lettere.iodonna@rcs.it)