

Benvenuti

La tradizione e la semplicità della cucina italiana, sono avvolte negli antichi rituali dei pastifici cinesi.

Ghe Sem avvicina e unisce a tavola due diverse culture che, insieme, raccontano l'equilibrio del gusto in modo completamente innovativo.

Il tutto è accompagnato da cocktail abbinati con intelligenza ed estrema competenza nel mondo della mixology.

Ogni porzione dei nostri dim sum è composta da 2 pezzi ad eccezione del Gambero che è servito in singolo pezzo.

Edamame € 3

Degustazioni

Le proposte delle degustazioni non si possono variare

PER CHI NON SA SCEGLIERE 11 PEZZI € 18

Il Verde, il Sardo, la Norma, la Piemontese, la Carne, il Cacio e Pepe, il Salmone, il Marinato, il Veneto, l'Estivo, il Bolognese

PER GLI AMICI VEGETARIANI 10 PEZZI € 14

Il Verde, la Norma, il Sardo, il Cacio e Pepe, il Trevigiano

PER CHI AMA I COLORI 8 PEZZI € 14

La Carne, il Milanese, il Verde, il Virgilio

FAI DA TE

Degustazione a scelta tra almeno 10 dim sum diversi, in pezzi singoli, al prezzo di carta

Carne

L'ESTIVO € 4

Pollo, zest di limone, vino bianco, sfere al limone e pepe

IL VITELLO € 4

Vitello, panna, tonno, capperi, acciughe, zest di limone

LA CARNE € 3

Maiale, carote, sesamo, zucchine, sfere di soia

LA PIEMONTESE € 4

Carne di fassona, pomodoro, scalogno, cipolla caramellata

IL ROMANO € 4

Pomodoro, guanciale, pecorino romano, pepe

Pesce

IL GAMBERO € 4

Gamberone marinato in salsa di soia e salsa di ostrica, porro, sesamo

LA CAPASANTA € 5

Capasanta, bacon, pepe

IL VIRGILIO € 6

Palpetta di pesce
in collaborazione con la pescheria Virgilio

IL SALMONE € 4

Salmonè affumicato, erba cipollina, scorza di limone, ricotta, aneto, sfere di yuzu

IL VENETO € 4

Baccalà, pomodoro, capperi, olive, vino bianco, origano

Vegetariani

IL VERDE € 3

Carote, zucchine, cavolo verza e senape in grani

LA NORMA € 4

Pomodoro, melanzana, ricotta salata

IL SARDO € 3

Patate, pecorino sardo, menta

IL TREVIGIANO € 3

Radicchio, gorgonzola, noci

IL CACIO E PEPE € 3

Ricotta, parmigiano, pecorino romano, pepe

Speciali

IL CAVIALE € 8

Storione, Caviale Calvisius Tradition Royal, porro

IL CALABRESE € 3

'Nduja, mascarpone, pan grattato

IL MILANESE € 4

Ossobuco, zafferano, zest di lime
In collaborazione con La Pesa Trattoria 1902

IL GENOVESE € 4

Basilico, Parmigiano, pinoli, fagiolini, patate, olio extravergine di oliva

IL BOLOGNESE € 4

Manzo, maiale, pomodoro, carota, sedano, cipolla, besciamella, parmigiano

Da bere

LE BIRRE

Selezione di Birre Artigianali dei birrifici:

Vetra 33cl € 6

Birra 32 75cl € 16

LE BOLLICINE

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Extra Dry "La Filiera" DOCG - Selezione Milano Spirits Veneto, 11% € 20 / € 5 bicch.

Franciacorta Quadra Vegan DOCG Lombardia, 12% € 30 / € 7 bicch.

Champagne Brut Delaplace Francia, 12% € 45 / € 10 bicch.

Château De Bligny Blanc De Blancs Millesimé Brut Francia, 12% € 65

I BIANCHI

Passerina Fontezoppa Marche IGT Marche, 12,5% € 22 / € 5 bicch.

Ribolla Gialla Perusini Friuli DOC Friuli Venezia Giulia, 12,5% € 25 / € 5 bicch.

Sauvignon Perusini Friuli DOC Friuli Venezia Giulia, 12,5% € 25 / € 5 bicch.

Chablis Premier Cru Montmains AOC Francia, 13% € 32 / € 7 bicch.

I ROSSI

Valpolicella Ripasso Latium DOC Veneto, 14,5% € 25 / € 5 bicch.

Syrah Erice Fazio DOC Sicilia, 14% € 22 / € 5 bicch.

Acqua / Caffè € 2

Amari € 5

Bibite Speciali € 5

Bibite Classiche € 4