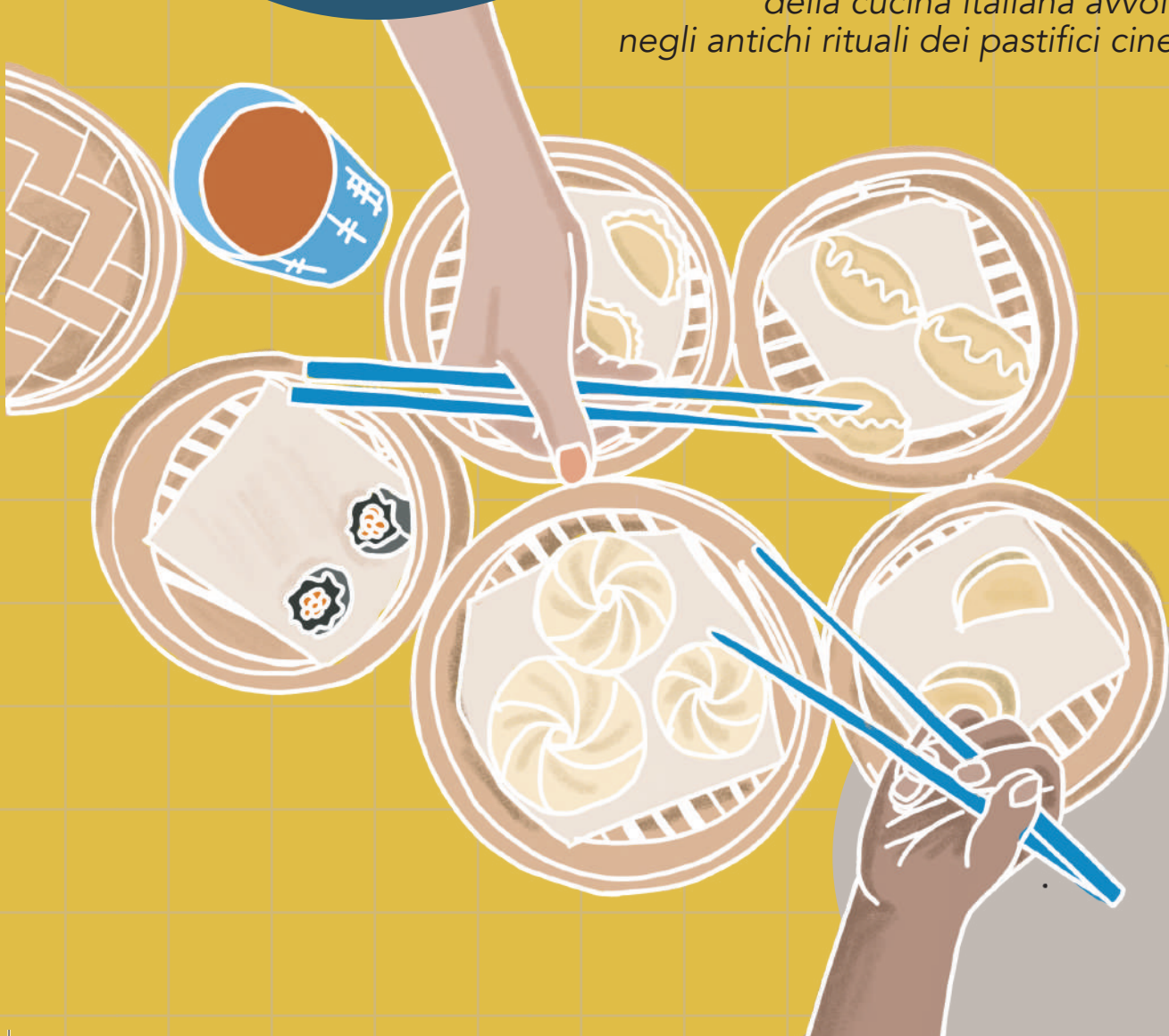


Ghe Sem

RAVIOLI CINESI DAL RIPIENO ITALIANO E COCKTAIL

*La tradizione e la semplicità
della cucina italiana avvolte
negli antichi rituali dei pastifici cinesi*



EDAMAME €3

VEGETARIANI

- IL VERDE** ¹ €3
Carote, zucchine, cavolo verza e senape in grani, pepe
- LA NORMA** ⁴ €4
Pomodoro, melanzane e ricotta salata
- IL CACIO E PEPE** ⁷ €3
Ricotta, Parmigiano, pecorino romano, pepe
- IL CARCIOFO** €4
Cuore di carciofo, fecola di patate, menta, zest di limone, pepe
- IL GENOVESE** ⁷ €4
Basilico, pinoli, Parmigiano, patate, fagiolini

PESCE

- IL GAMBERO** ^{2 4 11 14} €4
Gamberone marinato in salsa di soia e salsa di ostrica, porro, sesamo
- LA CAPASANTA** ¹⁴ €5
Capasanta, bacon, pepe
- LO STORIONE** ⁴ €6
Storione, porro
(con Caviale Calvisius Tradition Royale €9)
- IL VENETO** ^{4 12} €5
Baccalà, pomodoro, capperi, olive nere, vino bianco, origano
- LA CARBONARA DI MARE** ^{3 4 7} €4
Uova, salmone affumicato, panna, pecorino romano, pepe

CARNE

- LA CARNE** ^{6 11} €3
Carne di maiale, carote, sesamo, zucchine
- IL PIEMONTESE** €4
Carne di fassona, pomodoro, scalogno, cipolla caramellata
- IL ROMANO** ⁷ €4
Pomodoro, guanciale, pecorino romano, pepe
- IL MILANESE** €5
Ossobuco, zafferano, zest di lime
- LA CARBONARA** ^{3 7} €3
Uova, guanciale, panna, pecorino romano e pepe

SPECIALI

- IL SORRENTINO** ⁷ €3
Mozzarella, pomodoro, basilico, origano
- IL PUGLIESE** ⁴ €4
Acciughe, cime di rapa, peperoncino
- IL SALMONE** ^{4 7} €4
Salmone affumicato, cipollina, zest di limone, ricotta, aneto, sfere di yuzu
- IL SELVAGGIO** ^{9 12} €5
Pomodoro, carne di cinghiale, sedano, carota, cipolla, vino rosso, pepe
- IL CALABRESE** ^{1 7} €3
'Nduja, mascarpone, pan grattato

DAL MONDO Limited edition - Disponibili solo 100 pezzi per tipo al giorno

- L'INDIANO** €3
Carote, patate, fagiolini, cipolla, curry, pepe
- L'ASIATICO A ROMA** ⁷ €3
Edamame, pecorino, pepe
- IL CINESE** ^{4 8} €4
Pollo, mandorle, cipolla, zenzero, soia, pepe
- LO SCOZZESE** €4
Pollo, curry, scalogno, porro, latte di cocco, maizena, patate, pepe
- IL MESSICANO** ⁷ €4
Manzo, maiale, fagioli rossi, cipolla, pomodoro, cheddar, paprika, curcuma, cumino, origano, peperoncino, pepe

DEGUSTAZIONI

- PER CHI NON VUOLE SCEGLIERE 11 PEZZI** €18
Il Verde, La Norma, Il Cacio e Pepe, Il Veneto, La Carbonara di Mare, La Carne, Il Piemontese, Il Romano, Il Milanese, Il Sorrentino, Il Pugliese
- PER GLI AMICI VEGETARIANI 10 PEZZI** €14
Il Verde, La Norma, Il Cacio e Pepe, Il Carciofo, Il Genovese
- FAI DA TE** (Per un massimo di 4 persone)
Degustazione a scelta tra almeno 10 dim sum diversi, in pezzi singoli, al prezzo di carta.

*** Ogni porzione è composta da 2 pezzi ad eccezione del gambero che è un singolo pezzo***

Gentile Cliente, se hai allergie e/o intolleranze alimentari, comunicacelo prima di ordinare, il nostro staff sarà lieto di consigliarti i piatti più adatti alle tue esigenze.

BEVANDE

LE BOLLICINE

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Extra dry "la Filiera" DOCG - selezione Milano Spirits - Veneto 11° €20 / €5 calice
Franciacorta brut - selezione Milano Spirits - Lombardia 12° €30 / €7 calice
Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut - Francia 12° €50 / €10 calice
Champagne Piper-Heidsieck Vintage - Francia 12° €70

LE BIRRE

Vetra 33cl €6
Birra32 75cl €16

BIBITE

Bibite speciali €5
Bibite classiche €4

Acqua €2
Caffè €2
Amari €5

I BIANCHI

Passerina Offida DOCG Colli Ripani - Marche 13° €22 / €5 calice
Ribolla Gialla DOC Perusini - Friuli Venezia Giulia 12,5° €25 / €5 calice
Gewürtztraminer 2018 DOC Alpino Egger Ramer Alto Adige 15° €27 / €5 calice
Chablis Premier Cru Montmains AOC - Francia 13° €32 / €7 calice

I ROSSI

Lagrein Gries 2018 DOC Mediterraneo Egger Ramer - Alto Adige 14° €25 / €5 calice
Lacrima di morro d'alba DOC Colli Ripiani - Marche 13° €22 / €5 calice
Valpolicella Ripasso DOC Bennati - Veneto 14° €27 / €5 calice



L'È BUN
CUMÉ 'L
DIM SUM



CONDIVIDI SUI SOCIAL
#GHESEMMILANO
@GHESEMMILANO

DOVE SIAMO?

VIA VINCENZO MONTI, 26 - MILANO (MM CADORNA) - 02. 45374300
MILANO, VIA PIETRO BORSIERI, 26 - MILANO (MM ISOLA) - 02. 49535080

