

Al ristorante Dao Chinese nuovo chef e nuovo menu con piatti templari e della memoria

20 Novembre 2023

di Redazione



ROMA – Cambio di guardia nel ristorante Dao Chinese Restaurant di **Jianguo Shu**: nel locale cinese di viale Jonio a Roma, premiato con i tre mappamondi dalla guida *Ristoranti d'Italia* 2024 del Gambero Rosso, arriva lo chef **Xue Denglong**.

Classe 1981, Xue ha lavorato molti anni in alberghi di lusso in Cina e dal 2010 è arrivato in Italia, passando prima per Milano poi per Prato, fino ad arrivare da Dao Restaurant.

“Il nuovo chef Xue Denglong ha inserito in menu dei nuovi piatti cinesi della tradizione, sempre in linea con la filosofia di Dao, che arricchiscono la nostra offerta al pubblico per migliorare ancora di più la qualità delle materie prime” dichiara il proprietario di Dao.

La direzione del Dao Restaurant è quella di puntare all'eccellenza, Jianguo Shu insieme al nuovo chef Xue Denglong ha introdotto il maiale di cinta senese, una carne più morbida e saporita in grado di esaltare al meglio le preparazioni, in tutti i piatti dove era presente il maiale. Da provare i Ravioli al vapore con maiale di Cinta senese arricchiti da spezie orientali oppure quelli con il maiale di cinta senese al tartufo e il Bao al vapore ripieno di maiale di cinta senese, bambù, funghi cinesi, zenzero, erba cipollina, salsa di soia e salsa di ostrica.

Tra le novità da segnalare la Zuppa Templare, una zuppa vegetale con patate di montagna, funghi di bambù, funghi cinesi, fiori di cordyceps, bacche di goji e asparagi: "È una preparazione molto consumata in Cina in quanto considerata un elisir di salute" spiega Jianguo.

Wen Zhou Ban Fen, spaghetti di riso con germogli di soia, cipolline, carote e carne di maiale, è un piatto della memoria che Jianguo, proprietario di Dao Restaurant, ha voluto dedicare a Zhejiang la sua zona di origine. Per i palati più resistenti il nuovo chef propone il Pao Jiao Niu Rou, straccetti di manzo piccanti con verdure di stagione, un piatto tipico di Sichuan che prevede l'utilizzo del Pao Jiao, il famoso peperoncino sottaceto cinese, acido e piccante utilizzato nella cucina del Sichuan.

Interessante il Manzo in crosta cotto al vapore, marinato nelle spezie cinesi accompagnato da salsa agropiccante. Non mancano le novità di pesce, tra queste le Polpette di gamberi con bisque e scaglie di mandorle; il Pesce scorfano fritto e saltato con doubanjiang, una salsa piccante e fermentata a base di fagioli, zenzero, funghi cinesi ed erba cipollina e tra i contorni le Patate di montagna con funghi cinesi, fiori di cordyceps e bacche di goji.

Entra nella carta dei dessert il Budino al litchi, un morbido dolce realizzato con il salutare frutto cinese.

Oltre ai nuovi piatti, da non perdere nel menu di Dao una selezione di piatti che hanno conquistato i palati dei clienti: la Zuppa della Signora Song, una zuppa di branzino piccante con zenzero, famosa in tutto il mondo e risalente alla dinastia Song meridionale. Si racconta che la signora Song realizzò il brodo di pesce per il cognato colpito da un forte raffreddore ma che si riprese immediatamente dopo aver bevuto la "miracolosa" zuppa. Stuzzicante il Suino alla Dong Po, un piatto fatto con pancia di maiale di cinta senese e broccoli; invitante il Granchio dal gusto soffice al pepe nero accompagnato da peperoni come anche l'Astice aromatizzato con porri e zenzero.

La proposta dolce comprende anche un assortimento di gelati ispirati alla cucina cinese, ideati dalla Gelateria Come il Latte. Ad accompagnare la proposta food birre artigianali,

distillati, etichette italiane e champagne.