

Dao Chinese Restaurant ha aperto una nuova sede in via Veneto

9 Giugno 2025

di Redazione



ROMA – Il 3 giugno ha aperto i battenti il nuovo Dao Restaurant in via Sardegna, vicino via Veneto, una delle vie più iconiche della capitale per rinnovarsi e consolidare la sua identità gastronomica.

Conosciuto nel panorama ristorativo romano, Dao Restaurant è il punto di riferimento per chi desidera vivere un'autentica esperienza culinaria cinese, senza rinunciare alla raffinatezza e alla cura dei dettagli.

Con la nuova apertura nei pressi di Via Veneto, Dao Restaurant compie un ulteriore passo avanti anche nella proposta gastronomica, innalzando il livello della cucina e puntando su una qualità ancora più alta che si riflette in ogni dettaglio, dal piatto allo spazio.

“Da tanti anni cercavo un locale nel centro di Roma, ho ricevuto molte richieste da parte dei miei clienti, e così finalmente ho trovato una location romana in una zona più strategica” spiega **Jianguo Shu**, proprietario di Dao.

Ma le novità non finiscono qui. In parallelo all’apertura della nuova sede, il locale Dao Restaurant di viale Jonio si prepara a cambiare volto: chiuderà temporaneamente per lavori di restyling per riaprire in estate come secondo Dao Bistrot (il primo è quello di piazza Bologna). La cucina sarà informale e accessibile ma resterà sempre fedele alla qualità che contraddistingue il marchio Dao.

La filosofia in cucina del nuovo Dao Restaurant



Xue Denglong

Resta salda l’autenticità della tradizione cinese, ma con uno sguardo attento alle nuove tendenze culinarie in arrivo direttamente dalla Cina contemporanea. Per questo lo chef **Xue**

Denglong – che 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 – ha recentemente compiuto un viaggio nel suo paese di origine, per studiarne le evoluzioni, i sapori emergenti e le tecniche più innovative.

Il risultato è una cucina che unisce radici profonde e spirito contemporaneo, capace di sorprendere con piatti iconici e proposte inedite che riflettono l'anima della Cina di ieri e di oggi.

“Il menu racconta la cultura cinese con autenticità e creatività, offrendo un viaggio tra sapori, consistenze e colori” chiarisce Jianguo Shu.

Il locale

Con 58 coperti sviluppati e un privé riservato a momenti più intimi, la nuova sede di Dao Restaurant accoglie gli ospiti in un ambiente dove il design architettonico dialoga con la tradizione culinaria.

Il progetto firmato da Zeki Studio, sotto la guida dell'architetto **Emanuela Di Cristino** e con la collaborazione dell'architetto **Lara Ughetto**, reinterpreta i codici estetici della cultura cinese – segni, proporzioni, simboli, colori – con un linguaggio attuale, fatto di forme morbide, materiali naturali e atmosfere calde.

Le pareti si muovono sinuose e accompagnano il visitatore in un ambiente intimo e raffinato, ispirato alle antiche case da tè, ma reinterpretato con uno sguardo moderno. Anche le tradizionali stuoie cinesi si trasformano in elementi architettonici innovativi, grazie a materiali tecnici che conservano l'anima artigianale.

Il colore diventa elemento narrativo: il blu della primavera, portatore di buon auspicio, e il giallo imperiale, simbolo di ricchezza e il nero e l'oro, simbolo di eleganza e qualità, sono i codici cromatici scelti per evocare l'universo simbolico cinese in chiave sofisticata e mai didascalica.

La proposta gastronomica



Il menu nasce dal desiderio di raccontare la Cina più autentica attraverso la sua cucina, svelando le sfumature di una tradizione gastronomica ricchissima e ancora poco conosciuta al di fuori dei suoi confini e lontana dai soliti stereotipi. Le materie prime provengono da selezionati fornitori italiani come ad esempio Longino e Hqf.

L'esperienza inizia dagli antipasti, con una selezione di piccoli sfizi pensati per accompagnare il primo sorso e accendere la curiosità. Tra i protagonisti troviamo gli jiaozi, piccoli ravioli ripieni di carne e verdure, dalla forma panciuta e la sfoglia leggermente più spessa, perfetti sia al vapore che saltati alla piastra. Da provare il maiale suancai, ravioli al vapore con maiale di cinta senese con verdure fermentate.

A questi si affiancano i più delicati wonton, provenienti dalla regione nordoccidentale del Xinjiang, con la loro sfoglia sottile e la farcitura morbida di pesce e gli xiao mai, i ravioli cinesi aperti: scrigni succosi ripieni di manzo o capesante. Originari di Hohhot in Mongolia, vennero infatti introdotti nella cultura gastronomica cinese dalla dinastia Qing. E ancora i baozi, i gustosi panini al vapore, e gli cheung fun, una sorta di "cannelloni" di riso ripieni di carne o

pesce che originariamente venivano serviti durante la festa di primavera.

Il viaggio prosegue con i primi piatti. Tra le novità spiccano le Zhaichang, specialità cantonese: tagliatelle di riso con una salsa a base di sesamo, arachidi e soia. Sapori più decisi emergono nella zuppa agropiccante con tofu, piselli, muer, bambu e uova e, per gli irrinunciabili del riso, da provare lo Long Zaifan, riso saltato con maiale marinato, gamberi croccanti, funghi e “rousong” fili di carne di maiale soffiati. La cottura al wok ad alta temperatura crea una sottile crosticina sul fondo che lo rende ancora più croccante. Vasta la scelta degli spaghetti con pesce, verdure e carne disponibili anche in brodo e delle zuppe.

Nei secondi piatti, la tradizione si fa ancora più profonda. Il Xiang Wei Niu Rou, originario dello Hunan ma vicino per stile alla cucina piccante del Sichuan, è un piatto di straccetti di manzo speziati dal sapore intenso e persistente. A seguire, il San Be Ji – pollo piccante con zenzero, aglio e basilico – meglio conosciuto come “pollo in tre tazze”: un vero comfort food orientale che prende il nome dalle tre dosi uguali degli ingredienti che compongono la salsa: vino di riso, salsa di soia e olio di sesamo.

Tra le novità in carta anche lo Shang Tang Long Xia, mezzo astice servito con la sua bisque, accompagnato da una crema di patate di montagna “san yao” e alghe marine. Un piatto che racchiude terra e mare, delicatezza e carattere, modernità e radici antiche. A questi si affiancano i secondi celebri della cucina di Dao Restaurant come i gamberi piccanti, il suino alla Dong Po, l’anatra alla pechinese e il cesto di rombo, solo per citarne alcuni.

Per un momento di dolcezza ideali sono i bonbon di riso, deliziose palline ripiene di sesamo nero avvolte in una crosta di cocco e i bonbon di riso ripieni di sesamo nero in crosta di cocco o con arachidi e taro, un tubero dolce in crosta di sesamo. Più fresco il budino al litchi e la cheesecake al mango. Per un assaggio autentico della tradizione da gustare la tapioca con crema di vaniglia.

Il menu degustazione

Sono otto le portate pensate per accompagnare il cliente alla scoperta di una cucina cinese profonda e sorprendente. L’esperienza sensoriale si apre con i Kong Qi Chun Juan, croccanti fagottini di granchio e funghi, seguiti dai Jiaozi Ci-Ro con manzo e cicoria, e dagli Hai Xian Fen Si, spaghetti di soia saltati con frutti di mare piccanti.

Il percorso avanza con il riso ai porcini e tartufo preparato secondo una personale visione dello chef, e piatti di grande equilibrio come lo scorfano alla griglia con zenzero, erba cipollina, salsa di more e soia fermentata e ancora i gamberi al tè verde di Longjing.

Il sapore si accende con il tradizionale Kou Shiu Ji, pollo in olio piccante di Sichuan e semi di sesamo. In chiusura i Si Se Tangyuan al vapore, dolci palline di riso glutinoso, sigillano con delicatezza il menu degustazione (costo a persona: 70 euro).

L'offerta beverage tra Oriente e Occidente

La carta dei vini, curata dalla sommelier **Hiromi Nakayama**, include una varietà di opzioni dalle bollicine italiane ai pregiati champagne francesi.

Notevole la selezione di vini bianchi, rossi e rosati provenienti dall'Italia e dall'estero, perfetta per esaltare i sapori delle preparazioni culinarie del nuovo Do Restaurant. Per coloro che desiderano un'alternativa non alcolica, in carta sono presenti rinomati tè, che ben si abbinano alle proposte in menu, come il tè bianco pai mu dan e il tè verde gunpowder.

Infine, non mancano i distillati tra cui whisky, rum e grappe, per chiudere con un sprint deciso l'esperienza culinaria.