



## MENU' NATALIZIO

€ 25,00  
(per persona)

Questo menù viene servito dal 10 al 30 dicembre

Involcini della sfoglia di doufu  
Ravioli misti ai 3 colori  
Riso e vitello alla piastra  
Stufato di taro con gamberi  
Branzino in salsa agropiccante  
Costine di maiale al té verde

Minimo 2 persone  
Coperto e servizio inclusi



## GENONE DI CAPODANNO

€ 42,00  
(per persona)

Antipasto misto fritto  
Scrigno di scorfano brasato  
Ravioli del nuovo anno  
Anatra con ananas  
Gamberoni alla Pi-pa  
Filetto di branzino in salsa rossa  
Stufato di costine di sanato  
Frutta o Dolce  
Caffè

Minimo 2 persone  
Coperto e servizio inclusi



DI  
CHEF KUMALE'

Pappamondo

## CALAMARI SOLO FARCITI

I ristoranti cinesi sono stati i primi locali esotici ad aprire in città, verso la seconda metà degli Anni Settanta. Molti dei protagonisti della prima cucina mandarina a Torino oggi non esistono più: sono chiusi, oppure tirano a campare, riproponendo da decenni lo stesso menù in un ambiente che pare essersi fermato nel tempo, altri si sono convertiti alla cucina-pizzeria italiana, altri ancora stanno percorrendo il filone del giapponese food, rinnegando così le proprie origini. Ma per fortuna c'è anche chi pur festeggiando i suoi 14 anni di attività trascorsi ai fornelli, non smette di cucinare sul serio e di deliziare il suo pubblico con una cucina cinese di qualità, non priva di spunti creativi e innovativi.

E' il caso di Yu Xuzuan de La Via della Seta, uno dei rari cuochi di professione, e non per diletto o necessità, che è possibile trovare sulla piazza torinese. Lo chef Zuan, come ama farsi chiamare dagli amici, esce in occasione del suo quattordicesimo anniversario che lo avvicina all'età della «maturità professionale» con una serie

di nuovi piatti raffinati ed estivi; si spazia da due piccoli dim sum come le boulettes di crostini di pollo fritti con i semi di sesamo, alle polpette di gamberi, polpa di maiale e castagne d'acqua, cotte a vapore e brasate.

Decisamente orientato al sea food il menù estivo propone altre prelibatezze come il calamaro farcito agli otto tesoti, tra questi: polpa di granchio, maiale, pollo, pinoli germogli di bambù e funghi, curiosamente assai vicino al gusto «italiano», così come lo sono le capesante ed i gamberoni scottati al vapore con zenzero. Il top è rappresentato però dalle polpettine di branzino ai 5 colori: le carni sfilettate del pesce vengono abilmente trasformate in amouse gueule con peperoni, zucchine e germogli di bambù. Per chi ama le carni, Zuan ha pensato a stinco e costine di maiale in crema di soia, preparazioni complesse che abbinano quattro diversi tipi di cottura.

**RISTORANTE CINESE  
LA VIA DELLA SETA**

CORSO CASALE 160G  
TORINO  
tel. 011/81.90.557



**GENONE  
DI  
CAPODANNO**

**RISTORANTE**

*“La Via della Seta”*

C.so Casale, 160/g 10132 Torino

Tel. 011.819.05.57

[www.laviadellaseta.it](http://www.laviadellaseta.it)