



# DINNER

---

## L'INCONTRO (degustazione/tasting menu)

55,00 €

Huan è un oriental bistrot, ossia un luogo dove le tecniche e gli ingredienti della cultura culinaria orientale si uniscono agli ingredienti e alla creatività italiane. Nel nostro menù degustazione vi offriamo la possibilità di sperimentare cinque portate, a discrezione del nostro team.

Un percorso a sorpresa nel quale vogliamo farvi assaporare al meglio questo incontro di sapori e sapere.

*Huan is an oriental bistrot, a place where techniques and ingredients of the oriental culture meet Italian creativity and products. In our degustation menu we offer you the possibility to taste five different courses, all chosen by our team. An unexpected food journey to taste this encounter of cultures and flavors at its best.*

---

## STARTERS

### HUAN'S DUMPLINGS PT. 1

12,00 € (6pz)

✿ Selezione di ravioli composta da: 2pz di ravioli ripieni di gambero marinato al lime, zenzero e coriandolo, peperone e mayonese piccante; 2pz di ravioli ripieni di zucchine, mazzancolle e lardo di Arnad DOP; 2pz di ravioli ripieni di merluzzo, maialino e castagne d'acqua con scorza e salsa d'arance.

*Special selection of: 2 pcs dumplings filled with a shrimp marinated with lime, ginger and coriander, bell pepper, spicy mayonnaise; 2pcs dumplings filled with zucchini, prawn, Arnad DOP lard; 2pcs dumplings filled with cod and suckling pig, water chestnuts, oranges peels.*

### HUAN'S DUMPLINGS PT. 2

12,00 € (6pz)

✿ Selezione di ravioli composta da: 2pz di ravioli ripieni di spinaci, mascarpone, cavolo cinese e sedano su salsa di lamponi e yuzu; 2pz di ravioli ripieni di pollo, cipollotto, zenzero e topinambur con salsa al pepe nero; 2pz di ravioli con sfoglia alla curcuma ripieni di manzo piccante al basilico, crema di ricotta e ribes.

*Special selection of: 2pcs dumplings with spinach, mascarpone, bok choy and celery, on raspberry and yuzu sauce; 2pcs dumplings with chicken, spring onion, ginger and topinambur alongwith black pepper sauce; 2pcs dumplings made with curcuma dough sheets with basil spicy beef, ricotta cream and ribes.*

### WINTER ROLLS

12,00 €

✿ Involtini ripieni di mazzancolle marinate all'aceto Tosazu, crauti viola allo zenzero e alga nori.

*Springroll filled with Tosazu vinegar marinated prawns, nori seaweed and ginger purple sauerkraut.*

## CHINESE MOOD

15,00 €

✿ Guancette di maialino in salsa hongsaio, cime di rapa e cipollotto grigliato. / *Hongsao saucepork cheek, turnip greens and grilled spring onion.*

## BAOZI (*Un viaggio da Milano a Wenzhou*)

12,00 €

✿ Panini allo zafferano Mallamaci cotti al vapore ripieni di ossobuco alla milanese.

*(A travel from Milan to Wenzhou) Breadlike Mallamaci's Italian saffron dumpling with "alla Milanese" braised veal.*

## SCALLOPS vs TOPINAMBUR

17,00 €

✿ Capesante scottate, topinambur al sichuan, porro bruciato e chips di topinambur.

*Seared scallops, sishuan topinambur, roasted springonion and topinambur chips.*

## TO-FU-SION

11,00 €

✿ Zuppa di miso allo zafferano Mallamaci, tofu, orecchie di Giuda e "cavolo di Milano".

*Mallamaci's italian saffron miso soup, tofu, Jew's ear mushrooms and Milano cabbage.*

## ANGUILLA E CAVOLFIORI

12,00 €

✿ Anguilla affumicata, cavolfiore in 2 consistenze: in spuma e croccanti, mizuna e yuzu.

*Smoked eel, cauliflower, mizuna and yuzu.*

---

## FUSION CULTURE

### LE TAGLIATELLE DI NONNA LIN

16,00 €

✿ Tagliatelle di riso al ragù d'anatra nostrana.

*Rice tagliatelle with duck sauce.*

### THINK DIFFERENT, THINK CARBONARO

26,00 €

✿ Black Cod alla piastra, salsa di agrumi al pepe sansho e finocchi brasati allo shiso.

*Grilled black cod, sansho pepper oranges sauce and braised shiso fennel.*

### PUMPKIN & NUTS

15,00 €

✿ Ravioli ripieni di zucca Delica, nocciole piemontesi IGP e zenzero.

*Dumplings filled with Delica pumpkin, Piedmontese hazelnuts and ginger.*



## LOST IN BEIJING

19,00 €

✿ Petto d'anatra "Km0" allevata in cascina marinato alla soia e miele, riduzione di vino rosso all'ume shiso e radicchio tardivo di Treviso IGP.

*Duck breast marinated in soysauce and chestnuts tree honey, red wine and ume shiso reduction, Trevisano radicchio.*

## WILD AND SEA

22,00 €

✿ Rombo scottato, salsa "Tra mare e bosco", pak choi e mandorle.

*Salded turbot, sauce "Tra mare e bosco", pak choi and almonds*

## EATme SOFTLY

19,00 €

✿ Pancia di maialino marinata, sedano rapa, verza agrodolce sous-vide e aglio nero.

*Marinated pig, celeriac, bitter-sweet savoy cabbage and black garlic.*

---

## DESSERTS

### GINGER & TEA

8,00 €

✿ Spuma al the nero, pasta sablée Breton, caramello salato, gelato allo zenzero e zenzero candito.

*Black tea mousse, sablee Breton dough, salted caramel, ginger gelato and candied ginger.*

### NASHI 2.0

8,00 €

✿ Biscotto al cacao demi-sel, cremoso al fondente 68% aromatizzato allo zenzero, pera nashi alla cannella e gelato alla vaniglia del Madagascar.

*Demi-sel cocoa biscuit, 68% dark chocolate with ginger, Nashi pear with cinnamon and Madagascar vanilla icecream.*

### YUZU

8,00 €

✿ Sfera di cioccolato bianco, mousse allo yuzu, brunoise di sedano e mela Granny Smith alla menta e gelato al lampone.

*White chocolate sphere, yuzu mousse, celery brunoise and Granny Smith apple with mint and purple raspberry gelato.*