



# KANTON

Restaurant



[Home Page](#)

[Italia](#)

[Europa](#)

[Mondo](#)

[Hotel](#)

[BioGusto](#)

CAPRIATE SAN GERVASIO: KANTON RESTAURANT  
"LA CUCINA CHE NON TI ASPETTI"

[Home](#) / [BioGusto](#) / [Lombardia](#) / [Capriate San Gervas](#)





## KANTON Restaurant

---

**La famiglia Zhu è presente da anni nel settore della ristorazione** con un'esperienza consolidata sia in Cina che in Italia. Dagli anni Novanta la famiglia Zhu si trasferisce in Italia per aprire a Capriate San Gervasio un ristorante. Con gli anni, il figlio Weiku, oggi direttore di sala, ha sviluppato una passione per la cucina e una forte sensibilità verso le tematiche della salute, del benessere e del mangiare bene.

**Per questo motivo Weiku ha deciso di intraprendere una nuova strada** e mostrare al pubblico di appassionati di buona cucina "La cucina che non ti aspetti", un nuovo concetto che scardina i più comuni stereotipi legati alla cucina cinese. Kanton oggi si presenta come un ristorante di ricerca e sperimentazione, che fonde l'antica cucina tradizionale cinese e le sue millenarie ricette con metodi di cottura d'avanguardia: i piatti serviti nel ristorante sono il risultato di questo connubio.

**Lo staff del locale è composto da professionisti multiculturali** che provengono da scuole di cucina italiane e cinesi e che dedicano un'importante attenzione alla relazione con il cliente: il direttore di sala Weiku Zhu vi accompagnerà alla scoperta dell'antica Cina e dei suoi sapori, consigliando e raccontando le pietanze inserite nel menù e gli abbinamenti con l'ampia carta di vini italiani e francesi.

**Lo staff del Ristorante cinese Kanton è composto da:**

- Executive chef HAOJIA, classe 1980, ha alle spalle una significativa esperienza in un prestigioso hotel 4 stelle, "Capitale D'oro" situato nella città di SHENYANG, a nordovest della Cina; è specializzato nella preparazione di secondi piatti a base di carne e pesce.
- Sous chef LIN XUEXIAO, classe 1981, ex chef del rinominato ristorante "Dinastia Epocale" situato nella città di RUI'AN, situata nella parte sud-orientale della provincia cinese dello Zhejiang; è specializzato nella preparazione di primi piatti.
- Direttore Sala: ZHU WEIKUN: è colui che accompagna la clientela alla scoperta dell'antica Cina e dei suoi sapori, consigliando e raccontando le pietanze inserite nel menu, guidandola attraverso un percorso in cui sperimentare assaggi e abbinamenti insoliti.

**Kanton Restaurant a Capriate San Gervasio è il ristorante cinese che non ti aspetti.** Weikun Zhu, il giovanissimo titolare, ha preso in eredità il ristorante di famiglia e l'ha rivoluzionato non soltanto attraverso un innovativo progetto architettonico, ma anche attraverso una riscoperta di quella ricca tradizione culinaria cinese quasi sconosciuta al palato di noi occidentali. L'obiettivo di Weikun Zhu è quello di far conoscere una cucina che ha alle spalle una cultura e una filosofia antiche e interessanti, affascinanti e molto gustose, lontano anni luce dall'immaginario occidentale.



## KANTON Restaurant

**Kanton Restaurant propone una cucina cinese tradizionale senza nessuna nota fusion** e senza estremizzazioni; una cucina di alto livello molto curata in ogni particolare: a partire dalle materie prime fino al servizio o ai dettagli delle presentazioni. Cenare qui significa fare un viaggio alla scoperta dell'autentica cucina cinese con la tipica alternanza di caldo e freddo, di soffice e croccante, di sapori agrodolci e toni speziati.

**Questo richiamo alla tradizione e ad una cultura millenaria** lo ritroviamo anche nell'arredamento che caratterizza questo spazio accogliente ed elegante. Il progetto curato da DVDV studio di architettura si basa su un concept semplice quanto ricercato: unire tradizione cinese ed innovazione. Lo spazio diventa quindi un luogo dove gli elementi tradizionali vengono "destrutturati" e rielaborati in una nuova dimensione: frammenti di porcellana vengono proiettati sul controsoffitto come una nebulosa di detriti del passato, materiali, luci, colori cooperano per trasmettere quei valori orientali che Kanton vuole far vivere in una dimensione esperienziale a tutto tondo.

**Il punto di forza del locale è la cucina a vista**, che può soddisfare la curiosità degli ospiti, svelando piccoli segreti millenari della cucina cinese con i suoi particolari metodi di cottura. In cucina troviamo il giovane chef HAOJIA con alle spalle una significativa esperienza in un prestigioso hotel di SHENYANG. Il menu è un percorso alla scoperta delle differenti tradizioni culinarie della Cina, sviluppatasi nel corso di 5000 anni. Si tratta di stili molto differenti, legati alla vastità geografica del territorio, ai condizionamenti delle culture limitrofe e alle differenze climatiche.

**La vastità e l'unicità delle materie prime utilizzate nella cucina tradizionale** sono una caratteristica fondante di questa tradizione; Kanton può contare su un continuo approvvigionamento di materie prime direttamente dall'Asia grazie alla collaborazione con la famiglia Zhu rientrata in patria. Ecco quindi che nel menù troviamo piatti realizzati con Abalone Cinese, cetriolo di mare, punte di felce orientale, uovo di cent'anni (tecnica di conservazione millenaria originaria di Zhejiang), meduse e germogli di bambù.

**Parte delle materie prime provengono però anche da molto vicino**, ad esempio le carni sono selezionate in un agriturismo limitrofo, per garantire sempre un prodotto di alta qualità. Accanto a questa interessante selezione di materie prime troviamo diverse tecniche di cottura tipiche della tradizione cinese, dall'affumicatura a freddo alla cottura a vapore, dalla bollitura con spezie alla marinatura sottovuoto alla tipica cottura con il wok. Ogni piatto proposto a menu segue uno studio dedicato all'equilibrio tra nutrimento e gusto. Ecco quindi che carne e pesce sono sempre abbinati alle verdure in modo che i piatti proposti siano estremamente equilibrati sia da un punto di vista nutrizionale che del gusto.

### IL MENÙ

Kanton oggi si presenta come un Ristorante di ricerca e sperimentazione, che fonde l'antica cucina tradizionale cinese e le sue millenarie ricette con metodi di cottura d'avanguardia: i piatti serviti questa sera sono il risultato di questo connubio. Le pietanze che avete assaporato sono frutto della sperimentazione dello chef, che studia e propone stagionalmente dei nuovi piatti, in base alle materie prime disponibili e alla stagionalità degli ingredienti. Alcune materie arrivano dall'Italia, mentre altre qui sono irripetibili e arrivano direttamente dall'Oriente

#### ECCO IL MENÙ NEL DETTAGLIO

- Punte di felce aromatizzate alle erbe
- Bung d'anatra disidratata al pepe di Sichuan
- Cannelloni sbagliati con sfoglia di riso
- Zuppa di xihu con brodo di midollo di vitello e polpetta di maiale
- Nido di Fettucine vaporizzate
- Lonza di maiale con riduzione agrodolce naturale
- Composta di Frutta esotica
- Caffè





## KANTON

Restaurant

---

### **Insalata di Felce**

Ingredienti per 2 persone:

aglio tritato 3 gr, punte di felce fresche 180gr,  
pepe rosso di Sichuan 1 gr in polvere, pepe 1 gr, sale 5 gr,  
olio di sesamo 1 cucchiaino piccolo, riduzione di salvia 1 cucchiaino piccolo.

*Lavare le felci, tagliarle a pezzetti e immergerle nell'acqua bollente a fiamma alta. Dopo 5 minuti abbassare la fiamma*

*e bollirle per altri 30 minuti. Dopo averle scolate metterle in ammollo in acqua fredda per circa 40 minuti.*

*Dopo averle tolte dall'acqua metterle in una bacinella, aggiungere il pepe rosso in polvere, l'aglio tritato, sale olio di sesamo e riduzione di salvia.*

*Mescolare bene e lasciarle a riposo per almeno un'ora prima di servirle.*

Ufficio stampa:

Margherita Milini

[www.cameraconvista.eu](http://www.cameraconvista.eu)

[margherita.milini@asborsoni.it](mailto:margherita.milini@asborsoni.it)

*Bioviaggi pubblica gratuitamente articoli, recensioni, comunicati stampa.*

*Lo staff di Bioviaggi provvede ad approvare il testo inviato e a pubblicarlo.*

*L'impegno di Bioviaggi è completamente a titolo gratuito.*

### **Insalata di Felce**

Ingredienti per 2 persone:

aglio tritato 3 gr, punte di felce fresche 180gr,  
pepe rosso di Sichuan 1 gr in polvere, pepe 1 gr, sale 5 gr,  
olio di sesamo 1 cucchiaino piccolo, riduzione di salvia 1 cucchiaino piccolo.

*Lavare le felci, tagliarle a pezzetti e immergerle nell'acqua bollente a fiamma alta. Dopo 5 minuti abbassare la fiamma*

*e bollirle per altri 30 minuti. Dopo averle scolate metterle in ammollo in acqua fredda per circa 40 minuti.*

*Dopo averle tolte dall'acqua metterle in una bacinella, aggiungere il pepe rosso in polvere, l'aglio tritato, sale olio di sesamo e riduzione di salvia.*

*Mescolare bene e lasciarle a riposo per almeno un'ora prima di servirle.*

Ufficio stampa:

Margherita Milini

[www.cameraconvista.eu](http://www.cameraconvista.eu)

[margherita.milini@asborsoni.it](mailto:margherita.milini@asborsoni.it)

*Bioviaggi pubblica gratuitamente articoli, recensioni, comunicati stampa.*

*Lo staff di Bioviaggi provvede ad approvare il testo inviato e a pubblicarlo.*

*L'impegno di Bioviaggi è completamente a titolo gratuito.*