

**Anche tu puoi diventare un trader!**

Scopri il mercato valutario e impara a diventare un Trader reale.

Il Trading sul Forex/CFDs comporta un elevato livelli di rischio

# affaritaliani.it

IL PRIMO QUOTIDIANO

fondatore e direttore [Angelo](#)

home | politica | esteri | economia | cronache | il sociale | green | romaitalia | milanoitalia | emiliarom

METEO OROSCOPO GIOCHI RUBRICHE FORUM FOTO-VIDEO MOBILE SHOPPING CASA VIAGGI AUTO E MOTORI MUSICA ITAL



ADSL senza limiti

Mi piace

Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

condividi su



## MILANOITALIA

### La cucina asiatica incontra quella italiana/ Involtino e filetto di branzino, ravioli e puntine di maiale: al Su Garden i "classici" della cucina d'Oriente rivisitati dalla fantasia dello chef Chong

Giovedì, 7 giugno 2012 - 20:17:00

Un nuovo ristorante asiatico che attinge alla tradizione cantonese, imperiale, vietnamita e thailandese, detto così, non sembrerebbe nulla di originale in una città come Milano. Se però a questo si aggiunge la fantasia dello chef Chong, cinese di Hong Kong già apprezzato nelle cucine dei ristoranti milanesi Shangai e Giardino di Giada, ecco spiegato perché il Su Garden, aperto da poche settimane in zona Porta Venezia, si distingue da tutti gli altri locali orientali-fusion-thai.

Così, in menu, accanto ai "classici" della cucina d'Oriente troviamo ravioli di salmone e zuccina e fagottino di lonza e maiale, tagliolini in brodo alla taiwanese e tagliatelle Phai Thai, puntine di maiale glassato al miele (biologico) e filetto di branzino con crena di asparagi, un (favoloso) galletto marinato e speziato e una selezione di dolci studiata per il gusto italiano.

[Guarda la gallery](#)

**I proprietari - Julian Wang e della moglie Jessica Zhu - assicurano che gli ingredienti utilizzati sono naturali e freschi**, tanto che molti arrivano periodicamente dalla Thailandia per via aerea.

Ma non è solo il palato a essere appagato al Su Garden: a convincere è anche l'ambiente (con tanto di piacevolissima veranda), progettato dall'architetto Davide Frisoni con l'obiettivo di realizzare un'oasi di relax nel cuore della città grazie a richiami alla natura e a elementi evocativi.

Prezzo medio: 20-25 euro escluse bevande. A mezzogiorno menu completi fra i 10 e i 14 euro.

#### Su Garden

Via Tenca, 12  
20124 Milano  
Tel. 02.36746363  
[www.sugarden.it](http://www.sugarden.it)



clienti?

Rita: Xforex fornisce vari pacchetti per tutti i livelli di

Scrivi qui il tuo messaggio

**Invia**

Il Trading su Forex/CFDs comporta notevoli rischi di perdita