JAMAICA MILANO

Home Restaurant • Chef a domicilio • Partnership/Eventi

Rambo Rhoomes – Jamaican Chef
www.jamaicanchef.it

Benvenuti nell'UNICO ristorante GIAMAICANO di MILANO!

Tutto in un gustosissimo piatto

La cucina giamaicana è fatta di piatti unici generosi, completi e colorati. Al centro c'è una proteina cucinata con verdure, spezie e sughetti ricchi di sapore. Ogni ricetta è servita da una componente di carboidrati, pensata per raccogliere al meglio i tipici sughetti giamaicani e non lasciarne nel piatto nemmeno una goccia.

Accompagnamento compreso a scelta:

- Riso e fagioli (il tradizionale rise and peas, basmati cotto nel latte di cocco con fagioli rossi)
- Patata e zucca
- Purè di patate fatto in casa

Quanto è piccante?



In generale, nella cucina giamaicana, in ogni piatto c'è almeno un pizzico di peperoncino Scotch Bonnet.
Il grado di piccantezza può essere personalizzato scegliendo un livello da 0 a 3: da una versione delicata, con piccantezza zero, fino a una più intensa e decisa per i palati più coraggiosi.

Lo chef è a disposizione per proporre variazioni personalizzate pensate per chi ha allergie, intolleranze o preferenze specifiche, ma anche per accogliere richieste particolari e reinterpretare altre ricette, anche in chiave fusion.
Il suo obiettivo, oltre a far vivere l'esperienza autentica della cucina giamaicana, è soddisfare - con amore e passione - ogni gusto, desiderio e curiosità.

PESCE • SEAFOOD



Frittelle di baccalà €25

Le Saltfish Fritters sono deliziose frittelle dorate e croccanti da gustare calde. Ideali come antipasto, sono un classico dello street food giamaicano.

Ingredienti: baccalà, cipollotto, cipolla, farina 00, olio di semi



Gamberi Coconut Curry €35

Piatto signature dello chef, premiato in una competition a Kingston: morbidi e succosi gamberi avvolti in una cremosa salsa al latte di cocco, curry, spezie caraibiche e verdure delicate.

Ingredienti: gamberi, latte di cocco, cipollotto, carote, patate, peperoni, okra, aglio, burro, pimento, timo



Gamberi Butter Garlic €35

Gamberi succosi saltati in una salsa vellutata al burro, aglio, cipolla, spezie caraibiche, verdure e listarelle di patata: un piatto ricco, profumato e irresistibile.

Ingredienti: gamberi, lime, cipollotto, carote, okra, patate, peperoni, aglio, burro, pimento, timo



Salmone Brown Stew €35

Altro piatto signature dello chef: il salmone viene prima rosolato, poi cotto nella profumata e segreta salsa Brown Stew con pomodoro, spezie caraibiche e verdure.

Ingredienti: salmone, pomodoro, cipollotto, carote, patate, peperoni, okra, aglio, olio evo, pimento, timo, zenzero



Branzino Escovitch €35

Pesce fritto croccante e dorato, servito con una marinatura agrodolce e leggermente piccante a base di cipolle, carote, aceto e spezie caraibiche.

Ingredienti: branzino, carote, cipolla, olio di semi, pimento

PESCE • SEAFOOD



Orata alla giamaicana €35

Pesce tenero e succoso, cotto delicatamente con verdure, spezie caraibiche e spezie giamaicane in una salsina profumata e deliziosa.

Ingredienti: orata, cipollotto, carote, patate, peperoni, okra, aglio, burro, pimento, timo, zenzero



Rombo Steam €40

Una ricetta delicata e intensa al tempo stesso, con rombo cotto lentamente in un delizioso sughetto di verdure e spezie caraibiche. Da provare anche la variante Coconut Curry.

Ingredienti: rombo, cipollotto, carote, patate, peperoni, okra, aglio, burro, pimento, timo, zenzero



Spada Steam €35

Cotta lentamente nel sughetto giamaicano di verdure e spezie caraibiche, la bistecca di pesce spada risulta tenerissima e piena di sapore. Da provare anche la variante Coconut Curry.

Ingredienti: pesce spada, cipollotto, carote, patate, peperoni, okra, aglio, burro, pimento, timo, zenzero



Okra and Saltfish €35

Ispirata all'Ackee and Saltfish, piatto nazionale della Giamaica, questa ricetta, saporita e autentica è preparata con okra tenera, baccalà e spezie caraibiche.

Ingredienti: baccalà, okra, cipollotto, aglio, olio evo, pimento, timo



Zuppa di polpo €35

Le "Soup" in Giamaica sono particolarmente amate. Preparata con patate, zucca, dumpling fatti a manno e spezie, questa zuppa è ricca e vellutata, con un polpo incredibilmente morbido.

Ingredienti: polpo, patate, farina 00, zucca, cipollotto, aglio, burro, pimento, timo,

CARNE • MEAT



Agnello al curry €35

Il Curry Goat è un piatto iconico della cucina giamaicana. Poiché in Italia la capra è meno reperibile, l'agnello diventa un'alternativa perfetta, con il risultato di una carne dal sapore deciso, ma non selvatico, morbidissima e resa succosa da una cottura lenta. Il tutto è valorizzato da un uso razionale e ben bilanciato del curry.

Ingredienti: agnello, curry, patate, carote, cipollotto, aglio, olio evo, pimento, timo



Pollo all'ananas €30

Ricetta caraibica in cui il gusto dolce e succoso dell'ananas si bilancia con la parte salata e speziata del pollo cotto in salsa Brown Stew.

Ingredienti: pollo, ananas, pomodoro, patate, carote, cipollotto, aglio, olio evo, pimento, timo, zenzero



Pollo al curry €30

Una ricetta cremosa, profumata e deliziosa, con pollo tenero cotto lentamente in una salsa avvolgente al curry, verdure e spezie. Da provare anche nella variante più cremosa Coconut Curry.

Ingredienti: pollo, curry, patate, carote, cipollotto, aglio, olio evo, pimento, timo



Pollo French Fried €30

Grande classico giamaicano: pollo marinato con spezie, poi fritto in modo asciutto e leggero, dorato e croccantissimo fuori e tenerissimo al cuore. Ideale da accompagnare con verdure crude.

Ingredienti: pollo, uova, latte, farina 00, olio di semi



Manzo Soup €35

Zuppa di manzo con dumpling fatti a mano, carne cotta lentamente fino a diventare tenerissima, in un fondo ricco di spezie e verdure, intenso e avvolgente.

Ingredienti: manzo, patate, zucca, carote, cipollotto, aglio, pimento, timo, farina 00

JERK

Il jerk è il simbolo della cucina giamaicana, venduto nei chioschi lungo le strade dell’isola. Pollo e maiale vengono marinati con pimento, peperoncino Scotch Bonnet ed erbe fresche, poi cotti nel jerk pan: una griglia coperta che trattiene il fumo e dona alla carne il suo sapore affumicato. La tradizione lo vuole piccante! Si serve con rice & peas.



Pollo JERK €35

Pollo marinato e grigliato nel jerk pan, con una crosta speziata e un intenso profumo affumicato.

Servito con rice & peas.

Marinatura: pimento, Scotch Bonnet, erbe fresche



Pork JERK €35

Maiale marinato e grigliato nel jerk pan, con una crosta speziata e un intenso profumo affumicato.

Servito con rice & peas.

Marinatura: pimento, Scotch Bonnet, erbe fresche

VEG

Uova strapazzate alla giamaicana con platano fritto €25

Le Jamaican Scrambled Eggs sono soffici nuvole di uova strapazzate, soffici e saporitissime, arricchite da spezie e aromi caraibici: un piatto semplice e irresistibile. Sono servite con fette di platano fritte e pane tostato.

Ingredienti: uova, pomodoro, cipollotto, cipolla, peperoni, platano, burro, pane



Tofu al curry e verdure

€25

Il Tofu Curry con Okra e Verdure è una ricetta vegana rasta, preparata con tofu morbido, okra tenera, verdure e una salsa al curry profumata e avvolgente. Deliziosa, non solo per chi è vegano!

Ingredienti: tofu, patate, okra, carote, cipollotto, peperoni, aglio, margarina, pimento



DOLCE



Risolatte cremoso con spolverata di cannella €15

I giamaicani vanno matti per il "Rise Porridge", così morbido, avvolgente e delicatamente speziato.

Ingredienti: riso, latte condensato, cannella, noce moscata



Platano fritto con miele e cannella €15

Un dolce della tradizione caraibica e sudamericana: il platano fritto con miele e cannella richiama i profumi dei mercati e l'atmosfera delle spiagge.

Ingredienti: platano, miele, cannella, olio di semi

DRINK

Limonata giamaicana (vi sorprenderà!) • Vino • Birra • Rum

Chef Rambo Rhoomes – Jamaican Chef
www.jamaicanchef.it - Jamaica Milano Home Restaurant

LO CHEF
Rambo Rhoomes

Profilo

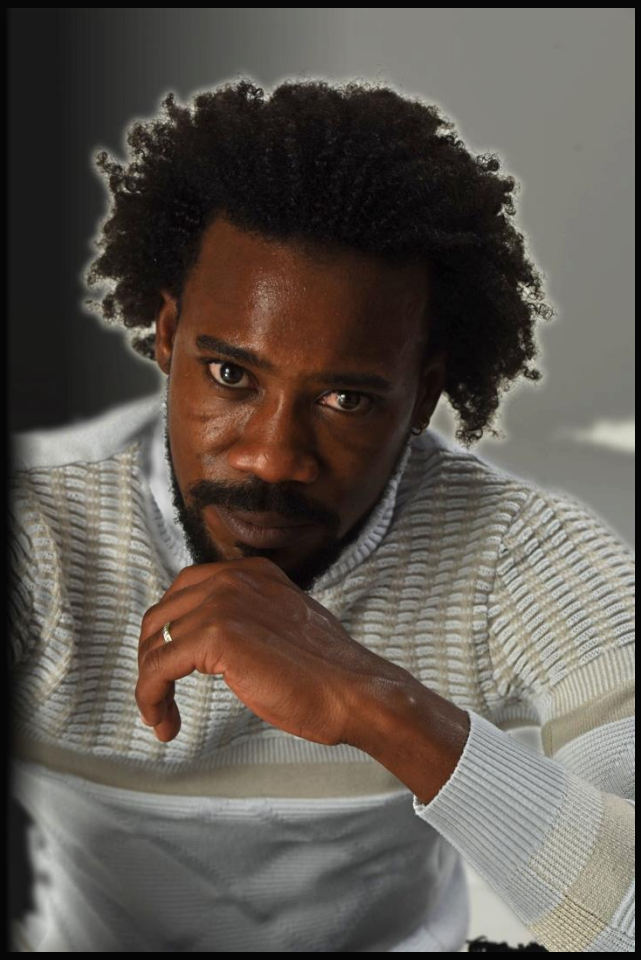
Lo chef Rambo Rhoomes nasce nel 1993 a Manchester, nel cuore verde e pulsante della Giamaica. Cresciuto tra le colline profumate di spezie e le spiagge dove il rum incontra il reggae, scopre presto che la cucina è la sua forma di espressione più autentica. Fin da ragazzo, gira l'isola in lungo e in largo e colleziona esperienze in diversi resort e ristoranti, inclusa la gestione di catering per eventi, feste e cerimonie.

La sua carriera esplode nei festival gastronomici di Kingston — dove ha vinto anche un premio per i suoi gamberi Coconut Curry — e nelle cucine più vivaci dell'isola, tra cui il raffinato Luna Sea Inn e il suggestivo Rafjam West a WhiteHouse, nel Westmoreland. Negli anni perfeziona la sua arte fondendo la cucina tradizionale giamaicana con tocchi contemporanei.

Nel 2024 si trasferisce in Italia per amore e sceglie di trasformare questo nuovo capitolo di vita anche in un'occasione professionale: portare a Milano i profumi, i sapori e l'anima più autentica della cucina giamaicana.

Nasce così il suo progetto gastronomico, che prende forma attraverso l'home restaurant Jamaica Milano, servizi di private chef e collaborazioni come freelance.

L'esperienza che offre è un tuffo in un mondo lontano, in una cucina sconosciuta in Italia ma, allo stesso tempo, rassicurante. I suoi piatti utilizzano infatti sapori e ingredienti che appartengono anche alla dieta e alla cucina mediterranea, ma miscelati con accostamenti sorprendenti e intensità nuove. Il risultato è un'esperienza sensoriale che vale la pena vivere.



«Ogni piatto nasce dall'amore e dalla passione per la mia terra: portare a Milano l'anima della cucina giamaicana significa condividere un pezzo della mia storia e del mio cuore»

Chef Rambo Rhoomes

Jamaica • Milano