



Home Restaurant • Chef a domicilio • Partnership/Eventi

Rambo Rhoomes – Jamaican Chef  
[www.jamaicanchef.it](http://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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le "Soup" in Giamaica sono particolarmente amate. Preparata con patate, zucca, dumpling fatti a mano 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

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

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

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

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*



## 5 Manzo Soup

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*

# VEG

## Uova strapazzate alla giamaicana con platano fritto

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

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

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

*Ingredienti: riso, latte condensato, cannella, noce moscata*

# DRINK

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

Chef Rambo Rhoomes – Jamaican Chef  
[www.jamaicanchef.it](http://www.jamaicanchef.it) - Jamaica Milano Home Restaurant

# PREZZI primavera 2026

## Menu One Love

- Un piatto principale a scelta con accompagnamento incluso
- Dolce della casa
- Acqua e limonata giamaicana

**30 euro**

## Menu Reggae

- Antipasto
- Un piatto principale a scelta con accompagnamento incluso
- Dolce della casa
- Acqua e limonata giamaicana

**40 euro**

## Menu Jammin

- Antipasto
- Mix di due piatti principali a scelta con accompagnamento incluso
- Dolce della casa
- Acqua e limonata giamaicana

**50 euro**

## Menu Natural Mystic

- Antipasto
- Mix di tre piatti principali a scelta con accompagnamento incluso
- Dolce della casa
- Acqua e limonata giamaicana

**60 euro**

- La maggiorazione per il servizio a domicilio su Milano e provincia è 50 €
- Quotazioni personalizzate per location fuori area o richieste su misura

# 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