

人莫不飲食也
鮮能知味也

孔子

NON C'È UOMO
CHE NON POSSA BERE O MANGIARE
MA SONO IN POCHI IN GRADO DI CAPIRE
CHE COSA ABBIA SAPORE

CONFUCIO

创新菜品

MENU DEGUSTAZIONE EVOLUZIONE

EVOLUTION TASTING MENU

PER I PIÙ AVVENTUROSI.
UN VERO E PROPRIO ITINERARIO
NELLA CUCINA DI GONG.
TRA LE CREAZIONI DI IERI.
QUELLE DI OGGI
E QUELLE DI DOMANI.
ALLA RICERCA DI NUOVI
CONFINI DEL GUSTO.

*For the more adventurous.
A real itinerary in the kitchen of Gong,
between the creations of yesterday,
those of today and those of tomorrow,
in search of new boundaries.*



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETTERIA / € 130

Tasting menu per person without beverages and coffee

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 90

Paired wines per person

PER LA COMPLESSITÀ DELLA STRUTTURA, IL MENU DEGUSTAZIONE È INTESO
PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

For the complexity of the structure, the Tasting Menu is intended for all table diners.

SOTTILE DI CAPESANTE

CARPACCIO DI CAPESANTE E CAVIALE, RAVANELLI ED EMULSIONE DI UMEBOSHI
/ Scallops and caviar carpaccio, radishes and umeboshi emulsion

SCAMPI

CRUDO DI SCAMPI, EMULSIONE DI MIZUNA, YUZUKOSHO, VONGOLE VERACI
E RICCI DI MARE / Raw prawn, mizuna emulsion, yuzukosho, clams and sea urchins

DIM SUM DI BLACK COD

RAVIOLI RIPIENI DI BLACK COD, CREMA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE,
KIZAMI WASABI E PANKO PROFUMATO ALLE ERBE / Black cod dumplings, cream
of mullet roe, kizami wasabi and herb-scented panko

RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO

RAVIOLI DI PASTA ALLO ZAFFERANO RIPIENI DI OSSOBUCCO E CREMA
DI RISOTTO ALLA MILANESE / Saffron dumplings stuffed with ossobuco and creamy
risotto alla Milanese

LAMIAN ALL'ASTICE

SPAGHETTI DI GRANO TIRATI A MANO, SALTATI CON RAGÙ DI ASTICE SFUMATO
AL VINO DI RISO CINESE, ZENZERO, ERBA CIPOLLINA E ACCENTO DI TOBANJAN
/ Handmade wheat noodles, sautéed with lobster ragout simmered with Chinese rice wine,
ginger, chives and a touch of tobanjian

ANGUILLA IN CRACKER DI ALGA NORI

ANGUILLA ROSET DEL DELTA DELL' EBRO IN CRACKER DI ALGA NORI,
LEGGERMENTE AFFUMICATA, SERVITA TIEPIDA E ACCOMPAGNATA
CON FOIE GRAS, SHISO VERDE E CIPOLLOTTO / Smoked Roset eel in alga nori
crackers, with foie gras, green shiso and spring onion

VACUM

SUPREMO MANZO SPAGNOLO ALLA BRACE GLASSATO CON MISO DI ORZO,
CAVOLO CINESE ARROSTO E MAIONESE ALLO SRIRACHA / Grilled Spanish beef
glazed with barley miso, cabbage and sriracha mayonnaise

DESSERT

经典菜品

MENU DEGUSTAZIONE CLASSICO CLASSIC TASTING MENU

PER I VERI ESPLORATORI.
I CLASSICI DELLA CUCINA CINESE RIVISITATI
IN STILE GONG. UN'ESPERIENZA UNICA.
TRA ORIGINALI ACCOSTAMENTI DI GUSTI
E CONSISTENZE. NUOVE ARMONIE
E MOLTEPLICI SUGGERZIONI.
CAPACI DI RENDERE LA CUCINA ORIENTALE
CONTEMPORANEA E INTERNAZIONALE.

For true explorers.
The classics of Chinese cuisine revisited in Gong style.
A unique experience, between original combinations
of tastes and textures, new harmonies,
and multiple suggestions, capable of making
oriental cuisine contemporary and international.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETTERIA / € 95

Tasting menu per person without beverages and coffee

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 75

Paired wines per person

PER LA COMPLESSITÀ DELLA STRUTTURA, IL MENU DEGUSTAZIONE È INTESO
PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

For the complexity of the structure, the Tasting Menu is intended for all table diners.

TARTARE EXOTIC

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON SALSA AL MANGO
/ Tartare of Mazara del Vallo red shrimp with mango sauce

HAMACHI

RICCIOLA DEL PACIFICO SERVITA CON INSALATA CRESCIONE E AFFUMICATA
ISTANTANEAMENTE SOTTO CUPOLA DI VETRO / Yellowtail served with watercress
salad and instantly smoked under glass

DIM SUM COMPOSTA

MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE CON ZAFFERANO, NERO DI SEPIA,
VERDURE, BARBABIETOLA ROSSA E GAMBERI / Mixed steamed dumplings with
saffron, cuttlefish ink, vegetables, beets and shrimp

RAVIOLO WAGYU

RAVIOLI RIPIENI DI WAGYU (A5) CON SALSA AL FOIE GRAS E TARTUFOI
/ Dumplings filled with Wagyu (A5) served with foie gras and truffle sauce

CALAMARO ALL'ONDA ASIATICA

CALAMARO DORATO CON FARINA DI RISO, SALE, PEPE CINESE E JULIENNE
DI VERDURE AL SALTO / Calamari browned with rice flour, salt, Chinese pepper
and sautéed diced vegetables

BLACK COD

CARBONARO DELL'ALASKA AL FORNO CON SALSA AL MISO, SPUMA DI COZZE
E KOMBU, SCORZA DI LIMONE SALATO / Black cod baked with miso sauce,
foam of mussels and kombu, salted lemon zest

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE LACCATA CON SALSA CHAR SIU, CREMA
SOUBISE, MELONE E PETALI DI CAVOLO ROSSO MARINATO CON ACETO RISO
/ Belly pork lacquered with char siu sauce, soubise cream, melon and petals of red
cabbage marinated with rice vinegar

DESSERT

传统菜品

MENU TRADIZIONE ASSOLUTO DI PEKING DUCK

TRADITIONAL TASTING MENU. PEKING DUCK

PER TUTTI I VIAGGIATORI.
UN OMAGGIO ALLA STORIA SECOLARE
DELLA PIÙ RICCA E ANTICA
CUCINA D'ORIENTE.
UN PERCORSO NEL CUORE
DELLA CINA PIÙ AUTENTICA
ATTRAVERSO
I SUOI PIATTI TRADIZIONALI.

For all the travelers.
A tribute to the centuries-old history
of the richest and oldest
cuisine in the East.
A path in the heart of more
authentic China through
its traditional dishes.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETERIA / € 110

Tasting menu per person without beverages and coffee

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 75

Paired wines per person

SOLO SU PRENOTAZIONE CON 1 GIORNO DI ANTICIPO.

PER LA COMPLESSITÀ DELLA STRUTTURA, IL MENU DEGUSTAZIONE È INTESO
PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

Only on reservation with 1 day in advance.

For the complexity of the structure, the Tasting Menu is intended for all table diners.

FOIE GRAS

SPIEDINO DI SCALOPPA DI FOIE GRAS, PANKO, MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA E CHIPS AL CURRY / Skewers of foie gras, panko, red onion jam and curry chips

YAN XUN YA

PETTO DI ANATRA AFFUMICATO, SERVITO CON INSALATA MIZUNA, DRESSING DI SESAMO E OLIO AL PEPERONCINO / Smoked duck breast, with mizuna salad, sesame dressing and chili oil

PEKING DUCK SKIN

PELLE DI ANATRA LACCATA SERVITA CROCCANTE CON PAN CAKE CINESI E JULIENNE DI VERDURE / Lacquered duck skin served with Chinese pan cakes and julienne vegetables

DIM SUM DI ANATRA

RAVIOLI DI PASTA CRISTALLO FARCITI CON ANATRA CONFIT, PORRO E PEPE NERO / Crystal pasta ravioli stuffed with duck confit, leek and black pepper

TACOS DI ANATRA

TACOS DI LATTUGA E BRUNOISE DI ANATRA AL SALE E PEPE / Tacos of lettuce and duck brunoise with salt and pepper

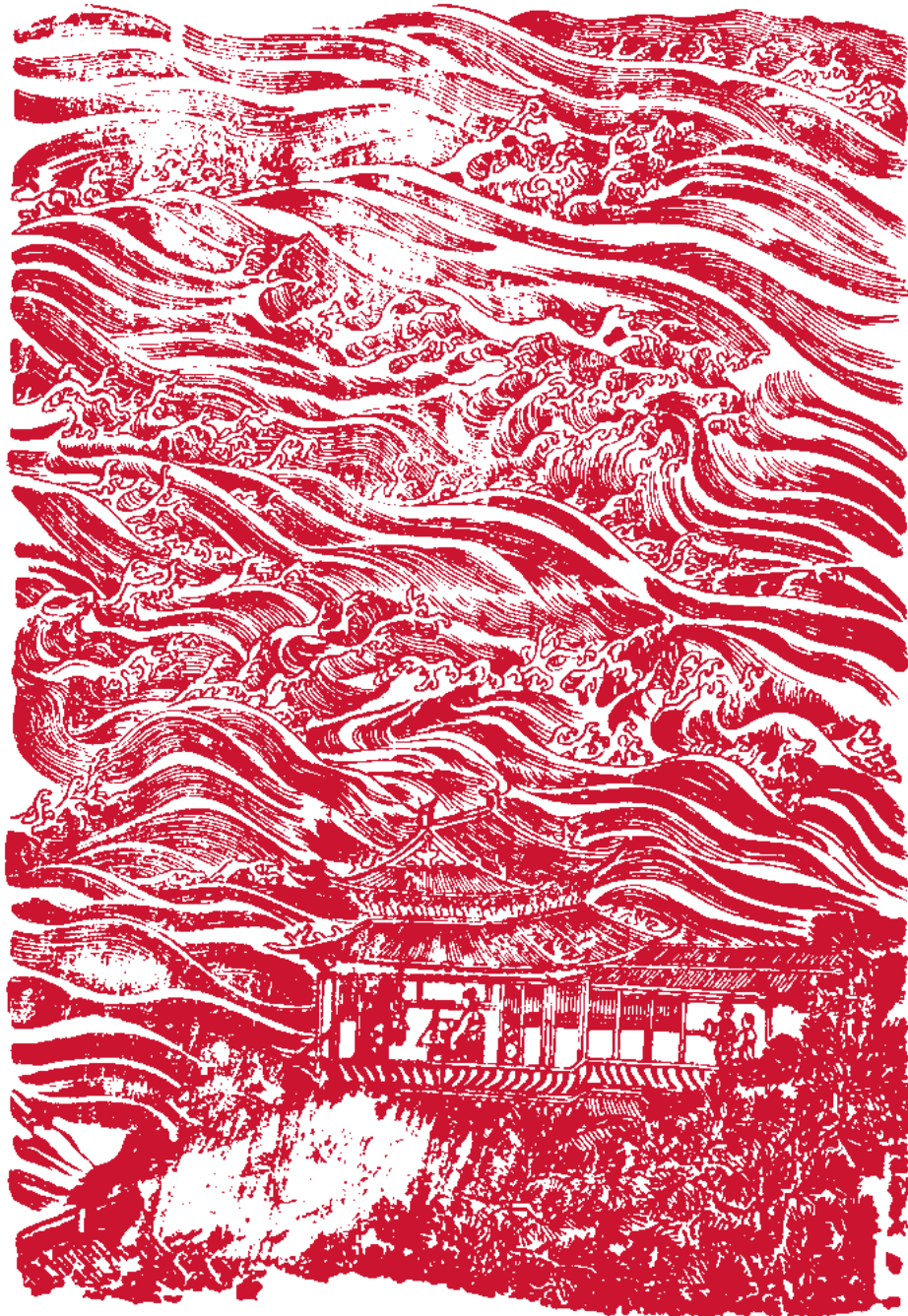
ROU TANG

BRODO DI ANATRA E SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE / Duck broth and soy spaghetti with vegetables

ANATRA ALL'ARANCIA

PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO E FATTO FROLLARE PER 20 GIORNI, FONDO AL PEPE SICHUAN E SUCCO DI ARANCIA. ACCOMPAGNATO CON INVOLTINO DI COSCIA D'ANATRA CONFIT MARINATA IN SALSA HOISEN, BLACK PEPPER, OYSTER SAUCE E SCORZA DI ARANCIA RAPÉ / Smoked duck breast white asparagus and sichuan pepper and orange juice, served with roulade confit marinated in hoisen sauce, black pepper, oyster sauce and rapé orange peel

DESSERT



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

开胃菜

ANTIPASTI APPETIZERS

	EURO
TRILOGIA DI OSTRICHE 6-14 	15,00
TRILOGIA DI OSTRICHE FINE DE CLAIRE SERVITE CON GELATINA DI TOSAZU, SALSA PONZU, BATTUTA DI CIPOLLA ROSSA E POMODORO DATTERINO / A trio of Fine de Claire oysters served with tosazu jelly, ponzu sauce, minced red onion and datterino tomatoes	
HAMACHI 4-6-10	18,00
RICCIOLA DEL PACIFICO AFFUMICATA, SALSA SUMISO, WASABI, PEPE ROSA E INSALATA CRESCIONE / Yellowtail instantly smoked under glass, served with watercress salad	
SGOMBRO GLASSATO 6-4 	18,00
SGOMBRO GLASSATO CON SOIA-SAKÈ-MIRIN, MOSTARDA DI ARANCIA E CREMA DI CARCIOFI / Mackerel glazed with soy-sakè-mirin, orange mustard and artichoke cream	
CEVICHE DI SPIGOLA ALL'ASIATICA 2-4-6 	18,00
SPIGOLA MARINATA CON SOIA, KABOSU E SERVITA CON BATTUTA DI CIPOLLA ROSSA ALLO YUZU E PEPERONCINO JALAPENO / Sea bass marinated with soy sauce and Asian citrus fruit, served with minced red onion, yuzu and jalapeno pepper	
SOMEN DI SALMONE 4-6-8-11  	19,00
TAGLIATELLA CRUDA DI SALMONE, SCAGLIE SOTTILI DI MANDORLA, SALSA AL WASABI E IKURA / Raw salmon, almond flakes, wasabi sauce and ikura	

	EURO
<p>SOTTILE DI CAPESANTE 6-14 </p> <p>CARPACCIO DI CAPESANTE E CAVIALE, RAVANELLI ED EMULSIONE DI UMEBOSHI / Scallops and caviar carpaccio, radishes and umeboshi emulsion</p>	26,00
<p>SCAMPI 2-14 </p> <p>CRUDO DI SCAMPI, EMULSIONE DI MIZUNA, YUZUKOSHO, VONGOLE VERACI E RICCI DI MARE / Raw prawn, mizuna emulsion, yuzukosho, clams and sea urchins</p>	18,00
<p>TARTARE EXOTIC 2 </p> <p>TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON SALSA AL MANGO / Tartare of Mazara del Vallo red shrimp with mango sauce*</p>	16,00
<p>TORCIONE DI FOIE GRAS TRA ASIA E OCCIDENTE 1-6-7</p> <p>FOIE GRAS MARINATO AL MISO, RABBARO, CHUTNEY DI MELA E KUMQUAT / Foie gras torchon marinated in miso with nashi pears, mostarda of ginger and summer truffle</p>	29,00
<p>BATTUTA DI MANZO 6-1-11-3-7-10-8</p> <p>BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, SALSA DI SOIA, ZENZERO E PEPERONCINO, MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA, LARDO DI COLONNATA LAVORATO A FIAMMA, GRANI DI SENAPE, TUORLO D'UOVO DI MONTAGNA CONFIT, MISTICANZA DI ERBETTE E WAFFLE ALLO SHISO VERDE / Fassona Piemontese meat, soy sauce, ginger and chilli, red onion jam, lard of Colonnata, mustard grains, egg yolk, mystic herbs and green shiso waffles</p>	29,00



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - 1640 - 1660



DIM SUM

	EURO
DIM SUM COMPOSTA 5PZ 1-2-4-6-11	16,00
MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE CON ZAFFERANO, NERO DI SEPPIA, VERDURE, BARBABIETOLA ROSSA E GAMBERI / Mixed steamed dumplings with saffron, cuttlefish ink, vegetables, beets and shrimp	
RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO 4PZ 1-6-7	18,00
RAVIOLI DI PASTA ALLO ZAFFERANO RIPIENI DI OSSOBUCO E CREMA DI RISOTTO ALLA MILANESE / Saffron dumplings stuffed with ossobuco and creamy risotto alla Milanese	
DIM SUM DI CAPESANTE 4PZ 1-14	16,00
RAVIOLI AL VAPORE CON CAPESANTE / Steamed dumplings with scallops	
DIM SUM DI BLACK COD 4PZ 1-4-7-11	16,00
RAVIOLI RIPIENI DI BLACK COD, CREMA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE, KIZAMI WASABI E PANKO PROFUMATO ALLE ERBE / Black cod dumplings, cream of mullet roe, kizami wasabi and herb-scented panko	
RAVIOLO WAGYU 3PZ 1-6	18,00
RAVIOLI RIPIENI DI WAGYU (A5) CON SALSA AL FOIE GRAS E TARTUFO / Dumplings filled with Wagyu (A5), served with foie gras and truffle sauce	
DIM SUM D'ASTICE 3PZ 1-2	18,00
RAVIOLI D'ASTICE AL VAPORE SERVITI CON ACQUA DI ESTRATTO AL CETRIOLO E LIME / Steamed lobster dumplings served with cucumber and lime extract water	

	EURO
RAVIOLO NERO 4PZ 1-14	14,00
RAVIOLI AL VAPORE CON PASTA AL NERO DI SEPPIA, CALAMARI, BAMBÙ E CURRY / Steamed dumplings with black squid ink pasta, calamari, bamboo shoots and curry	
RAVIOLO PROIBITO 4PZ 1-6-11	12,00
RAVIOLI AL VAPORE IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENI DI MAIALE CHAR SIU E TARTUFO / Steamed saffron dumplings filled with char siu pork and truffles	
RAVIOLO ROSSO 4PZ 1-2	16,00
RAVIOLI ALLA BARBABIETOLA ROSSA CON RIPIENO DI KING CRAB, PUNTE DI ASPARAGI E TOBIKO NERO / Beet dumplings filled with king crab, asparagus tips and black tobiko roe	
XIA JIAO 4PZ 1-2	10,00
RAVIOLI AL VAPORE CON GAMBERI / Steamed shrimp dumplings	
DIM SUM DI SALMONE 4PZ 1-4-9-6	16,00
PASTA CRISTALLO ALL' ESTRATTO DI CAROTA RIPIENO DI SALMONE, CIPOLLOTTO E ANETO, SERVITO CON CREMA DI PATATE DOLCI E IKURA / Crystal pasta with carrot extract filled with salmon, onion and dill, served with sweet potato cream and ikura	
SACCOTTINO DI VERDURE 4PZ 1-11-6 	7,00
RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI VERDURE MISTE / Steamed dumplings filled with mixed vegetables	
DIM SUM BICOLORE 4PZ 1-6-11 	14,00
RAVIOLI DI PASTA DI CRISTALLO SFUMATI CON PASTA VEGETALE AGLI SPINACI RIPIENI DI MAIALE BIOLOGICO, BAMBU, CASTAGNA D'ACQUA, CIPOLLOTTO, ZENZERO E PEPERONCINO / Ravioli blended with vegetable spinach pasta filled with organic pork, bamboo, water chestnut, spring onion, ginger and chilli	
XIAO LONG BAO 4PZ 1-6-11	12,00
RAVIOLI AL VAPORE CON CARNE E BRODO BOLLENTE INVERSO (ALL'INTERNO DEL RAVIOLO) / Steamed meat dumplings reversed (with hot soup inside)	

EURO

KUO TIE 4PZ 1·6·11

12,00

**RAVIOLI DI CARNE PASSATI ALLA PIASTRA, RIPIENI DI MAIALE,
CONDITO CON SOIA, CAVOLO BIANCO E ZENZERO**

/ Grilled meat ravioli, stuffed with pork, seasoned with soy,
white cabbage and ginger

RAVIOLI DI MANZO PICCANTI 4PZ 1·6·11·9 

13,00

**RAVIOLI AL VAPORE IN PASTA CRISTALLO RIPIENI DI GUANCIA
DI MANZO, ZENZERO, PEPERONCINO E SOIA ALL'ACETO DI RISO**

/ Crystal dumplings filled with beef cheek, ginger, chili pepper
and rice vinegar soy sauce

BAOZI 1PZ 1·6·7·11

6,00

**PICCOLO PANE BIANCO CINESE LIEVITATO, COTTO AL VAPORE, FARCITO
CON RAGÙ DI MAIALE E SOIA FERMENTATA** / Small steamed Chinese

bun stuffed with pork ragout and fermented soy

小吃

STUZZICHINI SMALL BITES

	EURO
EDAMAME 	5,00
BACCELLI DI SOIA AL VAPORE / Steamed soy bean pods*	
SPRING ROLLS 2PZ 1-6-10 	5,00
INVOLTINI DI VERDURE CON SALSA RIVISITATA / Vegetable rolls with traditional sauce, revisited	
GAMBERO STICK 2PZ 1-2	6,00
INVOLTINO DI GAMBERO E EDAMAME, SALE DI MALDON E SALSA TOBANJAN / Shrimp and edamame rolls, with maldon salt and tobanjian sauce	
INVOLTINO DI SPIGOLA 2PZ 1-4-6-10	9,00
INVOLTINI DI SPIGOLA, PASTA CROCCANTE E PANKO / Crispy breaded sea bassrolls	

汤类

ZUPPE SOUPS

	EURO
ZUPPA AGROPICCANTE 6-3-11   Hot and sour soup	8,00
ZUPPA DI MISO 6-14  Miso soup	6,00
SONG SAO YUGENG 3-4-11  ZUPPA DI PESCE BIANCO, STRACCETTI DI TOFU, ALBUME D'UOVO, FUNGHI WOOD EAR E PEPE / White fish soup with shredded tofu and egg white, wood ear mushrooms and pepper	10,00









LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

面条和米饭

PASTA E RISO

NOODLES AND RICE

	EURO
LAMIAN ALL'ASTICE 1-2-11-6	26,00
SPAGHETTI DI GRANO TIRATI A MANO, SALTATI CON RAGÙ DI ASTICE SFUMATO AL VINO DI RISO CINESE, ZENZERO, ERBA CIPOLLINA E ACCENTO DI TOBANJAN / Handmade wheat noodles, sautéed with lobster ragout simmered with Chinese rice wine, ginger, chives and a touch of tobanjian	
TAGLIATELLE DI RISO 3-6-8-11-5   	16,00
TAGLIATELLE DI RISO AL SALTO CON MAIALE ARROSTO E VERDURE MISTE / Fresh wide rice noodles sautéed with roast pork and mixed vegetables	
SPAGHETTI DI RISO ALLA SINGAPORE 3-11  	16,00
SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON CURRY, MISTO DI VERDURE, GUANCIALE CROCCANTE E SESAMO / Thin rice noodles sautéed with curry, mixed vegetables, crisp pork cheek and garnished with sesame seeds	
FILI D'ORIENTE 6-11 	15,00
SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE MISTE / Soy noodles with mixed vegetables	
SOBA NERI 6-1-11-4-2	21,00
PASTA DI GRANO AL NERO DI SEPPIA, CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, VERDURE E BOTTARGA DI TONNO BALFEGÒ / Wheat pasta with squid ink, Mazara del Vallo red shrimp, vegetables and bottarga of Balfegò tuna	

EURO

RISO GONG STYLE 2-6-7 

15,00

RISO VENERE SALTATO CON SALSÀ XO, POLVERE DI GAMBERI SECCHI, PATATE CROCCANTI, SPUMA DI TARO E CURCUMA / Black Venus rice sautéed with XO sauce, dried shrimp powder, crispy potatoes, taro and turmeric mousse

RISO CANTONESE 3-6-11 

10,00

RISO SALTATO CON MAIALE CHAR SIU, VERDURE MISTE E UOVO / Rice sautéed with char siu pork, mixed vegetables and egg

GNOCCHI DI RISO 1-7 

19,00

GNOCCHI DI RISO SALTATI CON RAGÙ DI FUNGHI ORIENTALI E CREMA DI EDAMAME / Rice dumplings sautéed with oriental mushroom sauce and edamame cream

RISO HAINAN 6-2-4 

18,00

RISO SALTATO CON GAMBERI, CALAMARO, BRANZINO E POLPA DI GRANCHIO, IMPREZIOSITO DA ALGA NORI, EDAMAME, VERDURE E IKURA / Sautéed rice with shrimp, squid, sea bass and crab meat, with alga nori, edamame, vegetables and ikura

RISO CROCCANTE SHANGHAI 2-6-8-11 

17,00

RISO CROCCANTE SERVITO CON SALSÀ DI SOIA, VERDURE MISTE, GAMBERI E POLLO / Fried rice with soy sauce, mixed vegetables, shrimp and chicken



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

海鮮

DAL MARE FROM THE SEA

	EURO
BLACK COD 4-6	32,00
CARBONARO DELL'ALASKA AL FORNO CON SALSA AL MISO, SPUMA DI COZZE, KOMBU E SCORZA DI LIMONE SALATO / Black cod baked with miso sauce, foam of mussels and kombu and salted lemon zest*	
BOCCADORO 4 	29,00
OMBRINA AL VAPORE, LATTE DI COCCO, CURRY, ZENZERO E PAK CHOI / Steamed ombrina, coconut milk, curry, ginger and pak choi	
SALMONE AL DOPPIO UMAMI 4-6-1 	26,00
SALMONE SCOTTATO, MENTAICO, SHISO IN TEMPURA, ASPARAGO E AGODASHI / Seared salmon, mentaiko, shiso in tempura, asparagus and agodashi	
CALAMARO ALL'ONDA ASIATICA 14-6-9-7  	24,00
CALAMARO DORATO CON FARINA DI RISO SALTATO CON SALE, PEPE CINESE E JULIENNE DI VERDURE / Calamari browned with rice flour, salt, Chinese pepper and sautéed diced vegetables	
GAMBERI SPICY 2-6-8-11-9  	19,00
GAMBERI SALTATI CON SALSA PICCANTE, ANACARDI E VERDURE / Spicy shrimps, cashews and diced vegetables*	

EURO

OCTOPUS GLASSATO 4-6-9 

27,00

POLPO GLASSATO IN SALSA TERIYAKI, VARIAZIONE DI CAROTE PROFUMATE ALLO ZENZERO / Octopus glazed with teriyaki sauce, variations on ginger carrots

ANGUILLA IN CRACKER DI ALGA NORI 4-6 

32,00

ANGUILLA ROSET DEL DELTA DELL' EBRO IN CRACKER DI ALGA NORI, LEGGERMENTE AFFUMICATA, SERVITA TIEPIDA E ACCOMPAGNATA CON FOIE GRAS, SHISO VERDE E CIPOLLOTTO / Smoked eel with alga nori crackers with foie gras, green shiso and spring onion

CATALANA DI KING CRAB ORIENTAL STYLE 2-9 

45,00

KING CRAB AL VAPORE, INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA ROSSA, SEDANO E DRESSING AGLI AGRUMI ORIENTALI / Steamed king crab Catalan, salad with tomatoes, red onions, celery, and Asian citrus fruit dressing*

TEMPURA AI CINQUE ELEMENTI 2-4-1-6

32,00

TEMPURA DI BACCALÀ, SCAMPI, GAMBERI, SHISO E RADICE DI LOTO / Cod in tempura, prawn, shrimp, shiso and lotus root



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

陆鲜

DALLA TERRA FROM THE LAND

	EURO
WAGYU A5 6-11 	75,00
TAGLIATA DI KAGOSHIMA KUROGE WAGYU (A5) SCOTTATA SU PIASTRA ROVENTE E SET DI VERDURE STAGIONALI / Seared Kagoshima Kuroge Wagyu (A5) steak with a medley of seasonal vegetables	
PEKING DUCK 6-11	26,00
ANATRA ALLA PECHINESE SERVITA CON PANCAKE CINESI, JULIENNE DI CETRIOLI, PORRO E CAROTE / Peking duck served with Chinese pancakes and julienned cucumbers, leeks and carrots	
ANATRA ALL'ARANCIA 6-1-11-14 MINIMO PER DUE 	48,00
PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO E FATTO FROLLARE PER 20 GIORNI, FONDO AL PEPE SICHUAN E SUCCO DI ARANCIA. ACCOMPAGNATO CON INVOLTINO DI COSCIA DI ANATRA CONFIT MARINATA IN SALSA HOISEN, BLACK PEPPER, OYSTER SAUCE E SCORZA DI ARANCIA RAPÉ / Smoked duck breast white asparagus and sichuan pepper and orange juice, served with roulade confit marinated in hoisen sauce, black pepper, oyster sauce and rapé orange peel	
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE 6-7 	24,00
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE LACCATA CON SALSA CHAR SIU, CREMA SOUBISE, MELONE E PETALI DI CAVOLO ROSSO MARINATO CON ACETO RISO / Belly pork lacquered with char lu sauce, soubise cream, melon and petals of red cabbage marinated with rice vinegar	

EURO

FILETTO DI MANZO 9-7 



29,00

FILETTO DI MANZO AL CARBONE VEGETALE, CREMA PARMENTIER,
FONDO BRUNO AL MIDOLLO E DRAGONCELLO, CARDONCELLI ARROSTO
E ASPARAGI / Fillet of beef with charcoal, parmentier cream, meat sauce
with marrow and tarragon, roasted cardoncelli and asparagus

SPIEDINI DI AGNELLO SHANGHAI STYLE 11 

28,00

AGNELLO MARINATO ALLE CINQUE SPEZIE CINESI, COTTO ALLA BRACE
E DECORATO CON SEMI DI FINOCCHIO E CUMINO, ACCOMPAGNATO
DA BAMBÙ D'ACQUA E FUNGHI SHIITAKE / Marinated lamb
with five Chinese spices, grilled and decorated with fennel seeds and cumin,
served with water bamboo and Shiitake mushrooms

VACUM 6-9-7-1  

32,00

SUPREMO MANZO SPAGNOLO ALLA BRACE, GLASSATO CON MISO
DI ORZO, CAVOLO CINESE ARROSTO E MAIONESE ALLO SRIRACHA
/ Grilled Spanish beef glazed with barley miso, cabbage and sriracha mayonnaise

POLLO KUNG PAO 6-8-11  

18,00

SPADELLATA DI POLLO PICCANTE, ARACHIDI E BRUNOISE DI VERDURE
/ Spicy chicken breast, peanuts and diced vegetables



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

配菜

CONTORNI

SIDE DISHES

	EURO
PAK-CHOI AL SALTO   Pak choi sautéed	9,00
KONG XIN CAI   SPINACI D'ACQUA O VERDURA DAL CUORE CAVO SALTATO AL WOK / Water spinach sautéed in the wok	9,00
MELANZANE ALLA SICHUAN PICCANTI 6    MELANZANE SALTATE CON SALSA HOISIN PICCANTE E CARNE / Eggplant sautéed with hot hoisin sauce and meat	10,00
MISTO DI VERDURE SALTATE   Mixed stir-fried vegetables	10,00
MA LÀ TOFU 6    TOFU E RAGÙ DI CARNE STUFATI PICCANTI / Stews spicy Tofu and meat sauce	10,00
SHITAKE. BAMBÙ E FUNGHI WOOD EAR AL SALTO 6    Shitake and wood ear mushrooms with bamboo sprouts, sautéed	10,00
SAUTÈ DI BROCCOLI ALL'ORIENTALE 6    BROCCOLI VERDI SALTATI CON SALSA DI OSTRICA / Sauteed green broccoli with oyster sauce	9,00

GENTILI CLIENTI,

VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE,

AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA,

COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04.

IN QUESTO ESERCIZIO VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA AI SENSI DEL COMMA 5 ART.13 D.LGS. 181/03.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
COPERTO E SERVIZIO 5,00 €

PER EVENTUALI PAUSE TRA LE VARIE PORTATE, SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA CHE SI PRENDERÀ CURA DEL SERVIZIO NEL MIGLIORE DEI MODI.

Dear customers,

We invite you to inform our personnel about any of your allergies or intolerance to certain allergens before ordering.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes can contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 1169/11 Annex II:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soy and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Dishes marked with () in the menu are prepared with raw ingredients frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer or are prepared with fresh raw materials subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.*

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par. 5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03

*Prices are expressed in euros
Table and service charge 5,00 €*

For any breaks between menu courses, please advise the room staff who will take care of the service in the best way.



SENZA GLUTINE
Gluten free



VEGETARIANO
Vegetarian



FRUTTA SECCA
Dried fruit, nuts



PICCANTE
Spicy

GONG
ORIENTAL ATTITUDE