

# 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 CAFFETTERIA / € 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