

创新菜品

MENU DEGUSTAZIONE EVOLUZIONE

SAMPLING MENU EVOLUTION

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 diners wishing to explore
And learn more about gong
and its Cuisine. Step by step, toward
the Frontiers of creation –
Yesterday's, today's and tomorrow's.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETTERIA / € 150

Sampling menu: per diner, not including beverages, coffee etc.

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 100

Wines selected for diners

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

*In view of the complexity of the structure, it is understood that the sampling menu
is for each individual guest.*

SOTTILE DI CAPESANTE

CARPACCIO DI CAPESANTE E CAVIALE, RAVANELLI ED EMULSIONE DI UMEBOSHI
/ Sliced scallops with caviar, radishes and umeboshi paste

MOSAICO DI PESCE

VARIAZIONE DI TONNO BALFEGÒ, SALMONE E OMBRINA, SERVITO CON POLVERE AL NERO DI SEPPIA, ALGA KOMBU E GLASSATO CON SOIA SAKE E MIRIN
/ Assorted balfegò tuna, salmon and umbrine, served with black powder of cuttlefish, kombu kelp, glazed with soya, sake and mirins

UOVO IN TAZZA

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, TARTARE DI SCAMPI, PANKO PROFUMATO AL KIMCHI, SPUMA DI CAVOLFIORE AFFUMICATO E TARTUFO NERO
/ Gently cooked egg, prawn tartare sauce, panko with kimchi fragrance, smoked-cauliflower mousse and black truffle

DIM SUM DI BLACK COD

RAVIOLI RIPIENI DI BLACK COD, CREMA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE, KIZAMI WASABI E PANKO PROFUMATO ALLE ERBE / Dumplings with black cod filling, mullet-roe cream, Kizami wasabi and panko with herbal fragrance

RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO

RAVIOLI DI PASTA ALLO ZAFFERANO RIPIENI DI OSSOBUCO E CREMA DI RISOTTO ALLA MILANESE / Pasta dumplings with saffron, ossobuco (marrowbone) filling and milan-style risotto cream

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
/ Hand-pulled wheatflour spaghetti, sauteed with lobster sauce prepared with chinese rice wine, ginger, chives and a hint of tobanjan

SOGLIOLA AL BEURRE BLANC

FILETTO DI SOGLIOLA, SALSA AL BEURRE BLANC CON YUZU E LATTE DI SOIA, PANURE ALLE ERBE, ACCENTO DI EDAMAME E CAPPERI ESSICCATI/ Sole fillet, beurre blanc sauce with yuzu and soy milk, herbal panure, a hint of edamame and dried capers

PICCIONE IN TRE FASI

PETTO SCOTTATO SERVITO CON FOIE GRAS, TARTUFO NERO E FONDO AL PEPE DI SICHUAN. COSCIA RIPASSATA IN PASTELLA E PROFUMATA CON ALGHE WAKAME. RAGÙ DI ALI E SPALLA DI PICCIONE IN CASSERUOLA CONDITO CON SALSA HOISEN, SOIA CHIARA E SERVITO IN FOGLIA DI BASILICO SHISO AROMATIZZATO AL KIMCHI
/ Breast scalded and served with foie gras, black truffle and stock with sichuan pepper, leg coated in batter, with Wakame seaweed fragrance. Wing and shoulder sauce casserole seasoned with hoisin sauce and clear soya, and served in shiso basil leaf with kimchi flavouring

DESSERT