

传统菜品

MENU TRADIZIONE ASSOLUTO DI PEKING DUCK

PEKING DUCK. ABSOLUTE-TRADITION MENU

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.

A treat for all true explorers.
We pay homage to oriental cuisine,
whose origins are lost in the mists
of time. Traditional dishes
taking us back to ancient China.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETTERIA / € 115

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

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 95

Wines selected for diners

SOLO SU PRENOTAZIONE CON 1 GIORNO DI ANTICIPO.

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

Please book ahead at least one day before your meal.

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

FOIE GRAS E SHOKUPAN

FOIE GRAS MARINATO AL MISO, CONFETTURA DI PERA NASHI, PEPE SICHUAN, SERVITO IL TUTTO CON SHOKUPAN / Foie gras marinated with miso, nashi pear preserve, sichuan pepper, all served with shokupan

YA XUN YA

RAGÙ DI ALI D'ANATRA IN CASSERUOLA CONDITO CON SALSA HOISEN, SOIA CHIARA, SERVITO IN FOGLIA DI BASILICO SHISO AROMATIZZATO AL KIMCHI / Duck wing sauce casserole with hoisin sauce, clear soya, served in shiso basil leaf with kimchi fragrance

PEKING DUCK SKIN

PELLE DI ANATRA LACCATA SERVITA CROCCANTE CON PAN CAKE CINESI E JULIENNE DI VERDURE / Crispy glazed duck skin served with chinese pancakes and vegetable julienne

DIM SUM DI ANATRA

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

TACOS DI ANATRA

MEZZALUNA DI LATTUGA SERVITA CON BRUNOISE DI ANATRA SALTATA CON VERDURE, ANACARDI E MAIONESE DI SRIRACHA / Lettuce half-moon served with brunoise of duck sauteed with vegetables, cashew nuts and sriracha mayonnaise

ROU TANG

BRODO DI ANATRA E SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE / Duck soup and soya 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 / Duck breast lightly smoked and hung for 20 days; al sichuan pepper stock and orange juice

DESSERT