

# 经典菜品

## MENU DEGUSTAZIONE CLASSICO TRADITIONAL SAMPLING 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.

When dining becomes exploring.  
Gong's unique approach to traditional  
chinese cuisine, with original combinations  
of flavours and consistencies, new harmonies  
and numerous hints of oriental cuisine –  
'revamped', contemporary and international.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE  
E CAFFETTERIA / € 110

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

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 90

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.*

## TARTARE EXOTIC

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON SALSA AL MANGO  
/ Mazara del vallo red crayfish tartare with mango sauce

## HAMACHI

RICCIOLA DEL PACIFICO SERVITA CON INSALATA CRESCIONE E AFFUMICATA  
ISTANTANEAMENTE SOTTO CUPOLA DI VETRO / Longfin yellowtail from the pacific,  
served with cress salad, smoked instantly under a glass dome

## DIM SUM COMPOSTA

MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE FARCITI CON KING CRAB, BLACK COD,  
CALAMARI BAMBU E CURRY, SALMONE, MAILINO CARAMELLATO  
NELLA SOIA DOLCE E TARTUFO / A serving of steamed dumplings with king crab,  
black cod, squid, bamboo and curry, salmon, piglet glazed with sweet soya and truffle

## RAVIOLO WAGYU

RAVIOLI RIPIENI DI WAGYU (A5) CON SALSA AL FOIE GRAS E TARTUFO  
/ Dumplings with wagyu filling (A5) with foie gras sauce and truffle

## CALAMARETTO SCOTTATO

CALAMARETTO SCOTTATO, FARCITO CON CREMA DI PATATA, AJIAMARILLO,  
SERVITO CON ALGA STELLA IN TEMPURA, SALSA AL DRAGONCELLO, OSTRICA  
MAYO, GLASSA DI SOIA E MISO BIANCO / Scalded squid with creamed potato,  
ajia marillo, served with anadyomene stellata seaweed in tempura, tarragon sauce,  
oyster mayo, glazed soya and white miso

## BLACK COD

CARBONARO NERO DELL'ALASKA AL FORNO CON SALSA AL MISO,  
SCORZA DI LIMONE SALATO E SALSA FREDDA PIL PIL MONTATA  
CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO / Black Aalaska sablefish, roasted,  
with miso sauce, peel of salted lemon, and cold pil pil sauce stirred,  
with cantabriansea anchovies

## PANCIA DI MAILINO CROCCANTE

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE LACCATA CON SALSA CHAR SIU,  
CREMA SUBISE E DAIKON MARINATO CON ACETO DI RISO  
/ Char siu crispy piglet belly glazed with sauce, subise cream and daikon  
marinated with rice vinegar

## DESSERT