人莫不饮食也
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

TASTING EVOLUTION 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 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
Tasting menu: per diner, not including beverages, coffee etc.

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 100
Wine pairings per diner

PER ASSICURARE LA MIGLIORE ESPERIENZA AI NOSTRI OSPITI
IL MENÙ DEGUSTAZIONE É CONSIGLIATO A TUTTI I COMMENSALI.
To ensure the best experience to our guest the tasting menu
is suggested for all diners.

SOTTILE DI CAPESANTE

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

MOSAICO DI PESCE

VARIAZIONE DI TONNO FUENTES, SALMONE E OMBRINA, GLASSATO CON SOIA E SAKE-MIRIN SERVITO CON CHIPS AL NERO DI SEPPIA / Variation of fuentes tuna, salmon and umbrine, glazed with soy and sake-mirin and served with crunchy squid ink chips

UOVO IN TAZZA

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, TARTARE DI SCAMPI, PANKO PROFUMATO AL KIMCHI, SPUMA DI CAVOLFIORE E TARTUFO NERO IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA BAOSSAN / Egg cooked at low temperature, scampi tartare, panko aromatized with kimchi, cauliflower foam and black truffle served with baossan

DIM SUM DI BLACK COD

RAVIOLI RIPIENI DI BLACK COD, CREMA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE, KIZAMI WASABI E UOVA DI TROTA / Dumplings with black cod filling, mullet-roe cream, Kizami wasabi and trout eggs

RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO

RAVIOLI IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENI DI OSSOBUCO, SERVITI CON UNA CREMA DI RISOTTO ALLA MILANESE / Saffron dumplings stuffed with ossobuco and served with risotto alla milanese cream

LAMIAN ALL'ASTICE

SPAGHETTI DI GRANO TIRATI A MANO, SALTATI CON RAGÙ DI ASTICE SFUMATI CON VINO DI RISO CINESE, ZENZERO E ERBA CIPOLLINA / Hand-pulled wheatflour spaghetti, sauteed with lobster sauce prepared with chinese rice wine, ginger and spring onion

SOGLIOLA AL BEURRE BLANC

FILETTO DI SOGLIOLA CON PANURE ALLE ERBE AROMATICHE SERVITO CON SALSA AL BEURRE BLANC ALLO YUZU, ACCENTO DI EDAMAME E CAPPERI ESSICATI / Sole fillet served with aromatic herb panure, beurre blanc sauce aromatized with yuzu, edamame cream and dried capers

PICCIONE IN TRE FASI

PETTO DI PICCIONE RIPIENO DI FOIE GRASS E TARTUFO NERO. COSCIA DORATA SERVITA CON MAIONESE ALLO SRIRACHA E MAIONESE AL MISO BIANCO.FOGLIA DI SHISO ROSSA RIPIENA DI RAGÙ DI PICCIONE COTTO IN CASSERUOLA E POLVERE DI KIMCHI / Pigeon breast stuffed with foie grass and black truffle. Fried pigeon thigh served with sriracha mayonnaise and miso mayonnaise. Red shiso leaf filled with pigeon ragu and served with kimchi

DESSERT

经典菜品

MENU DEGUSTAZIONE CLASSICO

TRADITIONAL 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 SUGGESTIONI.
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 / € 115
Tasting menu: per diner, not including beverages, coffee etc.

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 90
Wine pairings per diner

PER ASSICURARE LA MIGLIORE ESPERIENZA AI NOSTRI OSPITI
IL MENÙ DEGUSTAZIONE É CONSIGLIATO A TUTTI I COMMENSALI.
To ensure the best experience to our guest the tasting menu
is suggested for all diners.

TARTARE EXOTIC

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON SALSA MANGO E LIME, BACCHE DI GOJI MARINATE NEL TAKARA / Red shrimps tartare of Mazara del Vallo served with mango and lime sauce and goji berry marinated in takara

HAMACHI

RICCIOLA DEL PACIFICO AFFUMICATA CON LEGNO DI CILIEGIO, SERVITA CON PEPE ROSA, WASABI E INSALATA CRESCIONE / Yellowtail smocked with cherry wood and served with sumiso sauce, pink pepper, wasabi and watercress salad

DIM SUM COMPOSTA

MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE FARCITI CON KING CRAB, BLACK COD, CALAMARI BAMBU E CURRY, SALMONE, MAIALINO LACCATO CON SALSA CHAR SIU / Mix of steamed dumplings with king crab, black cod, squid, bamboo and curry, salmon, glazed pig in char siu sauce

RAVIOLO WAGYU

RAVIOLI RIPIENI DI WAGYU (A5) CON SALSA AL FOIE GRAS E TARTUFO / Dumpling stuffed with wagyu (A5) and served with foie gras sauce and black truffle

CALAMARETTO SCOTTATO

CALAMARETTO SCOTTATO, FARCITO CON PATATE E AJIAMARILLO, SERVITO CON MUSCHIO STELLATO IN TEMPURA / Squid stuffed with potato and ajiamarillo served with fried muschio stellato seaweed

BLACK COD

CARBONARO NERO DELL'ALASKA MARINATO NEL MISO, SERVITO CON ZEST DI LIMONE SALATO E SALSA PIL PIL ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO / Black cod marinated in miso and served with salted lemon and anchovies pil pil sauce

PANCIA DI MAILINO CROCCANTE

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE LACCATA CON SALSA CHAR SIU, CREMA SUBISE, DAIKON E CAVOLO VIOLA MARINATO IN ACETO DI RISO / Pork belly glazed with char siu sauce, subise cream, daikon and violet cabbage marinated in chinase vinegard

DESSERT

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 explorers.
We pay homage to the centuries-old
story of the richer and most
ancient oriental cuisine.
A journey into the heart
of the authentic ancient China.

MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE E CAFFETTERIA / € 115
Tasting menu: per diner, not including beverages, coffee etc.

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 95
Wine pairings per diner

PER ASSICURARE LA MIGLIORE ESPERIENZA AI NOSTRI OSPITI
IL MENÙ DEGUSTAZIONE É CONSIGLIATO A TUTTI I COMMENSALI.
To ensure the best experience to our guest the tasting menu
is suggested for all diners.

FOIE GRAS E SHOKUPAN

FOIE GRAS MARINATO NEL MISO RIPIENO DI PERE NASHI AROMATIZZATE AL PEPE NERO DI SICHUAN, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DAL SHOKUPAN
/ Foie gras marinated in miso, stuffed with nashi pear flavoured with black Sichuan pepper and 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 wings ragout cooked in a casserole, served in a red shiso leaf with kimchi flavour

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 PICCANTE

RAVIOLI IN PASTA DI CRISTALLO, FARCITI CON RAGÙ DI ANATRA PICCANTE, PORRO, PEPERONCINO E PEPE NERO DI SICHUAN
/ Crystal pasta dumplings with duck confit, leek, chilli pepper and black Sichuan pepper

TACOS DI ANATRA

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

ROU TANG

BRODO DI ANATRA CON SPAGHETTI DI SOIA ED ENOKI
/ Duck soup with soy spaghetti and enoki

ANATRA ALL'ARANCIA

PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO E FATTO FROLLARE PER 20 GIORNI, FONDO BRUNO ALLO YUZU E PEPE SICHUAN
/ Duck breast lightly smoked and hung for 20 days; duck sauce flavour with black Sichuan pepper and yuzu

DESSERT

LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

开胃菜

ANTIPASTI

ENTRÉES

EURO

TRILOGIA DI OSTRICHE 3PZ 6-14 — 18,00

TRILOGIA DI OSTRICHE FINE DE CLAIRE SERVITE CON GELATINA DI TOSAZU, SALSA PONZU, BATTUTA DI CIPOLLA ROSSA E POMODORO DATTERINO / Trio: fine de claire oysters served with tosazu jelly, ponzu sauce, finely diced red onion and plum tomatoes

HAMACHI 4-6 — 21,00

RICCIOLA DEL PACIFICO AFFUMICATA CON LEGNO DI CILIEGIO, SERVITA CON PEPE ROSA, WASABI E INSALATA CRESCIONE / Yellowtail smocked with cherry wood and served with sumiso sauce, pink pepper, wasabi and watercress salad

MOSAICO DI PESCE 1-4-6-7 — 24,00

VARIAZIONE DI TONNO FUENTES, SALMONE E OMBRINA, GLASSATO CON SOIA E SAKE-MIRIN SERVITO CON UNA CHIPS AL NERO DI SEPPIA / Variation of fuentes tuna, salmon and umbrine, glazed with soy and sake-mirin and served with crunchy squid ink chips

CEVICHE DI SPIGOLA ALL'ASIATICA 2-4-6 — 19,00

CEVICHE DI SPIGOLA MARINATA CON SALSA DI SOIA E KABOSU, SERVITA CON CIPOLLA E POMODORO AL PROFUMO DI YUZU, PEPERONCINO JALAPENO / Sea bass ceviche marinated with soy and kabosu sauce, served with yuzu flavoured tomato and onion, jalapeno chilly pepper

CROSTATINA DI SALMONE 1-4-8-11 — 18,00

TARTELETTA CROCCANTE DI WONTON, TARTARE DI SOCKEYE SALMON E WASABI, GELATINA DI MANDORLA E UOVA DI TROTA / Crispy wonton tartlet, sockeye salmon tartare and wasabi, almond jelly and trout roe

EURO

SOTTILE DI CAPESANTE 6-14 — 26,00

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

UOVO IN TAZZA 2-1-3-7 — 24,00

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, TARTARE DI SCAMPI, PANKO PROFUMATO AL KIMCHI, SPUMA DI CAVOLFIORE E TARTUFO NERO IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA BAOSSAN / Egg cooked at low temperature, scampi tartare, panko aromatized with kimchi, cauliflower foam and black truffle served with baossan

TARTARE EXOTIC 2 — 22,00

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON SALSA MANGO E LIME, BACCHE DI GOJI MARINATE NEL TAKARA / Red shrimps tartare of mazara del vallo served with mango and lime sauce and goji berry marinated in takara*

FOIE GRAS E SHOKUPAN 1-3-6-7 — 29,00

FOIE GRAS MARINATO NEL MISO RIPIENO DI PERE NASHI AROMATIZZATE AL PEPE NERO DI SICHUAN, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DAL SHOKUPAN / Foie gras marinated in miso, stuffed with nashi pear flavoured with black Sichuan pepper and served with shokupan

BATTUTA DI MANZO 6-1-11-3-7-10 — 29,00

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 / Finely diced piedmontese fassona beef, soy sauce, ginger and chilli, red onion preserve, lardo di colonnata flame-rendered, mustard seeds, yolk of egg from the uplands confit, a blend of herbs and green shiso waffle

LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - 1640 - 1660

DIM SUM

EURO

DIM SUM COMPOSTA 5PZ 1-2-4-6-11 — 18,00

MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE FARCITI CON KING CRAB, BLACK COD, CALAMARI BAMBU E CURRY, SALMONE, MAIALINO LACCATO CON SALSA CHAR SIU / Mix of steamed dumplings with king crab, black cod, squid, bamboo and curry, salmon, glazed pig in char siu sauce

RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO 4PZ 1-6-7 — 18,00

RAVIOLI IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENI DI OSSOBUCO, SERVITI CON UNA CREMA DI RISOTTO ALLA MILANESE / Saffron dumplings stuffed with ossobuco and served with risotto alla milanese cream

DIM SUM DI ANATRA PICCANTE 4PZ 1-6-8-11 — 15,00

RAVIOLI IN PASTA DI CRISTALLO, FARCITI CON RAGÙ DI ANATRA PICCANTE, PORRO, PEPERONCINO E PEPE NERO DI SICHUAN / Crystal pasta dumplings with duck confit, leek, chilli pepper and black Sichuan pepper

DIM SUM DI CAPESANTE 4PZ 1-14-11 — 18,00

RAVIOLI AL VAPORE CON CAPESANTE / Steamed dumplings with scallops

DIM SUM DI BLACK COD 4PZ 1-4-7-11 — 18,00

RAVIOLI RIPIENI DI BLACK COD, CREMA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE, KIZAMI WASABI E UOVA DI TROTA / Dumplings with black cod filling, mullet-roe cream, Kizami wasabi and trout eggs

RAVIOLO WAGYU 3PZ 1-6-7 — 18,00

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

EURO

DIM SUM D'ASTICE 3PZ 1-2-11 — 18,00

RAVIOLI D'ASTICE AL VAPORE SERVITI CON ESTRATTO DI CETRIOLO E LIME / Steamed lobster dumplings served with cucumber and lime extract

RAVIOLO NERO 4PZ 1-14-11 — 16,00

RAVIOLI AL VAPORE CON PASTA AL NERO DI SEPPIA, CALAMARI, BAMBÙ E CURRY / Steamed dumplings with black ink dumplings stuffed with squid, bamboo and curry

RAVIOLO PROIBITO 4PZ 1-6 — 15,00

RAVIOLI AL VAPORE IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENI DI MAIALE CHAR SIU E TARTUFO / Steamed dumplings in saffron pasta with char siu pork filling and truffle

XIA JIAO 4PZ 1-2-11 — 14,00

RAVIOLI AL VAPORE CON GAMBERI / Steamed dumplings with shrimps

DIM SUM DI SALMONE 4PZ 1-4-6 — 16,00

DIM SUM DI SALMONE IN PASTA DI CAROTA SERVITO CON CREMA DI PATATE DOLCI / Carrots dumplings filling with salmon and served with sweet potato cream

SACCOTTINO DI VERDURE 4PZ 1-11-6 — 11,00

RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI VERDURE MISTE / Steamed dumplings with mixed vegetable filling

DIM SUM BICOLORE 4PZ 1-6-11 — 15,00

RAVIOLI DI PASTA DI CRISTALLO SFUMATI CON PASTA DI SPINACI RIPIENI DI MAIALINO BIOLOGICO, BAMBU, CASTAGNA D'ACQUA E ZENZERO / Crystal pasta dumplings, mixed with spinach pasta stuffed with biological pork, bamboo, water-chestsnut and ginger

EURO

XIAO LONG BAO 4PZ 1-6-11 — 16,00

RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI BRODO / Steamed dumplings stuffed with hot broth

KUO TIE 4PZ 1-6-11 — 14,00

RAVIOLI DI CARNE PASSATI ALLA PIASTRA, RIPIENI DI MAIALE, CONDITO CON SOIA, CAVOLO BIANCO E ZENZERO / Grilled dumplings filled with pork, cabbage and ginger

RAVIOLI DI MANZO PICCANTI 4PZ 1-6-11 — 15,00

RAVIOLI AL VAPORE IN PASTA CRISTALLO RIPIENI DI GUANCIA DI MANZO, ZENZERO, PEPERONCINO E SOIA ALL'ACETO DI RISO / Steamed crystal pasta dumplings with beef-cheek filling, ginger, chilli and soya with rice vinegar

BAOZI 1PZ 1-6-7-11 — 6,00

PANE CINESE COTTO AL VAPORE RIPIENO DI MAIALINO LACCATO CON SALSA CHAR SIU / Steamed chinese bread stuffed with char siu pork

小吃

STUZZICHINI
APPETIZERS

	EURO
EDAMAME	6,00
BACCELLI DI SOIA AL VAPORE / Steamed soybeans in the pod*	
EDAMAME PICCANTE	7,00
BACCELLI DI SOIA AL VAPORE SERVITI CON SALSA PICCANTE / Steamed spicy soybeans in the pod	
SPRING ROLLS 2PZ 1-6-10	6,00
INVOLTINI DI VERDURE CON SALSA RIVISITATA / Vegetable rolls with a sauce altered ('revamped') by Gong	
GAMBERO STICK 2PZ 1-2	6,00
INVOLTINO DI GAMBERO E EDAMAME, SALE MALDON E SALSA TOBANJAN / Crayfish rolls with edamame, maldon salt and tobanjam sauce	
INVOLTINO DI SPIGOLA 2PZ 1-4-6-10	11,00
INVOLTINI DI SPIGOLA, SHISO VERDE E PANKO / Bass rolls and panko	

汤类

ZUPPE

SOUP DISHES

	EURO
ZUPPA AGROPICCANTE 6-3-11 Spicy and sour soup	10,00
ZUPPA DI MISO 4-6 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 / Soup with white fish, tofu strips, egg white, wood ear mushrooms and pepper	13,00

LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

面条和米饭

PASTA E RISO

PASTA AND RICE

EURO

LAMIAN ALL'ASTICE 1-2-11-6 — 26,00

SPAGHETTI DI GRANO TIRATI A MANO, SALTATI CON RAGÙ DI ASTICE SFUMATI CON VINO DI RISO CINESE, ZENZERO E ERBA CIPOLLINA / Hand-pulled wheatflour spaghetti, sauteed with lobster sauce prepared with chinese rice wine, ginger and spring onion

TAGLIATELLE DI RISO 3-6-8-11-5 — 18,00

TAGLIATELLE DI RISO AL SALTO CON MAIALE ARROSTO E VERDURE MISTE / Rice tagliatelle sauteed with roast pork and mixed vegetables

SPAGHETTI DI RISO ALLA SINGAPORE 3-6-11 — 16,00

SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON CURRY, MISTO DI VERDURE, GUANCIALE CROCCANTE E SESAMO / Rice spaghetti sauteed with curry, mixed vegetables, crispy cheek and sesame

FILI D'ORIENTE 6-11 — 16,00

SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE MISTE / Soya spaghetti with mixed vegetables

SPAGHETTO NERO 3-6-1-11-4-2 — 24,00

PASTA DI GRANO AL NERO DI SEPPIA, CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, VERDURE E BOTTARGA DI TONNO / Black ink pasta served with raw shrimp from Mazara del Vallo, vegetables and tuna bottarga

EURO

RISO GONG STYLE 2-6-7-14 — 18,00

RISO VENERE SALTATO CON SALSA XO, GAMBERI, PATATE CROCCANTI, SPUMA DI TARO E CURCUMA / Venere rice, sauteed with xo sauce, shrimps, taro mousse and turmeric

RISO CANTONESE 3-6-11 — 15,00

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

GNOCCHI DI RISO 1-6-7 — 20,00

GNOCCHI DI RISO SALTATI CON RAGÙ DI FUNGHI ORIENTALI E CREMA DI FUNGHI / Rice dumplings sauteed with oriental mushroom sauce and shitake cream

RISO HAINAN 6-2-4 — 20,00

RISO SALTATO CON GAMBERI, CALAMARO, BRANZINO E POLPA DI GRANCHIO, IMPREZIOSITO DA ALGA NORI, EDAMAME, VERDURE E IKURA / Rice sauteed with shrimps, squid, bass and crab flesh, accompanied by nori seaweed, edamame, vegetables and ikura

RISO CROCCANTE SHANGHAI 2-6-8-11 — 20,00

RISO CROCCANTE SERVITO CON SALSA DI SOIA, VERDURE MISTE, GAMBERI E POLLO / Crispy rice served with soy sauce, mixed vegetables, shrimps and chicken

LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

海鮮

DAL MARE
SEAFOOD

EURO

BLACK COD 4-6-7 — 34,00

CARBONARO NERO DELL'ALASKA MARINATO NEL MISO, SERVITO CON ZEST DI LIMONE SALATO E SALSA PIL PIL ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO / Black cod marinated in miso and served with salted lemon and anchovies pil pil sauce*

BOCCADORO 4 — 29,00

OMBRINA AL VAPORE, LATTE DI COCCO, CURRY, ZENZERO E PAK CHOI / Steamed umbrine, coconut milk, curry, gingerand pak choi

ORATA CHONG YOU 4-6 — 28,00

FILETTO DI ORATA SERVITO CON BRODO CALDO DI SOIA, ACETO DI RISO E LIME / Sea bream fillet served with hot broth made with soy, rice vinegar and lime

CALAMARETTO SCOTTATO 3-4-6-14 — 29,00

CALAMARETTO SCOTTATO, FARCITO CON PATATE E AJIAMARILLO, SERVITO CON MUSCHIO STELLATO IN TEMPURA / Squid stuffed with potato and ajiamarillo served with fried muschio stellato seaweed

GAMBERI ALL'ONDA ASIATICA 2-9-11 — 28,00

GAMBERI SALE E PEPE DORATI, SERVITI CON BRUNOISE DI VERDURE E SALSA AL WASABI / Salt and pepper fried shrimps served with brunoise vegetables and wasabi sauce*

EURO

OCTOPUS GLASSATO 4-6-7-9 — 29,00

POLPO GLASSATO CON SALSA TERIYAKI, VARIAZIONE DI CAROTE PROFUMATE ALLO ZENZERO / Glazed octopus in teriyaki sauce, and carrot with ginger fragrance

ANGUILLA IN CRACKER DI ALGA NORI 4-6 — 36,00

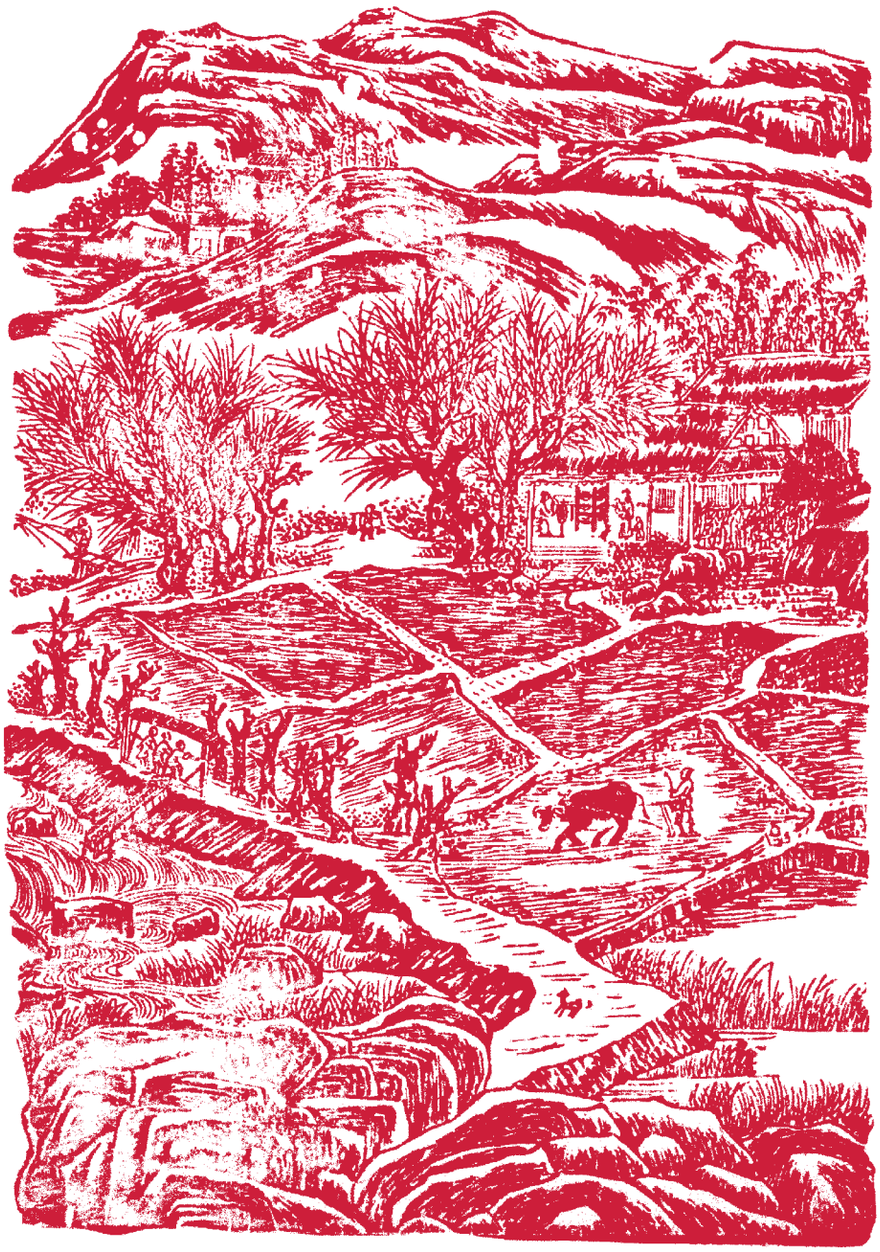
CRACKER DI ALGA NORI RIPIENO DI ANGUILLA GLASSATA CON SALSA KABAYAKI,SHISO VERDE E CIPOLLOTTO / Nori seaweed cracker stuffed with kabayaki eel, green shiso and spring onion

ARAGOSTA NANBANZUKE 2-6-9 — 45,00

CODA DI ARAGOSTA AL VAPORE, SERVITA CON BRODO NANBANZUKE E INSALATA DI VERDURE / Steamed lobster tail, served with nanbanzuke broth and vegetable salad*

SOGLIOLA AL BEURRE BLANC 1-4-7 — 35,00

FILETTO DI SOGLIOLA CON PANURE ALLE ERBE AROMATICHE SERVITO CON SALSA AL BEURRE BLANC ALLO YUZU, ACCENTO DI EDAMAME E CAPPERI ESSICATI / Sole fillet served with aromatic herb panure, beurre blanc sauce aromatized with yuzu, edamame cream and dried capers



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

陸鮮

DALLA TERRA
EARTHFOOD

EURO

WAGYU A5 6-11 — 75,00

TAGLIATA DI KAGOSHIMA KUROGE WAGYU (A5) SCOTTATA SU PIASTRA ROVENTE E SET DI VERDURE STAGIONALI / Sliced Kagoshima Kuroge Wagyu (A5) scalded on high-temperature hotplate, and assorted seasonal vegetables

PEKING DUCK 1-6-11 — 28,00

ANATRA ALLA PECHINESE SERVITA CON PANCAKE CINESI, JULIENNE DI CETRIOLI, PORRO E CAROTE / Crispy peking duck served with chinese pancakes and julienne of cucumber, leek and carrot

ANATRA ALL'ARANCIA 6-1-11-14 MINIMO PER DUE — 48,00

PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO E FATTO FROLLARE PER 20 GIORNI, FONDO ALLO YUZU E PEPE SICHUAN / Duck breast lightly smoked and hung for 20 days; duck sauce flavour with black Sichuan pepper and yuzu

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE 1-6-7-11 — 28,00

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE LACCATA CON SALSA CHAR SIU, CREMA SUBISE, DAIKON E CAVOLO VIOLA MARINATO IN ACETO DI RISO / Pork belly glazed with char siu sauce, subise cream, daikon and violet cabbage marinated in chinase vinegard

EURO

FILETTO DI MANZO 9-7

34,00

FILETTO DI MANZO AL CARBONE VEGETALE, CREMA PARMENTIER, FONDO BRUNO AL MIDOLLO E DRAGONCELLO, CARDONCELLI ARROSTO / Charcoal-grilled roast fillet of beef, parmentier cream, marrow fondo bruno, tarragon and king trumpet mushrooms

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 / Lamb, marinaded with the five chinese spices, barbecued, adorned with seeds of fennel and cumin, accompanied by water bamboo and shiitake mushrooms

PICCIONE IN TRE FASI 1-3-6-7-11

36,00

PETTO DI PICCIONE RIPIENO DI FOIE GRASS E TARTUFO NERO. COSCIA DORATA SERVITA CON MAIONESE ALLO SRIRACHA E MAIONESE AL MISO BIANCO.FOGLIA DI SHISO ROSSA RIPIENA DI RAGÙ DI PICCIONE COTTO IN CASSERUOLA E POLVERE DI KIMCHI / Pigeon breast stuffed with foie grass and black truffle. Fried pigeon thigh served with sriracha mayonnaise and miso mayonnaise. Red shiso leaf filled with pigeon ragu and served with kimchi

POLLO KUNG PAO 6-8-9-11

20,00

SPADELLATA DI POLLO PICCANTE, ARACHIDI E BRUNOISE DI VERDURE / Spicy chicken, with peanuts and vegetable brunoise

LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

配菜

CONTORNI
SIDE DISHES

	EURO
PAK-CHOI AL SALTO Sauteed pak-choi	10,00
KONG XIN CAI SPINACI D'ACQUA O VERDURA DAL CUORE CAVO SALTATO AL WOK / Wok-sauteed water spinach	14,00
MELANZANE ALLA SICHUAN PICCANTI 6 MELANZANE SALTATE CON SALSA HOISIN PICCANTE E CARNE / Aubergines/eggplants sauteed with spicy hoisin sauce and meat	14,00
MISTO DI VERDURE SALTATE Mixed sauteed vegetables	12,00
MA LÀ TOFU 6 TOFU E RAGÙ DI CARNE STUFATI PICCANTI / Spicy stewed tofu and meat sauce	12,00
SHITAKE. BAMBÙ E FUNGHI WOOD EAR AL SALTO 6 Shitake, bamboo and wood ear mushrooms sauteed	12,00
SAUTÈ DI BROCCOLI ALL'ORIENTALE 6 BROCCOLI VERDI SALTATI CON SALSA DI OSTRICA / Green broccoli sauté 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 BASA 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 CONTRASSEGNATI 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 customer,
Before ordering, please let our waiters know about any allergies, or intolerances, or any need to avoid contact with certain allergens. Our staff can outline the characteristics and origins of the various ingredients of our dishes and explain how they are prepared. During the cooking some contamination may occur inadvertently. Indeed, our dishes may contain the following allergens, as per reg. Eu 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. *Soybeans 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. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupin and products thereof*
14. *Molluscs and products thereof*

The menu items (dishes/ingredients) indicated with an asterisk (*) are prepared using products frozen or deep-frozen by the producer. Alternatively, they are prepared using fresh ingredients and are then subjected to rapid cooling in order to safeguard their quality and safety characteristics, as per haccp procedures (reg. Ec 852/04). Seafood products served raw or practically raw are subjected to rapid cooling in order to safeguard their safety characteristics (reg. Ce 853/04). We serve drinking water that has been processed or that is sparkling, in accordance with par. 5 art.13 d.lgs. (legislative decree) 181/03.

The prices are indicated in euros
Cover charge 5.00 €

Please let the waiters/waitresses know if you wish to pause between courses.
Our staff strive for full customer satisfaction.

SENZA GLUTINE *Gluten free*
VEGETARIANO *Vegetarian*
FRUTTA SECCA *Dried fruit,nuts*
PICCANTE *Spicy*

GŌNG

ORIENTAL ATTITUDE