

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 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 / € 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 smoked 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 chinese vinegard

DESSERT

GONG
ORIENTAL ATTITUDE