

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 È 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 SEPIA / 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 SALSINA AL BEURRE BLANC ALLO YUZU, ACCENTO DI EDAMAME E CAPPERI ESSICCATI / 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

GONG
ORIENTAL ATTITUDE