

# 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 / € 125

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.*

## SCAMPI E CAVIALE

TARTARE DI SCAMPI CONDITA CON SALSA AL MISO BIANCO E YUZU, MOUSSE DI AVOCADO E SAKE, CAVIALE BAIKAL / Scampi tartare seasoned with white miso and yuzu sauce, mousse of avocado and sake, Baikal caviar

## HAMACHI

RICCIOLA DEL PACIFICO AFFUMICATA CON LEGNO DI CILIEGIO SERVITA CON SALSA SUMISO, WASABI E MAIONESE AL MENTAICO / Yellowtail smoked with cherry wood and served with sumiso sauce, wasabi and mentaiko mayonnaise

## 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

## TAGLIOLINO IN BRODO

TAGLIOLINO IN BRODO PROFUMATO AL TÈ SENCHA, MOLLUSCHI E CROSTACEI / Tagliolino in broth aromatized with sencha the, mollusc and shellfish

## SPIEDINO DI ANGUILLA

SPIEDINO DI ANGUILLA AFFUMICATA, BAMBÙ MARINATO IN ACETO DI RISO, CIPOLLOTTO, LACCATO CON SALSA KABAYAKI, SERVITO SU CRISPY RICE E ALGA NORI / Smoked eel skewer, bamboo marinated in rice vinegar, spring onion, glazed with kabayaki sauce served on crispy rice and nori seaweed

## GUANCIA DI MANZO

GUANCIA DI MANZO BRASATA E LACCATA CON SALSA HOISIN, CREMA DI CASTAGNE E MISO, BACCELLI DI SOIA, CAVOLO CINESE ARROSTO PROFUMATO AL KIMCHI / Beef-cheek braised and glazed with hoisin sauce, chestnut and miso cream, edamame, roasted Chinese cabbage flavoured with kimchi

## DESSERT

GONG  
ORIENTAL ATTITUDE