

传统菜品

MENU TRADIZIONE ASSOLUTO DI PEKING DUCK

PEKING DUCK. ABSOLUTE-TRADITION MENU

SU PRENOTAZIONE CON ALMENO UN GIORNO IN ANTICIPO
UPON RESERVATION WITH AT LEAST A ONE-DAY ADVANCE

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

GONG
ORIENTAL ATTITUDE