

# 经典菜品

## MENU DEGUSTAZIONE CLASSICO

TRADITIONAL TASTING MENU

PER I VERTI 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 / € 130

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.*

### SCAMPI E CAVIALE 1-2-4-6-7

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 1-4-6

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 1-2-4-6-11

MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE FARCITI CON KING CRAB, BLACK COD, CALAMARI BAMBÙ 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 1-2-4-6-7

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

### RISO GONG STYLE 2-6-7-14

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

### SPIEDINI DI ANGUILLA 1-4-6-11

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

### QUAGLIA 1-3-7

QUAGLIA, PACK CHOI, DAIKON MARINATO IN ACETO DI RISO, PESCA NOCE GIALLA, FONDO AI 3 PEPI ASIATICI / Quail, pack choi, daikon marinated in rice vinegar, nectarine, 3 asian peppers sauce

### DESSERT