

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 / € 105

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.*

COCOTTE DI GAMBERO E PISELLI 1-2-6-7

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, GEL DI MENTA VERBENA E SEDANO, SPUMA DI PISELLI E GRANITA ALLO YUZU / Red shrimps from Mazara del Vallo, mint verbena celery gel, peas foam, served with yuzu granita

MOSAICO DI PESCE 1-4-6-7

VARIAZIONE DI TONNO FUENTES, SALMONE E OMBRINA, GLASSATO CON SOIA E SAKE-MIRIN SERVITO CON CHIPS AL NERO DI SEPPIA / Variation of fuentes tuna, salmon and umbrine, glazed with soy and sake-mirin and served with crunchy squid ink chips

CARPACCIO DI WAGYU 2PZ 1-6-7

CARPACCIO DI WAGYU CONDITO CON RIDUZIONE DI SOIA E KIZAMI WASABI, SFERA DI FOIE GRAS MARINATA NEL MISO E TARTUFO NERO PREGIATO ITALIANO / Wagyu carpaccio seasoned with soy reduction and kizami wasabi, foie gras sphere marinated in miso and fine italian black truffle

DIM SUM DI BLACK COD 1-4-7-11

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 1-6-7

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 1-2-6-11

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

TRIGLIA ARROSTO 1-3-4-7

TRIGLIA SCOTTATA SU CREMA DI PEPERONE AGROPICCANTE, EMULSIONE DI ACCIUGHE, ACCENTO DI WASABI, CROCCANTE DI ASPARAGI E PEPERONE / Seared mullet on chilly and sour pepper sauce, anchovies emulsion, wasabi sauce, asparagus and pepper brittle

PICCIONE IN TRE FASI 1-3-6-7-11

PETTO DI PICCIONE RIPIENO DI FOIE GRAS 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 gras 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