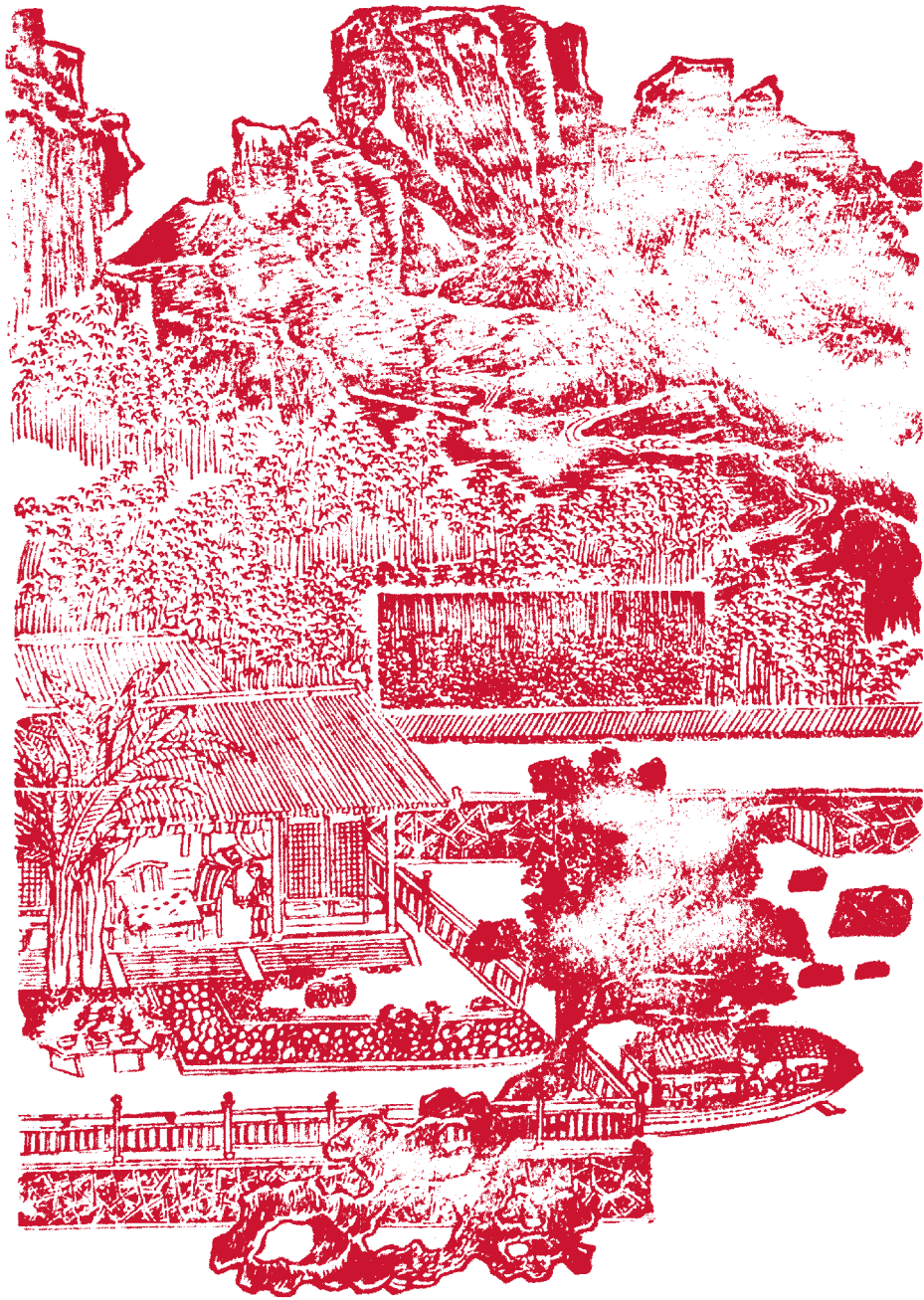


人莫不飲食也
鮮能知味也

孔子

NON C'È UOMO
CHE NON POSSA BERE O MANGIARE
MA SONO IN POCHI IN GRADO DI CAPIRE
CHE COSA ABBIA SAPORE

CONFUCIO

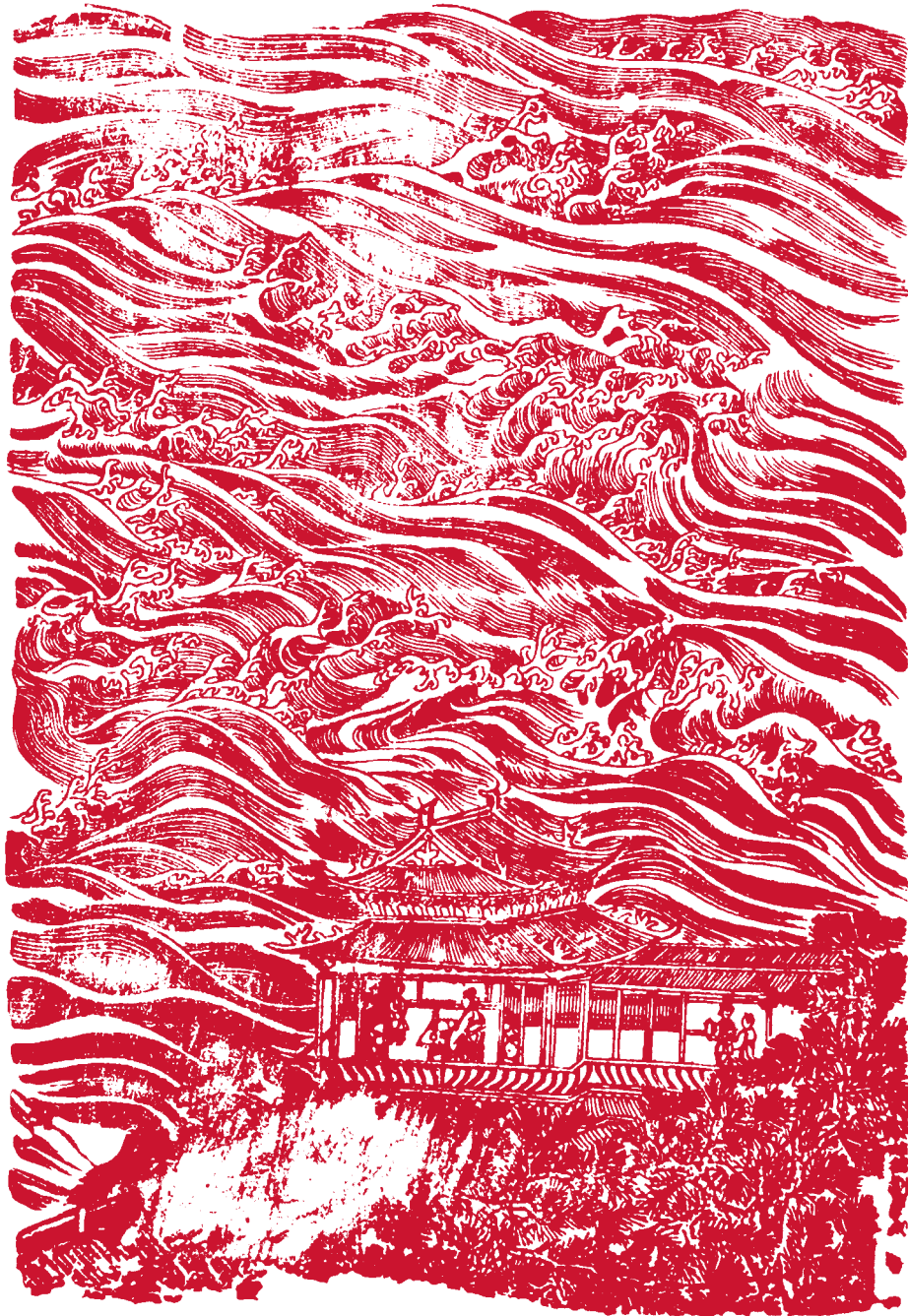


LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - 1640 - 1660

小吃

STUZZICHINI APPETIZERS

	EURO
EDAMAME  	6,00
BACCELLI DI SOIA AL VAPORE / Steamed soybeans in the pod	
EDAMAME PICCANTE   	7,00
BACCELLI DI SOIA AL VAPORE SERVITI CON SALSA PICCANTE / Steamed spicy soybeans in the pod	
SPRING ROLLS 2PZ 1-3-6-10 	7,00
INVOLTINI DI VERDURE CON SALSA RIVISITATA / Vegetable rolls with a sauce altered ('revamped') by Gong	
GAMBERO STICK 2PZ 1-2	8,00
INVOLTINO DI GAMBERO, EDAMAME, SALE MALDON E SALSA TOBANJAN / Crayfish rolls with edamame, maldon salt and Tobanjan sauce	
INVOLTINO DI SPIGOLA 2PZ 1-3-4-6-10	12,00
INVOLTINI DI SPIGOLA, PAK CHOI E PANE PANKO / Bass rolls, pak choi and panko bread	
TACOS ANATRA 2PZ 1-3-6-7-8-11  	10,00
TACOS DI INSALATA BELGA, BRUNOISE DI ANATRA SALTATA CON VERDURE, ANACARDI E MAIONESE ALLO SRIRACHA / Belgian salad tacos, brunoise of duck sauteed with vegetables, cashew nuts and sriracha mayonnaise	
KOROKKE DI HAMACHI 1PZ 1-3-4-6-7	8,00
CROCCHETTA DI HAMACHI, BESCIAPELLA DI DASHI E SALSA SUMISO / Hamachi croquette, dashi béchamel and sumiso sauce	



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

开胃菜

ANTIPASTI ENTRÉES

	EURO
TRILOGIA DI OSTRICHE 3PZ 1-6-14	18,00
TRILOGIA DI OSTRICHE FINE DE CLAIRE SERVITE CON GELATINA DI TOSAZU, SALSA PONZU, BATTUTA DI CIPOLLA ROSSA E POMODORO DATTERINO / Trio: fine de claire oysters served with tosazu jelly, ponzu sauce, finely diced red onion and plum tomatoes	
SCAMPI E CAVIALE 1-2-3-4-6-12	32,00
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	
BATTUTA DI TONNO 1-3-4-6-11-14	28,00
BATTUTA DI TONNO FUENTES CONDITA CON MAIONESE AL MISO, KIZAMI WASABI E SALSA OLANDESE ALL'OSTRICA / Fuentes tuna tartare seasoned with miso mayonnaise, kizami wasabi and oyster hollandaise sauce	
SOTTILE DI CAPESANTE 1-4-6-8-14	28,00
CARPACCIO DI CAPESANTE, CAVIALE, RAVANELLI ED EMULSIONE DI UMEBOSHI / Sliced scallops, caviar, radishes and umeboshi emulsion	
SGOMBRO 1-4-6-8 	20,00
SGOMBRO MARINATO, SALSA TOSAZU, JULIENNE DI PAPAYA VERDE, MANDORLE SALATE E WASABI / Mackerel marinated, tosazu sauce, green papaya julienne, salted almond and wasabi	
HAMACHI 1-4-6	26,00
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	

	EURO
<p>CEVICHE DI SPIGOLA ALL'ASIATICA 1-2-4-6-12 </p> <p>CEVICHE DI SPIGOLA MARINATA CON SALSA DI SOIA E KABOSU, SERVITA CON CIPOLLA E POMODORO AL PROFUMO DI YUZU, PEPERONCINO JALAPENO / Sea bass ceviche marinated with soy and kabosu sauce, served with yuzu flavoured tomato and onion, jalapeno chilly pepper</p>	20,00
<p>UOVO IN TAZZA 1-2-3-6-7-12</p> <p>UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, TARTARE DI GAMBERI, PANE PANKO PROFUMATO AL KIMCHI, SPUMA DI CAVOLFIORE E TARTUFO NERO, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA BAOSSAN / Egg cooked at low temperature, shrimps tartare, panko bread aromatized with kimchi, cauliflower foam and black truffle served with baossan</p>	28,00
<p>CARPACCIO DI WAGYU 2PZ 1-6-7</p> <p>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</p>	26,00
<p>FOIE GRAS E SHOKUPAN 1-7</p> <p>FOIE GRAS MARINATO NEL MISO CON INSERTO DI PERE NASHI AROMATIZZATE ALLO ZENZERO E PEPE SICHUAN, IN ACCOMPAGNAMENTO SHOKUPAN / Foie gras marinated in miso, stuffed with nashi pear aromatized with ginger and sichuan pepper, served with shokupan</p>	29,00




LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - 1640 - 1660

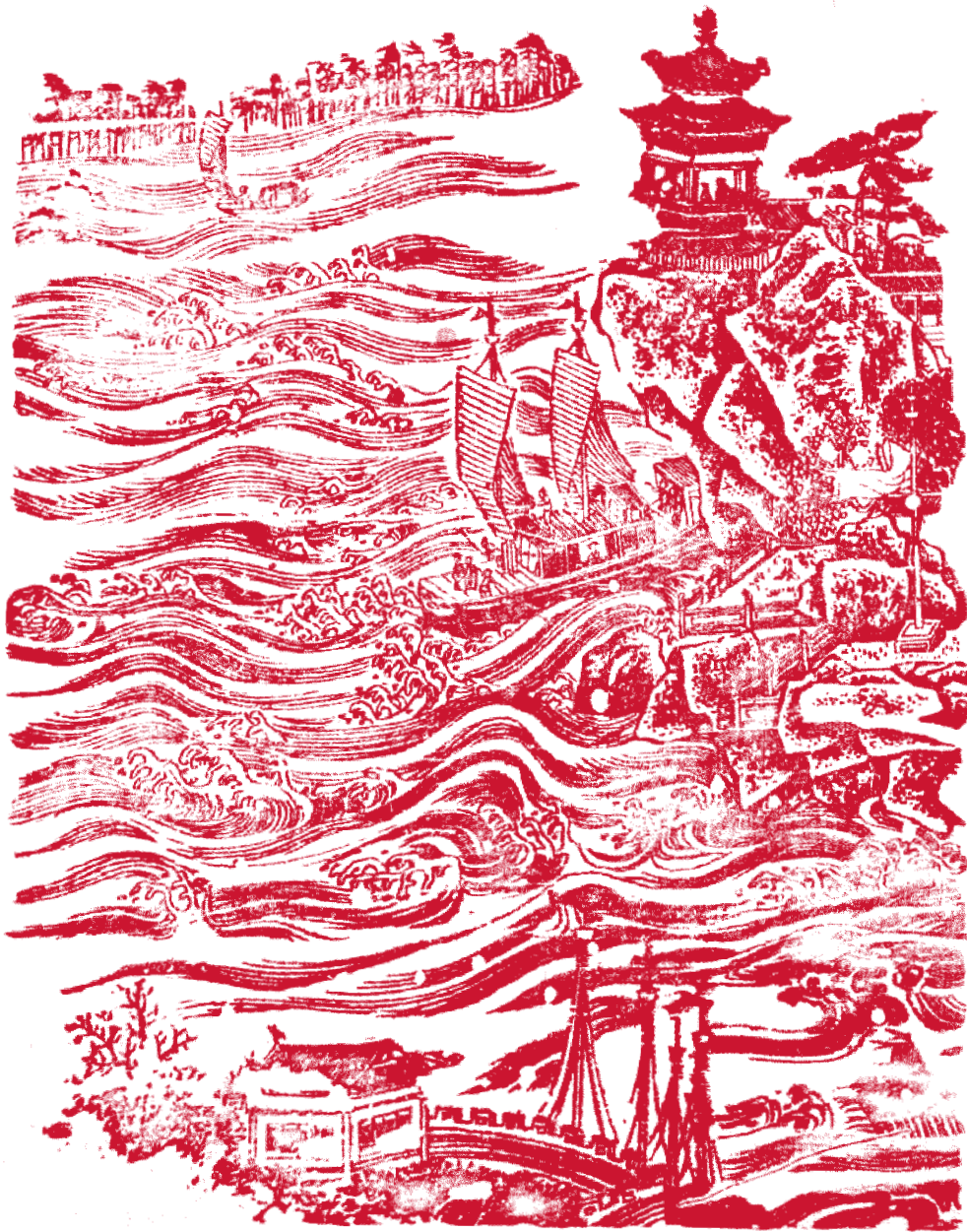


DIM SUM

	EURO
DIM SUM COMPOSTA 5PZ 1-2-3-4-6-11-12-14	20,00
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	
DIM SUM D'ASTICE 3PZ 1-2-6-12-14	22,00
RAVIOLI D'ASTICE AL VAPORE SERVITI CON ESTRATTO DI CETRIOLO E LIME / Steamed lobster dumplings served with cucumber and lime extract	
DIM SUM DI BLACK COD 4PZ 1-4-6-7-11-14	20,00
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 NERO 4PZ 1-6-10-11-14	22,00
RAVIOLI NERI FARCITI CON SEPPIA, BAMBU E CURRY, SERVITI CON VELO DI SEPPIA, LATTE DI COCCO PROFUMATO ALLO ZENZERO E LEMONGRASS / Squid ink dim sum, stuffed with squid, bamboo and curry, served with a veil of cuttlefish, ginger and lemongrass scented coconut milk	
DIM SUM DI CAPESANTE 4PZ 1-6-11-14	22,00
RAVIOLI AL VAPORE CON CAPESANTE SERVITI CON TARTARE CRUDA DI CAPESANTE E SPUMA DI DASHI / Steamed scallops dumplings served with scallops tartare and dashi foam	
DIM SUM DI SALMONE 4PZ 1-4-6	16,00
DIM SUM DI SALMONE IN PASTA DI CAROTA SERVITI CON CREMA DI PATATE DOLCI / Carrots dumplings filling with salmon and served with sweet potato cream	

	EURO
XIA JIAO 4PZ 1-2-6-12-14	14,00
RAVIOLI AL VAPORE CON GAMBERI / Steamed dumplings with shrimps	
SACCOTTINO DI VERDURE 4PZ 1-6-11 	12,00
RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI VERDURE MISTE / Steamed dumplings with mixed vegetable filling	
RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO 4PZ 1-6-7-14	18,00
RAVIOLI IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENI DI OSSOBUCO, SERVITI CON CREMA DI RISOTTO ALLA MILANESE / Saffron dumplings stuffed with ossobuco and served with risotto alla milanese cream	
RAVIOLO WAGYU 3PZ 1-6-7-14	24,00
RAVIOLI RIPIENI DI WAGYU (A5) CON SALSA AL FOIE GRAS E TARTUFO / Dumplings with wagyu filling (A5) with foie gras sauce and truffle	
RAVIOLO PROIBITO 4PZ 1-6-10-14	16,00
RAVIOLI AL VAPORE IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENI DI MAIALE CHAR SIU E TARTUFO / Steamed dumplings in saffron pasta with char siu pork filling and truffle	
KUO TIE 4PZ 1-6-11-14	16,00
RAVIOLI DI CARNE PASSATI ALLA PIASTRA, RIPIENI DI MAIALE, CONDITO CON SOIA, CAVOLO BIANCO E ZENZERO / Grilled dumplings filled with pork, cabbage and ginger	
XIAO LONG BAO 4PZ 1-6-11-14	16,00
RAVIOLI AL VAPORE RIPIENI DI BRODO / Steamed dumplings stuffed with hot broth	

	EURO
BAOZI 1PZ 1-6-7-11-14 PANE CINESE COTTO AL VAPORE RIPIENO DI MAIALINO LACCATO CON SALSA CHAR SIU / Steamed chinese bread stuffed with char siu pork	6,00
DIM SUM DI ANATRA PICCANTE 4PZ 1-6-8-11  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	15,00
RAVIOLI DI MANZO PICCANTI 4PZ 1-6-9-11-14  RAVIOLI AL VAPORE IN PASTA CRISTALLO RIPIENI DI GUANCIA DI MANZO, ZENZERO, PEPERONCINO E SOIA ALL'ACETO DI RISO / Steamed crystal pasta dumplings with beef-cheek filling, ginger, chilli and soya with rice vinegar	15,00



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

汤类

ZUPPE SOUP DISHES

	EURO
ZUPPA AGROPICCANTE 1-3-6-11 	10,00
Spicy and sour soup	
ZUPPA DI MISO 1-4-6	8,00
Miso soup	
SONG SAO YUGENG 1-3-4-11	13,00
ZUPPA DI PESCE BIANCO, STRACCETTI DI TOFU, ALBUME D'UOVO, FUNGHI WOOD EAR E PEPE / Soup with white fish, tofu strips, egg white, wood ear mushrooms and pepper	



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

面条和米饭

PASTA E RISO

PASTA AND RICE

	EURO
LAMIAN ALL'ASTICE 1-2-3-6-7-9-11	28,00
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	
TAGLIOLINO IN BRODO 1-2-4-6-14-12	28,00
TAGLIOLINO IN BRODO PROFUMATO AL TÈ SENCHA, MOLLUSCHI E CROSTACEI / Tagliolino in broth aromatized with sencha the, mollusc and shellfish	
SPAGHETTO NERO 1-2-3-4-6-9-11-12	26,00
PASTA DI GRANO AL NERO DI SEPIA, CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, VERDURE E BOTTARGA DI TONNO / Black ink pasta served with raw shrimp from Mazara del Vallo, vegetables and tuna bottarga	
SPAGHETTI DI RISO ALLA SINGAPORE 3-11 	18,00
SPAGHETTI DI RISO SALTATI CON CURRY, MISTO DI VERDURE, GUANCIALE CROCCANTE E SESAMO / Rice spaghetti sauteed with curry, mixed vegetables, crispy cheek and sesame	
TAGLIATELLE DI RISO 1-3-6-8-11 	18,00
TAGLIATELLE DI RISO AL SALTO CON MAIALE ARROSTO E VERDURE MISTE / Rice tagliatelle sauteed with roast pork and mixed vegetables	

	EURO
<p>FILI D'ORIENTE 6-11 </p> <p>SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE MISTE / Soya spaghetti with mixed vegetables</p>	16,00
<p>GNOCCHI DI RISO 1-6-7 </p> <p>GNOCCHI DI RISO SALTATI CON RAGÙ DI FUNGHI ORIENTALI, SERVITO CON CREMA DI EDAMAME / Rice dumplings sauteed with oriental mushrooms, edamame cream</p>	20,00
<p>RISO GONG STYLE 1-2-6-7-11-14</p> <p>RISO VENERE SALTATO CON SALSA XO, GAMBERI, PATATE CROCCANTI, SPUMA DI TARO E CURCUMA / Venere rice, sauteed with xo sauce, shrimps, taro and turmeric mousse</p>	18,00
<p>RISO CANTONESE 1-3-6-11</p> <p>RISO SALTATO CON MAIALE CHAR SIU, VERDURE MISTE E UOVO / Rice sauteed with char siu pork, mixed vegetables and egg</p>	15,00
<p>RISO HAINAN 1-2-4-6-14</p> <p>RISO SALTATO CON GAMBERI, CALAMARO, BRANZINO E POLPA DI GRANCHIO, IMPREZIOSITO DA ALGA NORI, EDAMAME, VERDURE E IKURA / Rice sauteed with shrimps, squid, bass and crab flesh, accompanied by nori seaweed, edamame, vegetables and ikura</p>	20,00
<p>RISO CROCCANTE SHANGHAI 1-2-4-6-11</p> <p>RISO CROCCANTE SERVITO CON SALSA DI SOIA, VERDURE MISTE, GAMBERI E POLLO / Crispy rice served with soy sauce, mixed vegetables, shrimps and chicken</p>	20,00



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

海鮮

DAL MARE SEAFOOD

	EURO
BLACK COD 1-4-6-7	36,00
CARBONARO NERO DELL'ALASKA MARINATO NEL MISO, SERVITO CON ZEST DI LIMONE SALATO E SALSA PIL PIL ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO / Black cod marinated in miso and served with salted lemon and anchovies pil pil sauce	
SPIEDINI DI ANGUILLA 1-4-6-11	34,00
SPIEDINI DI ANGUILLA AFFUMICATA LACCATI CON SALSA KABAYAKI, BAMBÙ MARINATO IN ACETO DI RISO, CIPOLLOTTO E CHIPS DI TAPIOCA / Smoked eel skewer glazed with kabayaki, bamboo marinated in rice vinegar, spring onion, served with tapioca chips	
TRIGLIA ARROSTO 1-3-4-7	36,00
TRIGLIA SCOTTATA, CREMA DI PEPERONE AGROPICCANTE, EMULSIONE DI ACCIUGHE, ACCENTO DI WASABI, FUNGHI SHIMEJI SCOTTATI E CAVOLINI DI BRUXELLES COTTI AL VAPORE / Seared mullet, chilly and sour pepper sauce, anchovies emulsion, wasabi sauce, shimeji mushrooms and steamed brussels sprouts	
ORATA CHONG YOU 1-4-6 	28,00
FILETTO DI ORATA SERVITO CON BRODO CALDO DI SOIA, ACETO DI RISO E LIME / Sea bream fillet served with hot broth made with soy, rice vinegar and lime	
SALMONE 1-3-4-6-7	30,00
SALMONE MARINATO CON SOIA E SHIOKOJI, SPUMA DI PATATE, EMULSIONE DI OLIVE GORDAL, PANE PANKO PROFUMATO ALLE ERBE E RADICE DI SENAPE / Marinated salmon with soy and shiokoji, potato foam, gordal olive emulsion, herb-scented panko bread and mustard root	

	EURO
CATALANA DI POLPO E GAMBERI ORIENTAL STYLE 2-9-10-14 	32,00
CATALANA DI GAMBERO E OCTOPUS, CON VERDURE E SALSA CATALANA ASIATICA / Shrimps and octopus catalana with mixed vegetables and asiatic catalana sauce	
CALAMARETTO SCOTTATO 3-4-6-11-14  	29,00
CALAMARETTO SCOTTATO, FARCITO CON PATATE E AJIAMARILLO, SERVITO CON MUSCHIO STELLATO IN TEMPURA / Squid stuffed with potato and ajiamarillo, served with fried muschio stellato	
GAMBERI ALL'ONDA ASIATICA 2-9-11 	28,00
GAMBERI SALE E PEPE DORATI, SERVITI CON BRUNOISE DI VERDURE E SALSA AL WASABI / Salt and pepper fried shrimps served with brunoise vegetables and wasabi sauce*	



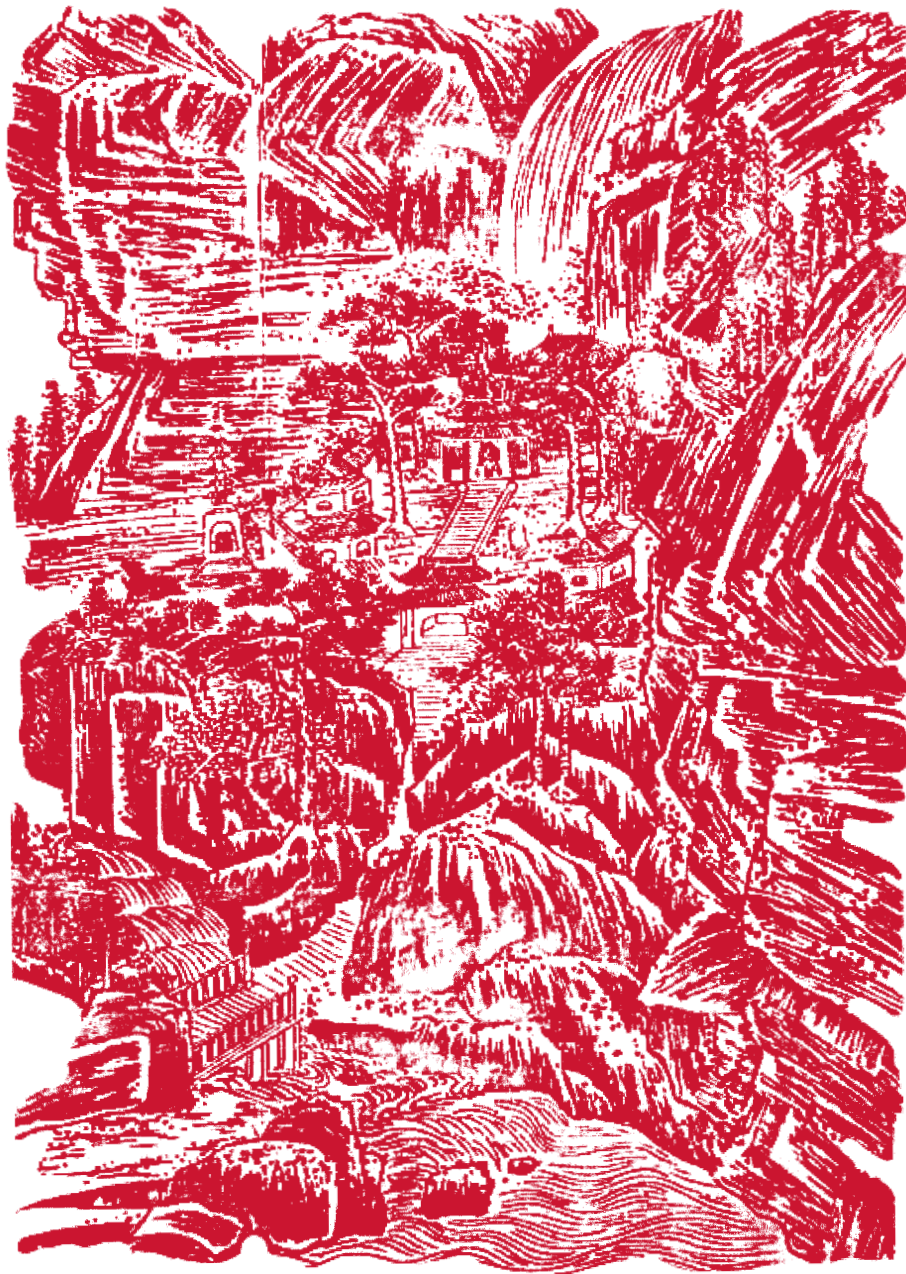
LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

陆鲜

DALLA TERRA EARTHFOOD

	EURO
WAGYU A5 6-11 	75,00
TAGLIATA DI KAGOSHIMA KUROGE WAGYU (A5) SCOTTATA SU PIASTRA ROVENTE E SET DI VERDURE STAGIONALI / Sliced Kagoshima Kuroge Wagyu (A5) scalded on high-temperature hotplate, and assorted seasonal vegetables	
PEKING DUCK 1-6-11	32,00
ANATRA ALLA PECHINESE SERVITA CON PANCAKE CINESI, JULIENNE DI CETRIOLI, PORRO E CAROTE / Crispy peking duck served with chinese pancakes and julienne of cucumber, leek and carrot	
PICCIONE IN TRE FASI 1-3-6-7-11 	36,00
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 / 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	
CARRÈ DI AGNELLO	32,00
CARRÈ DI AGNELLO PROFUMATO AL CUMINO, VARIAZIONE DI CARCIOFI E CARDONCELLI / Lamb marinated in cumin, variation of artichokes and cardoncelli mushrooms	
VITELLO 1-7	34,00
CONTROFILETTO DI VITELLO, CREMA DI CASTAGNA AL MISO ROSSO E RADICCHIO / Sirloin of veal, chestnut cream with red miso and red lettuce	

	EURO
<p>PANCIA DI MAIALINO 1-3-7-10</p> <p>PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, LACCATA CON SALSA CHAR SIU, MILLEFOGLIE DI PATATA E SALSA SENAPE, MAIONESE E MIELE / Pork belly glazed with char siu sauce, potato millefeuille with mustard honey mayonnaise sauce</p>	28,00
<p>BOCCONCINI DI MANZO 1-6-11</p> <p>BOCCONCINI DI FILETTO DI MANZO SALTATI AL WOK CON VERDURE, SALSA HOISIN E SALSA AL PEPE NERO / Beef tenderloin chunks sautéed in wok with vegetables, hoisin sauce and black pepper sauce</p>	34,00
<p>POLLO KUNG PAO 1-5-6-9-11 </p> <p>SPADELLATA DI POLLO PICCANTE AL WOK, ARACHIDI E BRUNOISE DI VERDURE / Spicy chicken, with peanuts and vegetable brunoise</p>	20,00
<p>COCHINILLO 1-6</p> <p>A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ CON ALMENO 1 GG DI ANTICIPO / Depending on availability, upon reservation with at least 1 day in advance</p> <p>IL MAIALINO DA LATTE, ANCHE DETTO COCHINILLO DI SEGOVIA, È UN'ECCELLENZA IBERICA CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA TENEREZZA E SCIOGLIEVOLEZZA DELLA CARNE. COTTO TENERISSIMO E DALLA COTENNA SOTTILE E CROCCANTE, VIENE GLASSATO CON LA SALSA CHAR SIU E SERVITO CON UN SET DI VERDURE ALLA JULIENNE E CHINESE PANCAKE / The suckling piglet, also called cochinillo de segovia, is an iberian excellence that stands out for the tenderness of the meat. Cooked tender and with a thin, crispy rind, it is glazed with char siu sauce and served with a set of julienned vegetables and chinese pancake</p>	20,00/ETTO



LANDSCAPES OF TAIPING PREFECTURE
Xiao Yuncong - Ca. 1650

配菜

CONTORNI SIDE DISHES

	EURO
PAK-CHOI AL SALTO   Sauteed pak-choi	12,00
MELANZANE ALLA SICHUAN PICCANTI 6   MELANZANE SALTATE CON SALSA HOISIN PICCANTE E CARNE / Aubergines/eggplants sauteed with spicy hoisin sauce and meat	14,00
MISTO DI VERDURE SALTATE   Mixed sauteed vegetables	12,00
MA LÀ TOFU 6   TOFU E RAGÙ DI CARNE STUFATI PICCANTI / Spicy stewed tofu and meat sauce	12,00
SHITAKE. BAMBÙ E FUNGHI WOOD EAR AL SALTO 6   Shitake, bamboo and wood ear mushrooms sauteed	12,00
SAUTÈ DI BROCCOLI ALL'ORIENTALE 6-14   BROCCOLI VERDI SALTATI CON SALSA DI OSTRICA / Green broccoli sauté with oyster sauce	9,00

GENTILI CLIENTI,

VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE,

AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04.

IN QUESTO ESERCIZIO VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA AI SENSI DEL COMMA 5 ART.13 D.LGS. 181/03.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
COPERTO E SERVIZIO 6,00 €

PER EVENTUALI PAUSE TRA LE VARIE PORTATE, SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA CHE SI PRENDERÀ CURA DEL SERVIZIO NEL MIGLIORE DEI MODI.

Dear customer,

Before ordering, please let our waiters know about any allergies, or intolerances, or any need to avoid contact with certain allergens. Our staff can outline the characteristics and origins of the various ingredients of our dishes and explain how they are prepared. During the cooking some contamination may occur inadvertently. Indeed, our dishes may contain the following allergens, as per reg. Eu 1169/11 annex ii:

1. *Cereals containing gluten*
2. *Crustaceans and products thereof*
3. *Eggs and products thereof*
4. *Fish and products thereof*
5. *Peanuts and products thereof*
6. *Soybeans and products thereof*
7. *Milk and products thereof*
8. *Nuts*
9. *Celery and products thereof*
10. *Mustard and products thereof*
11. *Sesame seeds and products thereof*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupin and products thereof*
14. *Molluscs and products thereof*

The menu items (dishes/ingredients) indicated with an asterisk () are prepared using products frozen or deep-frozen by the producer. Alternatively, they are prepared using fresh ingredients and are then subjected to rapid cooling in order to safeguard their quality and safety characteristics, as per haccp procedures (reg. Ec 852/04). Seafood products served raw or practically raw are subjected to rapid cooling in order to safeguard their safety characteristics (reg. Ce 853/04). We serve drinking water that has been processed or that is sparkling, in accordance with par. 5 art.13 d.lgs. (legislative decree) 181/03.*

*The prices are indicated in euros
Cover charge 6.00 €*

**Please let the waiters/waitresses know if you wish to pause between courses.
Our staff strive for full customer satisfaction.**

 **SENZA GLUTINE**
Gluten free

 **VEGETARIANO**
Vegetarian

 **FRUTTA SECCA**
Dried fruit, nuts

 **PICCANTE**
Spicy

GONG
ORIENTAL ATTITUDE