

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 / € 135

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 1-2-3-4-6-12

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 1-2-3-4-6-11-12-14

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 1-6-7-14

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 1-2-6-7-11-14

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

SPIEDINO ANGUILLA 1-4-6

SPIEDINO DI ANGUILLA AFFUMICATA LACCATO 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

VITELLO 1-7

CONTROFILETTO DI VITELLO, CREMA DI CASTAGNA AL MISO ROSSO
E RADICCHIO / Sirloin of veal, chestnut cream with red miso and red lettuce

DESSERT