

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 / € 155

Tasting menu: per diner, not including beverages, coffee etc.

VINI IN ABBINAMENTO PER PERSONA / € 110

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.*

BATTUTA DI TONNO 1-3-4-6-11-14

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

SGOMBRO 1-4-6-8

SGOMBRO MARINATO, SALSA TOSAZU, JULIENNE DI PAPAYA VERDE, MANDORLE SALATE E WASABI / Mackerel marinated, tosazu sauce, green papaya julienne, salted almond and wasabi

CARPACCIO DI WAGYU 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

RAVIOLO NERO 1-6-10-11-14

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

RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO 1-6-7-14

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

LAMIAN ALL'ASTICE 1-2-3-6-7-9-11

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, CREMA DI PEPPERONE 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

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 / 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

DESSERT