

传统菜品

MENU TRADIZIONE ASSOLUTO DI PEKING DUCK

PEKING DUCK. ABSOLUTE-TRADITION MENU

SU PRENOTAZIONE CON ALMENO UN GIORNO DI ANTICIPO
UPON RESERVATION WITH AT LEAST A ONE-DAY ADVANCE

PER TUTTI I VIAGGIATORI.
UN OMAGGIO ALLA STORIA
SECOLARE DELLA PIÙ RICCA
E ANTICA CUCINA D'ORIENTE.
UN PERCORSO NEL CUORE
DELLA CINA PIÙ AUTENTICA
ATTRAVERSO I SUOI PIATTI
TRADIZIONALI.

A treat for all explorers.
We pay homage to the centuries-old
story of the richer and most
ancient oriental cuisine.
A journey into the heart
of the authentic ancient China.



MENU DEGUSTAZIONE PER PERSONA ESCLUSI BEVANDE
E CAFFETTERIA / € 145

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.*

YA XUN YA 1-6-11

RAGÙ DI ALI D'ANATRA IN CASSERUOLA CONDITO CON SALSA HOISEN, SOIA CHIARA, SERVITO IN FOGLIA DI BASILICO SHISO AROMATIZZATO AL KIMCHI / Duck wings ragout cooked in a casserole, served in a red shiso leaf with kimchi flavour

MILLEFOGLIE DI SPECK D'ANATRA 1-3-4

SPECK D'ANATRA AFFUMICATO CON FOGLIE DI THE, ALICE MARINATA IN ACETO DI RISO, MOUSSE DI AVOCADO E CIALDE CROCCANTI / Smoked duck speck with tea leaves, marinated anchovies in rice vinegar, avocado mousse and crispy waffles

FOIE GRAS E SHOKUPAN 1-7

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

PEKING DUCK SKIN 1-4-6

PELLE DI ANATRA LACCATA SERVITA CROCCANTE CON PANCAKE CINESI E JULIENNE DI VERDURE / Crispy glazed duck skin served with chinese pancakes and vegetable julienne

DIM SUM DI ANATRA PICCANTE 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

TACOS DI ANATRA 1-3-6-7-8-11

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

ROU TANG 1-6

BRODO DI ANATRA CON SPAGHETTI DI SOIA E FUNGHI ENOKI / Duck soup with soy spaghetti and enoki mushrooms

ANATRA ALL'ARANCIA 1-10

PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE AFFUMICATO FROLLATO PER 20 GIORNI, SERVITO CON UN FONDO PROFUMATO ALL'ARANCIA, QUMQUAT E PEPE DI SICHUAN / Duck breast lightly smoked and hung for 20 days; Served with orange scented sauce, qumquat and sichuan pepper

DESSERT