

Gentili clienti
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 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.

*Dear customers,
our dishes can contain the following allergenic substances, according to the EU Reg 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. *Soy 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. *Sulfur dioxide and sulphites*
13. *Lupins and products thereof*
14. *Molluscs and products thereof*

All fish products dispensed raw or half raw are subjected to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

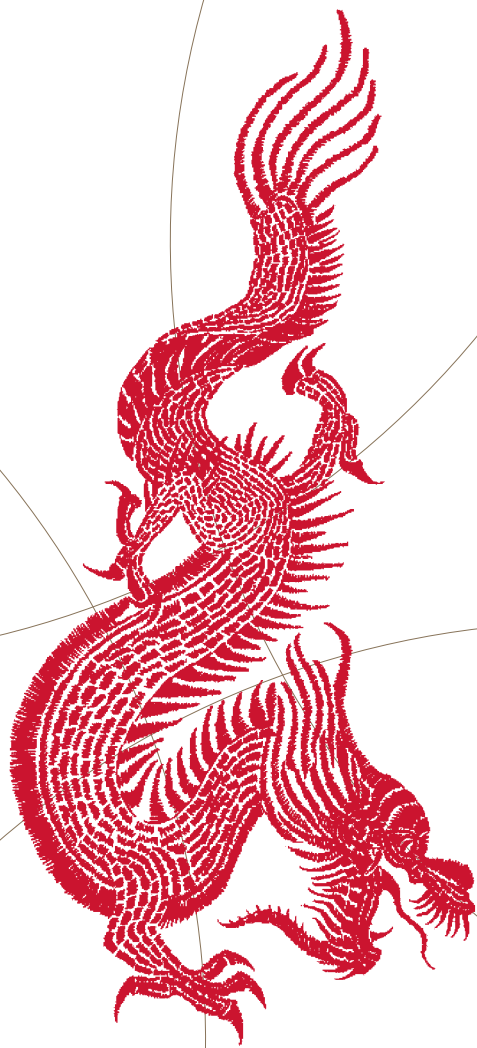
In our restaurant treated and carbonated drinking water is served, pursuant to par.

5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03

CACAODESIGN.IT

GONG

ORIENTAL ATTITUDE



MENU DEGUSTAZIONE

CAPODANNO CINESE 2024

RISTORANTE GONG
ORIENTAL ATTITUDE

CORSO CONCORDIA 8. MILANO
TELEFONO: 02 7602 3873

PRENOTAZIONI:
INFO@GONGORIENTAL.COM O SUL SITO
WWW.GONGORIENTAL.COM

MENU DEL DRAGO A PERSONA / € 135
ABBINAMENTO VINO A PERSONA / € 95

●

AMUSE BOUCHE
BENVENUTO DEL GONG

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

UOVO CENTENARIO GONG STYLE 1-3-6-14
UOVO CROCCANTE CON PANKO AL CARBONE VEGETALE, BRODO CALDO
AL TÈ NERO LAPSANG SOUCHONG, TAGLIATELLA DI SEPPIA
Crispy egg with charcoal panko, Lapsang Souchong black tea hot broth, cuttlefish noodle

DIM SUM COMPOSTA 1-2-3-4-6-11-12-14
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

RAVIOLO D'ORO. OMAGGIO A MILANO 1-6-7
RAVIOLI IN PASTA DI ZAFFERANO RIPIENTI DI OSSOBUCCO,
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

ORATA SHABU SHABU 1-4-6
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

ANATRA AFFUMICATA 1-6
ANATRA AFFUMICATA CON FOGLIE DI TÈ, CAVOLO CINESE ARROSTO E SALSA DI SESAMO
Smoked duck with tea leaves, roasted Chinese cabbage and sesame sauce

CARPA E DRAGONE 1-3-7-8
GANACHE ELASTICA ALLA MANDORLA, VARIAZIONE DI CANNELLA E GEL ALL'ARANCIA
Elastic ganache of almond, variation of cinnamon and orange gel

●