

# 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 / € 160

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.*

### 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

### ORA-KING SALMON 1-4-6-11-12

CARPACCIO DI SALMONE ORA-KING, SALSA PONZU, FURIKAKE, PEPPERONCINO JALAPENO / Ora-King salmon carpaccio, ponzu sauce, furikake, jalapeno chili

### 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

### DIM SUM DI BLACK COD 1-4-6-7-11-14

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 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

### ANGUILLA 1-4-6-7-11

PIADINA AL PROFUMO DI OLIO DI SESAMO, ANGUILLA LACCATA CON SALSA KABAYAKI, RISO VENERE SOFFIATO, CIPOLLA ROSSA MARINATA, BAMBU, CARDONCELLI, CREME FRAICHE AL CORIANDOLO / Sesam oil flatbread, glazed eel with kabayaki sauce, crunchy venere rice, marinated red onion, bamboo, and cardoncelli mushrooms, coriander creme fraiche

### PICCIONE IN TRE FASI 1-3-6-7-9-11

PETTO DI PICCIONE RIPIENO DI FOIE GRAS E TARTUFO NERO. COSCIA DORATA SERVITA CON MAIONESE ALLO SRIRACHAE 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