



Tra modernità e tradizione,  
tra passato e futuro...

è l'**oriental attitude** di GONG.

I più autentici sapori della cucina cinese  
rifioriscono arricchiti da nuove sfumature:

leggere o intense,  
orientali o mediterranee,  
antiche o contemporanee.

Si segnala che gli alimenti  
che formano i nostri piatti possono contenere:  
cereali con glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano,  
senape, semi di sesamo, lupini, molluschi, anidride fosforica e solfiti se superiori a determinate  
concentrazioni.

Pertanto, si avvisa la spettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali  
Intolleranze e allergie alimentari

Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine \*



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

Coperto e servizio 3,00



# LA NOSTRA PROPOSTA DI MENU DEGUSTAZIONE PER IL TAVOLO

---

## ANTIPASTO

### Amuse bouche

#### Tartar exotic

Tartar di gambero rosso Mazara del Vallo con salsa al mango e shiso

#### Hamachi in cupola di fumo

Ricciola del Pacifico servita con insalata crescione e affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro

## DIM SUM

### Dim sum composta

Misto di ravioli al vapore con zafferano, nero di seppia, verdure, barbabietola rossa e gamberi

### Soba neri

Spaghetti orientali al nero di seppia, uova di ikura, fiori di zucca, salmone selvatico, gamberi, calamari e scaglie di katsuobushi

### Raviolo Wagyu

Ravioli ripieni di Wagyu (A5) con salsa al foie gras e tartufo

## SECONDO

### Black cod

Carbonaro nero d'Alaska al forno con salsa al miso

## SECONDO

### Il maiale da Est a Ovest

Capocollo di maiale servito con chutney di mele, kumquat, insalata di bambù e acciuga del Cantabrico

## DESSERT

### Garden

Semifreddo all'ananas, ganache fondente, polvere di genoise al the matcha, ananas semi candito al timo

## LE NOSTRE CREAZIONI – ANTIPASTI

---

### **Ostriche Kei**

Trilogia di ostriche Fine de Claire servite con gelatina di tosazu, spuma di ponzu, battuta di cipolla rossa e pomodoro datterino

### **Hamachi in cupola di fumo**

Ricciola del Pacifico servita con insalata Crescione e affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro

### **Wagyu tartare con ricci di mare**

Tartare di Wagyu servita su base di riso Venere, ricci di mare e aria di dashi

### **Carpaccio di spigola**

Carpaccio di spigola con gambero rosso Mazara del Vallo condito con crema alleggerita al wasabi, bacche di goji e polvere di sale maldon

### **Storione mojto**

Carpaccio di storione con salsa mojto, mela verde, zenzero candito e shiso

### **Salmone selvatico d'Alaska**

Fette di salmone selvatico d'Alaska con schiuma di ponzu, gelatina di acqua di mare e yuzukosho

### **Foie gras tra i profumi dell'Asia**

Terrina di foie gras marinato al miso servito con tartare di capesante, pain d'epices orientale e salsa di pere Nashi profumate al pepe di Sichuan

### **Tartare exotic**

Tartare di gambero rosso Mazara del Vallo con salsa al mango e basilico shiso

### **Uovo poché**

Uovo cotto a bassa temperatura su vellutata di piselli e latte di soia, asparagi, guancialetto croccante, uova di trota e brodo caldo di dashi

GONG



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

## DIM SUM

---

### **Dim sum composta**

Misto di ravioli al vapore con zafferano, nero di seppia, verdure, barbabietola rossa e gamberi

### **Dim sum capesante**

Ravioli al vapore con capesante e salsa ai ricci di mare

### **Raviolo black cod**

Ravioli al vapore ripieni di black cod con salsa di taro, vinaigrette cinese e kizami wasabi

### **Raviolo Wagyu (3pz)**

Ravioli ripieni di Wagyu (A5) con salsa al foie gras e tartufo

### **Raviolo nero**

Ravioli al vapore con shoot di bambù, calamari e uova di ikura

### **Raviolo proibito**

Ravioli al vapore in pasta di zafferano ripieni di maiale char siu e tartufo

### **Chang fung sockeye salmon**

Cannelloni di riso al vapore ripieni di tartare sockeye salmon e crema di guacamole

### **Raviolo rosso**

Ravioli alla barbabietola rossa con ripieno di king crab, punte di asparagi e tobiko nero

### **Xia jiao**

Ravioli al vapore con gamberi argentini e Mazara del Vallo

### **Saccottino di verdure**

Ravioli al vapore ripieni di verdure miste

### **Xiao long bao**

Ravioli al vapore con carne e brodo bollente inverso (all'interno del raviolo)

### **Kuo tie**

Ravioli in pasta di farina di grano passati alla piastra con ripieno di carne e cipollina

### **Chang fung ebi roll**

Cannelloni di riso al vapore, aromatizzati all'erba cipollina con gambero mazzancolle in pasta croccante

### **Dim sum sushi**

Raviolo hosomaki al vapore, ripieno di pesce misto, granchio reale, uova di ikura e alghe nori

### **Dim sum d'astice** (3pz)

Ravioli d'astice al vapore, acqua di cetriolo e lime, granita allo champagne



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

## STUZZICHINI

---

### Edamame\*

Bacelli di soia salati al vapore

### Spring Rolls

Involentino di verdure con salsa rivisitata

### Gambero Stick

Involentino di Gambero con bacelli di soia, sale maldon e salsa tobanjan

## ZUPPE

---

### Brodo di Bellezza

Zuppa Stufata di Abalone fresco con Sottile di Funghi, Uova di Quaglia e Bacche di Goji

### Zuppa Agropiccante

### Zuppa di Miso

### Zuppa di Wanton freschi

GONG



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

## PASTE E RISO

---

### Yakisoba special allo scoglio

Spaghetti orientali di grano saltati con verdure, frutti di mare misti, scampi, alghe nori e ostrica scottata

### Soba neri

Spaghetti al nero di seppia, uova di ikura, fiori di zucca, salmone selvatico, gamberi, calamari e scaglie di katsuobushi

### Tagliatelle di riso

Tagliatelle di riso fresche al salto con maiale danè arrosto e verdure miste

### Spaghetti di riso alla Singapore

Spaghetti di riso saltati con curry, misto di verdure, straccetti di vitello e spolverata di sesamo

### Fili d'Oriente

Spaghetti di soia con verdure miste

### Riso Gong style

Riso venere saltato con salsa Xo, polvere di gamberi secchi, patate croccanti ,spuma di taro e curcuma

### Riso croccante Shanghai

Riso soffiato croccante servito con salsa di soia, verdure miste, gamberi e pollo

### Riso in foglia di loto

Riso al salto con dadini di pollo, funghi shiitake, gamberetti secchi, servito in un pacchetto di foglia di loto scottato al vapore

### Riso Cantonese

Riso saltato con maiale char siu, verdure miste e uovo

### Spaghetti sulla Via della Seta

Spaghetti al the verde, pesto di shiso, cozze, radice di orchidea e polvere di bottarga

### Riso Bianco al Vapore

GONG



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

## DAL MARE

---

### **Black Cod**

Carbonaro nero d'Alaska al forno con salsa al miso

### **Salmone Mi-Cuit**

Toffee di sedano rapa, variazione di asparagi, verbena e polvere di tè matcha

### **Rombo In Crosta** (min per 2)

Filetti di rombo saltati con verdure di stagione  
(approvvigionamento a seconda del pescato)

### **Il King Crab**

King crab al vapore, salsa Olandese e sale nero delle Hawaii  
(approvvigionamento a seconda del pescato)

### **Mille foglie di orata**

Filetto di orata scottato con verdure miste e insalata di finocchi croccanti

### **Gamberi spicy**

Cupola di patate croccanti con gamberi, mango e anacardi

### **Storione agli agrumi**

Trancio di storione profumato al pomelo, lime rapé, Kong xin cai (spinaci d'acqua)  
caviale e croccante al nero di seppia

### **Involtino di Spigola**

Involtino di spigola con cuore di pak choi, salsa di senape all'aceto di mele e miele

### **Octopus**

Polpo glassato in salsa teriyaki, variazione di carote profumate allo zenzero

GONG



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca



## DALLA TERRA

---

### **Toban Yaki Wagyu Beef** 🍴

Tagliata di Kagoshima Kuroge Wagyu (A5) scottata su piastra rovente e set di verdure stagionali

### **Peking Duck**

Anatra alla Pechinese servita con pancake cinesi, julienne di cetrioli, porro e carote

### **Il maiale, da Est a Ovest** 🍴

Capocollo di maiale arrosto, chutney di mele e kumquat, insalata di puntarelle e acciuga del Cantabrico

### **Manzo del Levante** 🍴

Dadolata di filetto di manzo con riduzione di soia e black pepper sauce

### **Tokyo duck**

Petto di anatra Canard cotto in stile kaiseki con porro grigliato alla salsa di agrumi e foie gras alla piastra

### **Il pollo del viaggiatore** 🍴

Pollo di bresse ripieno di foie gras, avvolto in alga nori, salsa alla mandorla e accento di liquirizia

### **Pollo kong pao** 🍴 🍴

Spadellata di pollo con arachidi, cubetti di bambù e verdure in salsa piccante

### **L'Iberico in Cina**

Carrè di maiale Iberico in crosta di pane panko e salsa agrodolce

### **Agnello Street Gong**

Coscia d'agnello cotta a bassa temperatura, marmellata di cipolle rosse, mizuna all'olio di sesamo e melanzana Sichuan

### **Piccione in rosso**

Piccione in tre versioni: petto rosolato, coscia cotta a bassa temperatura, aletta croccante, accompagnati da cipolla rossa allo yuzu, barbabietola rossa marinata all'aceto di riso, maionese ai mirtilli, liquido di lamponi, guancialetto croccante e cenere di porro





senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

## VERDURE

---

**Pak Choi al Salto**  

**Kong Xin Cai**  

Spinaci d'acqua saltati con salsa di tofu fermentata

**Melanzane alla Sichuan Piccanti** 

Melanzane Viola, saltate con salsa hoisin piccante e carne

**Ma là tofu** 

Tofu stufato piccante

**Shitake, bambu e funghi wood ear al salto** 

**Misto di verdure al salto**  

GONG



senza glutine



vegetariano



piccante



frutta secca

## **BEVANDE**

---

**Acqua Naturale 50cl**

**Acqua Frizzante 50cl**

**Acqua Naturale 1 litro**

**Acqua Frizzante 1 litro**

**Acqua Naturale VALVERDE**

**Acqua Frizzante VALVERDE**

**Bibite in Bottiglietta**

## **CAFFÈ**

---

**Caffè, Decaffeinato, Caffè d'orzo**

## **THE**

---

**Verde**

**Genmai cha**

**Ban cha**

**Jasmine**

**Pu Erh**

**Tè Nero**

**Tè Oloong**

## **BIRRA**

---

**Kirin 33 cl**

**Tsingtao 65 cl**

**Genger beer**

**Baladin Isaac "Blanche" 75 cl**

**Baladin Super "Ambrata" 75 cl**

