
AMUSE-BOUCHE

Amuse-bouche

TARTARE EXOTIC

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con salsa al mango e shiso
Tartare of Mazara del Vallo red shrimp with mango sauce and shiso basil
Vino in abbinamento: Cantine della Volta Lambrusco Rosé Di Modena DOC 2013

CEVICHE DI SPIGOLA ALL'ASIATICA

Spigola marinata con soia, kabosu, tritura di cipolla rossa allo yuzu e peperoncino jalapeno
Sea bass marinated with soy sauce and Asian citrus fruit, served with minced red onion, yuzu and jalapeno pepper
Vino in abbinamento: Falkenstein Riesling Val Venosta Alto Adige Doc 2016

RAVIOLLO WAGYU

Ravioli ripieni di Wagyu (A5) con salsa al foie gras e tartufo
Dumplings filled with Wagyu (A5) served with foie gras and truffle
Vino in abbinamento: Cascina Ca' Rossa Langhe Nebbiolo Doc 2017

BAOZI

Pane bianco cinese lievitato, cotto al vapore, farcito con ragù di maiale e soia fermentata
Small steamed Chinese bun stuffed with pork ragout and fermented soy
Vino in abbinamento: Cascina Ca' Rossa Langhe Nebbiolo Doc 2017

GNOCCHI DI RISO CON RAGÙ DI FUNGHI

Gnocchi di riso con ragù di finferli, cardoncelli e porcini e scaglie di tartufo
Rice dumplings with mixed mushrooms ragout
Vino in abbinamento: Cascina Ca' Rossa Langhe Nebbiolo Doc 2017

GRANITA ALLO YUZU

Yuzu granita

CATALANA DI KING CRAB ORIENTAL STYLE

King crab al vapore, insalata di pomodori, cipolla rossa, sedano e dressing agli agrumi orientali
Steamed king crab Catalan salad with tomatoes, red onions, celery and Asian citrus fruit dressing
Vino in abbinamento: Planeta Chardonnay Menfi Doc 2016

ROMBO

Filetto di rombo scottato con salsa di mandorla, uova di trota e crema di ortica
Fillet of turbot seared, served with sauce of almonds, trout roe and puréed nettles
Vino in abbinamento: Planeta Chardonnay Menfi Doc 2016

DESSERT

Vino in abbinamento: Saracco Moscato d' Asti Dop 2018

Menu degustazione per persona escluse bevande e caffetteria € 120
Tasting menu per person without beverages and coffee

Abbinamento Vino € 60
Wine Pairing

Per informazioni e prenotazioni: 02 76023 873 | www.gongmilano.it