

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



MENU SAN VALENTINO

TASTING MENU

RISTORANTE GONG ORIENTAL
ATTITUDE

CORSO CONCORDIA 8, MILANO
TELEFONO: 02 7602 3873

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

AMUSE BOUCHE:

BENVENUTO DEL GONG

BACIO DI DAMA ORIENTALE, SFERA DI PATATA, MOSAICO DI PESCE, PANE E BURRO ALLE ALGHE

SCAMPI E CAVIALE 1-2-4-6-7

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

BATTUTA DI TONNO 1-4-6-14

BATTUTA DI TONNO FUENTES CONDITA CON SOIA, KIZAMI WASABI E MAIONESE ALL'OSTRICA, CHIPS DI TAPIOCA ON THE SIDE

Fuentes tuna tartare seasoned with soy, kizami wasabi and oyster mayonnaise, tapioca chips on the side

CARPACCIO DI WAGYU 6-7-1

CARPACCIO DI WAGYU CONDITO CON RIDUZIONE DI SOIA E KIZAMI WASABI RIPIENO DI UNA SFERA AL FOIE GRAS MARINATA NEL MISO E TARTUFO NERO PREGIATO ITALIANO

Wagyu carpaccio seasoned with soy reduction and kizami wasabi stuffed with a foie gras sphere marinated in miso and fine italian black truffle

RAVIOLO ROSSO 1-4-7-11

RAVIOLO CON PASTA ALLA BARBABIETOLA E RIPIENO DI BLACK COD

Dim sum with beet pasta and black cod filling

TAGLIOLINO IN BRODO 1-2-4-6-14

TAGLIOLINO IN BRODO PROFUMATO AL TÈ SENCHA, MOLLUSCHI E CROSTACEI

Tagliolino in broth aromatized with sencha the, mollusc and shellfish

TRIGLIA ARROSTO 3-4

TRIGLIA ARROSTO, PEPERONE AGROPICCANTE SALSA ALL'ACCIUGA, CHIPS DI FUNGHI ENOKI

Roasted mullet, sour and spicy pepper sauce with anchovy, enoki mushroom chips

GUANCIA DI MANZO 1-6

GUANCIA DI MANZO BRASATA E LACCATA CON SALSA HOISIN, LENTICCHIE PROFUMATE ALLA MENTA, BACCELLI DI SOIA, CAVOLO CINESE ARROSTO AL KIMCHI

Beef-cheek braised and glazed with hoisin sauce, lentils aromatized with mint, edamame, roasted Chinese cabbage and kimchi sauce

AMANTI ORIENTALI

MOUSSE ALLA VANIGLIA CON UN CUORE DI CONFETTURA DI AMARENA E GELEE AL LAMPONE, SERVITA SU UNA FROLLA ALLA VANIGLIA

Vanilla mousse with a heart of black cherry jam and raspberry gelee, served on a vanilla shortbread