

## I fratelli LIU tra Cina e Giappone The LIU Brothers between China and Japan

Mercoledì 19 | Sabato 22 Giugno 2019  
Wednesday 19<sup>th</sup> | Saturday 22<sup>nd</sup> June 2019

IYO TASTE EXPERIENCE • MILANO • 1 Michelin Star  
BA ASIAN MOOD • MILANO | GONG ORIENTAL ATTITUDE • MILANO

### CLAUDIO LIU e chef MICHELE BIASSONI | Iyo Taste Experience | 1 Michelin Star

Entrée: Salmone marinato con tè affumicato, salsa di miso rossa e oliva taggiasca, alga nori e germogli di daikon  
Entrée: Salmon marinated in smoked tea, red miso and Taggiasca olive sauce, nori seaweed and daikon sprouts

### CLAUDIO LIU e chef MICHELE BIASSONI | Iyo Taste Experience | 1 Michelin Star

Crispy Tamago: Uovo morbido impanato nel panko, umadashi, salsa di gin dara marinato nella miso e asparagi  
Crispy Tamago: Soft egg breaded with panko, umadashi, gin dara sauce marinated in miso and asparagus



### MARCO LIU e chef BRYAN HOOI e WU CHEE KEAN | Ba Asian Mood

Selezione di ravioli: ravioli ai gamberi, alla barbabietola rossa con capesante del Pacifico, al King Crab e asparagi baby, al nero di seppia con branzino, al nero di seppia con salmone e wasabi  
Selection of dumplings stuffed with prawns, with beetroot and scallops of the Pacific Ocean, with King Crab and baby asparagus, with squid ink and seabass, with squid ink, salmon and wasabi



### GIULIA LIU e chef GUGLIELMO PAOLUCCI e KEISUKE KOGA | Gong Oriental Attitude

Pancia di maialino croccante laccata con salsa char siu, verza e melanzana bruciata, crema di mela Fuji al cardamomo  
Crispy pork belly lacquered with char siu sauce, cabbage and charred eggplant, cream of cardamom-scented Fuji apple



### CLAUDIO LIU e chef MICHELE BIASSONI | Iyo Taste Experience | 1 Michelin Star

MOMO | Pesca noce in diverse consistenze, shiso verde e gin Kozue  
MOMO | Peach served in different preparations, green shiso and Kozue gin



Euro 75,00 abbinamento vini e coperto inclusi | Bevande e caffè esclusi | Euro 75,00 including wine pairings and service | Beverages and coffee not included

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna - S.Pellegrino 0.5 Euro 2,50 | S.Pellegrino 0.75 Euro 3,00 | Acqua Panna 0.5 Euro 2,50 | Acqua Panna 0.75 Euro 3,00  
Our mineral waters are S.Pellegrino and Acqua Panna - SPARKLING WATER: S.Pellegrino 0.5 Euro 2,50 | S.Pellegrino 0.75 Euro 3,00 | STILL WATER: Acqua Panna 0.5 Euro 2,50 | Acqua Panna 0.75 Euro 3,00

I nostri caffè sono Lavazza - Caffè espresso Euro 3,00 | Caffè decaffeinato Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Caffè filtro Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00  
Our coffees are by Lavazza - Espresso Euro 3,00 | Decaffeinated coffee Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Filter coffee Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, pastificio Felicetti, farine Petra® Molino Quaglia, cioccolato Valrhona.  
For Identità Golose Milano exclusive selection of Acqua Panna - S.Pellegrino waters, Lavazza coffee, pasta factory Felicetti, Petra® Molino Quaglia flours, Valrhona chocolate.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intolleranze, e sulla presenza di prodotti lavorati da materia prima fresca sottoposta a congelamento mediante abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.  
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances, or home manufactured products from fresh raw materials exposed to a rapid freezing process in order to guarantee high standards of quality and safety can be provided by the staff and you can consult the relevant documentation that will be provided upon request