

# MENÙ FUSION

---



TATAKI DI MANZO AL SESAMO NERO  
MARINATO AL MISO CON SALSA PONZU AL  
VIN SANTO

TORTELLI MUGELLANI AL BRODO DASHI  
NERO

GUANCIA DI MAIALE LACCATA AL MIRIN E  
CHIANTI CON PUREA DI MELE, ZENZERO E  
CIPOLLA CARAMELLATA

TIRAMISU' AL MATCHA



# MENÙ GIAPPONESE

---



# SUSHI TRADIZIONALE

## NIGIRI

(Sake, Chutoro, Akami, Saba, Ebi, Tako, Suzuki, Anago)

## MAKI

(Sake, Chutoro, Akami, Saba, Ebi, Tako, Suzuki, Anago, con  
aggiunta di cetriolo o avocado)

## TEMAKI

(Sake, Chuturo, Akami, Saba, Ebi, Ebi  
tempura, Tako, Suzuki, Anago)

## GUNKAN

(Ikura, Uni, Chutoro, Sake, Ebi)

## ONIGIRI

(Tsunamayo, Ebimayo, Sakemayo)



# PIATTI TRADIZIONALI

## OKONOMIYAKI

(Pancake giapponese a base di  
cavolo, dashi, pancetta, gambero, salsa barbecue, maionese e  
katsuobushi)

## DONBURI

(Ciotola di riso condito con pesce o carne marinata  
saltata)

## TAKOYAKI

(polpette di polpo in pastella)

## TSUKUNE

(polpette di pollo con zenzero e cipollotto)

## KOBOCHA NO NIMONO

(Zucca giapponese stufata)



# DOLCI

TIRAMISU' AL MATCHA

MITARASHI DANGO

(Spiedini di riso glutinoso con salsa mitarashi)



# MENÙ OMAKASE

---



# FORMULA OMAKASE

## お任せ

In Giapponese, Omakase significa letteralmente "Mi fido di te".

Scegliendo questo percorso, decidete di affidarvi completamente alla nostra esperienza, alla nostra ispirazione e alla nostra arte culinaria. Per voi non abbiamo preparato una carta: ogni portata è un viaggio guidato in cui vi accompagneremo per celebrare la freschezza assoluta delle materie prime che abbiamo selezionato accuratamente per voi, seguendo il ritmo delle stagioni.

Accomodatevi, rilassatevi e lasciatevi guidare da noi.



# FORMULA OMAKASE

## 8 PORTATE

–SAKIZUKE

–ZENSAI

–SASHIMI

–NIGIRI

(2 Tipologie)

–PIATTO CALDO

–SIGNATURE

–DESSERT

(1 pezzo per tipo)



# FORMULA OMAKASE

## 12 PORTATE

–SAKIZUKE

–ZENSAI

–SASHIMI

(2 Tipologie)

–NIGIRI

(4 Tipologie)

–PIATTO CALDO

–SIGNATURE

–PORTATA FINALE

–DESSERT

(1 pezzo per tipo)



# FORMULA OMAKASE

## 16 PORTATE

–PORTATA DI BENVENUTO

–SAKIZUKE

–ZENSAI

–SASHIMI

(3 Tipologie)

–NIGIRI

(6 Tipologie)

–PIATTO CALDO

–SIGNATURE

–PORTATA FINALE

–DESSERT

(1 pezzo per tipo)



# MENÙ

## TERRA/MARE

---



# LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

*Antipasti*

---

Tartare di manzo con spugna al  
finocchietto e crema allo zafferano

Cannoli croccanti con erbe di  
campo, fonduta di parmigiano e  
polvere di peperoni

Cheesecake con crumble di pane nero  
al rosmarino, cream cheese al lime,  
uovo di quaglia e tartufo nero



*Primi*

---

Risotto viola con guanciale  
croccante ed erborinato

Calamarata con ragù di cinghiale

Tortelli in farcia di coniglio con  
salsa di pomodoro confit e crema di  
burrata



## *Secondi*

---

Filetto di manzo con crema di  
topinambur, patate affumicate  
e zenzero candito

Lombetto di agnello con scarola  
saltata e salsa al prezzemolo

Anatra scottata con chutney di mele  
e nocciole caramellate



# LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

*Antipasti*

---

Tartare di ricciola agli agrumi,  
polvere di lampone e patata dolce  
marinata

Capasanta al nero di seppia con  
gambero in pasta kataifi e pomodoro  
secco

Carpaccio di salmone marinato alla  
rapa rossa e finocchietto con panna  
acida



*Primi*

---

Tagliolino al carbone con salsa  
all'arancia, passion fruit e  
gambero

Paccheri con seppia e bottarga

Risotto di scampi con quenelle di  
crudo agli agrumi



## *Secondi*

---

Branzino su crema leggera di patate  
all'aglio

Orata in crosta di papavero con  
maionese alla rapa rossa e radice  
di loto fritta

Tentacolo di polpo scottato con pak  
choi



## La nostra selezione di dolci

Tiramisù con crema al mascarpone,  
savoiaro bagnato al caffè e cacao

Panna cotta al carbone con miele di  
castagno e anice stellato

Pavlova con crema al Vin Santo e  
pera al vin brulè

