

Cucina Giapponese

Fusion ed Etnica

antipasti

Mini poke del pescatore hawaiano: riso, alghe, orata pescata, sesamo, sale rosso delle Hawaii

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

Ceviche peruviano di orata pescata al leche de tigre

Cirashi sushi Branzino, salmone & verdure

Sashimi al pesce del momento, insalata di daikon

Foglie di baccalà su guacamole di avocado & salsa vergine

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

Paté di sgombro “alla forchetta” e sgombro marinato alla giapponese con insalatina di alghe

Tzatziki greco con polpo grigliato

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

Gamberi selvatici su hummus di ceci alla mediterranea

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

primi

Involtini primavera vegetariani 1 crudo 1 fritto insalata croccante & verdure

🌿 *vegetariano*

Riso saltato al wok detto “alla cantonese”

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

Ramen soup in versione Italo-giapponese, al maiale

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

Maccheroni al ragù di chili con carne, guacamole di avocado e panna acida

🌿 *versione vegetariana su richiesta*

Maccheroni al ragù di carne salsa chimichurri

Polenta rossa valtellinese, salmone fresco e affumicato, salsa alla bacca di vaniglia bourbon

Cucina Giapponese Fusion ed Etnica

secondi

TERRA

- Sushi burger di manzo crudo
- Tataki di manzo grigliato, salsa ponzu fatta in casa
- Tonkatsu: maiale fritto al panko e tipica salsa tonkatsu fatta in casa
- Hamburger steak alla giapponese servito con salsa di mele fatta in casa
- Yakitori: Spiedini di pollo alla griglia con cipollotto e salsa tare fatta in casa
- Aiguillette di pollo grigliate, salsa satay agli arachidi
- Anatra alle spezie salsa arancia/zenzero
- Il nostro famoso hot curry africano di manzo & frutta esotica rinfrescante
- Polpette di maiale laccate con salsa BBQ fatta in casa, bacche di Sichuan. Insalata rinfrescante: germogli di soia/mango/papaya

MARE

- Tataki di salmone laccato, miele, zenzero, soia e sesamo nero
- Salmone teriyaki su baba ganoush alle melanzane
- Maguro katsu o tonno impanato, maionese giapponese agli agrumi e yuzu
- Brick di gamberi & pesce spada alla menta fresca, purea di carote al frutto della passione
- Foglie di baccalà su crema di fagioli munachedda, funghi shiitake e guanciaie croccante
- Milanese di tonno su gulasch di verdure rinfrescante
- Salmone & gamberi, salsa curry/cocco/vaniglia, verdure e frutta

dolci

Insalata di frutta
al tè verde matcha

Morbidone al cioccolato
artigianale 72%
alle bacche di Sichuan
su crema di fagioli azuki

Mousse al cioccolato fondente,
banana caramellata,
sale rosso delle Hawaii,
coulis di maracuja

Mousse al cioccolato bianco,
cioccolato croccante,
tartara di ananas con coulis
di frutto della passione
al profumo di vecchio rum

Financier alle mandorle,
mousse limone/zenzero,
coulis di frutti rossi
al miele di ciliegie
e petali di rose miste

Panna cotta al cocco,
milk-shake alla vaniglia
bourbon, brisure di cantucci
e frutta esotica

Tarte Tatin tiepida alle mele
Pink Lady caramello al
gomasio, panna Km0 e gelato

Tiramisù alle melanzane
al sapore di cannolo siciliano