Amai mono €

Montblanc 12
Classico dessert a base di crema di castagne, panna montata con vaniglia del Madagascar al rum Don Papa (1,7)

Terrine al cioccolato Valrhona 12
Terrine di cioccolato Equatoriale Noire Valrhona in due consistenze, panna montata alla vaniglia del Madagascar e cannella (3,7)

Azuki, mochi, cocco 11
Vellutata di cocco e azuki, fragole, shiratama, panna montata, kuromitsu, kinako (7)

Coperto	3
Acqua 75cl	2,5
Caffè da agricoltura biologica	2

CARTA VINI & SAKE

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti, talvolta non menzionati. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi allergia o intolleranza al momento dell'ordine. Ai sensi Reg. UE 2021/382 alcuni cibi sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura. Lista allergeni: 1) cereali 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 soia 7) Latte e prodotti a base di latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano e prodotti a base di sedano 10) Senape 11) Semi di sesamo 12)Anidride solforosa e solfiti 13) Lupini 14) Molluschi

MENU

Otsumami €

Onsen Tamago 6
Uovo bio cotto a bassa temperatura con salsa dolce giapponese (3,6)

Kimchi 6
Cavolo cinese fermentato, marinato con peperoncino e gamberi fermentati e aglio in stile coreano, mayonese giapponese (2,3,6,11)

Fegatini 6
Fegatini di pollo marinati con tamari e zenzero (6)

Oryouri

Hotate Hokkaido usuzukuri 21
Piatto fiammato di capasanta Hokkaido pescata, kakizu signature , lardo, caco fresco, insalata indivia (14)

Basashi 19
Sashimi di carne di cavallo, sale Maldon, olio carbone, salsa amajoyu al sesamo zenzero (6,11)

Onigiri del giorno (1pz) 12
Tradizionale polpetta di riso avvolta in alga nori croccante con ripieno del giorno (4)

Tonkatsu 19
Cotoletta giapponese di filetto o coppa di maiale Cazzamali marinato in koji , cotta a bassa temperatura, impanata nel panko del panificio Luraschi, 3 salse dello chef (10,4,1)

Dashimaki tamago 16
Omelette di uovo Bio, dashi di 3 pesci essiccati, fritta in olio di sesamo e sake dolce fermentato mirin (3,4,11)

Nasu Dengaku 18
*Melanzana fritta, marinata in dashi tamamiso, con miso fatto in casa**, Kuromitsu di Okinawa e verdure di stagione (1,6)*

Katsuo no tataki 22
Tonnetto giapponese affumicato al fieno, con maionese giapponese, allo zenzero e sesamo , tosazu dello chef (1,3,4)

Katsu Kare del giorno
Curry giapponese, stufato di guancia e fondo bruno , midollo di manzo speziato, porcini e funghi giapponesi servito con:

Cotoletta di maiale macelleria Cazzamali 28
Cotoletta di tartare di manzo macelleria Cazzamali 32

*** il nostro miso è un mix di miso di soia e miso della Chef fatto in casa utilizzando ceci e lenticchie biodinamiche dell'Azienda Agricola "Il Cerreto" e fermenta per almeno 6 mesi*

Nighiri di Mare €

Nighiri Amaebi (2pz) 8
Gamberetto giapponese fiammato, olio EVO, sale Maldon, affumicato (2)

Nighiri Ebi (2pz) 9
Gambero grande argentino affumicato, sale Maldon, aneto, salsa ponzu (2,6)

Nighiri Shimesaba (2pz) 8
Sgombro marinato, piatto storico della Chef Jun (4)

Nighiri Hamachi (2pz) 9
Ricciola giapponese fiammata, zest di lime (4)

Gunkan Ikura (2pz) 14
Uova di salmone ikura marinato 24 ore salsa di soia, sake e mirin, aromatizzato allo yuzu (4,6)

Nighiri Hotate Kimo (2pz) 18
Capasanta Hokkaido pescata fiammata con foie gras "Rougiè", grana stagionato (7,14)

Nighiri Uni (2pz) 20
Ricci di mare canadesi, Tamari Sekigahara ai funghi (7,14)

Nighiri di Terra

Nighiri Ahiru & Foie Gras (2pz) 16
Petto d'oca cotto a bassa temperatura, ricco di fondo agli agrumi e foie gras "Rougiè" (1,6,7)

Nighiri Cavallo (2pz) 8
Carne di cavallo, sale Maldon, amajoyu affumicato (6,11)