DEGUSTAZIONE TUNATECA ROJI

Amouse Bouche

Tacos
Tartare di Tonno frollato Balfego, guacamole, salsa nigiri, cipolla fritta.

Nachos
Tartare di Tonno frollato Balfego, maio al wasabi, caviale oscietra e basilico Greco.

Entrèe

Gunkan Partenopeo
Gunkan di Tonno frollato Akami con friarielli, provolone del monaco
e corallo al parmigiano 24 mesi.

Foglia di Shiso
Shiso in tempura, con tartara di Chu-toro frollato, capasanta, parlage al tartufo e negi.

Japan

Trilogia di Sashimi frollato
akami, chu-toro e o'toro.

Trilogia di Nigiri frollato
Akami con kombu bianco, chu-toro con sishimi togarashi , e o'Toro con yuzu kosho.

Temaki
Con tartara di chu-toro frollato, foglia di Shiso, wasabi fresco e anguilla kabayaki.

Antipasto

Tartara di Tonno Akami frollato, con olio evo, pomodoro confit,
capasanta, e gelato di alga codium.

Primo

Gyoza alla Genovese
Raviolo di Tonno akami e crema di cipolla.

Secondo

Filetto alla Rossini
Tonno solomillo scottato, foie gras, crema di pastinaca, gel di pere,
crema di porcini tartufati, consommè alle cinque spezie e riduzione di cipolla.

Dessert

Crostatina al limone e meringa

(Incluso Servizio e Acqua)

130 €