# 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 ventresca di Tonno frollato con friarielli, provolone del monaco e corallo al parmigiano 24 mesi.

#### Foglia di Shiso

Shiso in tempura, con tartara di Chu-toro frollato, capasanta, perlage al tartufo nero.

# 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

#### Spaghettone

Spaghettone di grano duro, pomodorini confit, erba cipollina e tartare di tonno balfegò.

## Secondo

**Filetto di tonno** con pastinaca, teriyaki e frutti di bosco.

#### Dessert

#### Mango Ciok

Mousse leggera al cioccolato fondente, croccante al cacao e frutta secca e coulis di mango (no lattosio)

(Incluso Servizio e Acqua)