

D E G U S T A Z I O N E T U N A T E C A R O J I

A m o u s e B o u c h e Aperitivo di Benvenuto

E n t r è e

Pan brioche al lime, akami di tonno e
tartufo nero di stagione

A n t i p a s t o

T a r t a r a T u n a t e c a

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

F o g l i a d i S h i s o

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

J a p a n

T r i l o g i a d i S a s h i m i f r o l l a t o

Akami, chu-toro e o'toro.

T r i l o g i a d i N i g i r i f r o l l a t o

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

T e m a k i

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

P r i m o

S p a g h e t t o n e

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

S e c o n d o

F i l e t t o d i t o n n o

Con pastinaca, teriyaki e frutti di bosco.

D e s s e r t

C o m e u n a C h e e s e - C a k e

Crema di formaggio fresco, frutti di bosco e biscotto friabile

(Incluso Servizio e Acqua)

1 3 0 €