

# 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**

**Tartara Tunateca**  
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**

**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.

## **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**

**Tagliolini al miso**  
Tagliolini all'uovo, tartare di tonno balfegò, miso e lime.

## **S e c o n d o**

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

## **D e s s e r t**

**Come una Cheese-Cake**  
Crema di formaggio fresco, frutti di bosco e biscotto friabile

(Incluso Servizio e Acqua)

1 3 0 €