

Menù

Vendemmia Montenapoleone

ZUPPA DI MISO

2PZ GHIOSA

Squisiti ravioli giapponesi ripieni di maialino e verza, accompagnati da un brodino di wakame, Nori e semi di sesamo

2PZ TAKOYAKI

Polpette di polpo con verdure e katzuobushi (lamelle di tonno pinna gialla essiccata) salsa mayo homemade

TARTARE DEGUSTA AMAEBY

Crudità di Gamberi e Branzino tagliati a coltello, salsa ponzu, spremuta di arancia, kisami wasabi, uovo di Tobiko, semi di sesamo, polpa di yuzu

DEGUSTAZIONE SASHIMI SALMONE

Salmone fresco taglio sashimi, accompagnato da una salsina di agrumi Ponzu e polpa di yuzu

2 NIGIRI DI RICCIOLA FRESCA OCEANICA

Spennellata di ponzu, polpa di yuzu, kisami wasabi, fiammata

1/2 MAKI SCAMPI E BOTTARGA

Scegliamo la pezzatura grande per questi scampi, vengono fiammati a fine composizione, polvere di bottarga di Muggine, gocce d'olio al tartufo, salsa Ponzu, fiore di zucca in tempura, cetriolo, yuzu

1/2 MAKI ZANMAI

Letteralmente ZANMAI in giapponese significa "tanti sapori", e Eby è "Gambero", in tempura all'interno, crudo del mediterraneo fiammato al top, Gamberetti bianchi "sakura Eby", filo d'olio creato dalle teste dei gamberi freschi dopo averli puliti, maio alla menta fresca, polpa di yuzu, glassa di soia e balsamico

1 CALICE DI VINO BIANCO SAUVIGNON LAVIARTE

Un Sauvignon elegante e luminoso, dai profumi raffinati e dalle delicate note floreali e minerali. Fresco, armonioso e vibrante, esprime tutta la vitalità della vendemmia e accompagna con naturale eleganza i sapori della cucina giapponese

1 MOCHI AL THE MATCHA

ACQUA



Vendemmia Montenapoleone *Menu*

MISO SOUP

2 PCS GYOZA

*Delicious Japanese dumplings filled with pork and savoy cabbage,
served with a light wakame, nori and sesame seed broth*

2 PCS TAKOYAKI

*Octopus balls with vegetables and katsuobushi
(dried yellowfin tuna flakes), served with homemade mayo*

AMAEBY TARTARE TASTING

*Hand-cut raw shrimp and sea bass, ponzu sauce, freshly squeezed orange juice,
kizami wasabi, tobiko roe, sesame seeds and yuzu pulp*

SALMON SASHIMI TASTING

Fresh sashimi-cut salmon, served with a citrus ponzu sauce and yuzu pulp

2 FRESH OCEANIC AMBERJACK NIGIRI

Brushed with ponzu, topped with yuzu pulp and kizami wasabi, then lightly torched

1/2 LANGOUSTINE & BOTTARGA MAKI

*Made with large langoustines, lightly torched after preparation, with grey mullet bottarga powder, drops
of truffle oil, ponzu sauce, tempura zucchini blossom, cucumber and yuzu*

1/2 ZANMAI MAKI

*"Zanmai" literally means "many flavours" in Japanese, while "Eby" means "shrimp". Tempura shrimp
inside, Mediterranean raw seafood lightly torched on top, white "Sakura Eby" shrimp, a drizzle of oil
made from fresh shrimp heads, fresh mint mayo, yuzu pulp, and a soy and balsamic glaze*

1 GLASS OF LAVIARTE SAUVIGNON WHITE WINE

*An elegant and bright Sauvignon with refined aromas and delicate floral and mineral notes.
Fresh, harmonious and vibrant, it expresses the vitality of the harvest and pairs naturally and
elegantly with the flavours of Japanese cuisine*

1 MATCHA TEA MOCHI

WATER

