



Entrée

Carpaccio di Butterfish

Butterfish fiammato con salsa miso
e crema di funghi shiitake

Aki No Tamago

Mix di shiitake, porcini, pioppini, champignon ed enoki saltati,
tuorlo d'uovo poche, pasta kataifi e tartufo

First Course

Gyoza Ebi

Ravioli di gamberi piastrati
con salsa leggermente piccante di ponzu, dashi e zenzero

Crema di patate tartufata

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo
Servita con tempura di verdure, shichimi, dadolata di peperoni ed erba cipollina

Sushi Selection

Shiitoto Maki - Maki con cetriolo e avocado all'interno, sopra ventresca di tonno Balfego
fiammata e salsa di funghi shiitake

Bourne Supremacy - Wagyu giapponese fiammato con foie gras e riduzione di
balsamico

Kobe Maki - Wagyu giapponese A5 scottato e crema di shiitake, avocado, daikon, teriyaki, cream
cheese ed erba cipollina

Second Courses

Tonkatsu Iberiko – costoletta di maialino iberico impanata con panko
servita con salsa katsu e insalata di patate giapponese

€ 70 PP 1 calice vino - acqua e coperto inclusi

