

MENU' CENA GIAPPONESE 23/01/2025

'Omakase dei sensi':

'Una sinfonia di sapori, un valzer culinario dove ti abbandoni nelle mani esperte dello chef.

Come in un'appassionata storia d'amore, ogni boccone è una sorpresa che fa battere il cuore.'

- *Nasu Dengaku*: melanzane ricoperte da una salsa dolce e saporita a base di shiro miso.
- *Misoshiru*: una zuppa tradizionale della cucina giapponese
- *Tonkatsu*: cotoletta di maiale impanata nel pane panko, pane bianco dalla grande croccantezza
- *Poteto Serada*: Insalata a base di patate, uova e maionese.
- *Suzuki Nigiri*: fetta di filetto di branzino sul riso sushi con perla nascosta di wasabi
- *Yakitori*: Bocconcini di pollo alla piastra glassati con salsa di soia

PORTATA PRINCIPALE

- *Ramen*: dopo una silente e paziente cottura, al brodo vengono immersi i tipici noodles all'uovo, l'uovo al tè verde, il capocollo grigliato e il bak choi. Alga nori e cipollotto incorniciano una calda e avvolgente opera.

DOLCE

- *Tiramisù al matcha*: Il grande classico della pasticceria italiana si tinge di verde.

Costo del menù €32 (da intendersi escluse le bevande)

Costo del menù €37 (da intendersi escluse le bevande)

Comprende:

Degustazione di **SAKE BIJITO JUNMAI** durante il pasto

Degustazione di tè verde giapponese Bancha con il dolce