

MENU SAN VALENTINO

DEGUSTAZIONE INNAMORATI

10 Portate in condivisione €228 a coppia (escluso bevande & dolci)

AMAMI

Carpaccio di gambero rosso*, sorbetto al mango, olio evo, menta, sale Maldon, pepe dello Sichuan

IKA SOMEN

Tagliatelle crude di calamaro*, olio evo, tuorlo d'uovo di quaglia, ikura, tobiko**, pepe dello Sichuan e scaglie di tartufo nero

BAO LOBSTER 2PZ

Panino orientale* dorato in tempura con astice* al vapore, maionese, rucola, emulsione di pomodorino

UMI

Capasante* marinate al sake, scottate con panko, prezzemolo, sale Maldon e pepe dello Sichuan, servite su una crema di lamponi, gocce di fior di latte e pasta kataifi croccante

BUDDHAKAN SALMONE

Filetto di salmone in crosta croccante con salsa guacamole-noccioline e teriaki

EDEN

Tartare di tonno, con rucola e stracciatella di burrata, emulsione di pomodorino pachino, avocado, sale maldon e pepe

XIA JIAOZI

Ravioli di gamberi alla griglia

SUSHI SPECIAL

8 gunkan e 2 special nigiri

SAMU ROLL

Tonno, branzino, capasanta*, avocado, pistacchio, cioccolato fondente, tobiko** e wasabi fresco

RAISU - KO

Gnocchi di riso orientali, saltati con vongole, calamaretti, pomodorino e lime leggermente piccanti sfumati al sakè serviti su crema di edamame, grattugiata di ricotta dura e bottarga

