

MENU DI CAPODANNO

DEGUSTAZIONE DI CAPODANNO

10 Portate in condivisione €168 a persona (bevande escluse)

CRISPY RICE AMAMI

Riso croccante con stracciatella di burrata, tartare di gamberi rossi, zest di lime, sfere di Yuzu e menta

BOWN

Midollo di manzo arrostito al rosmarino e aglio servito con tartare di tonno, olio evo, sale Maldon, sfere di yuzu e zest di lime

YUKI

Carpaccio di branzino con granella di pistacchio, tobiko, sale Maldon, olio evo, pepe dello Sichuan, miele tartufato e scaglie di tartufo nero

CARBONARA DI MARE

Tagliolini al nero di seppia, guanciale di Norcia, tuorlo d'uovo, gamberetti, saké e katsuobushi

AMA

Carpaccio di wagyu con capperi di Pantelleria, polvere di olive nere, crema di tartufo e scaglie di tartufo fresco

TAKO MAME

Tentacolo di polpo arrostito agli aromi orientali, servito su crema di edamame, zucchine e asparagi.

NDUJA BACHIN

Ravioli XiaoLongBao di gamberi e seppia al nero di seppia al vapore con salsa Nduja

BUDDHAKAN SALMONE

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

SUSHI & SASHIMI SPECIAL

6 nigiri, 9 fette sashimi, 4 gunkam

TIRAMISÙ WOW

Classico tiramisù, pan di spagna rollè intinto nel latte e caffè con cremoso montato al mascarpone servito nel vasetto al cioccolato al latte

A MEZZANOTTE Prosecco e pandoro per festeggiare insieme

Buon Anno!