



# *Menu*

# *1 maggio 2024*

**35€ A PERSONA**  
Acqua e coperto inclusi

VALIDO A PRANZO E CENA



## Starters

### **ALGHE WAKAME**

Alghe con sesamo tostato

### **SAKE BAO**

Bao al vapore con salmone flambé, teriaky, mayo spicy, verdure, granella di pistacchio.

### **DOMBURI**

Coppa di riso, salmone in tempura, alghe wakame, sesamo, erba cipollina, kataifi crispy, soia al wasaby, maio spicy miele lime-anacardi

### **TOSTADAS TUNA**

Cialda croccante di pasta gyoza con tartare di tonno, salsa ponzu, guacamole, pepe di sichuan e horseradish



## *Primo*

### **SOBA**

Soba di grano saraceno con salsa di soia, mirin e sakè, verdure, gambero, uova, anacardi, sesamo e lime

## *Secondo*

### **CEVICHE**

Tartare di salmone, tonno e gambero rosa, arancia, soia condita al latte di cocco, cipolla in agrodolce e ravanello

## *Dessert*

### **YUZU TARTE**

Tartelletta di pasta frolla, crema allo yuzu, vaniglia e cocco, mandorle tostate, pistacchi e mousse al cioccolato