



Degustazione Fusion di quattro piatti 55 euro o Scelta alla carta

CUCINA CREATIVA



•PESCE FUOR D'ACQUA- 18 EURO

Abbiamo scelto per il salmone una marinatura nordica chiamata 'Gravlax' a base di grue di cacao. La freschezza nel piatto verrà data da una mistanza di mele granny smith e funghi champignon.

•IL CARCIOFO BORGHESE- 15 EURO

Carciofo cotto a 72°C bassa temperatura poi grigliato in piastra giapponese impreziosito da una salsa Royale al foi grois. Salvia e menta Puleo saranno i tuoi compagni di viaggio.

•'AO 青'- BLU- 18 EURO

Coniglio brasato in olio cottura con miso d'orzo ,spuma di topinambur e formaggio blue di pecora Carmasciano.
Il cioccolato fondente 80% Uganda ti sorprenderà con le sue acidità.

PRIMI PIATTI

•GYOZA NO-LIMITS - 20 EURO

Ravioli al vapore con ripieno di 'assoluto' di funghi porcini, salsa francese Beurre blanc al burro di cacao Criollo, soia affumicata con legno Barbon.

SUSHI ROLLS



•VACANZE IRPINE -25 EURO

Uramaki roll con vitello Wagyu di Hokkaido, nocciole Murtarella, massa di Cacao origine Perù, mandarino, mayo al wasabi fresco. -8 pezzi

•RED SOUR- 25 EURO

Uramaki roll con gamberi rossi di Mazara, salsa sour alle noci e soia, cioccolato fondente 70% Madagascar, pepe sansho, basilico. -8 pezzi

•'EITR'- PROFUMO- 16 EURO

Uramaki roll con Batata Harra libanese speziata in coriandolo e curcuma, salsa harissa, yogurt greco, fave di cacao Tonka. -8 pezzi

DOLCI

•DOJIMA CAKE- 10 EURO

Ti proponiamo come dessert la cake roll tradizionale giapponese preparata con castagne di Serino e ripiena di panna vanigliata e cioccolato fondente 55% Itakuja.
Abbinamento perfetto? Gelato ai lamponi fatto in casa!

OMAKASE

'Mi affido allo chef'

Degustazione tradizionale giapponese - 55 euro

ZENSAI-STARTER

AGEDASHI TOFU

Tofu preparato artigianalmente, brodo Niboshi Dashi, erba cipollina

TEMPURA

AGEMONO

Ingredienti di stagione avvolti da pastella croccante giapponese, salsa Tentsuyu

SASHIMI

MADAI

Orata di mare frollata in stile Kobujime e servita in fette, Yuzu Miso 'butter'

TSUBU-PASTA

GYOZA

Ravioli chiusi a mano con maialino italiano e cotti in piastra yakiniku, salsa Gomadare

SUSHI- RISO EDOMAE 38*GRADI

2 NIGIRI - 1 GUNKAN - 1 HOSOMAKI

Salmone scozzese (10°C), Gambero rosso di Mazara (15°C) -
Tonno rosso (18°C) - Ostrica fritta Kaki furai (38°C)

DEZĀTO-DESSERT

MOCHI & WAGASHI

- Dessert di riso glutinoso con marmellata Anko di fagioli rossi Azuki artigianale.
- Konjac jelly al mango