

AMUSE BOUCHE

Ostrica e perle di tapioca (6-14)

ANTIPASTO

Gambero rosso scottato con zenzero ed erba cipollina (2-4-6-11-12)

Tartare di mazzancolle e avocado avvolto con carpaccio di tonno, polvere di shiso, alghe fritte e salsa jalapeño (2-4)

TEMPURA

Riccio di mare avvolto nello shiso, zucchine, crocchetta di maialino, salsa kimizu, ventresca di tonno e Caviale Royal (1-2-3-4-6-9-14)

PRIMO

Udon di grano in brodo con astice e la sua bisque (1-2-6-9-11)

SECONDO

Maialino marinato al miso-sesamo e scarola al burro (4-6-11)

NIGIRI

Wagyu A5 • Ricciola
Capasanta • Granchio reale
(2-4-6-10-14)

DESSERT

Tronchetto croccante al cioccolato fondente con cremoso al caramello, cuore ai frutti rossi, accompagnato da un caramello al lampone e crumble salato (7-8)