

OTSUMAMI

tapas in puro stile giapponese, da abbinare a piacere

À LA CARTE

hokkaido hotate

capasanta* scottata, succo di yuzu al miso, panko tostato con zeste di arancia

4

ebi tara ☆

gambero* grigliato e chips di radice di loto su letto di baccalà mantecato e mandorle tostate

5

matsunomi tataki ✘

tonno scottato in glassa di soia e sesamo, croccante di pinoli, salsa ponzu

*anche in versione portata principale,
servito con riso a parte : 15 euro*

5

ika-mame ☺ ☆

seppia* cotta a bassa temperatura su crema di edamame*, bottarga, chips di radice di loto

*anche in versione portata principale,
servito con riso a parte : 14 euro*

5

teri choi ✘ ☺ ☆

pollo cotto a bassa temperatura in salsa teriyaki accompagnato da pak choi stufati

*anche in versione portata principale,
servito con riso a parte : 11 euro*

3

orenji sake ☺

trancio di salmone cotto a bassa temperatura servito su crema di porri all'arancia, gratin di panko tostato

*anche in versione portata principale,
servito con riso a parte : 14 euro*

4

satsuma imo octopus ✘ ☺

polpo* alla piastra servito su crema di patata dolce al miso, katsuobushi

*anche in versione portata principale,
servito con riso a parte : 14 euro*

5

midori tofu ✘ ☺ ☺

cubo di tofu alla piastra servito su crema di mascarpone e cavolfiore, cipolla caramellata, pak choi

*anche in versione portata principale,
servito con riso a parte : 11 euro*

3

IZAKAYA SET

abbinamenti di piccole portate, da degustare o condividere, dal pranzo all'aperitivo

momo set

15

selezione di 5 tapas

- > orenji sake
- > ebi tara
- > matsunomi tataki
- > tuna onigiri (onigiri con tonno e maio)
- > edamame

kiku set

15

selezione di 6 tapas

- > teri choi
- > satsuma imo octopus
- > midori tofu
- > ebiten onigiri (onigiri con gambero in tempura)
- > nori chizu (lingotto di fontina in alga nori)
- > edamame

oomori set

28

selezione di 10 tapas

- > satsuma imo octopus
- > orenji sake
- > teri choi
- > matsunomi tataki
- > ika-mame
- > midori tofu
- > nori chizu (lingotto di fontina in alga nori)
- > ebiten onigiri (onigiri con gambero in tempura)
- > tuna onigiri (onigiri con tonno e maio)
- > edamame

PER UNA VERA ESPERIENZA IZAKAYA:

- > calice di sake daiginjo aromatico
- > calice di sake junmai secco

+4

+4