

WAGYU


carne bovina giapponese – grado A5


À LA CARTE


wagyu nigiri 2pz 7
nigiri di carne wagyu con composta di wasabi

kyushu nori tacos  2 pz 12
tacos di alga nori con ripieno di wagyu
alla piastra, riso, pak choi, cipollotto, pepe

zeppin gyoza 5 pz 12
ravioli piastrati con ripieno di carne di
wagyu e di fassona piemontese, zenzero,
erba cipollina e verdure

wagyu don  26
80g di fettine di carne wagyu passate su
piastra con funghi shiitake alla piastra e alga
nori su ciotola di riso

tataki royale  28
80g di carne wagyu leggermente scottata e
condita con salsa ponzu e germogli, servita
con verdure croccanti in vinaigrette di miso
e agrumi

wagyu miso soup  8
classica zuppa di miso con lardo di wagyu
aggiunto in cottura, servita con 20 g di fettine
di wagyu da intingere nel brodo

BURGER!!!

oishii burger 16
130g di hamburger di carne di wagyu e di
fassona piemontese, cipolla caramellata in
teriyaki, funghi shiitake saltati e delicata maio
al wasabi in panino del panificio Ficini,
servito con patate fritte fatte in casa con
polvere di alga nori

EXPERIENCE

percorso di degustazione 40
5 portate (minimo due persone):
> wagyu nigiri
> kyushu nori tacos
> zeppin gyoza
> tataki royale
> wagyu miso soup
+ ciotola di riso

IN ABBINAMENTO ALLA DEGUSTAZIONE:
> calice di sake junmai secco e minerale +4