

Menu di Pasqua

*Salmone Pecora*

Carpaccio di salmone, pecorino sardo stagionato, consommé di zenzero, polvere shiso ume, erba cipollina, olio extravergine d’oliva

*Carpaccio dei 5 continenti*

Tonno, branzino e salmone accompagnati da una salsa marinata a base di agrumi, lemongrass, zenzero, semi di finocchio, erba cipollina, basilico, maggiorana, olio di sesamo

*Carpaccio Angus*

Carpaccio di Angus accompagnato da salsa di soia lavorata con aceto di Champagne Canyuls, salsa cremosa di Wicky, sakè, sale, olio extravergine e pepe nero

*Maki Lumaca*

Maki con lumache, ventresca di tonno, avocado, salsa al prezzemolo, asparago bianco,

gelatina di soia e saké

*Kakuni di agnello con verdure di stagione*

Agnello cotto per 16 ore secondo la tecnica tradizionale giapponese del Ryoutei Kaneki

con verdure di stagione

*Colomba*

È possibile abbinare una bottiglia di vino o sake a scelta tra la selezione presente sul sito

web del ristorante. Il menù sarà disponibile per delivery e asporto al prezzo di 110 € a persona. È possibile prenotare tramite il sito web del ristorante o telefonare al numero 338

8790530.