

Sushi Tasting Menu

by Chef Roberto Okabe

Entrée del giorno

Usuzukuri Hamachi o Sake

Carpaccio di ricciola o di salmone con salsa yuzu, ponzu ed erba cipollina.

Tris "Nido"

Roll di sushi con avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi e tartare miste.

Millefoglie Truffle Tuna

Millefoglie di tonno con pomodorini confit, besciamella di formaggio e tartufo nero sott'olio.

Kakifry

Tempura di julienne di verdure miste con gamberi, carota, patata e zucchine in pastella servita con salsa teriyaki.

Sushi Taste:

Uramaki special dello chef (4 pezzi)

Nigiri special dello chef (2 pezzi)

Dessert

Tris brasiliano con manjar al cocco, mousse al maracujà e dolce al limone.

70€ a persona

coperto e bevande esclusi

Chef Roberto Okabe

