

KISEN

ASIAN CREATIVE CUISINE

Capodanno 2023

EBI SHINJO

Polpettina giapponese ebi shinjo con salsa mayo taiyo al wasabi

SALMONE MARINATO

Salmone selvaggio Sockeye marinato alla barbabietola, salsa yogurt agrumata, avocado, uova di salmone e mandorle tostate

RAVIOLO KING CRAB

Ravioli ripieni di king crab e gamberi, salsa di soia, arance e miele e caviale di finger lime / 2pz

UDON UNI

Pasta udon di riso con riccio di mare fresco e polvere di bottarga di tonno

GUNKAN DI WAGYU

Con daikon marinato e scaglie di tartufo

ASTICE ROLL 4PZ

Roll di astice, avocado, gambero croccante, pomodorini

CRUDITÈ

Gambero rosso Mazara, scampo Scozia, capasanta di San Giacomo, salmone Leroy, tonno Balfego, ricciola Australia

DRAGON BALL

Creazione dello chef Makisan

SALMON NO GOMA FUMI

Tatagy di salmone in crosta di sesamo, affumicato al bergamotto, servito con colatura di tofu al the verde

POLPO CBT

Polpo doppia cottura (cbt), fondente di sedano rapa, chips di patate viola e teriyaki

TARTARE FASSONA

Tartare di fassona piemontese, mayo allo zafferano, alghe, crumble di nocciole servito con pane guttiau

TEMPURA NERA

Tempura di gamberi e capesante al nero di seppia

DESSERT

Panettone piastrato accompagnato da crema mascarpone al the matcha

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Raviolo ripieno di riccio di mare, concassè di tonno crudo, corallo e caffè di prezzemolo

Tagliatelle di tofu, ragout di manzo, funghi shiitake e la sua salsa soya e zenzero

IL MENÙ COMPRENDE 2 CALICI DI BOLLICINE

80€ A PERSONA