



CUCINA LIBERA.
SENZA DEFINIZIONI
GEOGRAFICHE O
STILISTICHE.
LIBERA DI RICERCARE
GUSTO, EQUILIBRIO,
ELEGANZA.

A BOUNDLESS CUISINE.
FREE FROM FIXED COORDINATES OR STYLISTIC CANONS.
FREE TO PLAY WITH FLAVORS, BALANCE AND ELEGANCE.

TOKUBETSU RYORI

IL MENU DEI CLASSICI

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING MENU

euro

150



Scampi e semi ²⁻⁷

Langoustine and seeds

I semi di pomodoro, basilico e passion fruit sono i protagonisti in un gioco di consistenze dove gli scampi fanno da coprotagonista.



Anguilla, tataki di manzo e liquirizia ⁴⁻⁷

Eel, beef tataki and licorice

L'anguilla laccata all'orientale incontra il manzo in stile "tataki", arricchita dalla complessità della liquirizia e dai contrasti piccanti e acidi del rafano e del finger lime.



Manzo, erbe e bacche di sambuco ¹⁻⁶⁻⁷

Beef, herbs and elderberries

Lo stile inconfondibile della cottura alla griglia sumibiyaki del filetto di manzo accompagna l'aromaticità delle erbe saltate e delle bacche di sambuco.

Riso a mano con gelato alle ostriche ⁴⁻⁷⁻¹⁴

Risotto by the hand with oysters gelato

Ispirato ai ricordi d'infanzia dello chef e alla sua visione del temaki giapponese. Un piatto tutto da comporre, giocando con gli ingredienti.

Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

I veli croccanti di cioccolato incontrano la morbidezza della mousse alle nocciole e la freschezza del gelato affumicato.

Abbinamento / Beverage pairing

euro **60**

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

KAKUSHIN RYORI

IL MENU CREATIVO

8 PORTATE / 8 COURSES TASTING MENU

euro

175

Mandorle e mandorle ⁸⁻¹⁴

Sea almonds, almond cream and salted almonds

La sapidità della mandorla di mare, accompagnata dalla croccantezza della mandorla di terra e la morbidezza della sua crema.

(M) Gamberetti rosa, riso al cocco e aneto ²

Pink prawns, coconut rice and dill

I profumi esotici del riso giapponese al cocco accompagnano l'elegante texture del gambero rosa.

Ostriche e tapioca ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

Oysters and tapioca

Shabu shabu di ostriche, presentate con un dashi al rafano e le sue perle.

(M) Animelle, topinambur e sauce au vin blanc ⁷

Sweetbreads, Jerusalem artichoke and sauce au vin blanc

Un piatto con i sapori della cucina francese, dove la salsa al vino bianco avvolge l'animella alla brace.

(M) Spiedino di piccione ¹⁻⁴⁻⁶

Pigeon skewer

Una degustazione a sé, dove ogni singola parte viene preparata in maniera differente, per esaltare le sue caratteristiche e creare un percorso caratterizzato da intensità di gusto e consistenze differenti.

(M) Raviolo all'oro ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Saffron cheese raviolo with bayleaf oil

La nostra pasta all'uovo ripiena di ricotta di bufala e parmigiano, accompagnata da salsa allo zafferano e olio all'alloro.

(M) Spaghetti alla tsukemen con parmigiano e mazzancolla ¹⁻²⁻⁷⁻⁹

Tsukemen style spaghetti with parmesan cheese and tiger prawns

Un piatto della cucina nipponica rivisitato in chiave italiana, con uno spaghettone da intingere nel suo brodo al parmigiano.

Cocco, ananas nero e kuromitsu al caffè ⁸

Fermented coconut, black pineapple and coffee kuromitsu

I sapori tropicali dell'ananas nero e del cocco in differenti consistenze, accompagnati dalla versione dello chef del kuromitsu, il tipico scioppo allo zucchero nero giapponese.

Abbinamento / Beverage pairing

euro 100

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

SHOJIN RYORI

IL MENU DEL MONACO

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING PLANT BASED MENU

euro

135

- Ⓜ **Insalata rossa, crema di mandorle e rafano** ⁸
Beet salad, almond cream and horseradish
Rapa rossa, cotta al forno e cruda, crema di latte di mandorla al rafano e riduzione di lamponi.
 - Ⓜ **Zucca, topinambur e anacardi** ⁸
Pumpkin, Jerusalem artichoke and cashews
Zucca mantovana arrostita, topinambur frollato e crema di anacardi.
 - Ⓜ **Gnocchetti e ragù di funghi** ¹⁻⁶⁻⁹
Gnocchetti pasta and mushrooms ragù
La freschezza della pasta fatta in casa, accompagnata da un ricco mix di funghi e dalla cremosità della spuma di besciamella vegetale.
 - Ⓜ **Tempeh di fave e bao** ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰
Fava beans tempeh and bao
Il classico panino cinese al vapore, da farcire con la nostra versione del tempeh, glassato al balsamico, e le varie combinazioni dei suoi condimenti.
- Gelato di mandorla tostata, rabarbaro e lamponi** ⁸
Toasted almond gelato, rhubarb and raspberries
Gelato di mandorle tostate con fiori di sakura sotto sale, accompagnato da lamponi freschi e un infuso freddo di rabarbaro e shiso rosso.

Abbinamento / Beverage pairing

euro **60**

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

MENU ALLA CARTA

À LA CARTE MENU

Per tavoli fino a 5 persone / For tables up to 5 guests

	euro
2 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate (M)	90
2 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	
3 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate (M)	130
3 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	

BEVANDE

DRINKS

	euro
Acqua / Water	5
75 cl	
Bibite / Soft Drinks	5

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

- 1. Cereali Contenenti Glutine*
- 2. Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei*
- 3. Uova e Prodotti a Base di Uova*
- 4. Pesce e Prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi*
- 6. Soia Prodotti a Base di Soia*
- 7. Latte e Prodotti a Base di Latte*
- 8. Frutta a Guscio*
- 9. Sedano e Prodotti a Base di Sedano*
- 10. Senape e Prodotti a Base di Senape*
- 11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo*
- 12. Anidride Solforosa e Solfiti*
- 13. Lupini e Prodotti a base di Lupini*
- 14. Molluschi e Prodotti a base di Molluschi*

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con () sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.*

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Dear guests,

Our staff will provide you with any information about the nature and origin of all raw materials employed and about how all dishes are prepared.

We invite you to inform us about any intolerance to certain allergens before ordering.

For any further information regarding dietary restrictions it is possible to consult the documentation, asking for assistance to the personnel in service.

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

- 1. Cereals Containing Gluten*
- 2. Crustaceans and Products Thereof*
- 3. Eggs and Products Thereof*
- 4. Fish and Products Thereof*
- 5. Peanuts and Products Thereof*
- 6. Soy and Products Thereof*
- 7. Milk and Products Thereof*
- 8. Nuts*
- 9. Celery and Products Thereof*
- 10. Mustard and Products Thereof*
- 11. Sesame Seeds and Products Thereof*
- 12. Sulphur Dioxide and sulphites*
- 13. Lupin and Products Thereof*
- 14. Molluscs and Products Thereof*

Dishes marked with () in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to ec reg. 852/04. For safety and health reasons our dishes are prepared with fresh raw ingredients which are submitted to blast chilling before being processed in order to be perfectly preserved and meet health standards.*

All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by ec reg. 853/04.