



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**

- Ⓜ **Seppie, midollo e caviale** 4-7-9-14  
**Cuttlefish, bone marrow and caviar**  
Riccioli di seppia cotti nel brodo di midollo, sedano rapa arrostito e caviale nero
- Ⓜ **Anguilla, tataki di manzo e liquirizia** 4-7  
**Eel, beef tataki and licorice**  
Anguilla laccata all'orientale che incontra il manzo in stile "tataki", arricchita dalla complessità della liquirizia e i contrasti piccanti e acidi del rafano e del finger lime.
- Ⓜ **Spiedino di piccione** 1-4-6  
**Pigeon skewer**  
Una degustazione a sé, dove ogni singola parte viene preparata in maniera differente, per andare ad esaltare le sue caratteristiche e creare un percorso caratterizzato da intensità di gusto e consistenze sempre nuove.
- Ⓜ **Spaghetto 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 spaghettono Benedetto Cavalieri da intingere nel suo brodo al parmigiano.
- 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

### **Gambero rosso, cocco e fragole**

Red shrimp, coconut and strawberries

Un piatto delicato, dove la morbidezza del gambero rosso di Mazara del Vallo si unisce alla crema di latte di cocco, con l'aromaticità di fragola fermentata e basilico fresco

### **Chawanmushi aspro, seppie e cannolicchi** 3-4-6-7-14

Sour chawanmushi, cuttlefish and razor clams

Il popolare budino giapponese arricchito dal sapore delle seppie e dei cannolicchi, completato con una spuma di salsa francese al vino bianco.

(M)

### **Guancia di tonno, ponzu di seppia e agretti** 1-4-7-14

Tuna cheek, cuttlefish ponzu sauce and crees

Un piatto con sapori decisi caratterizzati dalla cottura alla griglia della guancia di tonno rosso, con salsa "ponzu" a base di garum di seppie

### **Ostrica affumicata, culatello e formaggio di capra** 4-7-14

Smoked oyster, culatello and goat cheese

Ostriche alla brace e culatello, accompagnate da dashi con latticello e formaggio di capra.

(M)

### **L'Agnello** 1-3-6-7-9-14

Lamb presented in different parts and consistencies

L'agnello presentato nelle sue diverse sfaccettature: la costoletta con maionese alle ostriche e bergamottokosho, il tacos di spalla e coscia brasata con aglio nero, sedano fresco e l'involtino con le frattaglie funghi enoki, cozze ed erbe aromatiche.

(M)

### **Raviolo all'oro** 1-3-4-7

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)

### **Takikomi gohan** 1-4-6-14

Japanese style steamed rice with black cod, ginger and beef tartar

Ispirato alla tradizione giapponese: riso al vapore, carbonaro nero d'Alaska, battuta di carne e zenzero, accompagnati da alga nori croccante, per degustare il piatto componendo dei temaki.

### **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 vengono accompagnati dalla versione dello chef del kuromitsu, il tipico sciroppo allo zucchero 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**

- Ⓜ **Carote, mango e frutto della passione**  
**Carrots, mango and passion fruit**  
Le diverse tipologie di carota accompagnano i sentori dolci ed aciduli del mango e del passion fruit, con una nota di piccantezza
- Ⓜ **Asparagi bianchi, piselli e pistacchio <sup>8</sup>**  
**White asparagus, peas and pistachio**  
Il gioco di consistenze e sapori contrapposti del pistacchio, asparagi e piselli croccanti arricchito con piacevoli note di caffè
- Ⓜ **Gyoza <sup>1-6-8-9</sup>**  
**Vegan gyoza**  
I tradizionali ravioli giapponesi in chiave vegetale, accompagnati dalle nostre salse.
- Ⓜ **Katsu sando di tempeh <sup>1-6-9</sup>**  
**Chickling pea tempeh katsu sando**  
La nostra versione vegana del classico sandwich giapponese, farcito con tempeh di cicerchia, sedano rapa, cavolo cappuccio e yuba.
- Gelato di mandorla tostata, rabarbaro e lamponi <sup>8</sup>**  
**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
<b>2 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate</b> (M)	<b>90</b>
2 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	
<b>3 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate</b> (M)	<b>130</b>
3 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	

# BEVANDE

## DRINKS

	euro
<b>Acqua / Water</b>	<b>5</b>
75 cl	
<b>Bibite / Soft Drinks</b>	<b>5</b>

*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 Contendenti 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.*