



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 FLAVOURS, BALANCE  
AND ELEGANCE.

# TOKUBETSU RYORI

## IL MENU DEI CLASSICI

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING MENU

euro

150

- Ⓜ **SCAMPI E SEMI** <sup>2-7</sup>  
LANGOUSTINES, TAPIOCA, PASSION FRUIT, BASIL AND TOMATO  
*La tapioca e 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** <sup>4-7</sup>  
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** <sup>1-4-6</sup>  
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.*
- Ⓜ **SOMEN FREDDI, OSTRICA, SIERO DI MOZZARELLA E CAVIALE** <sup>1-4-7-14</sup>  
COLD SOMEN, OYSTER, MOZZARELLA SERUM AND CAVIAR  
*Un omaggio dello chef ai tradizionali somen, ma con il profumo squisitamente italiano della mozzarella, abbinato alle note sapide dell'ostrica cotta alla brace e del caviale nero.*
- SFOGLIA AL CIOCCOLATO E GELATO AL LATTE AFFUMICATO** <sup>1-3-7-8</sup>  
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

### POMODORINI E COCCO

CHERRY TOMATOES AND COCONUT

*Un piatto delicato, dove il sapore dolciastro e acidulo del pomodorino si unisce alla crema di latte di cocco e alle note aromatiche di fiori di sambuco, pepe sansho e fragola*

(M)

### PAGRO, ZUCCHINA GIALLA E RAFANO <sup>4-7</sup>

SEABREAM, YELLOW ZUCCHINI AND HORSERADISH

*Crudo di pagro e zuccina gialla accompagnato dalla nostra salsa al rafano, panna e limone*

### CHAWANMUSHI ASPRO, SEPIE E CANNOLICCHI <sup>3-4-6-7-14</sup>

SOUR CHAWANMUSHI, CUTTLEFISH AND RAZOR CLAMS

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

(M)

### ANGUILLA, MELANZANE E FRIGGITELLI <sup>1-4</sup>

EEL, EGGPLANTS AND FRIGGITELLI PEPPERS

*Anguilla e melanzane alla brace accompagnate da un involtino di yuba, friggirelli e pomodori*

(M)

### TSUKUNE DI POLLO E FEGATO GRASSO <sup>1-3-6-14</sup>

TRADITIONAL CHICKEN AND FOIE GRAS TSUKUNE

*La tradizionale polpetta di pollo giapponese, presentata con un ripieno di fegato grasso ed accompagnata da polpo disidratato e bergamotto-kosho*

(M)

### SOMEN FREDDI, OSTRICA, SIERO DI MOZZARELLA E CAVIALE <sup>1-4-7-14</sup>

COLD SOMEN, OYSTER, MOZZARELLA SERUM AND CAVIAR

*Un omaggio dello chef ai tradizionali somen, ma con il profumo squisitamente italiano della mozzarella, abbinato alle note sapide dell'ostrica cotta alla brace e del caviale nero.*

(M)

### TAKIKOMI GOHAN <sup>1-4-6</sup>

JAPANESE STYLE STEAMED RICE WITH TUNA CHEEK, MYOGA AND EGGPLANTS

*Ispirato alla tradizione giapponese: riso cucinato con brodo dashi con guancia di tonno brasata, myoga e melanzane marinate.*

### COCCO, ANANAS NERO E KUROMITSU AL CAFFE' <sup>8</sup>

FERMENTED COCONUT, BLACK PINEAPPLE AND COFFEE KUROMITSU

*I sapori tropicali dell'anas 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**

- (M) GAZPACHO** 1-8-9  
TOMATO AND KOJI GAZPACHO  
*Una zuppa rinfrescante a base di pomodoro, gelato al koji e crema di mandorle e rafano, arricchita dalla croccantezza dei pezzi di mela, pesca e rabarbaro*
- (M) POMODORI GIALLI, PESCHE, FAGIOLINI E PISTACCHIO** 6-8  
YELLOW TOMATOES, STRING BEANS AND PISTACHIO  
*Un piatto estivo in cui pomodorini gialli e fagiolini vengono accompagnati dalla dolcezza della pesca noce e la cremosità del pistacchio*
- (M) GYOZA** 1-6-8-9  
VEGAN GYOZA  
*I tradizionali ravioli giapponesi in chiave vegetale accompagnati dalle nostre salse*
- (M) KATSU SANDO DI TEMPEH** 1-6-9-10  
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, RABBARO 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
<b>2 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate</b> 	<b>90</b>
2 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	
<b>3 portate a scelta (dessert esclusi) tra quelle contrassegnate</b> 	<b>130</b>
3 dishes (desserts excluded) chosen among the flagged ones	

# BEVANDE

## DRINKS

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