



I NOSTRI CRUDI

- Crudo del giorno 24 €

Poisson du jour selon disponibilité du marché, légèrement fumé au foin, sur un lit de salade assaisonné d'une vinaigrette à l'échalote et pomme verte

- Crudo di gamberi 22 €

Crevettes rouges, gambas et langoustines selon disponibilité du marché avec sauce yuzukosho (yuzu, piment, sel fermenté)

- Crudo misto 38 €

Mélange de crevettes et poisson du jour selon disponibilité du marché

CICHETI GIAPPONESI

- Otsukemono. 7 €

mélange de légumes de saison avec diverses marinades

- Agedashi Nasu 7 €

aubergines marinées au dashi de légumes

- Nikujaga ... 8 €

ragoût de poulet, pommes de terre et carottes

- Uovo marinato in salsa di soia con asparagi 8 €

Oeuf mariné à la sauce soja aux asperges

- Variazione di cichetti dello Chef 28 €

Mélange de cicheti dont 4 au menu et 5 ou 6 en surprise en portion dégustation

“UN PIATTO”

- Gyoza di gamberi 16 €

Dumplings frais faits maison remplis de crevettes grillées et servis avec sauce ponzu et mayonnaise au shiso

- Udon. 16 €

pâtes épaisses fraîches faites maison (pici japonais) avec katsuobushi (thon séché), algue nori, ciboule dans un bouillon mentsuyu. Le bouillon peut être froid ou chaud

- Cirashi di anguilla 22 €

Riz assaisonné de vinaigre de riz, mirin, sucre et sel, avec anguille grillée et glacé à la sauce soja concentrée

- Tataki di cavallo 22 €

deux coupes de viande de cheval fraîchement saisies, diaphragme et picanha avec sauce ponzu maison et wasabi

- Pesce del giorno a partir de 24 €

Filet ou joue de poisson selon la disponibilité du marché amiyaki grillé, servi avec légumes de saison et sauce soja concentrée et citron fermenté

- Piatto del giorno a partir de 20 €

viande ou poisson en fonction de la disponibilité du marché - demandez au personnel

DOLCI

- Theramisù. 8 €

tiramisu décomposé à la mousse de mascarpone, réduction de café, biscuits croquants et poudre de thé matcha aux fruits de saison

- Pannacotta allo shochu 7 €

pannacotta de shochu à la bergamote fermentée et à la réglisse

- Gelato del giorno 7 €

- Tenerina 9 €

gâteau au chocolat sans lactose servi chaud avec une sauce à base d'umeboshi

SERVIZIO E COPERTO 3 €

En cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez nous en informer avant de commander. La liste des allergènes se trouve sur la dernière page du menu.

En cas d'intolérance au gluten, possibilité de servir en version sans gluten

Pour la facture, nous vous prions de bien vouloir la demander avant la facture.