

Scelta di Due Brodi

Brodo di Pollo
Brodo di Pollo Piccante
Brodo di Bonito e Alga Kombu

HANA

Antipasto ^(G)

Polpo e Verdure Marinati al Dashi

Pancetta e Spalla di Maiale Grigio Toscano

Sovracoscia di Pollo dell’Alto Adige

Controfiletto di Manzo Wagyu Locale

Assortimentodi Verdure di Stagione ^(VG)

Condimenti ^(G)

Salsa di Sesamo ^(G) | Salsa Ponzu ^(G) | Olio al Peperoncino ^(VG)
Pasta di Peperoncino Verde ^(VG) | Aglio ^(VG) | Cipollotto ^(VG)
Coriandolo ^(VG) | Daikon Piccante ^(VG)

Gyoza Fatti in Casa ^(G)

Ripieni di Maiale, Pollo e Verdure

Hokkaido Ramen ^(VG, G)

Dessert ^(VG)

Scelta dello Chef

SAKURA

Antipasto ^(G)

Polpo e Verdure Marinati al Dashi

Plateau di Frutti di Mare Assortiti

Ostriche, Granchio Reale, Capesante, Gambero Rosso di Sicilia
Salmone con Uova di Salmone ^(G)

Controfiletto di Manzo Wagyu A4 di Furano

Controfiletto di Manzo Wagyu Locale

Spalla di Maiale Grigio Toscano

Assortimento di Verdure di Stagione ^(VG)

Condimenti ^(G)

Salsa di Sesamo ^(G) | Salsa Ponzu ^(G) | Olio al Peperoncino ^(VG)
Pasta di Peperoncino Verde ^(VG) | Aglio ^(VG) | Cipollotto ^(VG)
Coriandolo ^(VG) | Daikon Piccante ^(VG)

Gyoza Fatti in Casa ^(G)

Ripieni di Maiale, Pollo e Verdure

Hokkaido Ramen ^(VG, G)

Dessert ^(VG)

Scelta dello Chef

(D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (VG) Vegan

Tutti i prezzi sono in Euro e includono l’IVA.

Vi preghiamo di informarci in caso di allergie o esigenze alimentari particolari, oppure se desiderate ulteriori informazioni.

La nostra scelta di fornitori e prodotti locali – inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura – è guidata dal nostro impegno verso la sostenibilità.

KIWAMI

Antipasto ^(G)

Polpo e Verdure Marinati al Dashi

Plateau di frutti di mare assortiti

Ostriche, Granchio Reale, Capesante, Caviale Oscietra,
Scampi, Salmone con Uova di Salmone ^(G),
Tonno Rosso, Gamberi Rossi di Sicilia

Controfiletto di Manzo Wagyu A4 di Furano

Controfiletto di Manzo Wagyu A5 di Satsuma

Controfiletto di Manzo Wagyu Locale

Pancetta di Maiale Grigio Toscano

Assortimento di Verdure di Stagione ^(VG)

Condimenti ^(G)

Salsa di Sesamo ^(G) | Salsa Ponzu ^(G) | Olio al Peperoncino ^(VG)

Pasta di Peperoncino Verde ^(VG) | Aglio ^(VG) | Cipollotto ^(VG)

Coriandolo ^(VG) | Daikon Piccante ^(VG)

Gyoza Fatti in Casa ^(G)

Ripieni di Maiale, Pollo e Verdure

Hokkaido Ramen ^(VG, G)

Dessert ^(VG)

Scelta dello Chef

ADD ONS

Tonno Rosso Sashimi, 5 pezzi

Salmone Sashimi, 5 pezzi

Ostriche Gillardeau, al pezzo

Caviale Oscietra, 30g

Granchio Reale, 50g

Controfiletto di Manzo Wagyu A4 di Furano, 100g

Controfiletto di Manzo Wagyu A5 di Satsuma, 100g

Controfiletto di Manzo Wagyu Locale, 100g

Spalla di Maiale Grigio Toscano, 100g

Pancetta di Maiale Grigio Toscano, 100g

Sovracoscia di Pollo dell'Alto Adige, 100g

Hokkaido Ramen, 100g ^(VG, G)

Assortimento di Verdure di Stagione ^(VG)

Menu vegano disponibile su richiesta

^(D) Dairy

^(G) Gluten

^(N) Nuts

^(VG) Vegan

Tutti i prezzi sono in Euro e includono l'IVA.

Vi preghiamo di informarci in caso di allergie o esigenze alimentari particolari, oppure se desiderate ulteriori informazioni.

La nostra scelta di fornitori e prodotti locali – inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura – è guidata dal nostro impegno verso la sostenibilità.