

Dear customers,  
our dishes can 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. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof

All fish products dispensed raw or half raw are subjected  
to blast chilling to ensure their safety, as required  
by EC Reg. 853/04.

In our restaurant treated and carbonated drinking  
water is served, pursuant to par.

5 of art.13 Legislative Decree no. 181/03



# MENU DI SAN SILVESTRO 2022

AUGURI DI BUON ANNO

●

## AMUSE BOUCHE

BENVENUTO DEL GONG:

BACIO DI DAMA ORIENTALE, SFERA DI PATATA, MOSAICO DI PESCE, PANE E BURRO ALLE ALGHE  
*Abbinamento vino: Jack Legras, Champagne Blanc de Blancs Grand Cru (N.V.)*

## SCAMPI E CAVIALE 1-2-4-6-7

TARTARE DI SCAMPI CONDITA CON SALSA AL MISO BIANCO E YUZU,  
MOUSSE DI AVOCADO E SAKE, CAVIALE BAIKAL

Scampi tartare seasoned with white miso and yuzu sauce, mousse of avocado and sake, Baikal caviar

*Abbinamento vino: Bruna, Vermentino (2021)*

## BATTUTA DI TONNO 1-4-6-14

BATTUTA DI TONNO FUENTES CONDITA CON SOIA, KIZAMI WASABI  
E MAIONESE ALL'OSTRICA, CHIPS DI TAPIOCA ON THE SIDE

Fuentes tuna tartare seasoned with soy, kizami wasabi and oyster mayonnaise, tapioca chips on the side

*Abbinamento vino: Domaine Des Sarrins, Rosè (2020)*

## HAMACHI 1-4-6

RICCIOLA DEL PACIFICO AFFUMICATA CON LEGNO DI CILIEGIO SERVITA  
CON SALSA SUMISO, WASABI E MAIONESE AL MENTAICO

Yellowtail smoked with cherry wood and served with sumiso sauce, wasabi and mentaiko mayonnaise

*Abbinamento vino: Tegernseerhof Durnstein, Riesling Federspiel (2017)*

## DIM SUM COMPOSTA 1-2-4-6-11

MISTO DI RAVIOLI AL VAPORE FARCITI CON KING CRAB, BLACK COD, CALAMARI BAMBU  
E CURRY, SALMONE, MAIALINO LACCATO CON SALSA CHAR SIU

Mix of steamed dumplings with king crab, black cod, squid bamboo and curry, salmon, glazed pig in char siu sauce

*Abbinamento vino: Maréchal, Bourgogne Cuvée Antoine (2020)*

## RAVIOLI WAGYU 1-6-7

RAVIOLO RIPIENO DI CARNE WAGYU (A5) SERVITO CON SALSA AL FOIE GRAS  
Dumplings with Wagyu filling (A5) served with foie gras sauce

*Abbinamento vino: Fuji Takasago Yamahai Junmaiginjo (Sakè Freddo)*

## TAGLIOLINO IN BRODO 1-2-4-6-14

TAGLIOLINO IN BRODO PROFUMATO AL TÈ SENCHA, MOLLUSCHI E CROSTACEI

Tagliolino in broth aromatized with sencha tea, mollusc and shellfish

*Abbinamento vino: Koikawa, Beppin Junmai (Sakè Caldo)*

## ANGUILLA 1-4-6-11

YAKITORY DI ANGUILLA AFFUMICATA, BAMBU MARINATO IN ACETO DI RISO, CIPOLLOTTO,  
LACCATO CON SALSA KABAYAKI, SERVITO SU CRISPY RICE E ALGA NORI

Smoked eel yakitory, bamboo marinated in rice vinegar, spring onion, glazed with kabayaki sauce  
served on crispy rice and nori seaweed

*Abbinamento vino: Lago Bitarishvili, Chinuri Amber (2020)*

## GUANCIA DI MANZO 1-6

GUANCIA DI MANZO BRASATA E LACCATA CON SALSA HOISIN, LENTICCHIE PROFUMATE  
ALLA MENTA, BACCELLI DI SOIA, CAVOLO CINESE ARROSTO AL KIMCHI

Beef-cheek braised and glazed with hoisin sauce, lentils aromatized with mint, edamame,  
roasted Chinese cabbage and kimchi sauce

*Abbinamento vino: Giovanni Rosso, Barolo Cerretta (2015)*

## MEMORIE DI UNA GEISHA 8

SPUMA AL MANDARINO, KUMQUAT CANDITO, RISO SOFFIATO, MANDORLA E GELATO DI RISO  
Tangerine mousse, candied kumquat, puffed rice, almond and rice ice cream

*Abbinamento vino: Coffele, Le Sponde, Recioto di Soave (2019)*

*Le annate ed eventualmente il vino possono variare in riferimento alla disponibilità del mercato.*

●