
Tamashĩ Mediterranean Fusion MENU

Cena Luxury

2 portate a scelta
(bevande escluse)
coperto 3,50€ a persona

ANTIPASTI

Salmone Scozia affumicato home made, pan
brioche, ribes e burro di Normandia
1-3-4-7

Assoluto di calamaro del mediterraneo,
emulsionato con olio evo e aneto
4

PRIMI

Spaghetto di Gragnano al cacio e pepe,
gambero rosso di Porto Santo Spirito e zest di
limone
1-2-7

Pacchero al ragù bianco di Wagyu Japan Beef
distretto di Kagoshima A5 e pepe del Sichuan
1-7

RAMEN

RAMEN VEGGIE

Brodo vegetale, noodles, carote, edamame,
funghi Shiitake, uovo sodo, cipollotto, sesamo,
soia
3-6-9-11

RAMEN FISH

Brodo di Dashi, tapas di baccalà Japanese Cut
Rafols, porro, cocco, miso e katsuobushi
4-6-9

RAMEN MANZO

Brodo di manzo Wagyu Australia e maialino
iberico Cebo de Campo, sakè, habanero,
sedano, peperoni grigliati, fagioli neri stufati
alla cannella
7-9-12

SECONDI

Tutti i secondi verranno serviti con verdure croccanti di stagione

Trancio di salmone Scozia premium in crosta di pan brioche, caffè 100% arabica e granella di nocciole del Piemonte, topinambur e gel d'arancia
1-3-4-7-8

Bistecca con osso di Rombo chiodato CTB, vellutata di patate alla parigina
4-7

Tentacolo di polpo Spagna in tre cotture, fritto in crosta di pane panko e patate le ratte
1-3-7

Filetto di Baccalà Japanese Cut Rafols alla griglia crema di scorza nera e il suo croccante
4-7

URAMAKI

8 pezzi

Salmone affumicato homemade, Philadelphia alla teriyaki, mango
4-6-7-12

SASHIMI

marinati e affumicati homemade

Ricciola oceanica affumicata e marinata al cavolo cappuccio viola, zest di lime e caviale di Alici di Cetara

4
Pesce spada marinato allo zafferano e midollo di vitella
2-4

Anguilla affumicata quasi in carpione
4-6-12

SNACK

Tacos di mais, salmone affumicato e Philadelphia
con bacche rosse
4-7

Tacos di mais, polpa di ostrica al carbone vegetale
e maionese al lime
1-4-7

Tartelletta di mandorla, crema di topinambur,
tuorlo d'uovo pastorizzato, tartufo e funghi
Shiitake
1-3-7

INSALATE

Misticanza, patate soffiate, gamberi flambati,
avocado e edamame
1-2-6

Iceberg, tapas di baccalà fritto, frutti di bosco e
latte di cocco
1-4-7

SELEZIONI DI CAVIALI CALVISIUS

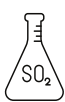
Caviale 10 gr servito con blinis, burro di Normandia e panna acida

1-2-3-4-7-12-14

TRADITION
Prestige

SIBERIAN
Classic

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine. Saremo lieti di assistervi.

1		Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati
2		Crostacei e prodotti derivati
3		Uova e prodotti derivati
4		Pesce e prodotti derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		Arachidi e prodotti derivati
6		Soia e prodotti derivati
7		Latte e prodotti derivati incluso lattosio
8		Frutta a guscio: mandorle (<i>amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> Wangenh K. Koch, noci del brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		Sedano e prodotti derivati
10		Senape e prodotti derivati
11		Semi di sesamo e prodotti derivati
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come S02
13		Lupini e prodotti derivati
14		Molluschi e prodotti derivati