

MENU DEGUSTAZIONE



サントリー・テイスティング

Sponsored by
THE HOUSE OF SUNTORY

SUNTORY

8-11

WEEK

OTTOBRE

SUNTORY
TASTING



FOOD TASTING

ANTIPASTO | 前菜

3 TIPI DI YAKITORI | やきとり

Spiedini giapponesi di pollo grigliati:

- Fegato di pollo condito con senape
- Cuore di pollo con sale maldon
- Sovracoscia di pollo con salsa teriyaki

MAIN | メイン

KAKUNIDON | 角煮丼

Ciotola di riso con pancia di maialino marinata con miele, soia e sakè accompagnata da cime di rapa in salsa CHITA

DOLCE | ドルチェ

TRIS DI CIOCCOLATO

- Cioccolato fondente allo yuzu
- Cioccolato bianco al wasabi
- Cioccolato fondente (75%)

DEGUSTAZIONE
DI 3 TIPI DI WHISKY
HIGHBALL COCKTAILS

- HIBIKI
- CHITA
- TOKI

ウイスキー



ハイボール

60 € (MENU DEGUSTAZIONE + WHISKY TASTING)

40 € (MENU DEGUSTAZIONE)

ULTIMO ORDINE

22.00

MENU ALLA CARTA

€ ANTIPASTI | 前菜


14 ※ **SASHIMI MISTO** | お刺身の4種盛り合わせ
4 tipi di pesce crudo
(salmone, tonno, ricciola, gambero rosso)
4 kinds of raw fish
(salmon, tuna, yellow tail, red shrimp)

14 **URAMAKI** | 炙りサーモンとイクラの裏巻き
Uramaki di salmone scottato e uova di salmone
Seared salmon with salmon roe Uramaki

14 ※ **EBI TEN** | 海老と季節野菜の米粉天ぷら
Tempura (farina di riso) di gamberi e verdure
Shrimp and mixed vegetable rice flour tempura

7 ※ **KARAAGE** | 鶏もも肉の唐揚げ
Pollo fritto (impanato con fecola di patate),
marinato con zenzero, salsa di soia e sake
Fried chicken with potato starch, chicken
marinated with ginger, soy sauce and sake



11  **TEMPURA** | 季節野菜の米粉の天ぷら
※ Tempura (di farina di riso) di verdure assortite
Mixed vegetables rice flour tempura

12  **AVOCADO SALADA** | アボカドと豆腐のサラダ
Insalata mista, tofu, pomodorini e
avocado con salsa sesamo
Mixed greens, tofu, cherry tomatoes and
avocado with sesame dressing


RISO • ZUPPE | ご飯 • 汁物


3,5
al pezzo
each

ONIGIRI | おにぎり
Triangolo di riso ripieno,
avvolto da alga nori
Japanese riceball

Gusti | Flavors
- salmone salmon
- katsuobushi dried tuna flakes
- umeboshi (prugne sotto sale) salt plums 
- tonno e maionese tuna and maio
- sesamo e wakame sesame and seaweed 


3  **GOHAN** | ご飯
Ciotola di riso | Bowl of rice

6  **MISOSHIRU NASU** | 茄子と生姜の味噌汁
Zuppa di miso con melanzane e zenzero
Miso soup with eggplant and ginger

6  **UMAMI JIRU** | 豆腐と野菜の旨味汁
Zuppa di dashi kombu con tofu e verdure
Dashi kombu soup with tofu and vegetables

€ MAIN DISH

15 **UDON** | 豚バラと野菜のうどん、温玉、柚子風味*
Udon in brodo con carne di maiale,
verdure e uovo al Yuzu
Udon noodles in dashi broth with pork,
vegetables and soft-boiled egg

14  **YASAI UDON** | 野菜のうどん 柚子風味*
Udon in brodo con verdure e yuzu
Udon in broth with vegetables and yuzu

22 **WAFU STEAK** | 牛肉の和風ステーキ
Tagliata di manzo flambé al sake
con salsa di soia e verdure
Sliced beef flambéed in sake
with soy sauce and vegetables

16 **TERIYAKI** | 鶏もも肉の照り焼き
Pollo in salsa teriyaki con verdure di stagione
Chicken in teriyaki sauce with seasonal vegetables

18 **KAISEN DON** | 季節の海鮮丼
Ciotola di riso con sashimi misto di stagione
Rice bowl topped with mixed seasonal sashimi

16 **SALMON YUAN** | 鮭の幽庵焼き
Salmone marinato in salsa yuan
e yuzu, grigliato con verdure
Yuan style marinated and grilled
salmon with yuzu and vegetables

18 **TAKO GRILL** | 柔らかタコのグリル
Polpo alla griglia e verdure di stagione saltate
Grilled octopus and stir-fried seasonal vegetables

DOLCI | ドルチェ

5 **TENOHA CHEESECAKE** | 柚子チーズケーキ
Torta cheesecake giapponese allo yuzu
Japanese cheesecake with yuzu

6 **MATCHA TIRAMISÙ** | 抹茶ティラミス

6 **HOJICHA PANNACOTTA** | ほうじ茶パannaコッタ
Pannacotta al tè hojicha | Hojicha tea pannacotta

6 **MATCHA SOFT CREAMS** | 抹茶ソフトクリーム
gelato al Te verde giapponese | Japanese green tea ice cream

※ RICETTE CON INGREDIENTI NATURALMENTE
SENZA GLUTINE, PUÒ CONTENERNE TRACCE
NATURALLY GLUTEN-FREE INGREDIENTS,
MAY CONTAIN TRACES OF IT