

MERCOLEDÌ 31 DICEMBRE 2025
MENU DELLA VIGILIA DI
CAPODANNO
大晦日メニュー

PRIMO TURNO ORE 19.30-
SECONDO TURNO DALLE ORE 21.00 ALLE 24.00

ACCOSTAMENTO AD OGNI PIATTO DI UN SAKE DI
QUALITÀ, FACENDO UN PERCORSO
DEGUSTAZIONE.

ALTRIMENTI UNA BOTTIGLIA DI VINO PRATTO,
CANTINA CÀ DEI FRATI, OGNI DUE PERSONE.

ADATTAMENTO DELLE BEVANDE IN CASO DI RICHIESTA
ANALCOLICA.

OFFERTA COMPRENSIVA DI COPERTO, ACQUA E CAFFÈ A
90 EURO A PERSONA

PRIMA PORTATA

TARTAR DI GAMBERO ROSSO MARINATO CON OLIO DI YUZU E
SALE MALDON, CON CREMA DI MISO
BIANCO E YUZU, SERVITA DENTRO CONI DI PASTA FILLO.

SECONDA PORTATA

TRE PORZIONI DI SASHIMI DI SALMONE E
RICCIOLA, DUE DI GAMBERO ROSSO E SCAMPI ED
UN'OSTRICA, ACCOMPAGNATE DA SALSA PONZU,
WASABI E ZENZERO MARINATO.

TERZA PORTATA

SOBA DI GRANO TENERO, BRODO A BASE DI SOIA
E KATSUOBUSHI, TOPPING DI GAMBERONI IN
TEMPURA E KAKIAGE.

DESSERT

MOUSSE AL MATCHA SOPRA UN CRUMBLE
FRAGRANTE.