

# **BOMAKI EXPERIENCE**

## **Un percorso tra i sapori più iconici di Bomaki**

*Una selezione di 9 portate pensata per raccontare al meglio la nostra cucina, tra ispirazione giapponese, creatività fusion e ingredienti dal gusto sorprendente*

### **BOLLICINE DI BENVENUTO**

#### **EDAMAME**

*Baccelli° di soia al vapore con sale Maldon*

(6)

#### **AVOSALMON TOSTADA**

*Tostada croccante con tartare di salmone°, avocado, formaggio cremoso, granella di pistacchio, rucola, grana e salsa teriyaki*

(1,3,4,7,8)

#### **TONNO TONNATO**

*Carpaccio di tonno° con salsa tonnata, yuzu miso, olio EVO, perlage di tartufo e fiocchi di katsuobushi*

(3,4,6,9,10,14)

#### **SASHIMI EXOTIC**

*Tris di sashimi di salmone°, tonno° e branzino° servito con salsa al mango*

(4)

#### **CARPACCIO DI BRANZINO**

*Branzino° scottato con salsa ponzu e olio EVO, accompagnato da guacamole, croccante di kataifi e peperoncino togarashi*

(1,4,6)

#### **GAMBERI AL LIME**

*Gamberi° in tempura con spicy cream, yuzusu, erba cipollina, semi di sesamo e lime*

(1,2,3,4,6,7,11,12)

#### **CAULIFLOWER GOLDEN BITES**

*Roselline di cavolfiore fritte servite con salsa yuzu miso e sale Maldon*

(6,11)

#### **URAMAKI ASTICE GRATINATO**

*Roll con riso e semi di sesamo, alga nori, gambero° impanato, avocado, tartare di astice gratinato e gamberi°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (4 pezzi)*

(1,2,3,4,6,11,12)

28€ per persona - coperto incluso  
minimo 2 persone

**DISPONIBILE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ**