

BOMAKI EXPERIENCE

Spring edition

Otto portate ispirate alla primavera, tra sapori freschi, richiami giapponesi e abbinamenti pensati per sorprendere

EDAMAME

Baccelli° di soia al vapore con sale Maldon

(6)

TUNA SASHIMI

Sashimi di tonno° con wasabi° fresco e salsa ponzu

(1,4,6)

TATAKI DI SALMONE

Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix

(4,6,14)

BOMAKI CEVICHE

Dadolata di branzino°, avocado e mango, gamberi°, cipolla rossa, salsa ceviche e coriandolo

(2,4)

NASU MISO

Melanzane fritte con salsa yuzu miso, dry miso e peperoncino
Togarashi

(1,6,11)

MINI CHIRASHI

Ciotolina di riso con carpaccio di salmone°, branzino°, gambero rosso° e wasabi° fresco

(1,2,4,6,12,14)

SPECIAL NIGIRI

Nigiri di salmone°, astice° gratinato e salsa teriyaki
Nigiri di tonno° con tartare di tonno°, spicy cream e carpaccio di
tartufo

(1,2,3,4,6,7,9,12)

URAMAKI SALMONE TERIYAKI

Gamberi° impanati e salmone°, con salsa teriyaki e spicy cream (4 pz)

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

30€ per persona - coperto incluso
minimo due persone

DISPONIBILE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ