

BOMAKI EXPERIENCE

Summer Edition

Fresco, leggero, sorprendente.
Il nostro percorso degustazione dedicato ai sapori dell'estate.

EDAMAME

Bacelli° di soia al vapore con sale Maldon
(6)

CARPACCIO DI BRANZINO

Carpaccio di branzino° con salsa alla pesca, dry miso e
peperoncino togarashi
(4,6,11)

TATAKI DI TONNO

Tataki di tonno°, salsa alla mela verde, cipolla di Tropea e olio EVO
(4)

TATAKI DI SALMONE JALAPEÑO

Carpaccio di salmone° con jalapeño, salsa ponzu e olio EVO
(1,4,6)

NIGIRI SPECIAL

Nigiri di salmone° scottato alla fiamma, croccantini di tempura,
salsa teriyaki
Nigiri di capasanta° con perlage di tartufo
(1,2,3,4,6,7,11,14)

EBI STICKS

Gamberi° croccanti in panko serviti con maionese e
salsa miso al sesamo
(1,2,3,6,11)

TEMAKI SALMON CRISPY

Temaki con salmone°, formaggio spalmabile, avocado,
mandorle croccanti e salsa teriyaki
(1,4,6,7,8)

URAMAKI SALMONE MANGO

4 pz- riso, alga, salmone°, avocado, gazpacho al mango,
semi di sesamo
(4,11)

30€ per persona - coperto incluso
minimo due persone

DISPONIBILE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ