

BOMAKI EXPERIENCE

Autumn Edition

AVVOLGENTE, AROMATICO E INTENSO.
IL NOSTRO PERCORSO DEGUSTAZIONE DEDICATO AI
SAPORI DELL'AUTUNNO

EDAMAME

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

CRISPY SHRIMP

Chips di gamberi° con peperoncino togarashi e sale Maldon
accompagnate da maionese giapponese e lime
(1,2,3,10,11,12)

TARTARE DI TONNO E MANGO

Tartare di tonno° e tartare di mango, condite con salsa ponzu,
accompagnate da wasabi fresco°
(1,4,6)

SALMON TRUFFLE

Sashimi di salmone° scottato su un letto di salsa yuzu miso
condito con spicy cream, salsa teriyaki, carpaccio
di tartufo e granella di pistacchio
(1,3,4,5,6,7,8,9,12)

TONNO IN CROSTA

Tonno° in crosta di panko accompagnato da salsa tonkatsu,
maionese all'aneto e lime
(1,2,3,4,6,7,9,11,14)

TACO SPICY SALMON

Mini taco con dadolata di salmone°, crema di avocado, pomodorino
ciliegino condito con olio evo, erba cipollina, semi di sesamo,
salsa sriracha e sale Maldon
(1,4,11)

NIGIRI DUO

Nigiri di branzino° con jalapeño e nigiri di capasanta°
con spicy cream
(3,4,6,14)

URAMAKI DRAGON CLASSIC

4 pz - Uramaki con gambero° impanato all'interno ricoperto
da carpaccio di avocado e salsa teriyaki
(1,2,6,11)

32€ per persona - coperto incluso

minimo due persone

DISPONIBILE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ