

Japan Wagyu

Proposte Tradizionali

WAGYU A5 CONTROFILETTO 100G + VERDURE DI STAGIONE 39,00 €
ACCOMPAGNATO DA RADICE DI WASABI FRESCO GRATTUGIATO AL MOMENTO CON OROSHIGANE.

WAGYU A5 CHIRASHI DON 29,00 €
CIOTOLA DI RISO BIANCO CON 50G DI WAGYU A5 CONTROFILETTO, SESAMO TOSTATO, ALGA NORI, TAMAGO*.

WAGYU A5 RAMEN 29,00 €
BRODO SHOYU, RAMEN NOODLES, UOVO MARINATO, GERMOGLI DI SOIA E BAMBÙ, ALGA NORI, 50G WAGYU A5 CONTROFILETTO.

YAKI WAGYU A5 GYOZA 4 PZ 16,00 €
RAVIOLI* ALLA GRIGLIA CON RIPIENO DI WAGYU E VERDURE.

PER TUTTI I PIATTI DI WAGYU GIAPPONESE È POSSIBILE RICHIEDERE RADICE DI WASABI FRESCO GRATTUGIATO AL MOMENTO CON OROSHIGANE 5 €

ABBINAMENTO CONSIGLIATO SAKÈ SNOW AGE JUNMAI DAIGINJO

3 YEARS

TOKKURI 35€

BICCHIERINO OCHOKO 7€

8 YEARS

TOKKURI 50€

BICCHIERINO OCHOKO 10€

Proposte Fusion

WAGYU A5 PINSA 29,00 €
PINSAs* ROMANA STRIA, WAGYU A5 CONTROFILETTO FUORI FORNO, RUCOLA E GRANA.

WAGYU A5 BURGER 25,00 €
PANE ALLE PATATE*, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA CARAMELLATA, 150G DI MEDAGLIONE* WAGYU A5+ BOVINO NAZIONALE. SERVITO A PARTE PATATINE* FRITTE, MAIONESE E YUZU* IN SCAGLIE.