



Menù Kaiseki Autunnale
Autumn Kaiseki Menu

* Vi ricordiamo che il nostro menu Kaiseki varia in base alla stagionalità ed all'approvvigionamento delle materie prime.

** We remind you that our Kaiseki menu varies based on seasonality and the supply of raw materials.*

1. Sakizuke

Piccolo antipasto che deve divertire il palato e renderlo curioso di entrare nel mondo della tradizione Kaiseki. (懷石 Kaiseki, ovvero "pietra nella piega del saio", da un' antica tradizione dei monaci buddisti che trattenevano i morsi della fame inserendo delle pietre calde nelle pieghe interne del loro saio).

“Tamago dofu”

Lingotto di Tofu artigianale cotto a vapore a base di Uova e Dashi. Un piccolo orto autunnale rappresentato da ortaggi in crosta di farina di riso quali Melanzane, funghi Pioppini e Friggitelli doneranno croccantezza al piatto.

Aggiungono colore e dolcezza i chicchi di Melagrana mentre la scorza di arancia sarà la nota olfattiva che vi catturerà in prima battuta. Infine il calore della salsa Ankake ottenuta da Salsa di soia, Dashi e Mirin avvolgerà ogni elemento presente.

Small appetizer that should entertain the palate and make it curious to enter the world of Kaiseki tradition. (懷石 Kaiseki, meaning 'stone in the fold of the robe', from an ancient tradition of Buddhist monks who held back hunger pangs by inserting hot stones into the inner folds of their robe).

“Tamago dofu”

Artisanal Tofu ingot steamed with Eggs and Dashi. A small autumn vegetable garden represented by rice flour crusted vegetables such as Eggplant, Pioppini mushrooms and Friggitelli will give crispness to the dish.

Adding color are Pomegranate kernels while orange zest will be the olfactory note that will captivate you first. Finally, the warmth of the Ankake sauce made from Soy Sauce, Dashi and Mirin will gently envelop every element present.

2. Owan

Filetto di Ricciola cotto a vapore, servito con il suo brodo ottenuto mediante lenta cottura dello scheletro e delle guance del pesce protagonista, a creare una sontuosa zuppa. Completano il piatto lamine di Shitake, Castagne e la rappresentazione di una foglia d'acero ottenuta mediante un taglio meticoloso della carota. Alla Scorza di Lime quasi invisibile è affidata la nota aromatica.

Steamed fillet of Amberjack, served with its broth obtained by slow cooking the skeleton and cheeks of the star fish to create a sumptuous soup. Shitake foils, Chestnuts and the representation of a maple leaf obtained by meticulous cutting of the carrot complete the dish. The almost invisible Lime Peel is entrusted with the aromatic note.

3. Otsukuri

Sashimi elaborato dove si manifesta la cura nella ricerca di materie prime di altissima qualità e il mio rapporto appassionato con i coltelli (sono realmente una parte di me stesso) che traspare dalla padronanza tecnica del taglio di ogni componente, dal pesce protagonista alle verdure finissime (ken) in abbinamento. Tale padronanza diventa ingrediente essenziale del piatto.

Tataki di Palamita, Ricciola e Gambero rosso, in compagnia di ortaggi di stagione Carote e Daikon, il tutto servito su una foglia di Shiso che dona profumo al piatto e Wasabi fresco.

In abbinamento troviamo due Salse: “Tsukuri-jouyu” composta da Salsa di soia, Mirin sfumato e Alghe konbu, in macerazione per almeno 7 giorni a temperatura controllata, dal sapore morbido.

“Ponzu” composta da Salsa di Soia, Aceto di Riso, succo di Yuzu, Katsuobushi e Alghe konbu il tutto in macerazione per almeno 15 giorni a temperatura controllata dedicata al Tataki di Palamita ed ai Cipollotti freschi.

Elaborate sashimi where the care in the search for the highest quality raw materials and my passionate relationship with knives (they are really a part of myself) is manifested in the technical mastery of cutting each component, from the star fish to the very fine vegetables (ken) in combination.

Such mastery becomes an essential ingredient of the dish.

Tataki of Palamita, Amberjack and Red Shrimp, in the company of seasonal vegetables Carrots and Daikon, all served on a Shiso leaf that gives fragrance to the dish and fresh Wasabi.

In combination we find two Sauces: "Tsukuri-jouyu" composed of Soy Sauce, Shaded Mirin and Konbu Seaweed, steeping for at least 7 days at a controlled temperature, with a smooth flavor

"Ponzu" composed of Soy Sauce, Rice Vinegar, Yuzu juice, Katsuobushi and konbu Seaweed all macerating for at least 15 days at controlled temperature dedicated to Palamita Tataki.

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso, rappresentata da ogni elemento presente e fotografata attraverso la farina di Mais disposta a ricreare le foglie d’Acerò, le quali dipingono di innumerevoli, sfumature calde, le montagne di Gunma (mia città natale) meta del tradizionale “Momiji-gari” (l’osservare le foglie d’Acerò tingersi di rosso attraverso molteplici tonalità cromatiche).

“Nanbanzuke” Carpione di Pesce Bianco, marinatura delicata e petali di Katsuobushi

Scrigno di Cachi Namasu e cuore di Sedano rapa marinato in Salsa di soia e Aceto di Riso e sfere della stessa polpa del frutto protagonista

Filetto di Nasello lessato unitamente a minuti fiocchi di Daikon “Mizore-ni” i quali donano struttura e l’illusione di un soffice “nevischio” allo sguardo più accurato. In abbinamento Fichi freschi che donano equilibrio al piatto

Fritto di Patata “Taro” dalla caratteristica consistenza cremosa e salsa “Dengaku miso”

Composition where my vision of the current season, represented by each element present and photographed through the Cornmeal arranged to recreate the Maple leaves, which paint with countless, warm hues, the mountains of Gunma (my hometown) destination of the traditional "Momiji-gari" (the observing of the Maple leaves tinged with red through multiple color tones) is revealed

"Nanbanzuke" Carpione of White Fish, delicate marination and petals of Katsuobushi

Persimmon casket, heart of celeriac "Namasu" marinated in soy sauce and rice vinegar and spheres of the same pulp as the star fruit

Fillet of Hake boiled together with minute flakes of Daikon "Mizore-ni" which give structure and the illusion of a soft "sleet" to the most accurate look. Paired with Fresh Figs that give balance to the dish.

Fried Potato "Taro" with characteristic creamy texture and "Dengaku miso" sauce.



5. Agemono

Filetto di Dentice in crosta croccante di Panko (pangrattato giapponese) adagiato su una salsa di Sesamo bianco tostato accuratamente preparata

Fillet of Dentex in a crispy crust of Panko (Japanese breadcrumbs) laid on a carefully prepared toasted white Sesame sauce

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in "Hagama" (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di soia.

I filetti di Sgombro alla Brace, i Funghi Porcini ed il profumo dell'erba cipollina soavemente adagiata, verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo "Otsukemono": Cavolo Rapa marinato in Salsa di soia e Aceto di Riso e "Akadashi": Zuppa di Miso Rosso pregiato, invecchiato in legno per 24 mesi, caratterizzato da una salinità intensa.

Questo piatto termina il menù in quanto ha proprietà digestive.

Rice steamed in "Hagama" (ancient traditional Japanese copper pot) scented with Mirin and Soy Sauce.

The fillets of Grilled Mackerel, Porcini Mushrooms and the scent of the suave chives will be blended with the Rice before your eyes.

Next we find "Otsukemono": Turnip Cabbage marinated in Soy Sauce and Rice Vinegar and "Akadashi":

Fine Red Miso Soup, aged in wood for 24 months, characterized by intense saltiness.

This dish ends the menu as it has digestive properties.

7. Mizugashi

Sorbetto di Sudachi (agrume giapponese) e Nocciole tostate

Sudachi sorbet (rare Japanese citrus fruit) and Roasted Hazelnuts

€ 130,00

Prezzo a persona, bevande escluse

The price per persone, excluded beverages