

1. Sakizuke

Piccolo antipasto che deve divertire il palato e renderlo curioso di entrare nel mondo della tradizione Kaiseki. (懐石 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, servito con Mazzancolle a vapore e sottili filetti di seppia alla griglia, laccate al tuorlo d’Uovo salato. Abbinati a sottilissime lamine di Puntarella. La scorza di clementino 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 sopra per sigillare il umami.

2. Owan

Filetto di Ricciola cotto a vapore servito con il suo brodo a creare una sontuosa zuppa; Il brodo della quale, ottenuto mediante lenta cottura dello scheletro e delle guance del pesce protagonista viene preparato separatamente. Completano il piatto Romanesco e Carote a forma di prugno (Ume-ninjin), cotto a vapore. Alla Scorza del Yuzu è affidata la nota aromatica “Suikuchi”.

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.

Palamita, Ricciola e Capasanta in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Carote, e Radicchio, 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.

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso: l'Inverno.

Visione rappresentata da ogni elemento presente e fotografata attraverso il bianco della neve del paesaggio invernale (fecola di Patata)

Shogani: Filetto di sgombro stufati dolcemente in Dashi, Salsa di Soia, Mirin e Zenzero fresco.

Chikuzen-ni: Bocconcini di Pollo Nostrano, Cavolfiore viola, Funghi Shitake, Topinambur, Carote e Konjac lessato.

Wagyu “Shinshu Premiun” marinato in salsa Amiyaki (Vino Bianco, Sake, Salsa di Soia e Mirin) e scottato alla griglia.

Kani Shinjo: I surimi di Granchio fatto in casa il tutto cotto a vapore, avvolti da Salsa Amazu Ankake (Salsa di Soia, Aceto di riso, Mirin e Dashi).



5. Agemono

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

6. Oshokuji

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

I filetti di Triglia alla Brace, cima di rapa e Zenzero fresco verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo “Otsukemono”: Daikon 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.

7. Mizugashi

Gelato di tè Genmaicha al riso integrale, presentato con polvere di Genmaicha e Noce caramellata. Nocciole e Sesamo Bianco tostate completano il piatto.