

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).

“Agedashi Tofu” Lingotto di Tofu, servito con Mazzancolle a vapore. Abbinati Cetriolo fresco, tutto avvolto dalla nostra Salsa Tosazu (composta da Salsa di Soia, Aceto di Riso e Dashi) che rappresenta la nota acida del piatto.

2. Owan

Filetto di Cernia 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 Seppia cruda e Peperone giallo-rosso scottati. Zeste di Lime a profumare la pietanza (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.

Leccia, Rombo e Gambero Viola in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Zucchini e Carota, 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.

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso: fine primavera. Attraverso questi elementi vorrei che i vostri sensi fossero metaforicamente attornati dall'atmosfera primaverile della meravigliosa “*Hanami*”: Ciliegi in fiore dipingono il paesaggio con una tavolozza di colore rosa (Polvere di sale ciliegia, e Polvere di piselli).

Capesante con una cima di Broccolo accompagnate da una soave crema delle stesse ottenuta con l'aggiunta di Dashi

Fritto di Pesce spada in crosta croccante di Panko (pangrattato giapponese) , in abbinamento sale ciliegia.

Filetti di Anguilla scottati alla brace, finitura al vapore e gratinatura in salamandra ove vengono dolcemente laccati con una riduzione ottenuta mediante lenta cottura dello scheletro unito a Salsa di Soia e Mirin, con Melanzane

Gambero Rosa adagiata su letto di Sedano accompagnati da una geleé di Tosazu (composta da Salsa di soia, Aceto di Riso e Dashi).



5. Agemono

Fritto di Ombrina infarinato con Kome-ko (farina di Riso) 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 Bianca. Il Polpo lessato, Okra e Shiso rosso verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo “Nori no tsukudani”: Alga nori cotta con Dashi, Salsa di Soia e Mirin, “Tsukemono”: Barattiere marinato in Salsa di Soia e Aceto di Riso, “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 al Sen-cha, (Tè verde), presentato con Fragola. Il sesamo Bianco tostato completa il piatto.