

### 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).

“Agedashi Tofu” Lingotto di Tofu fritto, servito con Mazzancolle lessate. Abbinati Cetriolo e Ravanello tagliato finemente, 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 rossi e gialli crudi pelati. 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.

Ombrina, Rombo e Gambero Viola in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Radicchio 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

---

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

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 Zucca delicata cotta al vapore.

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

Misodengaku: Melanzane precedentemente scavata, che subisce una doppia cottura, un' immediata e leggera frittura per pochi istanti a circa 160°, questa tecnica denominata Irodashi (letteralmente tirare fuori il colore) permette di esaltarne il colore, successivamente prima dell' impiattamento verrà adagiata in salamandra dove avverrà la sua gratinatura. Il suo interno sarà composto di piccole sfere dello stesso ortaggio sottoposte a leggera frittura, servito con capasanta, avvolte da salsa di Miso.



### 5. Agemono

---

Tempura di Calamaretti. In abbinamento salsa Tendashi fumante (Salsa di soia, Dashi e Mirin) in cui intingere la tempura croccante. Presentato con Pomodoro datterino marinato in Salsa di Soia e Aceto di Riso

### 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 “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.