HAZAMA

Menù Kaiseki Autunnale

2025

1. Sakizuke

Piccolo antipasto "amuse-gueule" 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).

Un piccolo orto di autunnale rappresentato da ortaggi quale Melanzana e Zucca leggera fritte, Cavolo nero bollita, Abbinati Funghi Portobello e Seppie cotte al vapore. Aggiungono colore e dolcezza i chicchi di Melagrana. Infine il calore della salsa Ankake ottenuta da Salsa di soia, Dashi e Mirin avvolgerà ogni elemento presente.

2. Otsukuri

Elaborata composizione di Sashimi in cui le materie prime di altissima qualità incontrano la massima padronanza nel taglio di ogni componente: dal pesce, alle verdure finissime (ken) in abbinamento.

Ricciola, Tataki di Palamita e Capasanta in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Ravanello e Radicchio, il tutto servito su una foglia di Shiso che dona profumo al piatto e Wasabi fresco.

In abbinamento: “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.

3. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso: l’Autunno. Attraverso questi elementi vorrei che i vostri sensi fossero metaforicamente attorniati dall’atmosfera Autunnale.

Suki-ni: Sottile fette di Manzo Piemontese, verdure lessata con la salsa Warishita (Mirin, Akazake, Salsa di soia)

Shiraae: Crudo di Pera e Castagna cotto in abbinamento crema di Tofu, le Mandorla tostata. A completare il tutto un filo Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato almeno 25anni

Kaki-age: Una pastelle croccanti in tempura, a base di Patata dolce, Melanzana e Alici.

Unagi Bozushi: Roll di Riso sushi e 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

130€

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

HAZAMA

Menù Kaiseki Autunnale

2025

4. Agemono

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

5. Oshinogi

Udon oppure Soba (Su disponibilità giornaliera)

Sanuki Udon, noodle a base di Farina di Grano, serviti in brodo caldo preparato con un Dashi, Salsa di soia, Sake e Mirin, è gustoso e dal sapore penetrant. In abbinamento crudo di cipollotti.

Teuchi-Soba, spaghetti di Grano saraceno fatti a mano, serviti con cipollotto alghe nori e Salsa fredda Soba Dashi, composta da Salsa di soia, Mirin, Dashi.

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in "Hagama" (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di Soia Bianca. 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": Finocchio marinato in Salsa di Soia e Zuppa di Miso. Questo piatto termina il menù in quanto ha proprietà digestive.

7. Mizugashi

Gelato al Thè Macha di kyoto, e frutta di stagione

130€

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