HAZAMA

Menù Kaiseki primaverile

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).

Fettine di Polpo marinato in Namban-su, Un piccolo orto di primavera rappresentato da ortaggi quali Patate novelle croccante e Melanzane al piatto. Aggiungono colore Cavolo, Taccole e Tuorlo d'uovo disidratato. Il tutto avvolto dalla Salsa Namban-su, composta da Salsa di soia, Aceto di Riso e Dashi, che rappresenta la nota acida del piatto.

2. Owan

Filetto di Nasello 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, Zucchine Gialle, Asparagi e sottili lamine di Carote, cotte a vapore. Zeste di Lime crea la nota aromatica “Suikuchi”.

3. 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.

Ombrina, Capasanta e Gamberi viola 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. I petali di Daikon macerata in Aceto di Vino rosso simboleggiano il fiore del Ciliegio, protagonista assoluto della Primavera in Giappone.

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.

130€

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

HAZAMA

Menù Kaiseki primaverile

2025

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso: la Primavera.
Attraverso questi elementi vorrei che i vostri sensi fossero metaforicamente attorniati dall'atmosfera primaverile della "Haru ranman": Primavera in piena fioritura.

Gyusuki Fettine di Fassona piemontese con cipollotti, Salsa di soia e Mirin.

Unagi 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 Radice di bardana

Karaage Alaccia precedentemente marinato in Salsa di soia profumata e fritto.

Namasu Pera e Finocchio marinate in Salsa di soia e Aceto di risocontrollata.

5. Oshinogi

"Teuchi-Soba" Spaghetti di Grano saraceno, fatto in casa e serviti con Cipollotto, Alghe Nori e Salsa "Soba Dashi"

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in "Hagama" (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di Soia. I filetti di Salmone scozzese alla brace, Aburaage (sottile fette di tofu fritto), Cavolo rosso e i fagiolini soavemente adagiata, verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.
Accanto troviamo "Tsukemono": Finocchio marinati in salsa di soia e aceto di riso e "Akadashi": Zuppa di Miso Rosso, dall'elevata proprietà digestiva.

7. Mizugashi

Gelato al Thè Macha, servito con Fagioli rossi (Azuki)

130€

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