

MENU SAN VALENTINO

DEGUSTAZIONE INNAMORATI

10 Portate in condivisione €248 a coppia (bevande escluse)

YUKI

Carpaccio di branzino con granella di pistacchio, tobiko**,
sale Maldon, olio evo, pepe dello Sichuan, miele tartufato e scaglie di tartufo nero

AMAMI

Carpaccio di gambero rosso*, sorbetto al mango, olio evo, menta, sale Maldon, pepe dello Sichuan

BAO LOBSTER 2 P Z

Panino orientale* dorato in tempura con astice* al vapore, maionese alla paprika
e verdure in giardino

NDUJA BACHIN

Ravioli XiaoLongBao di gamberi* e seppia al nero di seppia al vapore con salsa Nduja

QIE ZHI

Tonno scottato con Panko, servito su Babaganush orientale, marmellata di arancia e zenzero candito,
crispy melanzane, paprika e menta

SUSHI & SASHIMI SPECIAL

6 nigiri, 9 fette sashimi, 4 gunkam

SALMON MOJITO

Salmone con tartare di capasanta* marinata in olio evo, pepe, teriyaki, lime, menta,
zucchero di canna e ikura al flambè

RAISU - KO

Gnocchi di riso orientali, saltati con vongole, calamaretti*, pomodorino e lime leggermente
piccanti sfumati al sake serviti su crema di edamame*, grattugiata di ricotta dura e bottarga

KING CRAB

Bocconcini di granchio reale* cotti al vapore serviti su crema di cocco, zenzero,
pepe dello Sichuan e chips di porri

RUBINO CHEESECAKE

Crumble croccante al burro che abbraccia una delicata crema cheesecake con panna
fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

