

SC MIONI LUXURY
SWIM & SPA

Risto-Bistrot Tamashī

MENU

Chef
Alessia Farci

明日ありと
思ふ心の秋栞
夜半に嵐の
吹かぬものか





L'arte del Sushi

L'arte del sushi, così come la conosciamo oggi nelle sue infinite varianti, ci è stata tramandata da antiche mani sapienti nel lontano Giappone del 1800.

I primi maestri, veri pionieri di quella che sarebbe diventata non solo una cucina, ma un'autentica arte, preparavano queste prelibatezze lungo le strade di Tokyo, servendole su semplici banchetti di legno. A quei tempi, non esistevano frigoriferi né metodi di conservazione a lungo termine. Per preservare il pesce e rallentare la proliferazione batterica, venivano impiegati disinfettanti naturali come la salsa di soia, il wasabi, il sale, lo zucchero e l'aceto.

Oggi, grazie alla tecnologia, possiamo mantenere e valorizzare questa preziosa eredità di sapori antichi. Tuttavia, il nostro consiglio è di non eccedere nell'uso di wasabi e salsa di soia: il sushi, così come viene servito oggi, è già perfettamente bilanciato nei sapori, e questi condimenti rischierebbero di coprirne l'essenza autentica.

Nella filosofia del sushi, se non si ha dimestichezza con le bacchette (hashi), è preferibile evitare le posate tradizionali: l'acciaio, infatti, è considerato impuro di fronte alla semplicità e alla cura con cui ogni pezzo di sushi viene preparato.

L'alternativa più autentica? Usare le mani.

Stabilite un contatto diretto con il cibo e con chi lo ha realizzato.

Prendete un pezzo di sushi, chiudete gli occhi e lasciatevi trasportare dal suo inconfondibile sapore.

Buon appetito

Alessia Sushi Chef





PRIMI

YAKI UDON 1-4-6

Spaghetti di grano duro con verdure, gamberi, spolverata di bottarga, scorza di lime

€14,00

I PACCHERI 1-7

Paccheri ai tre pomodori, Datterino giallo e rosso, San Marzano Dop e crema di basilico, mantecato al parmigiano reggiano

€14,00

GNOCCHI DI PATATE 1-2-4

Gnocchi fatti in casa con crema di zucchine, battuta di gambero rosso, stracciatella pugliese

€14,00

TAGLIOLINI AI CROSTACEI 1-2-4

Tagliolini al profumo di mare con sugo di crostacei

€16,00

SECONDI

IL ROAST BEEF 6-9-10

Roast beef all'inglese su letto di misticanza e salsa verde

€14,00

IL FILETTO 6-11-12

Filetto di fassona con ristretto di salsa di soia rossa piccante con contorno di carotine e asparagi in agrodolce

€22,00

YAKI TAKO 5-14

Polpo alla griglia con purea di patate dolci allo zenzero e i suoi profumi

€16,00

SAKE TERIAKI 1-4-12

Salmone alla griglia con salsa teriaki e verdure all'olio di sesamo

€15,00





URAMAKI GOURMET

TIGER ROLL	1-2-4-7-11-12	€16,00
Interno: Gambero in tempura maionese giapponese, lattuga		
Esterno: cover di carpaccio di salmone e spigola, salsa teriyaki		
ONLY SALMON	1-4-7-11-12	€18,00
Interno: Salmone, avocado,		
Esterno cover di carpaccio di Salmone, Philadelphia salsa teriyaki		
RED DRAGON	1-4-7-11-12	€18,00
Interno: Tartare di tonno piccante, avocado		
Esterno: carpaccio di tonno, crema di tartufo nero		
LUXURY	1-2-4-7-11-12	€23,00
Interno: tartare di tonno, insalata.		
Esterno: Battuta di gamberi rossi, stracciatella crema di basilico		
SESTO SENSO	1-2-4-7-11-12	€23,00
Interno: Gambero in tempura, maionese giapponese		
Esterno: Tartare di gambero rosso		
TAMASHI	1-4-7-11-12	€22,00
Interno: Asparago in tempura maionese al basilico		
Esterno: Tartare di fassona olio al prezzemolo, pepe di sichuan		





TEMPURA & CO

TEMPURA EBI 1-2-3-4-5-6-8	
Frittura giapponese di gamberi rosa in pastella, salsa tentsuyu	€14,00
TEMPURA DI VERDURE  1-2-3-4-5-6-8-9	
Frittura giapponese di verdure in pastella, salsa tentsuyu	€12,00
SATSUMA AGE 1-2-3-4-5-6-8	
Polpette di patate con ombrina, salmone e la sua salsa	€12,00
GYOZA FRITTI 1-2-3-4-5-6-8-12-14	
Ravioli Giapponesi con ripieno di gamberi e salsa agrodolce	€10,00

LE INSALATE

KAISEN SALAD 4-5	
misticanza, pomodorini, alga wakame, carpaccio di salmone, salsa sapore	€14,00
CONTINENTAL 7-8-10	
misticanza, pomodorini, mozzarella Fior di latte, olive taggiasche, scaglie di grana e scaglie di funghi champignon e salsa ceasar	€14,00
YASAI SALAD 1	
misticanza, carote a julienne, pomodorini, Avocado, mele, tofu crostini di pane,	€14,00





SNACK

LUXURY SANDWICH 1-3-7-10-12

Toast triplo strato, con roast beef, uova sode, bacon, pomodori, insalata, Asiago dop, salsa cesar

€14,00

PANIGALE 1-5-6-7-12

Pane ai cereali tostato, mortadella di Bologna dop, pesto di pistacchio, pomodoro, lattuga

€12,00

COUNTRY SANDWICH 1-6-7-12

Pane Tostato, pomodoro, lattuga, omelette, Asiago dop, crema di avocado, zucchine alla griglia, maionese al sesamo

€12,00

COMFORT TOAST 1-7-12

Prosciutto di Praga, formaggio edamer maionese

€10,00





DOLCI

TIRAMISU' LUXURY

Crema al mascarpone, caramello al caffè, crumble al cacao

1-3-7-8-12

€8,00

LINGOTTO AL THE MACHA, COCCO E LIME

Cake al The verde, cremoso al lime, mousse al cocco

1-3-7-8-12

€8,00

CHEESECAKE AL LAMPONE

Cheesecake cotta con cremoso lampone e crumble alla mandorla

1-3-7-8-12

€8,00

SGROPPINO DI SORRENTO

Prosecco, vodka, gelato al limone e zeste preparato al tavolo

€10,00

Coperto Snack €2,50

Coperto Ristorante €3,50

Alessia Sushi Chef





Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine. Saremo lieti di assistervi.

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

