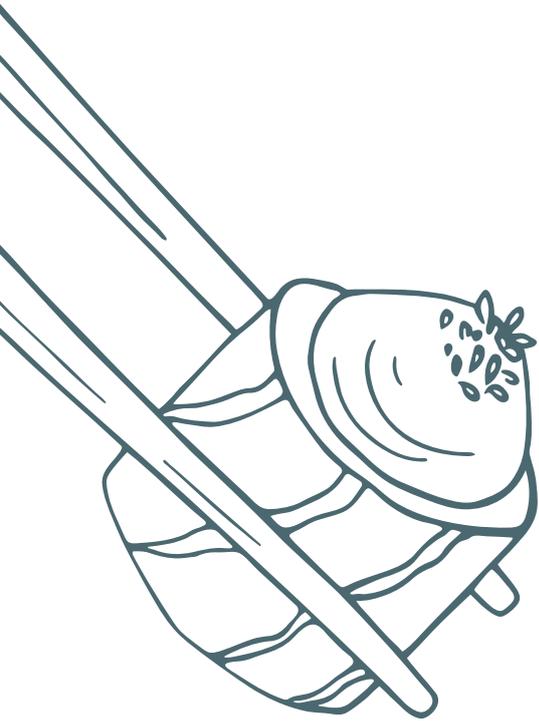


Risto-Bistrot Tamashī MENU



Chef
Alessia Farci



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

RISO YANGZHOU	€14,00
Riso basmati saltato alla piastra con pancetta profumata cotta a bassa temperatura, piselli, uovo, pepe di Sichuan	
1-3-5	
NOTE D'ESTATE	€14,00
Tagliolino artigianale saltato al pepe rosa, mantecato al grana e limone di Sorrento, a fine cottura concassè di pomodorini al basilico	
1-7	
DELIZIA DI MARE	€16,00
Ravioli di nostra produzione con ripieno di tartare di branzino e crema di pistacchio, salsa di basilico artico	
1-3-4-5-7-8	
SPAGHETTI CLARE LUNA	€20,00
Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci, mantecato alla crema di fiori di zucca e spolvero di bottarga	
1-4-14	

SECONDI

IL ROAST BEEF	€16,00
Roast beef all'inglese, brasato e poi cotto a bassa temperatura, su letto di misticanza e salsa cesar	
6-9-10	
IL FILETTO	€22,00
Filetto di fassona e le sue verdure grigliate	
6-11-12	
MAGURO TATAKY	€20,00
Cubi di tonno ricoperto di sesamo, salsa teriyaki accompagnato da cubi di patate	
1-4-5-11	
FILETTO DI SPIGOLA	€20,00
Spigola di Golfo Aranci alla piastra e radicchio grigliato	
4	



TEMPURA & CO

TEMPURA EBI	€14,00
Frittura giapponese di gamberi rosa in pastella, salsa tentsuyu 1-2-3-4-5-6-8	
TEMPURA DI VERDURE	€12,00
Frittura giapponese di verdure in pastella, salsa tentsuyu 1-2-3-4-5-6-8-9	
EBI KATAIFI	€14,00
Gamberi avvolti in pasta kataifi con salsa aurora 1-7-3-5	
GYOZA FRITTI	€10,00
Ravioli Giapponesi con ripieno di gamberi e salsa agrodolce 1-2-3-4-5-6-8-12-14	

USUZUKI

Carpaccio di pesce finemente tagliato al
coltello in salsa ponzu

SALMONE SCOZIA	€18,00
SPIGOLA DEL MEDITERRANEO	€16,00
TONNO ROSSO	€18,00
MISTO	€22,00



URAMAKI GOURMET

SUMMER	€17,00
Interno: Gamberi della Patagonia cotti al vapore, avocado, salsa rosa giapponese Esterno: sesamo, crema di lime 2-3-11	
TIGER ROLL	€19,00
Interno: Gambero in tempura maionese giapponese, lattuga Esterno: cover di carpaccio di salmone e spigola, salsa teriyaki 1-2-3-4-7-11-12	
ONLY SALMON	€19,00
Interno: Salmone, avocado, Esterno cover di carpaccio di Salmone, salsa teriyaki 1-4-11-12	
RED DRAGON	€20,00
Interno: Tartare di tonno del mediterraneo leggermente piccante, avocado Esterno: carpaccio di tonno, maionese piccante 3-4-11	
LUXURY	€23,00
Interno: tartare di tonno, insalata. Esterno: Battuta di gamberi rossi, stracciatella, crema di basilico 1-2-4-7-11-12	
TAMASHI	€24,00
Interno: granchio morbido in tempura, maionese giapponese Esterno: Fiocchi di riso croccante, salsa agrodolce 1-2-3-11	



INSALATE & CO

LUXURY SANDWICH €16,00
Toast triplo strato, con roast beef, uova sode,
bacon, pomodori, insalata, Asiago dop, salsa cesar
1-3-7-10-12

COUNTRY SANDWICH €10,00
Pane Tostato, pomodoro, lattuga, omelette,
Asiago dop, crema di radicchio di Treviso,
zucchine alla griglia, maionese al sesamo
1-6-7-12

COMFORT TOAST €10,00
Prosciutto di Praga, formaggio edamer maionese
1-7-12

MEDITERRANEA €14,00
Tonno al vapore Nostra produzione, misticanza
ricottina vaccina, pomodorini, insalata verde,
uovo sodo, carote a Julienne, crostini di pane,
vinagrette di lime
1-3-4-7

CONTINENTAL €14,00
misticanza, pomodorini, mozzarella Fior di latte,
olive taggiasche, scaglie di grana e scaglie di
funghi champignon e salsa cesar
7-8-10

YASAI SALAD €10,00
misticanza, carote a julienne, pomodorini,
Avocado, mele, tofu crostini di pane, maionese
di mais
1

GAZPACHO ANDALUSO €10,00
Zuppa fredda a base di verdure crude, salsa allo
yogurt, crostini di pane
1-7



WAGASHI

TRADIZIONALE PASTICCERIA GIAPPONESE

AZUKI €6,50

Cestino di riso con gelato di fagioli azuki e
caviale di mango
1-3-7-13

TIRAMISÙ €7,50

Tiramisù tradizionale con crema al
mascarpone e savoiardi al caffè
1-3-7

JAPONAISE CHEESECAKE €7,50

Cheesecake con biscotto agrumato, crema
di formaggio al choya glassa allo yuzu
1-3-7

DUBAI LUXURY €7,50

Sfera di cioccolato al latte all'interno crema
di pistacchio di Bronte e croccante di pasta
Kataifi
1-3-7-8

COCCO GLACÉ €6,50

Lingotto di finissimi cioccolato al latte
ripieno di cocco e yogurt greco
1-3-7-8

SGROPPINO DI SORRENTO €10,00

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

7

Coperto Snack €2,50

Coperto Ristorante €3,50

*Non esiste una buona o una cattiva cucina,
esiste solo ciò che più ti piace*

Alessia 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

