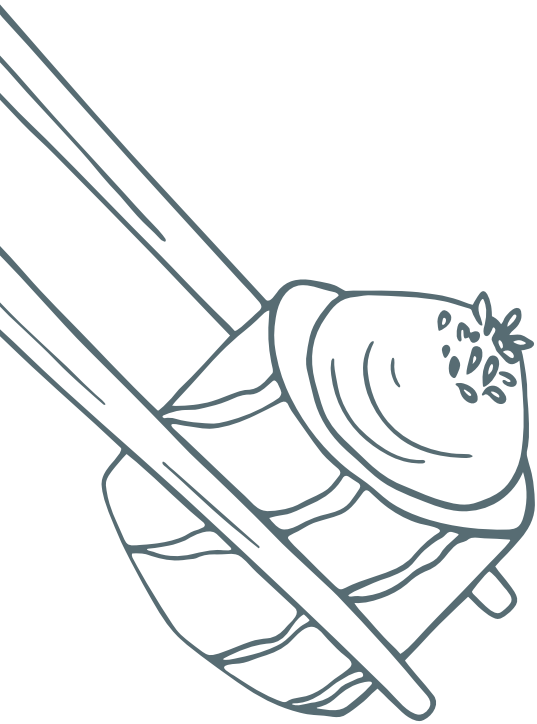


Risto-Bistrot Tamashī MENU



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	
I PACCHERI	€16,00
Paccheri ai tre pomodori, Datterino giallo e rosso, San Marzano Dop, mantecato al parmigiano reggiano, crema di basilico, e stracciatella	
1-7	
	€20,00
SPAGHETTI CLARE LUNA	
Spaghettoni ai gamberi rosa della Patagonia, 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

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 ceasar
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

