
Tamashĩ Mediterranean Fusion MENU

ANTIPASTI

Wagyu Japan Beef distretto Kagoshima A5, leggermente scottata alla fiamma, pepe Timut e katsuobushi 4	€36,00
Salmone Scozia affumicato home made, pan brioche, ribes e burro di Normandia 1-3-4-7	€24,00
Carpaccio di gambero rosso di Porto Santo Spirito, burrata affumicata e tartufo bianco pregiato D'Alba 2-7	€32,00
Assoluto di calamaro del mediterraneo, emulsionato con olio evo e aneto 4	€26,00
Carabineros xxl premium pepe al limone, sale Maldon e limone (1 pz.) 2	€44,00

PRIMI

Spaghetto di Gragnano al cacio e pepe,
gambero rosso di Porto Santo Spirito e zest di
limone
1-2-7 €28,00

Paccheri al ragù bianco di Wagyu Japan Beef
distretto di Kagoshima A5 e pepe del Sichuan
1-7 €28,00

RAMEN

RAMEN VEGGIE €24,00
Brodo vegetale, noodles, carote, edamame,
funghi Shiitake, uovo sodo, cipollotto, sesamo,
soia
3-6-9-11

RAMEN FISH €28,00
Brodo di Dashi, tapas di baccalà Japanese Cut
Rafols, porro, cocco, miso e katsuobushi
4-6-9

RAMEN MANZO €28,00
Brodo di manzo Wagyu Australia e maialino
iberico Cebo de Campo, sakè, habanero,
sedano, peperoni grigliati, fagioli neri stufati
alla cannella
7-9-12

SECONDI

Tutti i secondi verranno serviti con verdure croccanti di stagione

Filetto di Wagyu Japan Beef distretto
Kagoshima A5 alla plancia (150gr c/a),
verdure croccanti e patate €68,00

Trancio di salmone Scozia premium in crosta
di pan brioche, caffè 100% arabica e granella
di nocciole del Piemonte, topinambur e gel
d'arancia €28,00
1-3-4-7-8

Bistecca con osso di Rombo chiodato CTB,
vellutata di patate alla parigina €32,00
4-7

Tentacolo di polpo Spagna in tre cotture,
fritto in crosta di pane panko e patate le ratte €28,00
1-3-7

Filetto di Bacalà Japanese Cut Rafols alla
griglia crema di scorza nera e il suo croccante €32,00
4-7

URAMAKI

8 pezzi

Avocado, maionese al wasabi, Wagyu Japanese Beef distretto Kagoshima A5 e foglia d'oro 3-6	€36,00
Salmone affumicato homemade, Philadelphia alla teriyaki, mango 4-6-7-12	€26,00
Storione imperiale bianco affumicato homemade, cocco e parmigiano di Beluga 4-6-12	€32,00

SASHIMI

marinati e affumicati homemade

Storione imperiale bianco affumicato e parmigiano di caviale Beluga 4	€32,00
Ricciola oceanica affumicata e marinata al cavolo cappuccio viola, zest di lime e caviale di Alici di Cetara 4	€28,00
Sashimi di Aragosta Western Rock e caviale Osietra 2-4	€46,00
Pesce spada marinato allo zafferano e midollo di vitella 4-7	€28,00
Anguilla affumicata quasi in carpione 4-6-12	€26,00

SNACK

Tacos di mais, salmone affumicato e Philadelphia con bacche rosse 4-7	€22,00
Tacos di mais, polpa di ostrica al carbone vegetale e maionese al lime 1-4-7	€24,00
Tacos di mais, carpaccio di Wagyu Japanese Beef distretto Kagoshima A5, crema di cacio pepe 7	€32,00
Tartelletta di mandorla, crema di topinambur, tuorlo d'uovo pastorizzato, tartufo e funghi Shiitake 1-3-7	€28,00

INSALATE

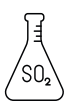
Misticanza, patate soffiate, gamberi flambati, avocado e edamame 1-2-6	€24,00
Iceberg, tapas di baccalà fritto, frutti di bosco e latte di cocco 1-4-7	€26,00

DESSERT

Pan brioche al cioccolato, zabaglione tiepido espresso e scaglie di gianduia 1-3-7-8-12	€16,00
Lingotto ai 3 cioccolati e tartufo 1-3-7	€14,00
Birramisù 1-3-7-12	€12,00
Rocher, cremoso al lime e nocciole tostate del Piemonte IGP 3-7-8	€16,00

Coperto Ristorante €3,50

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

1		Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e i 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: mandorle (<i>amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas 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 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2
13		Lupini e prodotti derivati
14		Molluschi e prodotti derivati

SELEZIONI DI CAVIALI CALVISIUS

Caviale 10 gr servito con blinis, burro di Normandia e panna acida

1-2-3-4-7-12-14

TRADITION

Prestige	€27,00
Royal	€36,00
Elite	€58,00

Selezione completa 30 gr. €149,00

OSIETRA

Classic	€36,00
Royal	€49,00
Imperial	€72,00

Selezione completa 30 gr. €149,00

SIBERIAN

Classic	€27,00
Royal	€37,00

CAVIALE BELUGA €91,00

