
Tamashĩ Mediterranean Fusion MENU

ANTIPASTI

Wagyu Japan Beef distretto Kagoshima (A5)
con pepe Timut, shiso

Salmone Scozia affumicato, pan brioches, ribes
e burro di Normandia

1-3-4-7

Tonno marinato alla soia, yuzu e crema di
midollo di vitella

4-6-7

Assoluto di calamaro del mediterraneo,
emulsionato con olio evo e aneto

4

Tartare di chianina, alioli, uovo alla birra e
tartufo uncinato

3-10-12

Carpaccio di gambero rosso, burrata
affumicata, basilico e ginepro

2-7

PRIMI

Spaghetto di Gragnano al cacio e pepe,
gambero rosso di Porto Santo Spirito e zest di
limone

1-2-7

Paccheri al ragù bianco di Wagyu Japan Beef
distretto Kagoshima (A5) e pepe Sichuan

1

Calamarata alla genovese di tonno, capperi e
tarallo

1-4

Gnocchi di zucca Hokkaido, la sua vellutata e
salvia

1-3-7

Risotto al cavolfiore arrosto, lardo di
Patanegra Cebo de Campo Iberico e frutti di
bosco al pepe Timut

7

RAMEN

RAMEN VEGGIE

Brodo vegetale, carote, edamame, funghi
Shiitake, uovo sodo, cipollotto, sesamo, soia

1-3-6-11

RAMEN MANZO WAGYU AUSTRALIA E
MAIALINO IBERICO CEBO DE CAMPO

Brodo di manzo, sakè, habanero, peperoni
grigliati, fagioli neri stufati alla cannella

1-6-11-12

SECONDI

Filetto di Wagyu Japan Beef distretto
Kagoshima (A5) alla plancia (150gr c/a),
finocchio a Sichuan

Tagliata di bisonne Alaska, composta di
melograno e purè

7-10

Trancio di salmone Scozia premium in crosta
di Pan Brioches, caffè 100% arabica e granella
di nocciole del Piemonte, topinambur e gel
d'arancia

1-3-4-7-8

Tentacolo di polpo Spagna in tre cotture,
fritto di pane panko, maionese al cipollotto e
porro brasato al cocco

1-3-4

Melanzana scomposta, burrata affumicata,
pomodorini del Piennolo, tarallo, Parmigiano
Reggiano e basilico

1-6-7

Roll di ricciola, alga nori, pane panko,
guancia di Poggio Cancelli e crema di patate
La Ratte alla nocciola

1-4-6-7-8-11

SNACK

Tacos di mais, salmone affumicato e
Philadelphia con bacche rosse

4-7

Tacos di mais, carpaccio di Wagyu Japanese
Beef distretto Kagoshima (A5) e crema di
cacio e pepe

7

TOAST

AVO—TOAST

Crema di avocado, pomodorini, salmone
affumicato e Philadelphia

1-4-7-8

MEAT—TOAST

Crema di patate schiacciate, ricotta, Patanegra
e senape al miele

1-7-8-10

TURNIP—TOAST

Crema di rapa rossa, feta greca, hummus e
aceto balsamico di Modena

1-7-12

HAMBURGER

Hamburger Wagyu Australia, insalata e
pomodoro, con patatine fritte

1-3-7-8

INSALATE

Finocchi, arancia, cavolo nero, semi di zucca e
gel di prugna

Misticanza, edamame, frutti di bosco, noci
pecan e gamberi flambati

2-8

Caesar Salad, filetto di pollo, salsa Caesar e
crostini aromatizzati

1-3-10

DESSERT

Pan Brioche al cioccolato, zabaglione espresso
tiepido e scaglie di gianduia

1-3-7-8-12

Lingotto ai tre cioccolati e tartufo

1-3-7

Birramisù












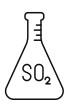


1-3-7-12

Dolce dello Chef

1-3-7-8

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 illinoiesis</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 S02
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
Royal
Elite

Selezione completa 30 gr.

OSIETRA

Classic
Royal
Imperial

Selezione completa 30 gr.

SIBERIAN

Classic
Royal

CAVIALE BELUGA

