

---

# Tamashī Mediterranean Fusion MENU

# ANTIPASTI

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

Salmone Scozia affumicato, pan brioche, 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 calamari 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

Pacchero 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 bisonte 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, guanciale 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 (amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis Wangenh K. Koch, noci del brasile (Bertholletia excelsa) pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 SO <sub>2</sub>
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

