
Risto-Bistrot Tamashĩ

MENU

ANTIPASTI

Frisella napoletana, tartare tonno rosso,
gazpacho anguria, gel yuzu e erba cipollina
1, 4, 9

€22,00

Sashimi ricciola Burimasa, insalata glaciale, salsa
miso e aceto, sorbetto al mango e sesamo
4-11

€24,00

Tartare Fassona, emulsione peperone rosso arrosto,
tuorlo marinato alla soia e pane carasau
1, 3, 6, 10

€24,00

Caprese Luxury: cuore di bue arrosto, mozzarella di
bufala campana, pesto basilico, crumble basilico e
mix pomodorini
7, 8

€20,00

PRIMI

Linguine con bisque di gambero rosso,
tartare di gambero rosso e limone conservato
1-2 €24,00

Spaghetto alla Nerano con provolone del Monaco
1-7 €20,00

Fusillone con pesto di foglie di ravanello,
calamaro scottato e salsa all'aglio nero
1-4-7-8 €22,00

Timballo di riso allo zafferano, pesca percoca,
spuma caprino e acetosa
7-9-12 €22,00

SECONDI

Tentacolo di polpo glassato con miso e mirin,
crema di piselli e pak-choi saltato con olio di
sesamo tostato

4-6-11

€26,00

Triglia in guazzetto ripiena alla Mediterranea,
pure arrosto, salicornia e limone nero fermentato

4-7

€24,00

Melanzana scomposta, tarallo pugliese,
pomodoro San Marzano D.O.P, burrata affumicata,
basilico e parmigiano

1-6-7

€20,00

Faraona farcita con fichi secchi e noci,
salsa dolce piccante di fichi canditi,
indivia al mango

1-7-8-10

€22,00

SNACK

Croquette di patata alle erbe,
emulsione di cipollotto, polvere di olive nere €15,00

Tortillas e guacamole in show cooking al tavolo €16,00

AVO-TOAST €15,00

Su fetta di pane Senatore Cappelli,
crema di avocado, salmone affumicato di Scozia,
pomodorini, cream cheese e semi misti

1-4-7-8-11

MEAT-TOAST €15,00

Su fetta di pane Senatore Cappelli,
patata schiacciata alle erbe, ricotta di pecora,
pastrami, senape al miele e semi misti

1-7-8-11

VEGGIE-TOAST €15,00

Su fetta di pane Senatore Cappelli, hummus,
feta greca, crema di fave e semi misti

1-7-8-11

HAMBURGER

MUST HAMBURGER

€24,00

Bun di patate, burger da 200 g di Fassona, cheddar, guanciale, lattuga, pomodoro, pickles, servito con patatine dippers

1-3-5-7-8

PULLED BURGER

€22,00

Bun di patate, pulled pork home-made, coleslaw, salsa BBQ, lattuga, cipolla croccante, servito con patatine dippers

1-3-5-7-8-10

INSALATE

Caesar Salad: iceberg, salsa caesar, pollo, guanciale, crostini, scaglie di grana

€20,00

1-3-10

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

€22,00

2-5-8

Insalata Greca: pomodoro cuore di bue, cetrioli, feta greca, olive taggiasche, cipolla rossa, origano

€18,00

7

Spinacino, tonno, capperi, olive nere, salsa yogurt greco all'erba cipollina, bacche goji

€18,00

4-7-8

DOLCI

Crostatina di sablé alla vaniglia, crema chantilly e frutti di bosco 1-3-7	€10,00
Fiore di chantilly alla nocciola, cuore morbido al caramello e croccantino alla nocciola 1-3-7-8	€10,00
Lingotto al cioccolato bianco, crema vaniglia, confettura di lampone su cake alle mandorle 3-7-8	€10,00
Dolce dello chef	€10,00

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 illinoensis 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 S02
13		Lupini e prodotti derivati
14		Molluschi e prodotti derivati