



1. Sakizuke

Piccolo antipasto che deve divertire il palato e renderlo curioso di entrare nel mondo della tradizione Kaiseki. (懐石 Kaiseki, ovvero "pietra nella piega del saio", da un' antica tradizione dei monaci buddisti che trattenevano i morsi della fame inserendo delle pietre calde nelle pieghe interne del loro saio).

Scampi su Asparagi, avvolto da delicata Crema di Asparagi e Dashi, con Crema al Rabarbaro e Dashi che rappresenta la nota acida del piatto. Aggiungono Shiso fresco e ravanelli un armonico equilibrio. I petali di Daikon infusi nella salsa al rabarbaro simboleggiano il fiore del Ciliegio, protagonista assoluto della Primavera in Giappone.

2. Owan

Filetto di Cernia cotto a vapore servito con il suo brodo a creare una sontuosa zuppa; Il brodo della quale, ottenuto mediante lenta cottura dello scheletro e delle guance del pesce protagonista viene preparato separatamente. Completano il piatto Cima di rapa e sottili lamine di Carote, cotte a vapore. La Scorza del Lime crea la nota aromatica "Suikuchi".

3. Otsukuri

Sashimi elaborato dove si manifesta la cura nella ricerca di materie prime di altissima qualità e il mio rapporto appassionato con i coltelli (sono realmente una parte di me stesso) che traspare dalla padronanza tecnica del taglio di ogni componente, dal pesce protagonista alle verdure finissime (ken) in abbinamento. Tale padronanza diventa ingrediente essenziale del piatto.

Rombo, Ombrina, e Gamberi viola in compagnia di ortaggi di stagione ora rappresentati da Carote e Carote viola, il tutto servito su una foglia di Shiso che dona profumo al piatto e Wasabi fresco.

In abbinamento troviamo due Salse: "Tsukuri-jouyu" composta da Salsa di soia, Mirin sfumato e Alghe konbu, in macerazione per almeno 7 giorni a temperatura controllata, dal sapore morbido. "Ponzu" composta da Salsa di Soia, Aceto di Riso, succo di Yuzu, Katsuobushi e Alghe konbu il tutto in macerazione per almeno 15 giorni a temperatura controllata dedicata al Tataki di Palamita.

4. Hassun

Composizione dove si palesa la mia visione della stagione in corso: la Primavera. Attraverso questi elementi vorrei che i vostri sensi fossero metaforicamente attornati dall'atmosfera primaverile della meravigliosa "Hanami": Ciliegi in fiore dipingono il paesaggio con una tavolozza di colore rosa (la polvere di fiori di Ciliegio cristallizzati mediante granelli di Sale).

Capasanta grigliata con all'interno una cima di broccolo accompagnate da una soave crema delle stesse ottenuta con l'aggiunta di Dashi

Fritto di Ombrina in crosta croccante di Panko (pangrattato giapponese), in abbinamento sale ciliegia.

Filetti di Anguilla scottati alla brace, finitura al vapore e gratinatura in salamandra ove vengono dolcemente laccati con una riduzione ottenuta mediante lenta cottura dello scheletro unito a Salsa di Soia e Mirin, con Patate novelle

Seppia cruda adagiata su letto di agretti accompagnati da una geleé di Tosazu (composta da Salsa di soia, Aceto di Riso e Dashi).



5. Agemono

Fritto di Merluzzo fresco infarinato con Kome-ko (farina di Riso). In abbinamento salsa Miso dolce “Dengaku”, e lattuga.

6. Oshokuji

Riso cotto a vapore in “Hagama” (antica pentola tradizionale giapponese in rame) profumato con Mirin e Salsa di Soia Bianca. Il piccolo fritto di Gamberessa e gli Asparagi bianchi verranno amalgamati al Riso sotto i vostri occhi.

Accanto troviamo “tsukemono”: Finocchio marinato in Salsa di Soia e Aceto di Riso e “Akadashi”: Zuppa di Miso Rosso pregiato, invecchiato in legno per 24 mesi, caratterizzato da una salinità intensa. Questo piatto termina il menù in quanto ha proprietà digestive.

7. Mizugashi

Gelato al Genmai-cha, (Tè verde con riso integrale tostato), presentato con Fragola. Il sesamo completa il piatto.