



BENVENUTO DELLO CHEF E FLÛTE DI CHAMPAGNE

NIKKEY INSPIRATION

Uramaki salmone e avocado
con tartare di ricciola, soia e zest di lime

Lobster uramaki con polvere di crostacei,
mayo al wasabi

Nigiri selection:
salmone teriyaki, ricciola wasabi e soia,
polpo scottato, gambero rosso e perle di yuzu

Tiradito di hamachi, salsa ponzu e tartufo nero

LA TRILOGIA DEL GUSTO

Lollypop di avocado e salsa teriyaki

Lingotto di baccalà pastellato e polvere d'oro

Gambero di Mazara in tempura e spicy mayo

Ostrica Gillardeau gratinata e olio piccante
all'aji amarillo

GIOCHI DELLO CHEF

Forme di pasta al riccio di mare e capasanta

Udon in brodo di pescatora e katsuobushi

LAST BUT NOT LEAST

Pancia di maialino glassata,
chalaquita peruviana

o

Spigola vestita di zucca e verza
su morbido di patata viola
e spugna al coriandolo e lime

THE SWEET END

Parfait al torroncino e miele, con gelato allo
yuzu e tè alla matcha



HAPPYSSIMO



CHEF'S WELCOME AND CHAMPAGNE FLUTES

NIKKEY INSPIRATION

Salmon and avocado uramaki
with amberjack tartare, soy and lime zest

Lobster uramaki with shellfish powder,
wasabi mayonnaise

Nigiri selection:
teriyaki salmon, wasabi and soy amberjack,
seared octopus, red shrimp and yuzu pearls

Peruvian-style hamachi, ponzu sauce
and black truffle

THE TRILOGY OF TASTE

Avocado lollies with teriyaki sauce

Battered cod ingot and gold dust

Mazara shrimp in tempura and spicy mayo

Gillardeau Oyster gratinated
with aji amarillo spicy oil

CHEF GAMES

Sea urchin and scallop pasta shapes

Udon in fisherman broth and katsuobushi

LAST BUT NOT LEAST

Glazed pork belly,
Peruvian Chalaquita

or

Sea bass dressed with pumpkin and cabbage
on a soft purple potato
and coriander and lime sponge

THE SWEET END

Torroncino and honey parfait,
with yuzu ice cream and matcha tea



HAPPYSSIMO